

PRECIO DE SUSCRIPCIÓN

Una peseta trimestre y en el extranjero 1'50

PAGO ANTICIPADO

Un número suelto 0'10 pesetas

Anuncios y comunicados

Se admiten á precios convencionales.



PUNTOS DE SUSCRIPCIÓN

PALMA.—En las tiendas de artículos de escritorio de José Tous y de Humbert y Librería de la Propaganda Católica

Redacción y Administración

Calle Mayor, 41, Felanitx;

EL FELANIGENSE

SEMANARIO DE INTERESES LOCALES Y MATERIALES

DESDE MADRID

Sr. Director de EL FELANIGENSE.

Muy Sr. mío: Maura; su discurso presente, sus ideas pasadas, sus proyectos para el porvenir, el pacto de Cartagena y la conferencia de San Sebastian, lo que ha dicho y lo que calla. Esta es la conversación de todas las tertulias, el tema constante que se debaste en Circulos, teatros y cafés entre políticos y desocupados. ¿Qué ocurre? ¿Maura ha dicho algo nuevo? ¿Ha cambiado la orientación de su política ó ha dado una solución á los problemas que acumulados en estos últimos tiempos van haciendo difícil la vida española?

He leído el discurso de Beranga con atención y cuidado y juro no haber hallado en lo que á política internacional se refiere, una sola idea que el eximio político no haya expuesto hace mucho tiempo; en su política primero (pacto de Cartagena) en el teatro Real después, en la carta dirigida á una célebre personalidad francesa en otra ocasión.

¿Por qué esta sorpresa? vuelvo á preguntar: ¿No conocíamos todos el pensamiento de Maura? Conocidas eran esas ideas por aquella prensa que le ha tenido mucho tiempo por el único hombre capaz de salvar á este país. ¿Por qué se llaman á engaño? ¿Quién ha cambiado? Maura ha repetido su discurso del Real, su carta á Maurras. Las ideas de ayer flotan en las palabras de hoy y apesar de esto los que ayer le ensalzaban lo denigran ahora. «La Epoca» le niega autoridad, «El Debate» llega á decir que es un instrumento de Romanones y lanza el «¡Maura pol!». La Tribuna cree que se ha dejado en el camino lo más preciado de su programa político y de su entereza de carácter....

No soy político, no lo he sido y puedo afirmar que no lo seré nunca; cada día me es más desagradable el manejo á que se dedican en cuerpo y alma sus profesionales y libre de las trabas, convencionalismos y farsas á que están sujetos, puedo exponer francamente mis ideas y hablar de sus cosas.

Mi apartamiento voluntario de los partidos, es sin duda lo que me hace incomprensibles sus procedimientos. Siempre me ha parecido el Maurista un conglomerado extraño y á veces absurdo. Conozco Mauristas apasionados (por lo menos hasta hace cuatro días) cuyas ideas y procedimientos estaban en absoluto reñidas con las del Gefe. Inútil era tratar de convencerles del divorcio espiritual en que vivían respecto de Maura, ellos se le fingían á medida de sus deseos ó de sus apetitos y gritaban ¡Maura sí!

¿Por qué gran parte de los Mauristas no entendían á su Gefe? ¿Por qué hoy se sienten mortificados si nada nuevo ha dicho Don Antonio? Es el Maurismo un partido de aluvión que ha vivido acéfalo, sin contacto directo con Maura, sin norte, sin tener más guía que unas cuantas líneas confusas que de tarde en tarde servían de acicate á sus esperanzas sin nutrir sus energías y que les haría más incomprensible al inspirador. El Gefe ha querido acarrear á sus huestes, las ha hablado más claro, ha procurado evitar que sigan comprometiéndole con uno de los bandos beligerantes, unos le han comprendido por primera vez, otros se ven obligados á comprenderle y muchos se sienten defraudados.

La pasión sigue siendo la razón fundamental de nuestra política, nadie piensa en los intereses de la nación, sino en sus simpatías personales por este ó aquel país, fundadas la mayoría de las veces en un viaje de recreo, en una condecoración recibida ó en un registro de Aduanas. Que Rusia haya hecho alianza con el Japon es una idea incomprensible para muchos españoles que siguen viviendo el *dos de Mayo* y la *batalla de Trafalgar*, sin darse cuenta del daño sufrido por no saber perdonar á tiempo la emancipación de América y la independencia de Portugal.

ALEJANDRO BHER

PRONÓSTICOS DEL TIEMPO

Para los días que restan de la segunda quincena del presente mes hace Sfeijoon los pronósticos siguientes:

El sábado 23 se hallará en el Paseo de Calais la citada depresión del NE. de Francia y producirá algunas lluvias y tormentas desde el Cantábrico al Centro y NE., con vientos del tercero al cuarto cuadrantes.

El domingo 24 actuará una importante depresión entre la bahía de Vizcaya y O. de Francia. Se perturbará más el estado atmosférico de la Península, pues se registrarán lluvias y tormentas en nuestras regiones, principalmente desde las del Cantábrico á las centrales y del NE., con viento del tercer cuadrante.

El lunes 15 habrá una depresión en el mar del Norte y otra aparecerá en el Mediterráneo superior. Por la acción de ellas se señalarán algunas lluvias y tormentas en la mitad oriental, especialmente en el NE. y N., con vientos del tercero al cuarto cuadrantes.

Del 26 al 27, las bajas presiones del archipiélago Inglés y el secundario del Cantábrico solamente producirán algunas lluvias ó tormentas en el NO. y N. de la Península, con vientos del tercer cuadrante.

El jueves 28 será más tranquila la situación, sintiéndose en el NE. y NO. de la Península, respectivamente, la influencia de las depresiones del Mediterráneo superior y del Atlántico.

El viernes 29 avanzará hacia el NO. de Francia la depresión del Atlántico, que adquirirá mayor intensidad. Ocasionará lluvias bastante abundantes y algunas tormentas en la Península, particularmente desde el O. al centro con vientos del tercero al cuarto cuadrantes.

