

EL BALEAR

DIARIO POLITICO.

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

Año III.

Palma Miércoles 13 de Febrero de 1884.

Núm. 625

VAPORES-CORREOS.

Salidas.—Domingo 8 m. Ibiza y Alicante.—Lunes 5 t. Mahon.—Martes 6 t. Barcelona.—Miércoles 5 t. Mahon por Alcudia.—Jueves 5 t. Valencia.—Sábado 2 t. Barcelona por Alcudia.
Entradas.—Lunes 7 m. Valencia.—5 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 y La Puebla 3'15 (m.) 8'10 m. y 2'45 t.—De Manacor á Palma y La Puebla 3'15 (m.) 8 m. y 3'15 t.—De La Puebla á Palma y Manacor á las 4 (mi xto) 8'30 m. y 3'45 t.—Días de mercado en Inca: De Inca á Palma á las 2 t.—Los sábados de Palma á La Puebla á las 4'15 t.—Los domingos de La Puebla á Palma á las 5 t.

LOCAL.

Recomendamos á nuestros lectores el siguiente artículo de nuestro querido colega *La Iberia*, que creemos de oportunidad insertar en lugar preferente.

Dice así:

COMO EMPIEZA.

Los gobernadores que el Sr. Romero Robledo tenía preparados y escogidos quince días antes de comenzarse la crisis han comenzado á dar pruebas de sus especiales aptitudes para el mando. Por punto general se presentan con poca gramática, como hemos tenido ocasion de ver en algunos documentos de las nuevas autoridades; pero, en cambio, la ley no existe para ellos y la arbitrariedad les parece la cosa mas natural y mas sencilla del mundo. No sabemos si habrán leído los consejos de D. Quijote á Sancho cuando éste iba á tomar posesion de su nuevo destino; pero algunos, no solo comen ajos y cebollas, sino toda clase de picantes, segun lo rabiosos y enfurecidos que contra la ley, la justicia y hasta el sentido comun se muestran.

Ellos deben llevar la órden de conseguir con habilidad la renuncia de todos los Alcaldes, Ayuntamientos y Diputaciones que estorban, y hasta ahora las habilidades consisten en ejecutar todo cúmulo de barbaridades para conseguir el fin que se proponen.

Los gobernadores actuales parecen alcaldes de sainete, de esos que siempre se presentan en los teatros ejecutando tropelías, apelando á la fuerza á cada momento, injuriando á todos sus gobernados y con la a nenza constante en los labios.

Para el alcalde que no quiere dimitir se ha inventado un gran procedimiento: multa porque sale á la calle; multa porque se queda en casa; multa porque lleva chaleco negro; multa porque vive; multa porque se pone enfermo; multa por todo, aunque se ponga en ridiculo con tal sistema el Gobierno á quien representa la primera autoridad provincial.

Las autoridades de algunas repúblicas hispano-latinas, célebres en todo el mundo por sus atentados, se quedan en mantillas al lado de esos gobernadores que tan brillantemente comienzan su campaña.

Ahora no hay ni siquiera el propósito de dar apariencia legal á semejantes atropellos; todo se hace en crudo, de una manera descarada, á de fin que se vea que hay casta blanca para todo, y con el objeto de que los mas fuertes cedan ante el temor de lo que podrá pasarles al término de una persecucion que en tal forma comienza.

Hay provincias donde el gobernador se ha convertido en un verdadero castigo de los pueblos; donde no parece que va á mandar, sino á maltratar; donde no parece que su mision alcanza á otros fines que el de faltar á todos los derechos y á todos los respetos.

Verdad es que la pauta se ha dado en Madrid desde arriba con toda solemnidad para que el ejemplo surja mayor efecto.

Desde que el Sr. Romero Robledo ha leído en la ley municipal que el rey podrá destituir donde dice podrá nombrar los tenientes de alcalde de Madrid, y no hay gobernador que no sepa leer del mismo modo todas las leyes, incluso el código fundamental del Estado.

Con estos preliminares comienza la lucha, y segun las noticias que vamos recibiendo, parece que entre los gobernadores se ha establecido una especie de competencia á ver quien supera á sus compañeros en desprecio á la ley y en servicio del Sr. Romero Robledo.

Los Sres. Silvela y Pidal han llegado

tarde en su afan de moderar la fuerza electoral del Sr. Romero Robledo: los gobernadores son suyos, y empiezan á demostrarlo sin ambages ni rodeos.

Luégo, después de haber perturbado al pais para conseguir una mayoría; después de haber provocado el retraimiento y la indiferencia de todas las personas independientes en los distritos, irá el señor Cánovas al banco azul, como ya fué en otra ocasion, á lamentarse del estado del cuerpo electoral en España y á pedir un cuerpo electoral á la prusiana como único remedio á nuestros males.

¡Qué cuerpo electoral ha de haber en un pais donde de tal manera se procede! ¡Qué cuerpo electoral se quiere, cuando las autoridades ofrecen el espectáculo que hemos comenzado á presenciar!

Cuando la autoridad, que debe ser la garantía de todos los ciudadanos; cuando la autoridad, que debe hacer respetar el derecho de todos, se convierte en verdugo de los más porque no piensan como el Gobierno, porque no se someten á su voluntad, no hay que pedir entereza, ni fe, ni decision, ni consecuencia en la mayoría de los electores.

HIGIENE DE LA SEMANA

Por algo se llama el mes que corre, Febrero el loco: pero hasta ahora parecen ser las locuras bastante inocentes. Ni los frios han sido excesivos, ni los vientos muy fuertes, ni la humedad extraordinaria.

A pesar de la relativa bondad del tiempo, los niños y personas débiles deberán pasear en el centro del dia, comer sustancias nutritivas, aun aquellas cuya digestion requiere mayor número de horas, y no dejar de abrigarse, sobre todo, interiormente.

El Ayuntamiento ha aprobado ultimamente dos proyectos de concurso: uno para el emplazamiento de un nuevo edificio destinado á *Matadero* y otro para la presentacion de un plano de distribucion y ensanche de las dependencias de la Casa Consistorial.

La sociedad del Alumbrado por Gas ha acordado repartir un dividendo activo de 36 pesetas por accion, que se podrá cobrar en sus oficinas todos los dias no festivos de diez á doce, de la mañana.

