

REVISTA DE INCA



PERIÓDICO SEMANAL DE INTERESES MATERIALES

AÑO IV	PRECIOS DE SUSCRICION	Sáb. 27 Marzo 1886	PUNTOS DE SUSCRICION	Núm. 127
	En España, un trimestre 1 pta. Extranjero, id. 2 "		Inca, en la administracion. Palma, calle de Palacio n.º 4, librería.	
Anuncios y comunicados á precios convencionales				

BOLETIN RELIGIOSO

SANTORAL DE LA SEMANA

Sáb. 27.—S. Juan, ermitaño.
Dom. 28.—S. Sisto III, papa.
Lun. 29.—S. Quintín, mr.
Már. 30.—S. Juan Clímaco abad.
Miérs. 31.—S. Amós, profeta y Sta. Petra.
Juev. 1.º de Abril.—Sta. María Egipciaca.
Vier. 2.—S. Francisco de Paula, fundador.

SECCIÓN VARIA

Mejoramiento de los vinos.

Se comunica al vino un perfume y gusto aromático muy agradable haciendo macerar en el cierta cantidad de flor de vid; hé aqui cómo:

Se hace la recolección de las flores por la tarde, eligiendo los días más calurosos; con una varita se golpea ligeramente la cepa, colocando con antelación un trozo de lienzo ó papel debajo para recoger la flor, que el más débil soplo de viento habría desprendido.

Después se coloca á secar en sitio ventilado, y en perfecta secación se conserva en botes de cristal ó porcelana, herméticamente tapados.

Llegada la época de la vendimia, se envasan en un tonelito á propósito de 20 á 25 litros de mosto bien claro, y en él se suspenden varios saquitos de lienzo no muy tupido, con 250 gramos de las flores conservadas, cantidad suficiente para la del mosto indicado. Se tapa la barriga, cuidando de colocar en el tapón un tubo curvado, y se deja en la bodega para que el mosto haga su fermentación.

Terminada la fermentación, se quitan los saquitos y se trasiega el vino perfumado conservándolo en botellas perfectamente tapado.

Con el vino de este modo preparado se mejoran los demás, á los que comunica un sabor tanto más agradable, cuanto más sea el que de él se haya empleado.

Es de observar que esta composición mejora los vinos de una manera notable, resultando muy superiores aun aquellos de muy mediana calidad.

La composición siguiente produce también buen resultado:

Bayas de nebrina.	2,000 gramos.
Flor de tilo.	125 —
— de lavanda.	300 —
— de romero.	100 —
Simiente de salvia.	100 —

Colocado todo en un saquito de lienzo, se deja macerar con 300 litros de mosto en fermentación.

Lana de madera.

En América se hace gran uso de la llamada lana forestal constituida por fibras delicadas y ténues obtenidas de la madera, muy útiles para embalajes, así como tambien para rellenar colchones, mullidos de sillerías, ajustes de órganos de maquinaria y otras diversas aplicaciones en

sustitución de heno, hierbas, pajas y otras materias más higrométicas y que resultan más caras invadida por insectos.

Este producto se obtiene con máquinas especiales, pudiendo citarse como un buen modelo la de Anthon, de Flensburg, que en su parte esencial consta de un carro ó bastidor que conduce la madera al contacto de cuchillas ó cepillos que desgarran la fibra, con la finura y longitud que se desee, dando en doce horas de trabajo un producto de 250 á 450 Kilogramos de lana, en razon inversa de la finura de la lana, requiriendo para funcionar tan sólo un motor de uno ó dos caballos de fuerza.

Progreso agrícola en Italia.

Maravilla en verdad los cuidados verdaderamente paternales que prodiga el gobierno italiano al fomento de la agricultura nacional.

Este año, como los anteriores, el Ministerio de Agricultura anuncia en el periódico oficial el reparto de la semillas más afamadas entre los labradores que lo soliciten, á fin de regenerar en cultivos sucesivos la producción de cereales, forrajes y hortalizas en todo el reino.