El sábado 30 se hallará en el canal de la Mancha dicha depresión y seguirá produciendo lluvias y algunas tormentas, principalmente desde el NO. y N. el centro, con vientos del tercer cuadrante.

ECHEGARAY

De sorpresa ha cogido a los españoles el fallecimiento de don José de Echegaray. Porque del hombre que lo llenó todo durante una época: literatura, política, ciencia, teatro, no quedaba ahora más que el recuerdo. Echegaray se ha sobrevivido á sí mismo en los últimos quince años de su existencia; y si alguna vez salió de la oscuridad durante ellos, como en 1904 al otorgársele el premio Nobel, fué para una de aquellas apoteosis oficiales y semi póstumas, aunque otorgadas en vida, que entrañan la definitiva jubilación.

La mitad de los españoles actuales no han alcanzado á conocer esa época; no la conocen más que por reflejo y tradición, por lo que han oído contar, por lo que han leído en los libros, por la efímera *reprise* de alguno de aquellos dramas famosos, cuyo estruendo llegaba á todos los rincones de la península. Para la otra mitad, para quienes presenciaron todavía el apogeo ó, dicho mejor, la dictadura de Echegaray en el teatro castellano, su nombre evoca también toda su época, con la cual anduvo tan compenetrado y fundido que vino á ser una de sus grandes figuras representativas. A la sola anejección de aquel nombre se levantan tumultuosamente miniscencias: la ideología que precedía á la revolución de septiembre, el verbo de Castelar, la noche de San Daniel, las explicaciones de Sanz del Río, la Sociedad Librecambista de la calle del Barquillo, remado del Cobden-Club, que había fundado D. Luis María Pastor y en la cual se congregaron don Gabriel Rodríguez, Figuerola, Colmeiro, Moret, Saavedra, el propio Echegaray. Tal fué, después, el grupo de los *economistas*, al cual se refería donosamente en las Cortes el malogrado Sánchez Ruano, diciendo que tenía por *jefes* á las expresadas lumbreras y por *partido* al señor Prieto y Caules, también ingeniero de caminos y diputado por Menorca.

Durante el período revolucionario, la actividad

de Echegaray fué principalmente política: director general de Obras públicas en el primer gabinete de la revolución, diputado en la Asamblea constituyente, orador florido y romántico, ministro de Fomento, defensor de la libertad religiosa con la célebre *incombustible trenza del Quemadero* que exhibió á modo de reliquia de las ferocidades inquisitoriales... Y, más tarde, cofundador y prosélito del partido radical, comisionado del Congreso para recibir á Don Amadeo en Cartagena, ministro de Fomento segunda vez, ministro de Hacienda en diciembre de 1872, muy luego emigrado en París y nuevamente ministro de Hacienda en el gabinete de coalición que siguió al 3 de enero de 1874, por obra del general Pavía. Un año después Don Alfonso XII reinaba en España; y entonces Echegaray, si bien no abandonó de todo la política, dió otra dirección, casi exclusiva, á su actividad, convirtiéndose en autor dramático.

Y, con qué ímpetu, con qué ardor de producción, con qué violencia y frenesí de lenguaje, con qué exasperada reacción española y de puro siglo XVII desarrolló la nueva fase de su talento! Cerca de veinticinco años, desde 1874 á 1897, duró este paroxismo sobre la escena española; y aun para desalojarla y barrerla del todo fué preciso que soplara del Norte la gran ráfaga de Ibsen, señal de dispersión, en casi todos los países, para las dramaturgias híbridas ó vacilantes entre las últimas derivaciones del romanticismo y la fugaz y abortada tendencia naturalista, que el teatro rechazó totalmente.

Durante un cuarto de siglo asistieron los espectadores á la resurrección de un portento de facilidad, improvisación y abundancia no conocido desde los días de Lope de Vega. También se habló, allá por 1885, del nuevo Monstruo y del Fénix redivivo. El enfatismo nacional no hallaba hipótesis bastante expresivas ni grandiosas para expresar el asombro que la simple potencia de trabajo le causaba en el bueno de don José. El acaparaba los estrenos, él dominaba en las compañías y monopolizaba el cartel. Era la vuelta de una de aquellas figuras del siglo de oro que se alzaron con la monarquía cómica, y que, mientras les quedaba aliento para sostener una pluma en la mano, no dejaban pasar ante las candilejas otra copia que la suya. Mientras Echegaray escribió no hubo más teatro castellano que sus dramas: todo lo absorbía su facundia ó todo lo eclipsaba su brillantez de meteor, que pasa y arde para extinguirse. De haber comenzado á los diez y ocho años su labor, como Lope, y no á los cuarenta y tantos, sus obras hubieran pasado también de mil y quinientas y hubiera podido llenar una docena de arcas con los manuscritos.

Pero no sólo en ese aspecto, exterior y cuantitativo, fué Echegaray una reaparición del siglo XVII. Lo fué mucho más en el sentido interno y por el espíritu, bien que la generalidad de sus contemporáneos y la crítica misma no advirtiesen esta semejanza de fondo, como descubrieron la otra, y se empeñasen en presentarlo como el prototipo, como el dramaturgo moderno por excelencia. ¡Lo que oíamos decir entonces, durante los entreactos; en las conversaciones de pasillo! Para unos era el disector implacable que ponía al descubierto las tan scorridas «llagas»; para otros el hombre de su tiempo que planteaba y resolvía «problemas»; para casi todos el portento de la modernidad y aun del futurismo artístico: un matemático que puesto á componer para las tablas, daba la fórmula, la ecuación de todos los problemas y conflictos morales de su tiempo.

El hecho es, que como poeta dramático, tuvo muy poco de su tiempo, del que se vivía en el ancho mundo, más allá de Madrid y de los Pirineos. Toda su modernidad, revisada ahora, se reduce á puros accidentes; el motivo inicial de la mayoría de sus creaciones buscado en adulterio, bien que después lo desarrollase *módus antiquo*; haber incorporado un poco de conceptoismo krausista al conceptismo del seiscentos, en singular y no antagónica mescolanza; á haber vestido de levita alguna vez al Segismundo

de otros días, bajo las apariencias austeras de un discípulo de Salmerón o de Pl y Margell, introduciendo en la pompa culterana del verso o de la prosa un tenue matiz hegeliano, un vislumbre del imperativo de Kant.