Anoche se cantó en nuestro teatro la ópera *Jone* en la que tomaban parte la Sra. Castiglioni y el nuevo tenor señor Rubys.

El público aceptó á dicho cantante demostrándole en diversas ocasiones con sus aplausos.

Para esta noche se anuncia una nueva representacion de *Aida*, con rebaja de precios, encargándose el Sr. Roig de la parte de Radamés.

Ayer tarde salieron de nuestro puerto para el de Barcelona los vapores *Maria* y *Bellver* llevando ambos gran numero de pasajeros.

Esta mañana á la hora de cerrar nuestro numero anclaba en el puerto el correo de Alicante é Ibiza.

Se han declarado limpias las procedencias de los puertos de Egipto que se hayan hecho á la mar después del dia 15 de Enero último.

La escampavía *Pez* ha apresado en una cueva próxima al paso de Colan, en

las costas de estas Islas, diez y ocho bultos de tabaco.

Ayer quedó constituida la Junta Local de la sociedad de salvamento de naufragos nombrándose para los primeros trabajos tres comisiones en la forma siguiente:

Comision económica.

D. Ernesto Canut.
D. Miguel Salvá.
D. Joaquin Rovira.
D. Benito Pomar.
D. Eugenio de la Cuadra.

Comision ejecutiva.

D. José Ramis de Ayreflor.
D. Olimpio Aguado.
D. Juan Bosch.
D. Miguel Berga.
D. Juan Burgues.
D. Jorje Dezcallar.
D. José Font.
D. Gabriel Medinas.
D. Tomás Fortuñy.

Comision de propaganda.

D. Fausto Gual.
D. Francisco M. de los Herreros.
D. Manuel Villalonga.
D. Manuel Guasp.
D. Manuel Marques.
Marques de la Bastida.
D. Alejandro Rosselló.
D. Carlos Villalonga.

Las listas de adhesiones recibidas por la Sociedad Española de Salvamento de naufragos dan el siguiente resultado:

	Pesetas.
9 Socios protectores.	900
74 id. fundadores.	2266
60 id. suscritores.	1101
123 id. donadores.	1331

Hoy ingresaron en caja los mozos del actual reemplazo correspondientes á los cupos de Artá y Manacor.

Mañana ingresarán los de Alcudia, Inca Llubí, Maria y Montuiri.

Agradecemos la atencion que con nosotros se ha tenido al remitirnos el telegrama recibido en ésta por el abogado defensor de una causa que llama en estos dias la atencion pública, ante la posibilidad de que se realice el triste espectáculo de una ejecucion.

Dice así el telegrama:

José Socias.—Abogado.
Venimos de impetrar la Real clemencia para Ramon Castañer. S. M. reservase oír el consejo del gobierno.
Lemery, Ayneto, Sallent, Mesa, Maura.

De veras deseamos un resultado favorable en las gestiones emprendidas por nuestros representantes en Madrid.

Por la Alcaldia de Establiments se sacan á pública subasta una casa con 45 destres de tierra, del término municipal de dicha villa

D. Ricardo de Medina Delegado de Hacienda que ha sido de esta provincia, al cesar en el cargo que hasta ahora le ha sido confiado, ha tenido la atencion de despedirse de nosotros.

Agradecemos en lo que vale la atencion del Sr. Medina y sentimos su traslacion que le aleja de nuestra isla.

El dia 7 tuvo que cerrarse la matricula en la escuela pública para adultos que el dia anterior se abrió en Llubí, á causa de

haberse inscrito el número máximo de alumnos que comodamente pueden albergarse en el local de dicha escuela.

Se nos dice que en el caserío del Pont d'Inca se apresó ayer una buena cantidad de tabaco.

El *Ancora* se conduce de que no dejáramos caer mas gotas de lógica sobre la gaceta que daba cuenta á nuestros lectores de haberse celebrado un baile de máscara en el salon de la Lonja, proporcionándonos al efecto la forma con que debimos dar la noticia.

Esta la dimos sin comentarios, y ya sabe el apreciable colega nuestro modo de pensar en el asunto, que es idéntico al por él manifestado, y con el cual, antes de ahora, demostró su conformidad.

TEATRO PRINCIPAL.

Funcion para hoy 13 de Febrero de 1884.

Con gran rebaja de precios.

Por el tenor señor Roig, tomando parte la célebre tiple Signora Gastiglioni.

Se pondrá en escena la ópera en cuatro actos titulada:

AIDA.

Entrada general 1'50 pesetas.—Al paraiso 1.

A las 7 y media.

TELEGRAMAS PARTICULARES.

Madrid 12 á las 4'25 t.

(Recibido á las 6'56 t.)

Se desmiente el que se hayan tomado precauciones.

Se anticiparan las elecciones.

Ha sido derrotado el Ministerio inglés.

Ha habido una matanza de cristianos en Tonkin.

4 p^o interior: 61'65.

Madrid 12 á las 7 t.

Los partidos de oposicion se coaligarán en las próximas elecciones.

Desmóntese haya retraimiento por parte de los Sagastinos.

Sinkat ha sido saqueada.

Los defensores intentaron la salida siendo degollados.

CIRCULO MERCANTIL.

Madrid 12.

4 p^o interior, contado, 61'70.

Id. id. fin corriente, 61'65.

Id. id. próximo, 00'00.

4 p^o amortizable, 74'30.

Empréstito de Cuba, 94'00.

Banco de España, 263'00.

Paris 4 p^o interior contado, 59'40

Palma 4 por ciento, 61'70.

Barcelona 4 por ciento, 61'82.

Coloniales 56'75.

Nortas, 114'00.

Alicantes, 91'00.

Orensas, 28'00.

Directos, 23'50.

Londras, 59'18.

Francias, 74'15.

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

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 Bourgoigne.

Estos vapores admiten pasajeros y carga para

RIO-JANEIRO, MONTEVIDEO Y BUENOS-AIRES.

PRECIOS DE PA' AGE.

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 jergon, 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 ferro-carril) al punto de la República que ellos elijan.

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

BANCO VITALICIO DE CATALUÑA.

