

SEMANARIO DE PALAMÓS.

PRECIOS DE SUSCRICIÓN.

Palamós, un mes . . . 0'50 pesetas.
Resto de España, trimestre. 1'50
Países de la Unión Postal, 2'50

ANUNCIOS Y COMUNICADOS

Pago de suscripción adelantado.—Remitidos y anuncios a precios convencionales.
—Publiquese ó no, no se devuelven los originales.

AÑO II. * Pago de suscripciones en sellos de correo ó letras de fácil cobro.

HISTORIETAS DE PALAMÓS.

XXIII.

LLEGADAS DE SOBERANOS.

Tengo el compromiso de referir á los constantes lectores de este SEMANARIO como por voluntad ó por necesidad arribaron á esta villa un Papa, un Emperador y varios Reyes.

Sobre este particular dice el «Diccionario geográfico-estadístico-histórico» del Sr. Madoz en el artículo correspondiente á esta villa: «En Palamós desembarcó el rey Francisco I de Francia, pasando prisionero del rey Carlos I á Madrid, año 1526. El mismo Carlos I fechó en Palamós á 1º de agosto de 1529 una comunicación al Condestable de Castilla y al Marqués de Verlanga su hermano, rogándoles y encargándoles renovasen el pleito homenaje que hicieron cuando de su orden les fueron entregados el Delfín y el Duque de Orléans, hijos del Rey de Francia. En la misma y en el propio día fechó la instrucción que acerca de la forma en que debía hacerse este renovamiento dió á su camarero D. Antonio de Córdoba. El M. Gil González Dávila, en el «Teatro de las Grandezas de Madrid,» dice que hallándose este rey en Palamós de partida para Italia y Alemania en 4 de mayo de 1543, despachó pragmática para el fin á que atribuye el principio del Sacro Supremo Consejo de Aragón; pero Carlos I confirmó y adicionó esta institución de su abuelo el rey D. Fernando en Bruselas á 20 de abril de

1522. El crónista de Aragón D. Francisco Diego de Zayas dice que en este mismo año de 1522 el pontífice Adriano VI regresando de Zaragoza por S. Felíu, Palamós, Rosas y Cadaqués, puertos famosos del principado, se lanzó en el Golfo para Italia.»

Estas noticias del Sr. Madoz están confirmadas en mucha parte, y cuando menos en completa consonancia, con otros documentos y principalmente con lo expresado en la «Historia de Cataluña» del Sr. Bofarull.

Nada dice éste de la arribada á Palamós de Francisco I, aunque habla bastante de la prisión del mismo y de su llegada á Barcelona, permanencia y salida (1); pero constando que llegó por mar á dicha ciudad en 19 de junio de 1526, es muy probable que, ya para tomar víveres de refresco, ya también y con más seguridad para poder enviar y recibir noticias, haría la escuadra conductora escala en aquel puerto.

Según el mismo Bofarull (2) el Emperador partió de Barcelona para Italia con una gran armada el 28 de julio de 1529, y nada tiene por lo mismo de extraño que en Palamós estuviera el

(1) BOFARULL, *Historia de Cataluña*, t. VII pag. 33 á 38. Y ya que tan á mano viene, copiamos un curioso episodio en el cual figura también, si bien sólo por el título de la dama protagonista, el nombre de esta villa. «El martes, dia 20, la Condesa de Palamós, con otras veinte damas muy bien vestidas, á caballo, alumbradas por gran número de antorchas, fueron á hacer visita al prisionero, la que se verificó sin descubrirse ellas, y asomando Francisco á unos arcos que llamaban el *corredor* de dicho huerto, consistiendo la conversación en corteses chanzas, pues llegó á decirles el rey que el cautiverio que más pena le daba era el que ellas le oponían, *que la mayor presa que sentía era la que ellas le daban*.»

(2) Ibidem pag. 51.

1º de agosto y aquí firmara los documentos arriba mencionados.