El gobierno destina á este servicio una gruesa suma, y sin reparar en precios adquiere las mejores semillas del país y del extranjero, repartiéndolas con prodigalidad en el mes de setiembre precisamente. Aquí también.

Fomento de la agricultura en Francia.

El Ministerio de Agricultura de la vecina República se dispone á pedir al poder legislativo la creación de campos de experimentos y de nuevas escuelas prácticas, adoptadas á los cultivos propios de las diversas regiones territoriales de Francia.

Todos los ramos de la industria agrícola contarán este modo con la enseñanza profesional, dada sobre el terreno mismo en que pueda lograr aplicaciones prácticas, y en el que también servirá de modelo á los agricultores.

La medida es excelente, y la opinión general la aplaude. De desear es que en nuestro país este ejemplo sea imitado.

Conservación de los huevos.

El agua de cal es uno de los medios más recomendables para este objeto; pero los huevos así conservados tienen el inconveniente de no poderse comer cocidos con la cáscara.

Los periódicos ingleses traen otro procedimiento preferible para la conservación de los huevos. Consiste en disolver goma laca en cantidad suficiente de alcohol, de manera que resulte un barniz claro. Con éste se impregnan los huevos exteriormente y cuando está seco dicho barniz, se les envuelve entre serrín de madera, teniendo cuidado de dejar libre al aire el extremo más ancho. Para servirse de estos huevos es preciso antes lavarlos cuidadosamente con alcohol, á fin de que se separe todo el barniz.

Los huevos conservados así durante dos años han dado todavía pollos.

Raza vacuna escocesa.

Es comun principalmente en los condados de y menos perfectas, puesto que la lana forestal de maderas resinosas no absorbe humedad y no es Norfolk y Soffolk, de Inglaterra, yes muy estimada como productora de manteca. El ganado de esta clase no tiene cuernos, es de color rojo, y el peso de la res en buen estado y de dos años, suele ser de 325 á 350 kilogramos. Una vaca superior de raza colorada sin cuernos, debe reunir los siguientes caracteres: pelo colorado oscuro y ubre del mismo color, nariz de color claro, ojos abiertos, cabeza y garganta rectas, una mata de pelos sobre la frente, huesos frontales, estrechándose un poco más arriba de los ojos para terminar en el ápice de la cabeza, prominencia relativamente angosta. Bueyes de tres años han llegado á pesar 1.270 kilogramos, y más comunmente 800 kilogramos, siendo por término medio de 640 kilogramos el peso de la res de cuatro años. La producción de leche suele ser de 20 litros diarios por término medio. Así es que, bajo el concepto de lecheras y productoras de carne, esta raza es muy útil, además de la ventaja de estar desarmado este ganado.

Pozo artesiano

En Charleston (Estados-Unidos) va á emprenderse la perforación de un pozo artesiano, que será uno de los más profundos del globo. Se emplazará en la parte central de la ciudad, y se calcula que producirá diariamente 18 millones de litros de agua. El nuevo pozo tendrá próximamente 600 metros de profundidad y 16 centímetros de diámetro mínimo.

Algunos de estos pozos necesitarían nuestros agricultores.

Vinos falsificados.

El laboratorio municipal de Paris analiza todos los vinos que deban consumirse, bien sean vinos franceses ó extranjeros, que ya han sido naturalizados franceses en Bercy ó en sus cercanías, bien por medio del *coupage* ó *trabajándolos* (los vinos comunes). Pues bien; según los resultados que publican los periódicos oficiales franceses, de dichos análisis, solo el 12 ó 15 por 100, y algunas veces menos, de los vinos sometidos al exámen, son naturales.

La lechuga.

Existe una preocupación vulgar contra esta planta, atribuyéndola efectos venenosos que no está deprovista de fundamento.

Efectivamente, aunque es suave y sosa la hoja de esta planta, su digestión es casi siempre difícil, y en su estado silvestre contiene un principio narcótico capaz de reemplazar al ópio.

Aceite refinado.