COMPAÑÍA GENERAL DE SEGUROS SOBRE LA VIDA

domiciliada en Barcelona

CALLE DE SAN HONORATO, ESQUINA Á LA PLAZA DE SAN JAIME

Capital de garantía: 10.000.000 de pesetas.

Las operaciones de este Banco comprenden tres secciones que son

LA CAJA DE IMPOSICIONES

Se admiten imposiciones al interés de 4 por 100 anual. La primera imposición no puede ser menor de 100 pesetas; las siguientes se admiten desde 25 pesetas. El imponente puede retirar las cantidades de los intereses, en todo ó en parte, el día que quiera. Si los depósitos se hacen por un plazo fijo, el interés es convencional.

LOS SEGUROS MÚTUOS

En esta combinación pueden inscribirse niños y personas de todas edades bajo la condición de renunciar el capital é intereses ó solamente á los intereses si el sócio muere. Por medio de este seguro pueden formarse insensiblemente capitales para dotes, para redención de quintas ó para establecerse los jóvenes en alguna profesión ó industria y por su medio puede además cualquier persona ir aumentando su capital para gozarlo mas tarde ó legarlo á sus herederos.

LOS SEGUROS A PRIMA FIJA.

Hasta hace poco en España carecíamos de uno de los elementos indispensables para afianzar de una manera fácil y estable el porvenir de las familias, es decir, no teníamos el medio de proporcionarnos lo que en el extranjero es considerado por cualquier jefe de familia como el patrimonio mas seguro, como la herencia mas legítima de la previsión y cariño de los padres.

El Banco Vitalicio, pues, ofrece estos medios, estos recursos, á cuyo efecto tanto para constituir capitales, como para crear rentas, ha establecido todas las combinaciones necesarias y todo lo mas perfecto que la práctica y experiencia de diez siglos ha acreditado.

Para informes en Palma podrán dirigirse los señores suscritores, al Sr. D. José L. Pons calle de San Sebastian número 10, piso principal.

LEGIA



FENIX

Privilegiada en toda Europa y América.

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

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

Ventajas de la Legia Fenix.

1.ª Dura la ropa dos terceras partes mas de tiempo, no teniendo que lavarla antes de la colada, y no quemándose con la Legia Fenix aunque por inadvertencia se echara mas cantidad de la que se indica. Además la desinfecta por completo.

2.ª Desaparición de las manchas de vino, frutas, etc., que hasta ahora era preciso recurrir á los polvos de gas, que además de destrozar la ropa, son perjudiciales á la salud.

3.ª Economía total de Jabon, pues no hay que gastarlo en la ropa. No altera los colores de las ropas estampadas ni tenidas.

4.ª Economía de carbon ó otro combustible, pues no se necesita que la ropa hierva mas que de una á dos horas en vez de seis á ocho que se emplean en el sistema ordinario.

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

También encontrarán un variado surtido de Legiadoras económicas de varios precios y tamaños.

Se alquilan Legiadoras al módico precio de un real por colada.

Representantes exclusivos de las Islas Baleares, señores Moncho Hermanos, calle de Jaime II, número 40, Palma.

Precio de la Legia Fenix.

50 kilos	pesetas.	37'50.
25 id.	"	20'00.
1 id.	"	0'90.

GABINETE DE PEDICURO

DE NICOLAS PERELLO

Odon Colom, núm. 36, piso 1.º

Extracción de los callos, ojos de gallo, ojos de perdiz, durillones, y toda suerte de callosidades sin ningún dolor ni uso de instrumento cortante.

Curación pronta y radical de los uñeros y deformidades de las uñas por un procedimiento especial.

Horas: de las ocho á las dos, y por la tarde de las tres á las seis.

Para á domicilio de las personas que lo soliciten.

Honorarios módicos y convencionales.

La curación de los uñeros no se paga hasta despues de su completa curación.

La mejor garantía es el testimonio público del éxito obtenido en multitud de personas que le han honrado con su confianza.

OBRAS DE VENTA

En la imprenta y librería de este periódico.

Estado Religioso y Social de la Isla de Mallorca.—16 rs.

Juicio de la prensa española sobre la cuestión social Mallorquina y sobre el libro de polémica titulado Estado religioso y Social de Mallorca—4 rs.

Enseñanza práctica del Castellano en las Baleares, por D. Damian Boate-lla y D. Matias Bosch.—2.ª parte.—A dos rs. y medio ejemplar y á 23 reales docena.

Juicios de un trabajador, por D. Miguel Quatgias y Bauzá, forma un tomo en cuarto mayor de 142 páginas 2 rs.

Recetario para tintas negras de colores y simpáticas, 1 real.

Catecismo histórico por el abad de Fleury, 2 rs.

Gramática de la lengua Castellana, 2 rs.

Cartilla para el uso de las escuelas, 3 cs.

Tablas de cuentas, aumentadas con el sistema métrico decimal y las medidas antiguas de Mallorca, 3 cs.

Catecismo de la doctrina cristiana, por el P. Ripalda, 1 real.

Fisiología de la timba y tratado completo del juego del monte por un punto 1'50 rs.

Plaguetas impresas de inquilinatos, 5 cs.

Diarios de navegación los hay á varios precios.

Cuadernos de Bitácora, á diferentes precios.

Ley electoral publicada en la Gaceta de Madrid el 30 Diciembre 1878.—2 r.

Vuelve la paz al hogar, drama en tres actos de D. Lorenzo Orbi, 3 rs.

Libros de cuentas hechas para la venta de cerdos, 4 rs.

La Ley sobre desahucios, anotada y con observaciones interesantes para la inteligencia de todos y formularios para su sustanciación, 2 rs.

La Verdad en el Vaticano.—Tres cuartillos.

Colección de Guisados y manera de prepararlos, por T. C.—Un real.

Reducción de kilos á libras y milésimas por J. S.—Un real.

Aferra qui pot ó el baile dels tres caramulls, comedia en un acto por Don Miguel Bibiloni y Corró.—3 rs.

Los explotadores, novela original por D. Miguel Bibiloni y Corró.—4 rs.

PRIMICIAS.

COLLECCION DE VERSOS

DE

D. JUAN LUIS ESTELRICH

CON UNA CARTA PRÓLOGO DE DON JUAN AICOVER.