Con respecto á la otra estada del Emperador en Palamós, el padre Miñana en su «Continuación de la Historia de España del padre Mariana» libro III cap. XIV, había dicho: «Al tiempo de embarcarse en el puerto de Palamós el día cuatro de mayo, como escribe Dávila, estableció un Consejo permanente para juzgar los negocios y pleitos del reino de Aragón, que antes se trataban y decidían promiscuamente por el Consejo de Castilla; aunque en el año de 1348 había formado la idea de semejante Tribunal el rey D. Pedro de Aragón, IV de este nombre.» D. Antonio de Bofarull después de manifestar (3) que Carlos se embarcó en Barcelona el 2 de mayo del citado año 1543 y que se detuvo luégo en Palamós; transcribe las mismas palabras de Miñana y se revuelve contra ellas por su falta de exactitud respecto del contenido del Real documento, porque realmente el «Consejo Supremo de Aragón, lejos de haber sido creado en 4 de mayo de 1543, sólo fué entonces modificado, viniendo establecido ya de mucho antes; no del 20 de abril de 1522, como dice Madoz, puesto que en esta última fecha sólo se había hecho también una modificación, sino desde 1494 en que le había creado Fernando el Católico, segun refieren Capmany en uno de los apéndices de sus «Memorias de Barcelona» y Vives en una de sus interesantísimas notas á la «Traducción de los Usages y demás derechos de Cataluña.»

Fallecido en Roma el 2 de Diciembre de 1521 el papa León X, fué elegido sucesor suyo en 9 de enero inmediato el cardenal Adriano, obispo de Tortosa, que contra la costumbre conservó su nombre y es conocido desde entonces por «Adriano VI. El nuevo papa no emprendió su viaje á Roma hasta el mes de agosto, en que embarcó en Tarragona, detívose poco en Barcelona, y siguiendo luégo la ruta por mar tocaría probablemente en todos los puertos del principado mencionados por el Sr. Madoz. Lo que no puedo decir es si la llegada de Su Santidad á Barcelona se verificó el 15 de agosto ó si el 7 del mismo mes, pues entrambas fechas cita D. Antonio de Bofarull en pasajes distintos de su obra. (4)

Como se ve, no estuvo inexacto el autor del

«Diccionario» al hacer mérito de aquellos arribos de Soberanos, aunque sí se quedó algo corto en la enumeración.

(Se concluirá.)

N. P.

CULTIVO DE LA VID Y ELABORACIÓN DE VINOS EN EL AMPURDÁN.

(CONCLUSIÓN.)

Todo lo que llevamos dicho hace referencia tan sólo á los vinos del Pirineo, puesto que el mosto del llano y de otras comarcas, que escasamente señala 8 ó 12 grados gleucométricos, necesita todo el tino del cosechero para poder atravesar el vino resultante los calores del verano. Abunda tanto el fermento en este producto como escasea su azúcar, así es que debe echarse mano de todos los recursos del arte para salir algo airoso de tan delicada operación. Extracción de la raspa ó rampojo, siempre verde, después del pisado ordinario ó de haberse servido de la máquina escobajadora, disminución del líquido por evaporación y agregación del alcohol, azúcar ó melazas, dejando la masa sólo diez ó doce días en el lagar, son los únicos medios que pueden emplearse para evitar que el vino resulte de una sequedad y aspereza que fatiguen el paladar.

Algunos emplean el yeso y la sal, para la absorción de los ácidos el primero, y para la conservación ulterior del líquido el cloruro de sodio. No pecando por exceso de estas sustancias, no creemos sea ésta mala práctica.

Los vinos tintos de las vertientes del Pirineo producen á los tres años vino rancio; todo el mecanismo de fabricación estriba en hacer desaparecer su intensa capa en cubas de dos á cuatro hectolitros fabricadas con madera de cerezo ó morera; y si éstas poseen ya base rancia, es cuestión de algunos meses nada más el convertir los vinos de mucha capa y alcohol en otros rancios de aspecto claro y muy transparente. El comercio tiene cubas de poca capacidad colocadas debajo techado, y nunca vende toda la masa, y si sólo la mitad para conservar la levadura ó la madre que ha de producir vino parecido al que se extrae.

La Granacha se fabrica tomando la flor del mosto á medida que entran los cubos ó portaderas procedentes de la viña; y concentrando aquel líquido por evaporación de una parte del agua en él contenida, se obtiene este famoso caldo, tan apreciado en el país como en Italia, Francia, y muy especialmente en Suiza, en donde desde muy poco tiempo acá tiene mercado abierto. Cuando el cocido del citado mosto no se hace con verda-

(3) Ibidem pag. 400.