Una de las operaciones más esenciales para la conservación del aceite, así como para mejorar su calidad, es la filtración, que le depura de partículas extrañas, y resulta más grato al paladar, da

-mejor luz, usado como combustible y no se enrancia fácilmente. Los aceites españoles son de clase superior, y sin embargo aparecen mejores algunos extranjeros por el esmero con que han sido clarificados y embotellados. El aceite de oliva para comestible se clarifica por reposo á una temperatura conveniente y por filtración, excluyendo verificar toda clase de operaciones químicas.

El aceite debe proceder de aceituna de buena clase, recolectada un poco ántes de su completa madurez, prensándola en seguida, sin dejarlas amontonadas para evitar que entre en fermentación.

El aceite virgen ó sea el obtenido por la primera presión, se destina á la mesa; el que dan las prensadas segunda y tercera, se emplea para aplicaciones industriales. Proceder con esmero en todas estas operaciones es lo que más conviene para que los aceites españoles sean los mejores de los mercados.

SECCIÓN LOCAL

YA NO HAY RABIA.

El nombre de Mr. Pasteur es conocido de todo el mundo, como conocidos son sus experimentos y los brillantes resultados obtenidos.

El Dr. Pasteur ha abierto un extenso campo á la Etiología patológica y ha dado armas poderosas á la Terapéutica para combatir las enfermedades virulentas.

Conocida es de todas las personas científicas la revolución que se ha operado en el campo de la Etiología, gracias á los adelantos panspéricos, revolución que ha abierto una nueva era á la Medicina, pues que le permite tratar muchas enfermedades que antes eran de origen desconocido, empezando por combatir sus causas productoras, es decir, partiendo de una base cierta.

La viruela, el sarampión, el tífus, las intermitentes, el carbunco, la rabia, el cólera de las gallinas, el cólera morbo, la fiebre amarilla y hasta la fiebre puerperal, se ha demostrado tener un origen parasitario.

Conocida la causa es fácil combatir una enfermedad, mucho más que ignorándola; y así, sospechando Jeuner que la viruela era una enfermedad virulenta, de origen parasitario ó no, intentó la atenuación del virus y sus resultados fueron brillantísimos, como lo demuestran claramente esa multitud de madres que con sus tiernos vástagos en los brazos, corren á hacerles implantar la vacuna para preservarles más tarde de una infección variolosa.

Roseñar paso á paso la historia del desarrollo de las teorías panspéricas sería un trabajo difícil que no llenaría el objeto de estas líneas y se separaría además de la índole de nuestro semanario. Es un trabajo que se ha de hacer con extensión suma y que por su índole solo en periódicos puramente científicos podría tener cabida.

El Doctor Pasteur despues de haber obtenido buenos, digo buenos, inmejorables

resultados en la inoculación del carbunco y del cólera de las gallinas, emprendió una serie de trabajos encaminados á obtener un mismo resultado con respecto á la inoculación de la baba de los perros rabiosos, y el que no encontrara el microbio productor de la rabia, no fué un motivo para que desmayara en sus propósitos, é imaginando dicho microbio, emprendió con tal fé y con tal ahinco sus estudios de atenuación, que hoy se han visto coronados por el más brillante éxito.

Empezó Pasteur por trasplantar el virus rábico en el mono y en el conejo, notando que su paso por el primero de dichos animales atenuaba el virus, le quitaba fuerza y que su paso por el conejo le daba mayor vida. Pero esta manera de experimentar resultaba poco práctica por cuanto no todos los días se podía disponer de nuevos monos para hacer nuevas implantaciones y se exponía á que los resultados fueran alguna vez contradictorios.

Entonces, lo que no era fácil conseguir por medio de los animales, lo consiguió por medio de la estufa.

El punto en donde halla el microbio mejor medio de cultivo es la médula espinal, y para sus experimentos se ha valido Pasteur de las médulas de los perros muertos de rabia. Estas médulas sometidas á una atmósfera caliente y seca pierden su vigor virulento, al paso que se hacen más venenosas en una atmósfera caliente y húmeda.