En todo lo demás fué una completa reacción, un claro y terminante retorno a la pura dramaturgia del siglo de los Felipes. Cabal reaparece el alma de aquella centuria en sus personajes, atormentados de celos de amor, de casos de honra, de dudas de conciencia. Su sistema de ideas, de sentimientos, de resoluciones no han cambiado en trescientos años. Su posición ante el enigma del mundo es sustancialmente la misma. Su sensibilidad, idéntica. Hecha abstracción de los trajes o de una superficial discordancia de léxico, podrían representarse estos dramas modernos interpolados con los antiguos y todo el mundo los reputara como de la misma época, del mismo espíritu, de la misma rigidez moral, del mismo implacable integrista: *Mariana y Mancha que limpia* son del mismo instante artístico y de la misma edad del mundo que *El médico de su honra* y *A secreto agravio secreta venganza*.

Si toda la casuística del honor antiguo revive en los dramas de Echegaray con más brío, con más preocupación y truculencia por ventura que en sus naturales precedentes de antaño; y nunca en nuestro tiempo se habrá ofrecido un caso de tradicionalismo, inconsciente en el autor y en su público—tan estupendo como el que representó el ilustre desaparecido. El creyó, sin duda, figurar y exteriormente figuró de buena fe en las avanzadas de la política y del pensamiento; defendió los grandes postulados de la revolución y la democracia; popularizó en lucidísimos y elocuentes trabajos, unas veces con la habilidad de Tyndall o propendiendo otras al sentimentalismo cósmico de Flammarión, las mayores novedades de la ciencia, la unidad de la energía, los secretos de la afinidad, la teoría matemática de la luz, la analítica de las tres dimensiones. El se afilió, en suma, a las escuelas verbalmente más «avanzadas» de la economía, de la metafísica, del derecho... Pero ¿qué importa?

Las oscuras sollicitaciones de la raza, el fondo atávico y subconsciente pudieron más que todas sus determinaciones externas, que todas las superposiciones corticales del estudio y la vastísima cultura. Y cuando Echegaray quiso convertirse en artista, cuando lo fué en efecto, todo aquel fondo irrumpió sobre su dramaturgia, restableciendo la atmósfera sentimental de los días del conde-duque de Olivares y de Calderón de la Barca, de cuya imaginación grande y misantrópica parecen retazos *O locura o santidad* y *El gran galeoto*. Y el ingeniero, el matemático insigne, el revolucionario conspicuo, el cantor presunto de todo progreso y redención, pareció que exhumaba su obra del mismo *Quemadero* donde apareció la trezona incombustible y contemporáneo y sucesor directo de aquel egregio vale a quien la scrimonia de Sismondi llamaba cantor de la intolerancia, del asesinato pasional y todo género de fanatismo.

Así velamos ahora al insigne anciano que acaba de descender al sepulcro, y cuya gran capacidad fué más portentosa, sin duda, que su obra útil y durable, como fué mayor el olvido que cayó sobre él en estos años últimos, que la fama de hace treinta, cuando el teatro se hundía con sus grandes estrenos, cuando su efigie adornaba los billetes del Banco y su nombre aparecía en todos los anuncios de todas las esquinas.

Miguel S. OLIVER.

(De *La Vanguardia*)

EL CONFLICTO EUROPEO

La ofensiva británica

Estación de Carnarvon 18.—El corresponsal en París de *Weekly Dispatch* anuncia con fecha 16, que el bombardeo previo a la nueva ofensiva británica, duró 72 horas, formando en el terreno hoyos en los cuales desaparecieron las defensas enemigas.

Los pequeños fuertes fueron absolutamente destruidos y se hallan enterrados de tal manera, que es casi imposible distinguir donde se hallan. El principio del ataque británico empezó a las seis de la mañana y aunque esperaban una violenta lucha en las tres primeras aldeas poderosamente fortificadas de Martinpuich, Flers y Courcellette, fueron capturadas.

En el primer avance de este modo, la línea británica fué adelantada en más de tres kilómetros.

Las tropas alemanas comprendían que la guardia prusiana y los bávaros al mando del general von Kirchbach no fueron cogidos por sorpresa, sino que fueron sencillamente derrotados por los ingleses.

Los alemanes quedaron derrotados cuando vieron avanzar a enormes automóviles en forma de ataque lanzado fuego, destruyendo y allanando los obstáculos cuidadosamente preparados. Los automóviles atravesaron las alambradas de las trincheras y pasaron delante de la aldea de Flers, para permitir que avanzase la infantería.

Muchos enemigos tiraron sus fusiles y huyeron a ver estos automóviles, pero las tropas bávaras entraron repetidas veces en lucha, tratando de recuperar el terreno perdido. La lucha por la posesión de Courcellette fué más encarnizada porque los alemanes defensores, habían escapado de la parte más violenta del bombardeo.

El combate duró hasta la tarde y cuando el enemigo recibió refuerzos, se entablaron terribles luchas cuerpo a cuerpo dentro del pueblo. Una vez agotadas las municiones, los soldados con las manos se estrangulaban unos a los otros y en las calles donde corrían ríos de sangre, no se oían más que gritos aterradores. Por fin los ingleses rechazaron a la guarnición. Cuando los bávaros se convencieron de que la resistencia era inútil, se rindieron en masa.

INDULTOS DE MARINA

La *Gaceta* publica un decreto del ministerio de Marina concediendo indulto de las penas o correctivos que pudieran corresponderles:

1.º A los prófugos del servicio de la Armada.
2.º A los inscriptos que debiendo ser incluidos en alistamientos anteriores, no lo hayan sido el presente y a los comprendidos en la regla tercera de la instrucción dictada por cumplimiento de la ley de reclutamiento de 17 de agosto de 1885.