(4) Ibidem pag. 34 y 140.

derz inteligencia, conserva por mucho tiempo un gusto particular que no desaparece tan fácilmente; y ésta es la razón principal que nos decide en favor del previo asalto de las uvas.

El vino blanco llamado vulgarmente *vino de castañas* ó *de todos los Santos*, se cuece también, y como en la *Granacha* pudiera sustituirse por el previo asoleo de las uvas, y en años lluviosos y húmedos por agregación de azúcar ó melazas clarificadas convenientemente, que á pesar de andar muy caros estos artículos en la actualidad, como se trata de vinos de calidad ó especiales, poco sería el aumento del coste de la mercancía, cuando se sabe que bastan uno y medio kilogramos de azúcar por hectolitro para subir un grado glicómetro del mosto, resultando algo más de un céntimo por litro, y grado.

La clasificación de los vinos se verifica por trasiegos oportunamente repetidos: sin embargo, se conocen aquí los efectos de la sangre de buey, de la gelatina, de las claras de huevo, y otras materias albuminosas, así como también la de la bulverina Apert, goma arábiga, alúmina, yeso, etc.

Esta comarca surte de vinos al partido de Olot y á toda la Cerdanya, así como también, pero en menor escala, á los demás partidos judiciales de esta provincia. Cadaqués, Rosas, Selva, Llansá y demás pueblos vinícolas del litoral embaren para Italia y Francia la mayor parte de sus famosos caldos, y alguna pequeña cantidad sale para Ultramar, pudiendo por su fuerza y calidad atravesar impunemente la línea equinoccial.

El precio de los vinos tintos de este Pirineo varía entre 18 y 24 pesetas, las granachas entre 30 y 40 y los vinos rancios de 45 á 60 por hectolitro. Los vinos flojos de lo restante de la provincia, así como los colorados y el de aguas que hemos citado anteriormente, puede decirse que se consumen en el país.

Escasos son los vinos que se destinan á la destilación: sólo una parte de los flojos y los que se malean tienen entrada en nuestras pocas fábricas. El orujo da movimiento por corta temporada á alguna de ellas, pero ésta disminuirá notablemente á medida que se vaya conociendo la importancia que como abono poseen aquellas materias, y que el ganado aproveche en mayor escala el ollejo y el orujo.

Terminaremos esta sucinta reseña determinando los gastos y productos de una hectárea de viñedo radicada en el llano del Ampurdán y en las demás tierras donde puede trabajar el arado, y apuntaremos una noticia aproximada de la producción.

GASTOS.

Poda: 14 jornales á 2·50 pesetas. 35—
Sarmentar: 7 jornales de mujer á 1·50 ptas. 10—50

Acarreo de sarmientos: término medio 4—50
Cavar: 1, 2 y 2, 24 ½ días de una yunta de bueyes y mulas á 10 ptas. 300 idem obispado id 45—
Labores á mano: 13 ½ jornales á 2·50 ptas. 33—75
Roza de verano: 14 jornales de mujer á 1·50. 21—
Deslechugar y despampanar: 9 jornales de id á 1·50. 13—50

Amugronar: 4 jornales á 2·50 ptas. 10—
Azufrado: 70 kilogr. azufre y 18 jornales azucrar, término medio. 33—50

Suma. 206—75

PRODUCTOS.

Valor de 3.400 kilogr. uvas á 7 pesetas los 100 kilogr. 238—
Id. de los sarmientos. 22—50
Suma. 260—50

obtenimiento eviv namp ento

RESUMEN.

	Pesetas Cénts.
Productos.	260—50
Gastos.	206—75
Resta.	53—75

Nota. Los gastos de vendimia corren de cuenta del comprador, con lo que se evitan no pocas dificultades.

Resulta, pues, un beneficio líquido anual de 53·75 pesetas por hectárea de viñedo, cuya plantación costó 873,25 pesetas, y suponiendo que la tierra que se destinó á viña fuera tierra de centeno, que en este país valdría poca cosa más que el coste de plantación, obtendríamos sobre el capital una renta de un tres por ciento próximamente, sin deducción de las cuotas de contribución, que sumadas no bajan de un veinte y cinco por ciento en el estado actual de nuestro catastro.