Forman un elegante tomo en cuarto de XVI-140 páginas, impreso en papel vitela con elegantes tipos, y se venden en todas las principales librerías de esta capital al precio de 2 pesetas.

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, Opreion, Coqueluche é Irritaciones de garganta, por medio del Jarabe, Píldoras 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. Entérase 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, Epispástico, Resolutorio y Fundente, reemplaza al Fuego, obra á las dos horas y no perjudica el bulbo piloso. Depósito general, Muro, Farmacia del autor. Palma, Centro Farmacéutico, Marina 34 y 36, y en las principales farmacias de las Baleares.

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

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, Sinfonia 1.ª, 3.ª y 4.ª, Polonesa Marqués, y 1.ª Legrima, Rapsodia Húngara, Sinfonia Mignon, Serenata y Meditación Chapí, Sinfonia Tutti in Méschera, Poeta y Aldeano, Paragraph 3.ª, Moraima Gavotta y Pavana de Luis XII, etc. Y además Tempestad Polka, Jota Viva Aragon, Zazuelas para pequeños Teatros, y la célebre melodía titulada «Música Prohibida.»

Grandes rebajas desde el 50 al 70 p.º.

19, Union, 19.

Remedio instantáneo y radical para el mal de la boca y muelas. Se espesde calle de la Mision, número 15.

PRECIOS

Nunca vistos.

ALFOMBRAS

EN CASA OBRADOR.

Desde 2 reales cana en adelante.

Plaza de Cort

números 2 á 10.

TINTA

para sellar sin aceite, negra, encarnada y violeta.

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

EL BALEAR.

HOJA AGRICOLA Y COMERCIAL.

CULTIVO ESTENSO

DE LA PATATA CARLY ROSE
Y DE SUS CONGÉNERES

POR

GAGNAIRE, HIJO,
Horticultor en Bergerac.

(CONCLUSION.)

II.

ELECCION Y PREPARACION DE LOS TUBÉRCULOS

De la misma manera que para la plantación de primavera, para la plantación de verano debe recurrirse á los tubérculos de patatas de mediano grosor y nunca á los pequeños ni á los grandes, por las razones ya dadas y por los inconvenientes mencionados. Hecha la elección en las condiciones prescritas, los tubérculos para sembrar serán preparados y tratados de la manera siguiente.

Para obtener una buena y segunda cosecha de Carly Rose; es preciso luego de cosechadas y escogida las patatas, estenderlas debajo la sombra de un árbol y dejarles allí, cerca de un mes. En este estado, se las planta enseguida, dividiendo en dos trozos solamente los tubérculos mas grandes y bajo la influencia de la temperatura ordinariamente elevada en esta estación, si la tierra está un poco húmeda, germinarán poco tiempo después de la plantación. En el caso contrario, es decir si la tierra está seca en el momento de la plantación, las patatas no comenzarán á mostrar sus botones hasta después de las primeras lluvias. Pero entonces, cuando su vegetación sea hermosa y vigorosa, el crecimiento será rápido y la cosecha de Octubre no se hallará comprometida por este retardo.

A fin de lograr que las patatas retoñen y rebroten pronto, he imaginado el procedimiento siguiente, que recomiendo á los cosecheros.

Después de haber colocado los tubérculos á la sombra, debajo de un árbol, como se ha dicho mas arriba, rociarlos por la mañana, por el medio día y por la tarde después de la puesta del sol. Así tratadas durante una semana las patatas, se logra facilmente el objeto apetecido, gracias á este sencillo procedimiento, ganando así una docena de dias, lo que á menudo es muy importante.

La patata Carly Rose es la única variedad susceptible de dar dos cosechas anuales? No, y yo recuerdo que cuando muchachos recogíamos patatas en los campos de nuestros padres, hacia el fin de las vacaciones, pocos dias antes de la entrada en las escuelas, que entonces tenia lugar á los comienzos del mes de noviembre. Esta patata, no era otra que la desan Juan, la Bergarac, sobre la cual voy á intentar este año, análogas experiencias.

III.

CUIDADOS QUE HAN DE OBSERVARSE CON LAS PATATAS: COSECHA DE LA SEGUNDA ESTACION.

Los cuidados que deben tenerse con las patatas, durante el curso de la vegetación de otoño, consisten en rastrillar vigorosamente el suelo, luego que apunten los ojos, dar frecuentes labores, impedir el crecimiento de yerbas perjudiciales, tan comun en esta estación. Tener la superficie de la tierra, constantemente blanda, y hacer en una palabra, todo lo recomendado para la primera cosecha.

Merced á estas indispensables operaciones, las patatas Carly Rose, germinarán vigorosamente y la cosecha de otoño será tan abundante como la primera.

La madurez de las patatas de la segunda estación, tiene lugar ordinariamente durante el mes de octubre. Lo mismo que en el mes de junio las plantas se cubren de flores olorosas y estériles, en esta estación para secarse enseguida y no tardando en tomar el tinte amarillento indican su madurez. Se emprende enseguida la operación de la cosecha, como se ha dicho para la primera estación, no descuidando en este trabajo todos los cuidados que reclama. (1)

La cosecha debe hacerse igualmente en tiempo seco y conveniente y es preferible retardarla quince dias en ejecutarla en tiempo lluvioso. Insisto en este punto, en interés de la conservación de los tubérculos al aproximarse la mala estación.

IV.

CONSERVACION DE LOS TUBÉRCULOS EN INVIERNO.

La patata Carly Rose dotada de la facultad de crecer con estremada rapidez, parece á primera vista que esta ventaja que la caracteriza será un obstáculo para su conservación en invierno. Nada de esto sucede pues la experiencia ha probado lo contrario y la Carly Rose puede resistir facilmente los largos meses de invierno sin perder sus cualidades, tratandola del siguiente modo.

A medida que las patatas son trasportadas de los campos á la granja, se las coloca debajo techado en pequeños montones. Se las deja así, dos ó tres dias, durante los cuales un hombre ó una muger empieza el escogido de los tubérculos, operación que consiste en poner de un lado aquellos que son defectuosos ó pequeños, para no conservar mas que los tubérculos buenos y servibles para sembrar ó para el consumo cotidiano. Las patatas se colocan enseguida en un local bien seco, pudiendo ser aireado si se necesita, en montones sino en cama de poco grueso y removidas de vez en cuando. En vísperas de fuertes heladas, se les cubre de paja ó de heno, se cierra hermeticamente el local y se les visita alguna vez.