3.º A los individuos de la Armada que se encuentren declarados desertores y a los que en la actualidad se hallen sometidos a procedimiento como tales.

4.º A los inductores y encubridores de delito de desertión y a los encubridores de la fuga del individuo a quien se hubiese declarado prófugo.

Los desertores y prófugos acogidos a esta gracia deberán servir en activo el tiempo que corresponda para completar el que estuvieron o estén los demás individuos de su reemplazo o cupo, siendo de abono a los desertores el servicio con anterioridad a la desertión.

Los prófugos de la armada que sean de reemplazos anteriores al del año actual, podrán al escogerse a esta gracia solicitar la redención a metálico.

Se señala un plazo de tres y seis meses, respectivamente, para que los individuos residentes en España o en el extranjero puedan recogerse a los beneficios de este indulto, debiendo presentarse dentro de dichos plazos a las autoridades de Marina o a los consulados de España en el extranjero.

Se exceptúa de los beneficios de este indulto a los que hayan cometido la desertión perteneciendo a las dotaciones de los buques o a los batallones de infantería de Marina que presten servicio en Africa.

Quedará sin aplicación el indulto concedido por este decreto si los individuos a quienes haya de aplicarse cometieran cualquiera de los hechos punibles que en el mismo se comprenden.

Por los ministerios de Estado y Marina se dictarán en la parte que a cada uno concierne las disposiciones necesarias para la ejecución del presente decreto.

NOTICIAS GENERALES

DE LA PROVINCIA

A partir del día 1.º de octubre quedan autorizadas las oficinas de Correos de Baleares y Canarias que lo están para el servicio internacional de paquetes postales, y las de Melilla, Ceuta y Tánger, para admitir paquetes con destino a El Salvador por «Vía directa» y buques españoles de la Compañía Transatlántica de la línea del Mediterráneo a Venezuela y Colombia que hacen escala en Colón, en cuyo puerto desembarcarán los paquetes que en sacas precintadas dirigirán las oficinas de Palma de Mallorca, Santa Cruz de Tenerife y las Palmas y la estación de los ferrocarriles de M. Z. y A. de Barcelona a San Salvador.

Podrán expedirse paquetes postales desde España a El Salvador y desde El Salvador a España hasta un peso de cinco kilogramos.

El porte aplica a los paquetes postales que se cambian entre los países de referencia se compondrá de los siguientes elementos:

Servicio terrestre.—Para España o para el Salvador, 0,75 francos por paquete.

Servicio marítimo.—Para España.—De la Península a Baleares, 0,25; idem a Canarias, 0,50; idem a las posesiones españolas del norte de Africa, 0,25; de la Península o Canarias a Colón (Agencia Salvadoreña), 1,00; para El Salvador, 0,50.

DE LA PENINSULA

La «Gaceta», publica un real orden interesante en la que se ponen trabas a los productos de gas y de electricidad.

Dice así la parte dispositiva:

«S. M. el rey (q. D. g.) se ha servido disponer, como medida de carácter general y obligatoria desde el día siguiente al de su publicación en la «Gaceta de Madrid», que los productos de gas y de electricidad para el alumbrado no podrán cesar ni suspender el suministro contratado

con anterioridad con los Ayuntamientos ó particulares sin autorización del gobernador de la respectiva provincia, el cual negará precisamente aquélla cuando, a su juicio, existan motivos fundados de que la cesación ó suspensión del servicio pudiera originar grave alteración de orden público».

—Laemos en el último número de la *Revue Scientifique*:

«Los periódicos hortícolas dan cuenta del siguiente hecho, que sería interesante comprobar mediante ensayos repetidos:

Un viticultor italiano, deseoso de aprovechar el terreno que ocupaba una vinya infestada por la filoxera, cultivó tomates entre las hileras de cepas.

Cuando ya habían adquirido cierto desarrollo las plantas de tomate observó el dueño que la vinya estaba más lozana que nunca.

Arrancó entonces algunas plantas de tomate, y vió adheridos a las raíces numerosos insectos muertos. Revelábase, pues, el tomate como un eficaz medio destructor de la filoxera.

Acaso esa acción se debe a una substancia tóxica que contiene el tomate, aunque también pudiera ocurrir que hubiesen influido factores extraños a esa planta.

De todos modos, el hecho es de fácil comprobación, y unos cuantos periódicos italianos realizaron ensayos en diferentes viñas.»

—Por real orden del ministerio de la Gobernación que publica la «Gaceta» se ha dispuesto que en lo sucesivo no podrán ser admitidos a los concursos para el ingreso en el cuerpo de seguridad como aspirantes a guardias segundos, los licenciados del ejército, guardia civil ó carabineros que no alcancen la estatura mínima de 1'677 milímetros.

También se publica el anuncio de un concurso para proveer, mediante examen, cien plazas de aspirantes sin sueldo al cuerpo de seguridad entre licenciados y retirados de la guardia civil, carabineros y del ejército, mayores de 23 años, sin exceder de 45 los dos primeros y 40 los últimos, que no tengan antecedentes penales y alcancen la estatura que fija la real orden anterior.

Las solicitudes se presentarán en la Dirección general de Seguridad hasta el 10 de octubre próximo.

Los exámenes se verificarán en Madrid y se contraerán a una prueba de lectura, escritura y conocimiento de los vigentes reglamentos del servicio del cuerpo de seguridad.

SECCION LOCAL

Ya nadie está ocupado en la vendimia. La recolección fué tan limitada, que el más opulento de los viticultores no ha tenido abiertos sus lagares por más de seis días; y con esto está dicho que cuatro quintas partes de los envases en las bodegas quedarán vacíos, esperando tiempos mejores que consoliden la reposición de los viñedos, dejados en estado anémico por el formidable ataque del mildew en el año último.

La vinificación se está ultimando; en algunas casas se vende ya vino nuevo a 25 céntimos litro y de la calidad del mosto resultante parecen estar satisfechos los elaboradores que han tenido ocasión de probar sus productos.