Respecto á la producción vinícola de la provincia carecemos de datos positivos; pero los que debemos considerar más aproximados á la verdad son los que encontramos en el libro formado por D. Pedro Martínez Quintanilla y publicado en 1865 por la Diputación Provincial, ó con subsidio de dicha Corporación, y son los siguientes próximamente, reducidos á hectolitros.

	Hectolitros.
Partido de La Bisbal.	41,666
Id. de Figueras.	266,666
Id. de Gérone.	83,333
Id. de Olot.	6,666
Id. de Puigcerdá.	0·000
Id. de Sta. Coloma.	26,666
Total.	424,997

Esta producción más bien debe considerarse que ha aumentado que no disminuido desde 1865, pues si bien el Oidium ha destruido mucho viñedo, se han en cambio aumentado las plantaciones y en terrenos más fructíferos.

LUÍS JORDI Y ALVAREZ.

¡ESTÁ MUY BIEN!

Que muestre el jardín sus flores;
De ricos varios colores;
Que brillen de noche estrellas;
Que haya mujeres tan bellas;
Que tornen la tierra Edén,
¡Está muy bien!

Que quien vive enamorado.
Esté siempre atormentado
Por la espina de los celos;
Que haya nubes en los cielos;
Para que lluya nos den,
¡Está muy bien!

Que tengan peces los mares;
Que resuenen mil cantares
Al pie de una celosía;
Que á las niñas, cada día,
Besen las auras su sien,
¡Está muy bien!

Que traigan velas las naves;
Que tengan alas las aves;
Para alcanzar á las nubes;
Que cantaran los querubés;
Cuando Dios nació en Belén,
¡Está muy bien!

Que, por el aura impelidas,
Se muevan, humedecidas
Las flores por el rocío;
Que arrulle sonoro el río
De sus aguas al vaivén;
¡Está muy bien!

Que, de una linda mujer,
Nos deje el labio entrever;
Dulcísimo sonreír;
Que llegue de gozo á henchir;

A los que á su lado estén,
¡Está muy bien!

Que el ruiseñor lance trinos;
Que haya ojitos tan divinos;
Que, cual mágico fulgor,
En su aureola de amor
Envuelvan á más de cien,
¡Está muy bien!

Que haya luz, aire, colores,
Sombra, armonías, olores;
Ecos, fuentes, ríos, mares,
Quejas, suspiros, cantares,
Y auras que arrullos nos den,
¡Está muy bien!

FRANCISCO DE A. MARULL.

GACETILLA.

La temperatura ha refrescado bastante durante estos últimos días, por lo cual hemos visto esta semana deshacer las casetas para baños que se levantan en la playa.

En los últimos quince días se notó en nuestro puerto desusado movimiento, debido en gran parte al embarque de las renombradas cebollas que produce el llano de S. Juan; en las dos últimas semanas se descharon nueve laúdes para Tarragona con carga de aquel fruto.

La orquesta del Teatro que dirige D. Enrique Casademont salió el pasado domingo para La Junquera, en cuya población acostumbra tocar desde hace algunos años, el ocho de este mes.

Sabemos que la orquesta de la Saïta Nova ha sido ajustada para tocar sardanas en el Pueblo Nuevo, por las tardes y noches de los días 14 y 15 del corriente.

Con la animación y concurrencia de todos los años celebróse en los días 8 y 9 del corriente l'aplech de La Pietat.

El sitio donde tuvo lugar tan agradable siesta, es más pintoresco que el otro en el cual se celebraba en los años anteriores, pero su piso, era menos cómodo.

para los pies de los bailadores, y sobre todo para los de las bailadoras.

Mas no crean que por esto la juventud se asustara; pues que allí vimos bailarse sardanas á toda máquina.

El teniente de navío D. Juan Pastorín, que había estado en esta población siendo comandante del cañone-ro Bidasoa, representará á España en el Congreso que se celebrará en Washington, para la fijación del meridiano universal.