Con la ayuda de estas sencillas precauciones, las patatas Carly Rose se conservarán intactas y sin alterarse hasta el momento de la plantación. No darán el menor indicio de apitonarse, y la carne será tan compacta, tan feculenta en enero y febrero como en el momento de la cosecha. Como la primera cosecha se efectúa ordinariamente durante el mes de junio se disfruta de la Carly Rose durante diez meses, plazo que es ya muy razonable. Los americanos la comen hasta marzo. Después de esta variedad vienen las patatas Harrison Gleason y Kalihot que se conservan sin germinar hasta que las primeras Carly Rose parecen en los mercados.

Por este medio y con la ayuda de estas variedades de vegetación tardía, el consumo anual de las patatas no está interrumpido un momento y á cada cual rinde buena cuenta, tanto al pobre como al rico.

VARIIDADES DE PATATAS.

MAS ESTIMADAS EN AMERICA PARA LA ESTACION TARDIA.

Las experiencias de cultivo hechas en Baillargeonne en plena Double, casa de M. A. de Leutillad y en Bergerac en mis campos, sobre el valor de las patatas abajo describas, han sido muy satisfactorias por lo que no titubeo en recomendarlas aquí á los cosecheros franceses.

HARRISON.

Tubérculo grande, de forma mas ó menos prolongada; piel trinquena, lisa; ojo lleno, carne blanca, compacta muy buena. Esta patata se conserva admirablemente de un año para el otro sin temor de que se brote y sin que su carne se resblandezca ó se vuelva acuosa. Tiene ademas la ventaja de producir enormemente.

GLEASON.

Tubérculo grande y algunas veces prolongado; piel ordinariamente rugosa, de color de hierro mohoso ó cobreño; ojo pequeño, señalado con una pequeña mancha rosácea; carne de fondo blanco, pero con un tinte ligeramente amarillo, de muy buen gusto.

Variiedad muy productiva, mas productiva quizás que la Carly Rose, exenta de la enfermedad, se conserva igualmente sin germinar, hasta mayo, sin la me-

hacer me ha dado tubérculos que pesan término medio de 125 á 200 gramos.

nor alteracion y no es realmente buena para la mesa mas que durante el curso del invierno y de la primavera, pues hasta entonces no se desarrollan sus buenas cualidades.

Las patatas Harrison, y Gleason, son muy convenientes para las fábricas de fécula, á causa de su vegetación tardía.

KALIHOT.

Tardía, no muy grande; forma de riñón; piel lisa, blanca, con manchas, rojo vivo, perfectamente marcadas, en el lado que han sido arrancadas; carne blanca, harinosa, con un gusto particular de los mas delicados.

Es una excelente patata para comerse en invierno, y que cuando la estación es favorable, dá grandes productos. (1)

La plantación de las patatas tiene lugar ordinariamente de febrero á abril. La preparación del suelo y los abonos que han de emplearse para este cultivo son los mismos que los descritos para el cultivo de la Carly Rose, y las labores durante la vegetación se ejecutarán de la misma manera; pero facil es observar que esas tres variedades no dan mas que una cosecha por año.

Si, como en America, sabemos sacar partido de estas tres variedades, cuyos tubérculos invernan en la cueva, en la bodega ó en un local cualquiera, quedan intactos y sin la menor traza de brotar, hasta mayo, tendremos patatas para la mesa, sin interrupción, de un año á otro, tan buenas y tan feculentas como en el momento de arrancarlas.

Esas ventajas nos parecen demasiado importantes para que pasen desapercibidas, y no merezcan toda la atención por parte de los cosecheros.

CONCLUSION.

Los detalles de cultivo que aconsejo en estos capitulos, relativos á la patata Carly Rose, no son unicamente aplicables á esta variedad, sino que tambien pueden ser utilizados y puestos en práctica para el cultivo de las otras especies. La experiencia ha demostrado, claramente que si las patatas son acuosas, enfermas, sin fécula y sin poder conservarse, proviene eso del poco cuidado que se tiene en su cultivo, y no temo afirmar que el origen de estos males reside en las causas siguientes:

- 1.ª Preparación defectuosa ó insuficiente del suelo;
- 2.ª Empleo de estiércol fresco en el momento de la plantación;
- 3.ª Mala elección y preparación viciosa de los tubérculos para la plantación;
- 4.ª Tratamiento insuficiente durante la vegetación;
- 5.ª Y en fin la operación viciosa de apercar.

Conocidas las causas del decaimiento de la patata, encarezco vivamente á los agricultores que abandonen sin titubear el sistema de cultivo usado desde hace tanto tiempo, y de ajustarse en el porvenir al que he recomendado en este escrito; pues va en ello su propio interés y el de la suerte futura de la patata. Es preciso no perder de vista que este tubérculo es un recurso indispensable á las necesidades de nuestra existencia y que la disminución de sus productos causaría una enorme perturbación en el equilibrio de la pública alimentación.

Llamo la atención de los cosecheros sobre todos estos puntos, y solicito del gobierno, de las sociedades agrícolas y de las Cámaras, que tomen en consideración la causa del porvenir de la patata creando concursos especiales y dando fuertes recompensas á los cosecheros mas cuidadosos.

(1) Mi colección de patatas americanas, acaba de ser honrada con una medalla encarnada en el concurso agrícola de Compiègne.

CALENDARIO AGRICOLA.

MES DE FEBRERO.

La temperatura media de este mes suele ser en nuestra isla de 12° siendo la mínima de 4° y la máxima de 20°, acostumbra ser lluvioso y los vientos dominantes son el S. O. y N. E. que soplan con alguna violencia.

Cultivo. Continúan los trabajos del campo, procurando limpiar de malas hierbas los sembrados, quitese la costra que forma el viento en la sembradura, con la escarda que perjudique lo menos posible las plantas.