Los resultados más brillantes han coronado los esfuerzos de Pasteur, pues son ya varios los individuos que, mordidos por perros y lobos rabiosos y que se han sometido á su tratamiento, aun no han sentido ningún síntoma de tan terrible enfermedad.

Mr. Pasteur no ha conseguido aislar el microbio productor de la rabia, pero sin conocerlo ha tenido el talento de educarlo y de llevarlo donde él quisiera.

Ultimamente, Herman Fol, sabio microbiólogo y catedrático en la Universidad de Ginebra, pretende haberle aislado, pero hasta hoy sus experimentos no pasan de ser problemáticos.

Y para acabar, solamente me resta añadir que el Gobierno francés está dispuesto á votar un crédito para la creación de un instituto dedicado á estos trabajos y al tratamiento por el sistema Pasteur de los enfermos atacados de la rabia, levantando de esta manera un nuevo templo á la ciencia, concediendo un premio al talento y proporcionando á la humanidad asilo para la curación de la hasta hoy incurable rabia.

¡Qué diferencia entre el Gobierno francés y el español cuando los estudios del Doctor Ferrán!

¡Qué gloria para nuestros vecinos los franceses, y qué ignominia para los españoles!

M. B.

**

Leemos en «La Opinion» del miércoles: «La primera lista de la suscripción abierta para

fundar un instituto dedicado exclusivamente á la curación de la rabia por el sistema Pasteur, ha producido ya la suma de 212.000 francos.

Se cree que pronto será un hecho la creación de este establecimiento.

Ha sido presa, y conducida á la cárcel del Partido, una mujer en quien recaen sospechas de haber sido la que haya dado muerte á su marido, con golpes de hacha.

Tan horroroso crimen, tuvo lugar el día 20 en Son Servera.

La cosecha de cereales, en Manacor, aunque desmembrada en algunas zonas, generalmente se presenta regular en aquella localidad. En las tierras húmedas, los sembrados, principalmente los habares, han sido muy perjudicados por exceso de lluvia.

Ambas noticias son del corresponsal de nuestro colega *El Diario*.

Por fin el lunes tuvo lugar la operación de saci de quintos correspondientes á esta zona militar, para los cuerpos de las distintas armas del ejército.

Apesar de la aglomeración de gente que durante dos días ha circulado por nuestra población, no ha habido que lamentar ningún desman.

Por carecer de sitio á propósito, hubo que dar alojamiento en las casas particulares.

Noticia de una correspondencia de Madrid, fecha 19 del corriente, de Julio Nombela.

«Los robos han menudeado. Se conoce que aprieta la necesidad. Y es claro, ya se acerca el momento de ir á la feria de Sevilla, y luego á veranear. Hay que proporcionarse recursos.

Pero para broma, la que dió un prójimo el miércoles de Ceniza á un cochero de plaza, y al dueño de un «restaurant».

Hizo de gasto en el vehiculo 61 pesetas, y en el restaurant se comió y se bebió 32. Total, 93.

—Pues señores, dijo á los dos, lo siento mucho, pero «tengo» que manifestarles que no «tengo» un céntimo.

Le llamaron pillo, tramposo, y fué llevado á la prevención. Pero lo que él decía:

—He paseado en coche y he comido bien. Ahora puedo dormir tranquilamente en el «Abanico.»

No sin intención lo hemos trascrito, pues que, segun dicen, hay por aquí quien dió comilonas en cierta fonda, y tambien paseó mucho en carruaje de alquiler, é imitó el proceder del que llamaron *pillo* y *tramposo*.

Se ven algunas cosas que parecen, por más que se hagan en Madrid, iguales á otras de Inca.

Y siga el curso la procesión.

Un periódico de la capital da la voz de alerta acerca de unos billetes falsos del Banco de España de á cien pesetas con el busto de Calderon que circulan por Palma.

Noticias que tenemos por fidedignas aseguran que del legado hecho por el excelentísimo Sr. Obispo de esta diócesi, corresponde una importante cantidad á las asociaciones benéficas de estas islas.