El martes de esta semana falleció casi repentinamente, a la edad de 63 años, el conocido propietario de esta vecindad D. Juan Barceló y Cabrer, que por su carácter bondadoso y por pertenecer a una de esas honradas familias de acomodados labradores, mereció siempre la consideración y el aprecio de cuantos le conocieron.

Atacado fulminantemente por una angina de pecho, comprendió su gravedad y reclamó los auxilios de la religión, muriendo a las pocas horas de haber recibido los últimos sacramentos.

Descanse en paz y reciba su apreciable familia nuestro pésame más sentido.

El presentimiento de que ha de ser muy dudoso el negocio que puedan realizar mañana en esta ciudad los vendedores que vengán a ocupar un puesto en nuestra feria, habrá sido seguramente motivo de general retraimiento, y consecuencia obligada del mismo la falta de animación que se nota en nuestras calles, por las que no se vé circular ningún forastero, apesar de estar inmediato el día de la celebración del mercado.

Advertimos que el día 30 del presente mes termina el plazo concedido por la superioridad para que los individuos sujetos al servicio militar pertenecientes a los reemplazos de 1915 y anteriores incurran en responsabilidad por no haber pasado oportunamente la revista anual puedan hacerlo y solicitar el que no tuviere el documento que acredite su situación relativa al servicio de las armas.

Pueden cumplirse estos requisitos en las oficinas de la Comandancia militar de esta ciudad, calle del Abrevadero, número 16.

Los infractores incurrirán en falta, que la ley castiga con multa de 25 a 1.000 pesetas, y en caso de insolvencia, con el de arresto correspondiente al apremio personal dispuesto.

Desde el miércoles último está autorizada en esta ciudad la matanza de cerdos con destino al consumo público.

La autorización la han aprovechado enseguida los cortantes de nuestra plaza mayor, que diariamente sirven a sus parroquianos la carne de cerdo fresca al precio de 80 céntimos de peseta la libra de 400 gramos.

La abundancia de material nos impide publicar hoy un escrito algo extenso que acabamos de recibir.

En el Velódromo de Palma ha de correrse, el domingo 1.º de Octubre, el campeonato de resistencia de España, cuya prueba es de 100 kilómetros con entrenadores a motocicleta.

Para tomar parte en esta carrera se han inscrito nuestro paisano el actual campeón Simón Ferrer y el corredor catalán Sr. Crespo, diciéndose que también es posible que se formen dos equipos más de corredores madrileños.

El precio del almendrón continúa mejorando, aunque lentamente.

En este mercado se paga hoy a razón de 92'50 pesetas los 42'37 kilos.

Hemos merecido la atención de ser invitados al acto de consagración del Obispo preconizado de Mallorca, lmo. Sr. Dr. don Rigoberto Domenech y Valls, que tendrá lugar el 1.º del próximo octubre a las nueve de la mañana en la Santa Iglesia Metropolitana Basílica de Valencia, siendo el consagrante el Eminentísimo y Rvmo. señor Dr. don Victoriano Guisasola y Menéndez, Cardenal Arzobispo de Toledo, Primado de España, y Asistentes los Excmos. y Rvdmos. señores Dr. don Jaime Cardona y Tur, Obispo titular de Sión, y Dr. don Ramón Peris Mencheta, Obispo de Coria.

Apadrinarán al nuevo consagrado el M. I. señor don Joaquín Rovira Mérita, Conde de Rótova Barón de Uxola, y la Excm. señora doña Carmen Galiano Talens, Marquesa de Montortal.

El Consejo de Pedagogía de la Diputación de Barcelona nos ha remitido un ejemplar de la «Guía de las instituciones científicas y de enseñanza». Es un libro curioso, ilustrado con múltiples fotografías, en el cual se hace un inventario de todas las instituciones de enseñanza que sostiene la Diputación de Barcelona: instituciones académicas y científicas, científico-administrativas, de enseñanza superior, normal, técnico-artística, primaria, secundaria, especiales de carácter económico o sociológico, especiales para la mujer y asociaciones particulares de instrucción.

En el Ayuntamiento

Sesión ordinaria del día 23 de Septiembre de 1916

La presidió el señor Alcalde don Juan Caldentey, con asistencia de 7 concejales.

Se aprobó el acta de la sesión anterior.

Se enteró el Ayuntamiento de haberse recaudado durante la presente semana la suma de pesetas 11'06 por el arbitrio Transporte de reses.

Se aprobaron varias cuentas de gastos de este Municipio.

Se concedió permiso a Miguel Oliver para reformar la fachada de su casa calle de la Fuente.

Se aprobó la liquidación de la cobranza voluntaria de los repartos de consumos del año 1915, presentada por D. Tomás Capó.

Se acordó por unanimidad haber visto con gusto la imposición de una multa por la venta de vinos adulterados.

Se aprobó el pago del alquiler de la casa habitación para el Maestro de la Escuela de niños de esta ciudad conforme lo había acordado la Junta local, dando traslado de este acuerdo al señor Inspector provincial.

Se acordó solicitar la instrucción del expediente posesorio para inscribir en el Registro de la propiedad el edificio ex-hospital a nombre de este Ayuntamiento.

Y se levantó la sesión.

En la Estación Enológica

Cuarta conferencia

Ante la misma concurrencia y a la hora de costumbre disertó el Sr. Mestres sobre los "Defectos y enfermedades de los vinos".

Si las operaciones de la vinificación, —empezó diciendo—, se efectuaran siempre, siguiendo los principios enológicos expuestos, no habría que lamentar la obtención de vinos alterados. Las alteraciones suponen siempre modificaciones en la composición del vino. Es preferible evitarlas, elaborando bien; los remedios curativos son escasos y no siempre seguros.

Las alteraciones de los vinos podemos clasificarlas en defectos y enfermedades: éstas son debidas a gérmenes o a acciones químicas. Las alteraciones de gusto y olor, revisten mucha gravedad; las que solo influyen en el color, aunque de apariencia alarmante son fáciles de curar.

Defectos relativos al gusto y al olor.