Frutales. Si no se han cavado se cavan y las plantaciones deben acabarse antes que concluya este mes: empiezan los injertos especialmente los que brotan mas temprano; los árboles destinados á la madera de construcción deben cortarse sobre todo si vegetan en parajes calientes; siembrense los naranjos, limoneros, eucaliptos, acacias, lophantas y otros de hojas permanentes: siembranse les cedros, cipreses, tuyas ó sabinas, retamas, madroños, moreras y demas semillas de árboles y arbustos de adorno; arreglense los viveros, guardándolos de las heladas.

Olivos. Se recojen todas las aceitunas porque si se dejan estar en el árbol perjudican la cosecha viviente.

Viñas. Se podan las viñas, todas las que no lo han sido en el mes anterior; empiezan los injertos y este medio conviene porque se renuevan las viñas y elección de castas; los injertos bien ejecutados son medio seguro y el primer año ya dan una regular cosecha, aumentando en los años sucesivos, la experiencia enseña que una viña injertada da mas cosecha, de manera que seria conveniente según se ve que se injertaran las cepas á los cuatro ó cinco años de su plantación; y proscribe los acop como práctica inútil y perjudicial á no ser el primer año de sembradas, porque en este año se salvan muchas cepas que no han brotado. Háganse los mugrones necesarios, porque no falten cepas á las viñas.

Huertas. Limpiense las huertas y arreglense pues, van ha entrar en la verdadera actividad, háganse los planteles en camas calientes y guardense mucho del frio que mata dichos planteles, como por ejemplo: pimientos, tomates, berengenas, lechugas, calabazas, coliflores, etc.

La fresera se siembra este mes, que en esta isla es muy escasa y seria conveniente que se extendiera su plantación, como tambien los espárragos cultivados pues no se presentan en los mercados sino los espárragos silvestres, que se comen en grande abundancia.

Jardinera. Si no se han sembrado las que indiqué en el mes anterior que se siembren; como tambien las sensitivas, siemprevivas, y otras parecidas, la floración de estas plantas es mas tardía cuanto mas temprano se siembra.

Ganaderia. Al ganado vacuno destinado al cebo debe seguirse dándole alimento: el lanar puede suprimirse la ración siempre que en el campo haya suficiente alimento para sustentarlo; para la nutrición de él y de sus hijos. Las yeguas, burras, y vacas paridas se debe darles poco alimento los dos dias siguientes al parto, pero deben tener agua en abundancia; y después se le dá ración progresivamente. Los pollinos no deben ser castrados sino á la edad de seis ó siete meses.

Volateria. Continúese la incubación de huevos: y los pavos que andan en celo, se debe cuidarse de su reproducción.

Abejas. Continúan los cuidados del mes anterior; si en alguna colmena faltan alimentos se continua dando miel ó arropo.

A. I. A. y B.

COMERCIO DE LA UVA.

Resumimos de la revista extranjera un largo artículo sobre el comercio de la uva, importantísimo hoy para la viticultura, que demuestra cuanta riqueza puede llevar á un país el racional é inteligente cultivo de la uva para mesa. Hacia el año 1860, un hebreo polaco,

(1) La segunda cosecha que acabo de

llamado Steruberg de Varsovia, pensó dedicar á la industria de la uva de mesa toda su actividad y la energía propia de su raza, consagrando á ella un modesto preclio de 500 rublos.

Sabiendo que en Gros-Maros se cultivaba la uva *Honigtraube*, llamada vulgarmente *Honigler*, fué alla y bien pronto iniciaba su comercio con Berlin.

La fortuna le favoreció tanto, que poco á poco extendió su comercio á las principales ciudades de Alemania, y el modesto especulador es hoy millonario; proporcionando, además, un gran recurso al país que le facilitó el modo de enriquecerse. Bien pronto los especuladores corrieron á Gros Maros y las uvas del país no fueron suficientes para la exportación, hasta el punto que tuvieron que recurrir á las uvas de Visegrad y de Bregdauy, cuyos viñedos, escalonados en la orilla del Danubio, dan un producto no inferior, y ya no menos solicitado, que el del *Honigler*.

Apenas principia la maduración de la uva lo que sucede á mediados de Agosto en Gros-Maros, en Bergday, en Visegrad y en todos pueblos próximos, se desarrolla una actividad febril. De todas partes de Alemania y de Polonia llegan comerciantes que hacen gran competencia á los indígenas, y bien pronto se abren grandes y numerosos almacenes en donde se recibe día y noche la uva que mujeres se encargan de colocar en canastillos de miembros capaces de contener de 7 á 13 kilogramos cada uno, y es expedida en gran velocidad á las principales de Polonia de Alemania y del Imperio austro-húngaro.

El comercio de la uva para aquella región es verdaderamente un manantial de riqueza si se piensa que de Gros-Maros parten alguna vez hasta 36 vagones cargados con 700 á 800 canastas de uva, que se paga á último precio, según su precocidad.

Y no es solo el ferro-carril el que se encarga del transporte de la uva; el Danubio, esa gran arteria del Imperio austro-húngaro, se ve todo el día surcado por barcas que transportan la uva de los países circunvecinos á Gros-Maros y de aquí á otros destinos. Ahora la atención de los especuladores se ha vuelto hácia Beydany, y no pasarán muchos años sin que la uva *Berdanaya* aparezca al lado de la *Honigler* en las mesas de los ricos de Berlin y de Viena.

Aún no se ha llegado á un acuerdo sobre el origen el *Chasselas*, de esa magnífica uva de mesa, cultivada primeramente en el castillo de *Fontainebleau*, fundida después por todos los alrededores, particularmente en *Thonery*, en donde su cultivo ha llegado á la perfección. Unos dicen que fué *Francisco I*, que hizo llevar desde *Cahors* plantas de vid y un cultivador á propósito; pero, según resulta de documentos que se conservan en el archivo de *Cahors*, fué con el objeto de plantar un huerto en el parque de *Fontainebleau* para lo que hizo ir un trabajador y algunos sarmientos, y de ningún modo para plantar viñas. Otros dicen que fué *Enrique IV* quien, según consejo del *duque de Epernon*, hizo plantar unos majuelos procedentes del *Juracon*. El inventor de esta leyenda añade, que lo largo del muro de cierre del parque, al Nordeste, hay una inmensa parra llamada *La parra del rey*. Esta sería la procedente de los viñedos de *Enrique IV* y el origen del *Chasselas*.