Con tal motivo, nosotros, que tanto nos interesamos por las Hermanas de la Caridad de esta villa, esperamos que los albaceas, y en especial el señor D. Tomás Rullan, atenderá con alguna preferencia las necesidades de las mismas.

Al entusiasmo que por nuestra humilde publicación siente el aventajado y estudioso joven D. M. B., hijo de esta población, y que hoy reside en Barcelona, para terminar su carrera debemos el artículo que insertamos con el título *Ya no hay rabia*.

Agradecemos su recuerdo, y como no es este el único trabajo con que nos ha honrado, esperamos vernos de nuevo favorecidos.

En la mañana del jueves, al despertar la dueña del estanco de la plazuela de Lluch, y bajar á abrir la tienda, notó que la ventana de la misma estaba abierta, y á continuación observó que del cajón del mostrador le faltaba una cantidad de dinero en plata y además unas alhajas.

Al descubrir que había sido robada dió conocimiento á la guardia civil, la que á las pocas horas detuvo á una mujer y un muchacho, madre é hijo, que parece resultan ser los autores de dicha fechoría.

La persona robada es la viuda del desgraciado capitán Poncico, de quien nos ocupamos en nuestro número anterior con motivo de las noticias que se corrian de que se trataba de quitarle el estanco que tan justamente posee, para dárselo por mediación de un muñidor de elecciones á uno que ningun mérito para ello tiene contraído.

D. Antonio Reil y Pou, arrendatario del prédio S' Ostorell, falleció el martes á la madrugada, á consecuencia de una corta y fatal enfermedad.

Su inesperada muerte ha hecho que fuese muy sentida por todos cuantos tenían la dicha de conocerle.

Nos asociamos al justo dolor que embarga á su apreciable familia.

Hemos recibido la «Memoria y balance de la Compañía Ferro-carriles de Mallorca» correspondiente al año social de 1885. En ella hace constar la Junta de Gobierno que las estadísticas de ferro-carriles de toda Europa acusan desfavorables resultados por la crisis iniciada en 1882 y acrecentada en España en los dos últimos años por los desgraciados acontecimientos, cuyas inevitables consecuencias también en nuestra isla tuvimos que soportar y sentir.

Extractando algunos datos, resulta: disminución en el transporte de viajeros, cuyo número, comparado con el año anterior, es de 14.134.

Aumento en los productos por todos conceptos, en 16.718'45 pesetas, que corresponde á las estaciones de Puerto, Santa Maria, Binisalem, Inca, Empalme y Petra.

El transporte de mercancías, apesar de las causas anotadas, comparado con el habido en 1884 tuvo un aumento de 3642 toneladas.

De la cuenta general resulta:

	PESETAS
Ingreso por todos conceptos	613.036'35
Gastos	295.943'17
Producto líquido	Ptas. 317.093'18

Proponiendo, hechas las deducciones de varias cuentas, repartir un dividendo de 16 pesetas por acción.

Damos las gracias á quien tuvo la amabilidad de favorecernos con el envío del ejemplar.

Ha sido nombrado Gefe de la zona

militar de Inca el Coronel D. Alejandro de Teresa, y no Terrasa, como hemos leído en varios de nuestros colegas de la capital.

Accediendo al ruego que se nos hace, damos cabida al siguiente escrito:

COMITE DE LA IZQUIERDA LIBERAL DE LAS BALEARES.

Este Comité, en sesión del día 13 de los corrientes, acordó por unanimidad tomar parte en las elecciones de Senadores que han de tener lugar el día 25 de Abril próximo; designando, también unánimemente, como candidato por esta provincia, al Presidente del misma, **D. Jacinto Feliu y Ferrá**.

Estos acuerdos han sido aprobados por el Comité Central Ejecutivo del partido de la Izquierda liberal; y al tener el gusto de participarlos á nuestros correligionarios de las Baleares, confía este Comité en la decidida cooperación de todos ellos para conseguir el triunfo de nuestro candidato, procurando al efecto concurrir al nombramiento de los compromisarios que se ha de verificar en todos los ayuntamientos de la Provincia ocho días antes del señalado para la referida elección senatorial.