El olor a gas sulfhídrico es repugnante al olfato y al paladar, pero no es nocivo a la salud. Procede del azufre que puede haber acompañado a la uva, debido a tratamientos tardíos del oidium; puede proceder también de la acción de la levadura cuando escasean alre en el mosto, en cuyo caso toma el oxígeno necesario del gas sulfuroso. Se evita este defecto, suprimiendo, a ser posible, el último azufrado o bien efectuándolo con azufadora de fuelle, que lo reparta con más homogeneidad y en delgada capa sobre las uvas. Se combate en el vino hecho aireándolo repetidas veces. Si esto no da resultado, se trasiega el vino, colocándolo en envases fuertemente azufrados, con lo cual el gas sulfuroso se combina con el gas sulfhídrico, formando agua y azufre que se precipita. También puede eliminarse adicionando sulfato de cobre en pequeñas cantidades, formándose sulfuro de cobre insoluble que se deposita en las heces, pero si estuviera en exceso el sulfato de cobre, se formaría la *cassee cuprosa* de que hablaremos. Para el empleo de este último remedio es conveniente efectuar ensayos previos.

Los vinos con olor a gas sulfuroso se caracterizan netamente por la degustación o por los resultados de los análisis. Se encuentra en los vinos al estado libre y combinado, siendo en esta forma poco estable. Se elimina mediante trasiegos repetidos, con gas sulfhídrico, en cantidades precisas para provocar la reacción antes dicha, cuidando de no añadir un exceso, pues se caería en el defecto anterior; efectuando coupages o mezclas con otros vinos que tengan menos cantidad, también se cura este defecto. No es recomendable aquí practicar la desulfatización como en los mostos por las pérdidas de alcohol, aroma, etc., que tendrían lugar.

Los vinos con gusto y olor a moho son debidos a haber estado en contacto con envases y enseres atacados de este mal. El moho segrega una sustancia soluble en el alcohol, desarrollándose en sitios húmedos y poco aireados. Para limpiarlos debe seguirse el tratamiento indicado al hablar de la preparación del material vinario. El gusto a moho puede atenuarse agitando fuertemente el vino con aceite vegetal neutro, al cual se añadirá en forma de emulsión con agua y goma arábiga, empleando las dosis de 0'25 a 1 litro de aceite por hectólitro y 50 gramos de goma. El aceite tiene la propiedad de absorber las segregaciones del moho y luego en virtud de su diferencia de densidades se separan el aceite y el vino.

El gusto terroso del vino se cree debido a una acción de una alga particular de ciertos terrenos. Se previene armando las cepas altas y verificando una esmerada vinificación. Se cura con clarificaciones y trasiegos.

El gusto a madera proviene de la disolución en el vino, de resinas, materias astringentes propias de la madera. Se previene tratando convenientemente los envases, tal como se dijo. Se elimina con trasiegos y clarificaciones. También puede efectuarse mezclando el vino atacado con otros que no lo están.

El sabor a orujo es debido a haber realizado una maceración demasiado duradera. Por la acción del tiempo y con enérgicas clarificaciones se logra vaya desapareciendo el exceso de materias astringentes.

Enfermedades relativas al color.

La palabra *cassee* significa ruptura del color del vino. Distínguense de tres clases: oxidásica, azul y blanca.

La *cassee oxidásica*, es producida por una diastasa que es una secreción especial de un hongo que se desarrolla en las uvas a consecuencia de una excesiva madurez. En algunos países éste hongo constituye la *podredumbre noble*; ésta consume taninos, ácidos, etc. pero no azúcar, desarrollando además una secreción que comunica aroma especial a los vinos. Es la base de los afamados vinos de Souternes. En cambio en nuestro país segrega una diastasa que en presencia del oxígeno del aire actúa sobre el color descomponiéndolo; afecta a toda clase de vinos.

Caracterízase esta alteración, porque siendo

muchas veces claro el vino en la cuba, se oscurece rápidamente al contacto del aire. Esta acción es tan rápida que en varios casos se puede considerar como una cassee culminante. Es fácil prevenir esta enfermedad aplicando la pasteurización a 70 ú 80°; y empleando el gas sulfuroso o metabisulfito de potasa, éste a la dosis de 10 grs. por hectólitro. El metabisulfito debe ser aplicado colocándolo en un saquito suspendido en el centro de la cuba, o en varios saquitos repartidos por toda la masa, si se trata de envases de gran capacidad.

La *cassee férrica* en el vino, puede proceder de la tierra que arrastran las uvas al lagar, o bien de que las uvas contengan hierro en mayor proporción que de ordinario; también puede proceder del excesivo contacto del mosto con aquel metal, durante las operaciones de la vinificación, o por haberse colocado el vino en envases revestidos de cemento porland, sin haber sido convenientemente preparados. Las sales de hierro disueltas en el mosto, combinándose con los taninos forman tannato ferroso, que es incoloro, el cual, en contacto con el oxígeno se transforma en tannato férrico de color oscuro azulado.

Esta cassee es la más alarmante, siendo no obstante la más fácil de prevenir y curar. Los ácidos tártrico y cítrico, especialmente éste, se combinan con los tannatos formando, con el primero, tartrato de hierro, incoloro, y con el segundo, citrato de hierro, así mismo incoloro. La cantidad de ácido cítrico necesaria se señala por ensayos previos, siendo suficiente en la mayoría de las veces la de 50 grs. por hectólitro.

La *cassee blanca* se la cree originada por un exceso de cal, y como las anteriores, no se declara en el vino hasta que éste ha sido aireado, tomando un aspecto turbio lechoso como la anterior; se cura con ácido cítrico.

Enfermedades microbianas.

Su origen. Las vegetaciones parasitarias microscópicas que se encuentran en el vino proceden en gran parte de la uva, encontrándose en la época de la cosecha recubriendo la película de los granos en forma de polvo, en cuya constitución entran no solo las levaduras si que también muchos gérmenes de enfermedades, tanto más numerosos cuanto mayor sea el grado de alteración de las uvas. Pueden proceder también del aire, envases, máquinas, pavimentos, etc. Si estos gérmenes encuentran un medio de vida favorable, se desarrollan rápidamente, produciendo la enfermedad. Los vinos mal constituidos con gran facilidad se alteran.