Con motivo de las anormales circunstancias para la salud pública, no se celebrarán este año en Barcelona las ferias y fiestas de Nuestra Señora de las Mercedes.

En la montaña de Canigó, ha aparecido un volcán de muy escasa actividad, pues hasta ahora solamente ha arrojado humo por su boca. Mr. Mathieu Finot y el ingeniero-jefe del Cuerpo residente en Tolosa le han examinado con escrupulosidad; han recogido escorias y piedras pómex en las que se notan configuraciones crateriformes.

No lo hemos visto, y lo contamos tal como lo leímos.

De *El Ampurdán* de Figueras copiamos lo siguiente: En el vecino pueblo de Vilafant, junto á la casa solaria de Massanet, se descubrió una sepultura, ó mejor, un enterramiento romano. El cadáver no estaba resguardado por sepulcro alguno, y si sólo por una teja romana, bien caracterizada y en perfecto estado de conservación, puesta junto á la cabeza, y por una lápida en que se divisan vestigios de una inscripción en caracteres, al parecer celtibéricos. Contigo á ese cadáver había el esqueleto de un jabalí, algunos de cuyos huesos, y en particular los colmillos, se conservan integros. Es de celebrar que ese hallazgo, que no dejará de despertar la curiosidad de los aficionados, haya tenido lugar en una propiedad á cuyo frente se halla una persona tan entendida como nuestro amigo D. Jacinto de Maciá, que dirigió la excavación con el mayor esmero á fin de determinar con exactitud el carácter y circunstancias de tal enterramiento. También se encontraron algunos fragmentos poco importantes de cerámica romana.

Al anochecer del pasado lunes falleció á la tierna edad de dos años la niña Herminia Pàgès Belleville, hija de nuestro querido director.

Nos asociamos al natural dolor que embarga á nuestro compañero y á su apreciable familia, por la sensible pérdida que acaban de experimentar.

Nos han dicho que á menudo Se vendía en nuestra plaza Fruta que distaba mucho De hallarse bien sazonada; Vea, pues, quien debe verlo Si la noticia es exacta.

Cerca de la calle de Sta. Bárbara, en la playa, se encuentra un trozo de terreno cubierto de una pobre y estéril vegetación, en el cual hay un charco de agua que produce olores pestilentes.

Llamamos sobre ello la atención de la Junta de Sanidad.

Con el título de «Primeras aficiones literarias», hemos recibido un tomito de 430 páginas en cuarto, contenido artículos y poesías originales de nuestro querido amigo y compañero en la prensa D. Manuel Fernando Gil.

Agradecemos al autor la deferencia que ha tenido para con nosotros remitiéndonos la expresada obra, cuya lectura recomendamos á nuestros lectores.

Según dicen varios periódicos, es probable que se suspenda la apertura del próximo curso en las Universidades, por el mal estado de la salud pública. Leemos también que así mismo se suspenderán los exámenes extraordinarios; pero en ninguna parte hemos visto que se suspenda la matrícula, sin embargo de estar tan relacionados todos estos puntos.

Han vuelto á presentarse en nuestro horizonte las luces rojas crepusculares que tanto dieron que hablar á físicos y astrónomos. Sin embargo, no revisten la esplendidez del pasado enero.

Poco después de ponerse el sol se enciende el cielo en tonos rosados y rojos que duran poco tiempo (media hora escasa) y terminan por desaparecer sin dejar rastro. El espectáculo se reduce á una puesta de sol excepcionalmente adornada.

Parece que la hipótesis dé que sean debidas á las cenizas del Krakatoa reflejando la luz ha perdido algo de su valor con la duración tan extremada de los citados crepúsculos, y los sabios no saben encontrar la teoría que explique satisfactoriamente la causa verdadera del fenómeno.

De los partés oficiales resulta haber habido algunos casos de cólera morbo asiático en pueblos de la provincia de Lérida. No se han repetido en la ciudad de Alicante, pero sí en algunos pueblos de su provincia.

VARIEDADES.

Mes de setiembre.—Setiembre era el segundo mes del año egipcio, y el tercero del calendario de los griegos; entre éstos, en aquella época se celebraban los pequeños misterios todos los años, y cada cinco los grandes de Eleusis. Rómulo le colocó de diferente modo, haciéndolo el séptimo mes de su año, de donde dimanó la denominación numérica de setiembre, la cual fue conservada por César.