Evidentemente en esto hay un error. *Francisco I* y *Enrique IV*, habrán hecho llevar vides, el primero de *Cahors* y el segundo del *Juracon*; pero esas vides se plantaron en cuadrado, y todo lo más en contraespaldera.

La parra del Rey es de origen muy posterior, y no ha sido plantada antes de principios del siglo XVIII, del reinado de Luis XIV: verdaderamente solo en esta época empieza á generalizarse el cultivo de la vid de espaldera. La primera idea de cubrir con arboles fructíferos los muros fué del Abad Legendre, que publicó su libro en 1650, en cuya época solo se hablaba de peras, albaricoques y melocotones, porque la vid se criaba bien al aire libre. Solamente mucho más tarde se pensó cultivar también la vid en espalderas para adelantar la maduración y aumentar la cantidad de la uva, mejorando la calidad.

Que este cultivo no se conocía en tiempo de *La Quintinye*, está demostrado por el hecho de que al establecer el huerto de *Versailles*, en 1860, no puso espalderas de *Casselas*, y si solo de *Moscatel*, el que es sabido no maduraba en los alrededores de París, sino apoyado á un muro dispuesto al Mediodía. Si la parra de *Fon-*

tainebleau hubiera entonces existido, no habría dejado *La Quintinye* de copiarla ó imitarla. *La parra del Rey* no ha sido, pues, plantada ni con vides de *Cahors* ni con las del *Juracon*, sino sencillamente con sarmientos de una uva blanca procedente de *Chasselas*, aldea del distrito de *Macon*, de donde tomó el nombre.

Esta uva, buena para mesa y mediana para vino, ha adquirido, por medio del cultivo en espaldera y de los muchos cuidados de los viticultores de *Thomery*, una bondad superior y un renombre europeo. A su nombre de *Chasselas* se ha añadido el del país en que se cultiva, para distinguirlo de otras uvas blancas; pero su verdadero nombre, según el *Congreso Etnológico*, es el de *Casselas dorado*.

D. Francisco Charmeux fué el primero que en 1730 hizo construir un muro para cultivar el *Chasselas* en espaldera en aquel país, entonces tan modesto y ahora tan próspero.

Está probado que solo por medio de constantes cuidados y de una inteligente elección de sarmientos se ha podido obtener esos magníficos *Chasselas*, tan buscados de los inteligentes gastrónomos y apreciados por todos.

NOTICIAS

Se puede hacer vino espumoso antes o después de la fermentación de las uvas. En el primer caso se aplastan las uvas, se las exprime muelo y se ultra el jugo, que se pone enseguida en botellas para bajarlas á la bodega. En el segundo se hace la elección de un vino bien clarificado, y que tenga aún el gusto dulce, se la pone en botellas que se mantiene á un calor de 20 á 25 grados durante quince días y en seguida se las baja á la bodega ó mejor á un sitio muy fresco. Cuando por el contrario el vino es seco, así como se encuentra el que se consume diariamente, se le escoge vinoso, se añade en cada botella dos cucharadas de postre de aguardiente y 10 á 15 grados de azúcar después se depositan las botellas al calor y al frío. En esta operación se puede reemplazar el azúcar por algunos grados de potasa ó de cebada germinada de los cerveceros.

EL MANÍ.

Los labradores de los pueblos de Valencia en que se cultiva el maní ó cacahuet, no recuerdan que en el medio siglo que ha mediado desde que se introdujo esta semilla entre nosotros, haya alcanzado en la época de su recolección precios tan altos como los de este año.

Apenas arrancado y mal enjuto en las eras, comenzó á pagarse á 8 1/2 y 9 reales varcilla el moreno ó de fábrica, y estos precios han ido subiendo, á pesar de que aún se encuentra en la recolección, pagándose ya á 10 1/2 y 11 reales.

AVERIGUACIONES BIOLÓGICAS SOBRE LA REMOLACHA.

Hé aquí algunos resultados obtenidos cultivando remolachas con un objeto experimental. Las cultivadas en arena pura abonadas con materias desprovistas de carbonatos y de restos orgánicos, contienen un 5,45 por 100 de azúcar; las cultivadas en una tierra cualquiera, 2,85 por 100, y las obtenidas en un terreno ordinario, convenientemente trabajado y abonado, 4,10 por 100. De esto se deduce que las remolachas que crecen en terrenos desprovistos de materias orgánicas se apoderan por medio de sus hojas del carbono del aire que necesitan para formar el azúcar, mientras que no es seguro todavía si el de las materias orgánicas del terreno concurre á la formación expresada del azúcar.

COMERCIO EXTERIOR EN EL MES DE AGOSTO.

Los estados oficiales de nuestro comercio exterior en agosto último no son tan satisfactorios como deseáramos. Las importaciones están valoradas en 46 millones 447.095 pesetas, cuando en igual mes del año anterior ascendieron á 51 millones 698.011, advirtiéndose que la baja no procede sólo de los cereales, sino que alcanza á otros artículos importantes, como los petróleos brutos, hierros, herramientas, hojas de lata, algodón en rama, sedas y otras primeras materias destinadas á alimentar nuestra industria.

En la exportación se advierte un aumento de 1.115.743 pesetas, cifra muy

exigua si se compara con el obtenido todos los meses durante el año anterior.

La de vinos acusa una baja de 1 millón 544.583 pesetas, y aparecen también en disminución las de pasas, tapones de corcho, almendras, uvas, garbanzos, plomos, lanas, calaminas y regaliz.

Las bajas importantes que señalamos han podido compensarse gracias al aumento que representan las salidas de hierros, cobres y sus minerales, ganados avellanas, conservas y aceite común.

UNA NUEVA ESPECIE DE PATATA.

Es originaria de la isla de Gorrutti, situada á la desembocadura del Río de la Plata, llamada por el médico *Ohrond*, que la introdujo en Francia, *Solanum Ohrondio*, goza de una vegetación casi continua y puede producir dos cosechas en un año. Ha sido experimentada en terrenos arenosos y parece ser susceptible de mejoramiento, principalmente con respecto á las dimensiones de sus tubérculos, que hasta ahora son muy pequeños. La fécula de que se halla formada es densa y no se deshace aun cocida á alta temperatura, pudiendo cortarse como si fuese un pedazo de arcilla húmeda. De los análisis químicos resulta que no contiene más que la fécula propia de esta planta, pero en cantidad mucho mayor que las otras variedades.