Palma 22 de Marzo de 1886.—El Vice-Presidente Lorenzo Muntaner. P. A. del C.—Guillermo Creus, Srio.—Narciso Sans, Srio.

Dice un colega:

«No hallándose en Mahon el Juez de Instrucción electo, el Sr. Presidente de la Audiencia ha nombrado el Juez de Inca D. José Escolano, para que se traslade á dicha ciudad y presida las juntas á que se refieren los artículos 67 y 97 de la Ley electoral.»

Y en efecto, el Sr. Escolano partió de esta el miércoles para Alcudia, con objeto de embarcarse en el vapor correo.

Deseamos su pronto y feliz retorno.

El jueves fué conducido al cementerio el cadáver de Petra Llabrés, que contaba la edad de 97 años.

Del periódico de la capital «Las Noticias» tomamos el siguiente suelto:

«El Diario de Palma con el título «Viticultra» se hace cargo de un artículo del «Tratamiento contra el mildex ó peronosporovitis» debido á don Buenaventura Arago, y en los frases de nuestro colega encontramos las siguientes, que creemos leerán con gusto nuestros lectores, toda vez que con ellas entra en rueda en un asunto en que ha dado su opinión la casi totalidad de la prensa de esta capital.»

«Vemos con disgusto, y así debemos consignarlo, que unos comerciantes de mala ley, y ciertos viticultores incautos, practican la tan vergonzosa como ruinosa adulteración de nuestros vinos, y que, como consecuencia, en los mercados extranjeros los vinos de Mallorca han caído en el más lamentable descrédito, en perjuicio de la industria, del comercio y de la riqueza vinícola de este país; y observamos al mismo tiempo, y con no menos disgusto, una indiferencia y apatía, que no vacilamos en calificar de criminales, en todo lo que se refiere al mejoramiento de nuestros caldos y de la producción, dejando que la naturaleza obre por sí para extinguir las enfermedades que amenazan acabar con nuestros viñedos y para conseguir que nuestros vinos puedan entablar la competencia legítima que por sus naturales condiciones pueden establecer con los de la mayor parte de las demás provincias.»

Una sensible desgracia ha ocurrido hoy por la mañana en el camino de Selva. El conductor de un carruaje, que iba con alguna mas velocidad que la que debiera, fué despedido del vehículo, ocasionándose una herida de consideración, cual fué la rotura de la clavícula derecha.

Conducido á Inca, fué reconocido y curado de primera intención por el facultativo D. Jaime Pujadas, sienlo su estado relativamente satisfactorio.

Tenemos noticias que los trabajos electorales en esta población están dando ya bastante juego, pues que hemos oido asegurar que el Notario ha tenido que intervenir para extender actas de propuestas de interventores.

COMPOSICION DE LAS LEGUMBRES Y ADULTERACION DE LAS JUDIAS.

En todas las semillas de las legumbres se encuentra el nitrógeno y las sustancias grasas en gran cantidad, así como la fécula, sales minerales y fosfatos, siendo por esto, despues de las carnes los alimentos más nutritivos. Las más sustanciosas de todas son las judías y gisantes y en menor cantidad son las lentejas, habas y garbanzos.

El sabor astrigente de las judías y gisantes verdes es debido al taninoque contienen las vainas en donde se encierran las semillas. Cuando están secas se cuecen mejor poniéndolas en remojo desde la víspera, siendo de advertir que no debe emplearse para la cocción el agua que tenga mucha cal, porque al absorber esta sustancia la semilla hace imposible el reblandecimiento que generalmente se obtiene por medio de la cocción.

Sin embargo, las aguas de cal pueden ser útiles para cocer las legumbres secas, añadiéndoles unos 30 centígrados de sosa cristalizada por cada litro, y no empleándolas hasta que desaparezca el aspecto blanquecino que toman cuando se introduce la sosa.