Los egipcios le llamaron *Pachón*, los persas *Ader*, los armenios *Akki*, los sirios *Haciran*, los hebreos *Caslen*, los griegos *Elaphetion* y los árabes *Romadan*.

Decíale al Doctor, un enfermo ya convaleciente, pero qué había llegado á las puertas de la muerte:

—Ah querido amigo le debo á V. la vida!

—No tanto, no tanto, sólo me debe V. 10 duros por las visitas.

Soirée de familia:

Un joven precoz ejecuta en el piano una sinfonía militar.

Los parientes están entusiasmados.

—Sublime! exclama una tía, hablando á un invitado: ¡oh! qué imitativo! Oyense los pasos de los soldados que huyen...

—¡Ah! dice el invitado, si pudiesen llevarse el piano!

Un individuo entra en la sastrería de los *Dos Monos* y pregunta:

—Están los dueños?

—Caballero, el dueño soy yo.

—Y el socio de Vd.?

—No tengo ningún socio.

—Entonces, ¿por qué dice en la muestra «Sastrería de los Dos Monos»?

Un niño terrible mira con insistencia la cabeza de un caballero, calvo como una bola de billar, que está de visita.

La madre tiembla conociendo a su hijo.

—Mamá, dice éste de pronto, cuando este caballero hace algo malo, ¿le danazotes en la cabeza?

La noticia de que Mr. Pasteur había descubierto el remedio eficaz contra la rabia por la inoculación, llevó días atrás á casa del insigne sabio una multitud de gente.

Llamó la atención que los grupos se componían de personas de ambos sexos, jóvenes los hombres y ya maduras las mujeres.

Un curioso pregunta la explicación de aquella particularidad.

—Es muy sencillo, contestó uno de los transeuntes; son los jóvenes que llevan á sus suegras para que Mr. Pasteur las inocule.

MOVIMIENTO DE ESTE PUERTO

EN LOS DIAS QUE SE EXPRESAN

BUQUES ENTRADOS.

Agosto 31.—De Barcelona laud «S. José» de 7 t. p. Vicente Brull en lastre.

—De la mar cañonero «Diligente.»

—De Barcelona laud «Manuelito de 19 t. p. José Guri con efectos á D. Domingo López.

—De Málaga y escalas vapor «Monserrat» de 4132 t. c. Martín Torrens con efectos á los Sres. Hijos de G. Matas.

» —De Barcelona laud «Jacinta de 7 t. p. Juan Casanova en lastre.

Sebre. 1.º—De Barcelona laud «Teresita» de 7 t. p. Antonio Perellada en lastre.

» —De Benicarló laud «S. Juan Bautista» de 13 t. p. Bartolomé Perellada con algarrobás á los Sres. Hijos de G. Matas.

2 —De Algeciras y escalas polaca goleta «Joven Antonio» de 80 t. c. Nicolás García con efectos á D. Domingo López.

» —De Blanes laud «Miguel» de 7 t. p. José Aguiló consandalias á D. Domingo López.

» —De Tarragona laud «S. Antoni» de t. p. Pablo Simó en lastre.

» —De Barcelona laud «Ampurdanesa» de 19 t. p. Antoni Fonallet con efectos á los Sres. Hijos de G. Matas.

4 —De Barcelona laud «Florentina» de 7 t. p. Agustín Pascual en lastre.

5 —De S. Feliu bergantín-goleta «Safí» de 165 t. c. Juan Carreras con corcho á D. Domingo López.

6 —De la mar cañonero «Diligente» con cebollas. DESPACHADOS.

Agosto 31.—Para Cete vapor «Monserrat» c. Torrens con efectos.

Sebre. 1.º—Para Palafrugell balandra «S. Miguel» c. Galíncio en lastre.

» —Para Tarragona laud «S. Jose» p. Brull con cebollas.

» —Para Tarragona laud «Jacinta» p. Casanova con cebollas.

» —Para Tarragona laud «Teresitas» p. Perejada con cebollas.

» —Para Barcelona polaca-goleta «Joven Antonio» c. García con efectos.