LOS VINOS ITALIANOS EN EL EXTRANJERO.

Italia en el trienio 1875-78 exportó 408.000 hectólitros de vino, y en el trienio 1879-81 la exportación ha crecido, llegando á 1.680.450 hectólitros. En el año pasado, en los dos primeros meses del mismo, llegó la exportación á un valor de 8 millones, y en los dos primeros meses de este año ascendió próximamente á 19 millones. Estas cifras son altamente lisonjeras.

EFFECTOS DEL RUTINARIO AGRÍCOLA.

Según *El Guadalete*, de Jerez, la dolencia moral que aqueja á las clases trabajadoras de aquella comarca vá de mal en peor. Ha empezado en las viñas la faena de la poda, y los trabajadores no solamente suelen negarse á verificarla á tijera, sino que suscitan conflictos, amenazan á los capataces y causan graves desperfectos en la propiedad.

Nuestro apreciable colega encarece la conveniencia de procurar que en las viñas haya, en lo posible, un personal de operarios permanente, merced al establecimiento de un nuevo sistema de labores, y aconseja la Asociación que le parece imposible á un erudito colega de Madrid, demostrando en su afirmación que ni conoce la organización del trabajo agrícola, ni ha entendido lo que desea *El Guadalete*, más acertado en sus recomendaciones.

No desmaye en su empresa patriótica de ilustrar la opinión de sus conciudadanos, porque de este modo es como únicamente se podrá llegar á algún resultado beneficioso.

MOLINOS DE VIENTO.—PLANA.

El que expuso el cerrajero mecánico D. Antonio Planas, de Casa de la Selva, Gerona, era de los medianos, y su coste 125 duros. Su construcción, tan simplificada y exenta de complicaciones mecánicas, que no necesita otro cuidado que llenar cada tres ó cuatro semanas las engrasadoras de aceite.

El molino es todo de hierro, incluso las aspas, y de ellas, la mitad tienen unos muelles, cuya resistencia está graduada para plegarse automáticamente cuando el viento es muy fuerte; además un freno que se utiliza á la mano.

El artefacto, expuesto á un viento regular, saca 120 litros de agua por minuto, á la profundidad de 40 metros. También este industrial construye molinos más grandes para 300 litros, con las mismas condiciones.

Algunas personas que poseen molinos del citado constructor lo recomiendan por estar sumamente satisfechos de la utilidad y buen servicio que les producen, como elevadores de aguas para el riesgo de sus fincas.

PROPIEDADES EXCITANTES DE LA AVENA.

Según comunicación dada por el eminente zootecnista francés Mr. Sansón á la

Academia de Ciencias de París, la avena reúne propiedades excitantes.

Según dicho autor, el pericarpio del grano de la avena contiene una sustancia soluble en el alcohol, la cual posee la propiedad de excitar la célula matriz del sistema nervioso.

Esta sustancia, puesta en duda por algunos, no es la *vonilina*, sino una sustancia azoada, que parece ser de los alcaloides. No es cristizable sino granulosa, y disuelta en el alcohol, dá á éste un color de ambar.

Según Mr. Sansón, este principio, que denomina *avenina*, es variable, no sólo según la calidad de la avena, sino también según el terreno en donde se cultiva. Para que se verifique la acción nerviosomuscular de la *avenina* en el caballo, es menester que entre en una proporción superior al 0,9 por 100 de la avena seca.

La avena triturada ó reducida á polvo ó harina no tiene tan grande propiedad excitante, ni ésta es tan duradera, tal vez porque la *avenina* sufre alteración.

La acción de la *avenina* comienza algunos minutos después de su ingestión, va aumentando después, hasta que se extingue. Parece que la duración de la excitabilidad de aquella es de una hora por cada kilogramo de avena.

DESECADORES ARTIFICIALES.

Durante la discusión del balance de la agricultura en Italia, el diputado Galloti propuso el señalamiento de 30.000 pesetas como premio para el que inventara un práctico y perfecto desecador de granos, siendo ésta una excelente idea. La desecación artificial del grano es absolutamente una urgente necesidad para la agricultura, y hoy existe en la Dirección del ramo en dicho País un importante trabajo sobre este asunto.

CONSUMO DE LA CARNE DE CABALLO EN PARÍS.

En 1882 se han consumido en alimentación pública en París 9.300 caballos y cuatrocientos entre asnos y mulos, que corresponden á 2.000.000 de kilogramos de carne próximamente, existiendo en París cerca de 40 revendedurías de dicha carne.

DESARROLLO DEL COMERCIO ITALIANO.

Una oportuna circular del Ministro Berti avisa á los comerciantes la utilidad que pueden sacar con los paquetes postales para dar á conocer sus productos.

Hace observar que del recuento del primer año de la administración de los paquetes postales se observa que el número de los procedentes del exterior es mucho mayor que los expedidos por el interior, cuyo resultado manifiesta el provecho que sacan los extranjeros de todo medio que pueda resultar eficaz al desarrollo del comercio.

ESTACIONES FRUMENTICIAS.

El objeto de estas instituciones en varios países, que han empezado á adoptarlas, se dirige á determinar: 1.º El número de los granos contenidos en un peso dado de simiente. 2.º El número de los granos que germinarán y el de los estériles. 3.º El precio de venta de estas simientes, calculado según su pureza y facultad germinativa.

En Dinamarca existe una *Sociedad comercial para el mejoramiento de los granos de simiente*; la comprobación se verifica en una estación experimental, que certifica sobre el resultado del exámen de la simiente.

La exportación de la naranja puede decirse se halla ya en todo su apogeo con muchos pueblos de Levante. De Carcagente salen todos los días de 40 á 50 vagones cargados de tan rica fruta, pagándose la arroba á 5 y 5,25 rs. con marcada tendencia en el alza.

Los negocios de harinas siguen bastante encalmados en Bilbao y Santander, por cuyo motivo las cotizaciones revelan suma flojedad.

Palma miércoles 13 de Febrero de 1884.