Ciertos componentes del vino son favorables a su conservación; el alcohol, la acidez fija, el tanino, contribuyen a su conservación.

Otros son desfavorables, tales como el azúcar, que puede dar lugar a la enfermedad manítica; la presencia de las materias albuminoideas (nitrogenadas) constituyen un alimento para los gérmenes. Las enfermedades criptogámicas de la viña dan lugar a mostos mal constituidos siendo preciso acudir a buena vinificación con sulfatización y levadura para eliminar el mayor número posible de gérmenes. A este mismo fin conviene en este caso elaborar vinos sin maceración.

Enfermedades debidas a gérmenes aerobios.

Estos gérmenes son los que necesitan del aire para desarrollarse.

El *mycoderma vini* o flores del vino se desarrolla principalmente en los vinos poco alcohólicos cuando no están bien llenos los envases; se observa en la superficie formando un velo blanco que observado al microscopio se presenta constituido por la agregación de células muy parecidas a las levaduras pero mayores. El *mycoderma vini* consume alcohol dando agua y gas carbónico; también consume ácidos, glicerina, disminuyendo el extracto. No altera esencialmente el vino, pues no le agrega elementos nuevos; disminuye el valor comercial del vino, pues consume elementos necesarios a su buena constitución.

Además es el precursor del *mycoderma vini planum*. El medio más seguro de evitar esta enfermedad consiste en tener los envases constantemente llenos de vino; véase a este fin lo que se dijo al tratar de los rellenos. También se habló allí de los distintos medios que se recomiendan para sustituir el relleno.

El *mycoderma aceti* es el germen de la acetificación o agridor de los vinos; necesita también del aire para desarrollarse. Es la enfermedad más frecuente y peligrosa. Al microscopio se presenta en forma de pequeñas células extranguladas hacia el medio, agrupadas en colonias o en forma de rosario.

Puede proceder de las cubas atacadas de cochyliis, podredumbre, etc., de la fermentación con sombrero flotante en lagares descubiertos, de no haberse preparado los envases, de los mosquitos que existen a veces en las bodegas, de la proximidad de los envases que contienen vinagre, etc.

El *mycoderma aceti* transforma el alcohol en ácido acético, empobreciéndose el vino de aquel elemento; de ahí que en caso de avinagramiento convenga verter inmediatamente el vino a una destilería, pues pagándose a tanto el grado, cuanto más se tarda en venderlo menos valor ten-

dría. En los vinos agrios el alcohol debe determinarse por destilación, neutralizando previamente la acidez y prescindir de ebuliómetros y ebuliómetros.

Existen medios de curandero para curar el agrio, pero no son eficaces: consisten en neutralizar la acidez con carbonato de cal, potasa u otras bases, con lo que si bien se consigue disfrazar el sabor durante algunos días, no se logra la curación, ya que subsisten los gérmenes, volviendo a producir éstos ácido acético.

Son remedios de momento para consumir pronto el vino que ni aún para esto son eficaces cuando el agrio es ya muy pronunciado, pues dejan sales solubles en el vino, de mal sabor. Los más recomendables son el tartrato neutro de potasa y el carbonato de potasa puros.

El único medio seguro es la pasteurización para eliminar el germen y la adición de aquellas sustancias para atenuar el agrio. Como remedio preventivo para vinos con tendencia al agrio puede aconsejarse la adición de gas sulfuroso o metabisulfito.

Enfermedades debidas a gérmenes anaerobios.

Son las que necesitan del aire para desarrollarse.

La *tourne* es el germen de los vinos vueltos. Cuando un vino, al llegar la primavera, apesar de estar bien constituido y no tener azúcar por desdoblarse, se presenta turbio, persistiendo así aún después de clarificado o filtrado, es casi seguro que está atacado por esta enfermedad. Obsérvese en él como unas nebulosidades que no son más que la aglomeración de gérmenes en suspensión. Estos gérmenes son de varias clases, no estando aún bien clasificados.

Actúan estos gérmenes destruyendo no solo el bitartrato potásico del vino, si que también el acumulado anteriormente por las cubas; causan además la alteración del color del vino y dan lugar a la producción de ácidos propiónico, láctico, y acético, así como también de ácido carbónico, siendo la presencia de éste la característica de la enfermedad. No obstante, la producción de ácidos volátiles es muchas veces insensible, especialmente al principio de la enfermedad, por lo que pasa ésta desapercibida alguna vez.

Esta enfermedad solo puede curarse entre ciertos límites por la pasteurización. Las clasificaciones y filtraciones, sulfitando previamente los vinos, atenúan sus progresos pero no son un remedio.

El fermento manítico es propio de los países meridionales, desarrollándose cuando tiene lugar la fermentación alcohólica a altas temperaturas, y en mostos poco ácidos. Es el origen de los vinos agri-dulces. Este fermento consume azúcar dando manita y otros productos. Es imposible curar; se previene cuidando de que las temperaturas de fermentación sean bajas.

Pasteurización.

El principal y casi único medio de curación es la pasteurización seguida de operaciones complementarias, pero es difícil de aplicar en las bodegas pequeñas a causa del coste de los aparatos. En las explotaciones importantes es en cambio más factible efectuar la curación aunque debiendo hacer en cada caso un estudio especial. El pasteurizador es en ellas un aparato esencial.

Existen muchos tipos de pasteurizadores. El mejor es el "Pasto" de Malvozin.

Esta operación tiene por objeto impedir mediante el calentamiento del vino, el desarrollo de los gérmenes patógenos, consistiendo en calentar el vino hasta llegar a 60, 70 u 80 grados fuera del contacto del aire.

Las condiciones necesarias para una buena pasteurización son:

1.^a El vino debe ser clarificado o filtrado y estar muy limpio.

2.^a El calentamiento debe hacerse fuera del contacto del aire.

3.^a La temperatura debe ser suficiente para aniquilar todos los gérmenes.