» —Para Cádiz bergantín «Lloret» c. Cabruja en lastre.

» —Para Tarragona laud «S. Antoni» p. Simó con cebollas.

» —Para Tarragona laud «Florentina» p. Pasqual con cebollas.

» —Para Barcelona laud «Ampurdanesa» p. Fonallet con efectos.

REGISTRO CIVIL DE PALAMÓS.

Nota de los fallecidos desde el 1 al 7 de setiembre ambos inclusive: Angela Pou Raig de 27 años de edad.

Nacidos en igual periodo: varones 0, hembras 2. Total 2.

ESTACIÓN METEOROLÓGICA DE PALAMÓS.

Elevación sobre el mar 10 metros.—Lat. 41° 52' N.—Long. 9° 2' 15" E San Fernando.

FECHA.				Viento.	CIELO.	MÁR.	Pluviómetro.	OBSERVACIONES
	Mes.	Dia	Hora.					
Agosto	31	8	76°53	22	-0	n-s	2	Cloudy day with scattered clouds, wind SSW, rain 2 mm.
		12	76°35	23	2	c-s	2	
		4	76°28	23	0	c-n	2	
	1	8	76°15	23	2	n	2	
		12	76°19	23	5	n	2	
		4	76°22	23	6	n	2	
	2	8	76°29	23	5	n-s	2	
		12	76°27	24	5	n-k	3	
		4	75°27	24	5	n-k	3	
	3	8	75°08	24	3	n	2	
		12	76°70	24	5	k	2	
		4	75°59	24	5	k	2	
Septiembre	4	8	75°72	22	0	n	2	
		12	75°89	22	5	n	3	
		4	75°94	22	5	n	3	
	5	8	76°05	22	0	n	2	
		12	76°02	22	1	k	2	
		4	75°99	22	1	k	2	
	6	8	76°20	22	0	n-k	2	
		12	76°23	23	1	c-n	2	
		4	76°23	23	5	c-n	2	

PALAMÓS.—Imp. del «Semanario» Marina 43.

FARMACIA DE VERGÉS

CALLE MAYOR NÚMERO 35.

Queda abierto al público este establecimiento donde se hallarán toda suerte de medicamentos y específicos nacionales y extranjeros, así como bragueros, irrigadores, geringuitas y clisoirs de todas clases y condiciones. Tambien se acepta la comisión de aparatos ortopédicos que se encargarán y recibirán con toda prontitud y puntualidad.

Especialidad en jarabes medicinales y de recreo.

BANCO VITALICIO DE CATALUÑA

COMPAÑIA GENERAL DE SEGUROS SOBRE LA VIDA.

Calle de S. Honorato, esquina á la Plaza de S. Jaime, Barcelona.

CAPITAL DE GARANTÍA: 10.000,000 DE PESETAS.

Las operaciones á que se dedica este Banco son los seguros sobre la vida en su más vasta extensión, tal como lo practican las mejores y más importantes Compañías de Inglaterra, Alemania, Francia y otros países, donde el seguro es completamente popular y aceptado universalmente por todas las clases sociales.

Crea capitales para después de la muerte del socio, ó para después de un plazo dado, ó juntamente para después de la muerte y del plazo, ó que sólo han de cobrarse si ocurre la muerte dentro de un periodo determinado etc. etc.

Constituye también rentas vitalicias á favor de una ó más personas, que empiezan á cobrarse inmediatamente, ó bien después de transcurridos algunos años y se pagan durante toda la vida, ó solamente durante un cierto periodo de tiempo.

Un padre de familia de 30 años de edad que quiera legar por medio del Banco 5.000 pesetas á su esposa e hijos, ó á cualquiera, solo deberá entregar á la Compañía 124 pesetas y media cada año mientras viva. Hace poco que el Banco pagó 2,000 duros á la viuda de un socio, del cual no había recibido sino 66 duros por la primera anualidad.

Un jóven de 25 años que quiera disfrutar cuando llegue á la edad de 50 una renta de 10 rs. diarios mientras viva podrá obtenerla pagando á la Compañía durante 25 años, una prima anual de 247 pesetas y 10 céntimos.