Con la harina de judías blancas se adultera á veces la de trigo, pero se descubre pronto este fraude, aun cuando la proporción sea solo de 5 por 100 por el color y olor especial de dicha harina.

En las grandes ciudades como París algunos vendedores utilizan las judías pasadas, sumergiéndolas en agua tibia durante algunas horas, lavándolas con agua fria y metiéndolas despues entre lana para que se sequen. Gracias á estas operaciones adquieren el aspecto de las frescas, duplicando su volúmen. De este modo se engaña á los compradores.

Verdad es que las judías adulteradas de la manera que han visto nuestros lectores apenas si se conservan un día, entrando luego en rápida descomposición y exhalan un olor fétido. Inútil nos parece afirmar que esta clase de alimento puede ser origen de dolorosas enfermedades.

Precios corrientes del mercado celebrado el día 24 del corriente.

Almendron no se presentá.
Trigo á 16'50 y 17 pesetas cuartera.
Candeal (xexu), á 17 pesetas cuartera.
Cebada á 9'25 pesetas id.
Id. forastera á 7'50 pesetas id.
Avena á 8'50 pesetas id.
Habas para cocer á 16'05 pesetas id.
Id. para ganados á 13'50 pts. id.
Habichuelas á 24 pesetas.
Frijoles á 26 pesetas.
Maiz á 14'50 pesetas id.
Habichuelas negras á 25 pesetas.
Garbanzos á 22 pesetas id.

MISCELÁNEA

TONTERIAS

VIDA DEL HOMBRE GUAPO

Nace, y al verle tan bonito le ponen por nombre Serafin.

Le llevan á las procesiones vestido de angelito.

Cuando se ve en el espejo se tira besos á sí mismo.

A los veinte años le siguen las mujeres y le persiguen los maridos.

Las señoras forman cola en la puerta de su casa para presentarle memoriales.

Aumentan la mortalidad las damas que se suicidan por no haber fijado sus miradas: para comodidad de las victimas ponen en el viaducto un trampolín.

La autoridad le obliga á usar gafas ahumadas para que no haga tantos estragos con los ojos.

Tiene viruelas y se vuelven locas por él. Solo le dejan dos hoyitos en las mejillas que le hacen mucha gracia.

Se va al campo buscando la soledad, y no la encuentra: oye de noche bramidos: son las mujeres que rugen de celos delante de su casa.

Le obligan á casarse por justicia con una princesa millonaria de quince años y muy linda: todos le compadecen y aseguran que lo han cortado la carrera.

Envejecen su señora y sus amigos: todos, menos él.

A los setenta años le sale la primera cana: se la disputan las muchachas para adornar su guardapelo.

Y á los noventa y nueve años Serafin revienta de buen mozo.

VIDA DEL HOMBRE FEO.

Nace, y los padres no le quieren reconocer creyendo que es un monstruo.

Le llevan á bautizar condicionalmente en una espuerta, y solo se atreven á llamarle Júdas.

No puede ir á la escuela porque le apedrean los muchachos.

Hace el amor á su novia y á esta se le saltan las lágrimas al mirarle.

La lleva tres veces al altar, y le dice tres veces que nó, cuando la pregunta el cura si le quiere por esposo.

Para decir que sí á la cuarta vez, la novia toma el partido de mirar á uno de los testigos mientras la hacen la pregunta.

No sale Júdas por la noche porque le toman por fantasma.

Tiene un hijo, y acostumbrado á ver á su padre, no hay manera de asustarle con el coco.

Su familia cierra de día las ventanas y no enciende luz de noche por no ver al amo de la casa.

Al reflejar su imagen se rajan todos los espejos.

Quiso hacerse un retrato fotográfico y su cara salió en forma de borron, pero todos la encontraron mejorada.

Le ofrecen mucho dinero por su mascarilla para molde de caretas.

Las mujeres embarazadas malpares al mirarle, y le envían á presidio como causante de abortos.