Si un hijo de 30 años quiere amparar á su anciana madre de 60 para el caso que el muriese primero que ella, podrá constituirle una renta de 4 reales diarios, que los cobrará la madre durante toda su vida desde el dia en que falleciere su hijo, entregando solamente á la Compañía cada año 42 pesetas y 52 céntimos.

Las primas que hemos indicado no han de pagarse siempre durante toda la vida, sino que, segun los casos, van reduciéndose ó se extinguén. Representante en Palamós, D. Francisco de A. Marull.

PASTILLAS VERMIFUGAS.

del DOCTOR DURAN.

Contra las lombrices. (CUCHS.)

Más de 30 años de éxito siempre satisfactorio, prueban la eficacia de este medicamento heroico. Obra solo localmente y no causan la menor molestia ni alteración en las funciones digestivas, siendo apetecidas por los niños, que las toman como un dulce.—4 rs. cartucho.

Depósito general en Barcelona: Baños Nuevos, número 8.

FARMACIA del Dr. DURÁN.

RECONSTITUYENTE
para los frutales y la viña.
Anti-filoxérico y preservativo
contra toda clase de pulgones para
la viña y frutales.

Se recomienda á todos los agricultores el uso de este «RECONSTITUYENTE» á base de hidrato-ferroso y otras sales estimulando esta vegetación, reconocido por todos los inteligentes como los más apropiado para regenerar y fortificar todos los frutales y la vid.

Para informes detallados dirigirse á los Sres. Vicente Ferrer y C.º, plaza de Moncada, núms. 1 y 3, y en su droguería-sucursal, calle de la Princesa, n.º 4 (pasaje de las Columnas),

ÚNICOS DEPOSITARIOS
BARCELONA.

IMPRENTA DEL SEMANARIO.

Se hacen toda clase de impresiones.

Especialidad en tarjetas de visita, membretes e impresión de sobres.

EL PERFUME UNIVERSAL.



AGUA FLORIDA

de MURRAY y LANMAN.

La preparación más exquisita y refrigerante que se conoce para el Tocador, el Pañuelo y el Baño. Preparada solamente por sus propietarios.

LANMAN y KEMP, Nueva York
y de venta en todas las Perfumerías y Boticas.

DEPÓSITO

Sres. Ferrer y Comp.—BARCELONA.

FARMACIA Y LABORATORIO

DEL

DOCTOR FERRER.
PLAZA DEL ANGEL.—BARCELONA.

Llamamos la atención sobre algunas de sus especialidades farmacéuticas, premiadas con medalla de plata en la primera Exposición Farmacéutica, celebrada en Madrid, en noviembre de 1882.

Asma, Bronquitis y males de garganta: Su curación infalible y en poco tiempo con el uso de las pastillas y del Jarabé de Savia de pino marítimo del Dr. FERRER.

TOS. CATARROS.

Se consigue su rápida y completa curación con la especialísima Pasta balsámica pectoral del Dr. FERRER.

CLOROSIS, ANEMIA.—DEBILIDAD EN GENERAL.

Su extinción por medio del Hierro dializado del Dr. FERRER.

CONFITES DIGESTIVOS DEL DR. FERRER.

Son un poderoso preservativo, y muy eficaces para la curación de las enfermedades del estómago y del hígado.

MAGNESIA EFERVESCENTE PERFECCIONADA.

Contra las indigestiones, acideces, afecciones biliosas y debilidad nerviosa del estómago.

CITRATO DE MAGNESIA GRANULADO Y EFERVESCENTE.

Refrescante y anti-acido por excelencia.

CITRATO DE MAGNESIA ESPONJADO—PURGANTE, AGRADABLE Y EFICAZ.

El depósito para la venta al por mayor de las especialidades farmacéuticas y productos del laboratorio del Dr. FERRER, se halla en los almacenes de Droguería, de los Sres. Vicente Ferrer y Compañía, plaza de Moncada, núms. 1 y 3, en su Sucursal, calle de la Princesa, n.º 4, (pasaje de las Columnas).—BARCELONA.

EDUARDO DURAN

PLAZA DE LA UNIVERSIDAD.—AV. DEL PAVO REAL.—VINO AMBROSA.

ESPECIALIDADES DELLA CASA.—AV. DEL PAVO REAL.—VINO AMBROSA.