Cuando regresa á su pueblo, cumplida la condena, sus convecinos le matan á balazos, creyendo que era un oso.

La viuda, por mejorar, se casa con un fenómeno que exhibian en las ferias y que es ladron-borracho y embustero... y es dichosa.

Se aprovecha la piel de Júdas para hacer un espantajo... y los pájaros emigran de la aldea.

JOSE FERNANDEZ BREMON.

(De El Liberal.)

¡Margarita! ¿cómo se han mojado todos los muebles?

—No sé, señora.

—Yo sí, lo sé, mamá; contestó con viveza la niña.

—¿Cómo, hija mia?

—Porque les han echado agua

•••

Nuestro amigo Fernandez encuentra en la calle á un ciudadano, pero [excesivamente feo.

—¡Amigo mio, V. es el hombre á quien deseaba encontrar; no es lo regular que haya muchos como V.

—¿Pues por qué dice eso?

—Porque sí; porque V. no es hombre de *dos caras*.

—¿Qué antecedentes tiene, para afirmarlo?

—Uno; que si V. tuviese otra no saldria con esta tan fea.

•••

Entre un tío y su sobrina.

—Tiene razon este periódico. Hay sobra de partidos en España.

—Está V. equivocado, tío.

—Es verdad, Siempre me olvido de que has cumplid cuarenta años y de que aun no has podido casarte.

•••

—¿Y es esa la levita nueva?

—Esta es.

—¿Te casaste con ella?

—Por desgracia, no. Con quien me casé fué con mi mujer.

•••

—¡Ingrato! ¡No hacerme caso á los tres meses de casada, cuando juraste amarme hasta el último suspiro!

—Es que he dejade de suspirar.

•••

Un individuo el cual habia sido mordido por su suegra, puso á Mr. Pasteur el siguiente telegrama:

«Pasteur, Paris.

Mi suegra me ha mordido ¿Puede V. curarme?»

Contestación:

«Sr. D. N.

Mi procedimiento es ineffecto contra la rabia de las suegras.

Pasteur»

•••

Diálogo:

—Pedro: ¿Has leído este artículo sobre la rabia?

—No, ¿Qué dice?

—Toma, que hay un señor Pastor que cura radicalmente la rabia.

—¡Hombre! ¡Magnífico! ¿Dónde vive?

—¿Para qué?

—Para llevar á mí suegra, y la cure.

ANUNCIOS



FERRO-CARRILES DE MALLORCA

Servicio de trenes desde el 15 de Marzo al 14 de Octubre de 1886.

De Palma á Manacor y La Puebla.

A las 7'30 mañana —2— y 4'30 (mixto) tarde.

De Manacor á Palma.

A las 3 (mixto) —7'30 mañana y 5'45 tarde.

De La Puebla á Palma.

A las 7'55 mañana— y 5'55 tarde.

De La Puebla á Manacor.

A las 7'55 mañana 2'30 y 5'55 (mixto) tarde.

De Manacor á La Puebla.

A las 7'50 mañana—y 5'45 tarde.

Tren periódico: Dias de mercado en Inca.

De Inca á Palma.

A las 2 tarde.

Palma 26 de Febrero de 1886.—El Director General, Guillermo Moragues.

FERRO-CARRILES DE MALLORCA

Servicio de Trenes.

SALIDA DE INCA PARA		LLEGADAS A INCA DE		
	Mañana	Tarde.	Mañana	Tarde
Palma á las.	5'04-8'45	7	Palma á las.	8'44
Manacor á las.	8-46	3'16-6'30	Manacor á las.	4'59-8'43
La Puebla á las.	8-46	3'16-6'30	La Puebla á las.	4'59-8'43
				6'58
				3'14-6'23

Los juéves ó dias de mercado en Inca sale un tren á las 2 tarde para Palma y estaciones de dicho trayecto.

CASA DE HUÉSPEDES

CALLE DEL OBISPO, 5, PRINCIPAL

Se alquilan habitaciones amuebladas, y sin amueblar á precios muy baratos.

Se sirven comidas á precios convenientes.