4.^a Durante la pasteurización debe estar sometido el vino a la presión de 1 1/2 atmósferas.

Los principales requisitos que debe ofrecer un buen pasteurizador son:

1.^a Que el calentamiento se haga a fuego directo.

2.^a Que la temperatura sea constante pudiendo regularse con precisión.

3.^a Que el vino alcance por igual la temperatura máxima de pasteurización y la conserve el tiempo suficiente.

4.^a Que el enfriamiento sea gradual y rápido.

5.^a Que no altere el aroma y las cualidades del vino.

6.^a Que el material en contacto con el vino, no sea atacable por éste.

7.^a Que pueda limpiarse comodamente.

Los vinos pasteurizados deben ser colocados en envases perfectamente esterilizados, procurando no se mezcle el vino pasteurizado con otro que no lo esté aunque sea en muy pequeña cantidad.

(De La Tradición)

Carbón de cok

Se vende en la antigua y acreditada ferretería de

VDA. DE JUAN PIÑA

Calle de la Plaza, n.º 18.

LOTERIA NACIONAL

Hay en venta billetes del sorteo del día 2 de Octubre a 3 pesetas décimo.

SORTEO DE NAVIDAD

Hay en venta billetes de a 1000 pesetas uno divididos en decimos a 100 ptas. de dicho sorteo.

ITINERARIOS DE CORREOS

Salidas

Domingo a las 20'30 para Barcelona (rápido).
Lunes a las 7 para Cabrera, a las 14 para Ciudadela y Mahón (vía Alcudia), a las 18 para Barcelona.
Martes a las 18 para Ibiza; a las 18 para Valencia.
Miércoles a las 7 para Cabrera, a las 20'30 para Barcelona (rápido).
Jueves a las 12 para Ibiza y Alicante y a las 22 para Mahón.
Viernes a las 7 para Cabrera, a las 18 para Barcelona e Ibiza y a las 18'30 para Ciudadela.
Sábado, a las 14 para Ciudadela (vía Alcudia) a las 14 para Barcelona vía Alcudia)
Todos los días para el interior de la Isla a las 14.

Llegadas.

Domingo, a las 8 de Ibiza y Alicante a las 9'20 de Mahón y Ciudadela (vía Alcudia)
Lunes a las 8 de Barcelona, a las 17 de Cabrera.
Martes, a las 8 de Ibiza a las 9'30 de Ciudadela (vía Alcudia.)
Miércoles a las 8 de Barcelona, (rápido), a las 17 de de Cabrera.
Jueves a las 7 de Mahón, a las 8 de Barcelona.
Viernes a las 8 de Valencia, a las 8 de Ciudadela a las 17 de Cabrera.
Sábado a las 8 de Barcelona (rápido), a las 8 de Ibiza (vía Valencia-Barcelona) a las 8 de Mahón (vía Barcelona.)
Todos los días del interior de la Isla a las 9'30.

Para Marsella una expedición mensual que saldrá los días 7 de agosto, 4 de septiembre, 2 de octubre, 13 de noviembre y 11 de diciembre del corriente año a las 10.

Para Argel una expedición mensual que saldrá los días 20 de Julio, 17 de agosto, 14 de septiembre, 12 de octubre, 9 de Noviembre y 7 de diciembre del corriente año a las 16.

CLASES DE FRANCÉS,

Cálculo Mercantil y Teneduría de Libros

Continuará dándolas D. Luis Planas en su domicilio, Hospicio 11, desde 1.º de Septiembre próximo.

Tanto se vende como se alquila

la casa número 44 de la calle Roca de Boira.

Para informes dirigirse a D. Luis Planas, Hospicio, n.º 11.

MANUEL PLAZA

SASTRE

Ofrece una bonita colección de géneros propios para la temporada de primavera y verano.

CALLE CADENA, ESQUINA SANTA EULALIA

PALMA = ANTIGUA CONFITERIA ROSSELLO = PALMA

Almacenes SAN JOSÉ

DE

IGNACIO FIGUEROLA

BRONDO esquina BORNE

Sastrería, Camisería, Géneros de punto Géneros blancos y Artículos de novedad

LA CASA QUE VENDE MAS BARATO.—PRECIO FIJO
Sastrería especial para Militares.

TIPOGRAFIA FELANIGENSE

Colegio Nuevo

Calle de Bellpuig, 6.

Desde el 1.º de Septiembre quedan abiertas, en este Centro, las clases para los alumnos de Primaria, y las de Francés, Cálculo Mercantil y Teneduría de Libros.

Las clases de Bachiller y Preparación para carreras especiales empezarán el 1.º de Octubre.

CURACION DE LA TOS

con las acreditadas

Pastillas **J. MIRO** expectorantes y calmantes de la TOS.

CATORCE AÑOS DE ÉXITO

De venta en todas las farmacias de Felanitx.

Traslado

La acreditada platería LA JOYA, que tiene montada en Palma don Antonio Pomar, ha sido trasladada a la calle de Juliá número 8, esquina a la de Quint, vulgarmente conocida por Cuesta de Brosa.

OLEORETINE

Oleoretine, no es un mero producto de Perfumería, sino una Preparación Científica que evita y cura la calva.

Remedio el más eficaz de los conocidos. Exito indiscutible.

Véndese al precio de 5 pesetas frasco en todos los almacenes y farmacias.

Higiene de la boca y hermosa dentadura

solo se consiguen empleando los

POLVOS Y ELIXIR DENTRIFICOS OBRADOR

De venta en Farmacias y Perfumerías.
Depósito en la farmacia del autor, calle Mayor, 4, FELANITX.

VENTA DE UNA CASA

Se vende a voluntad de su dueño una casa calle de la Caridad esquina a la de la Verónica, números 27 y 29, que forma dos habitaciones distintas con las dependencias necesarias para vivir dos familias.

Para informes dirigirse a D. Antonio Artigues calle Mayor número 52.

Para las Señoritas de Arte

Las que desean aprender y perfeccionar los bordados a máquina, sean calados, labores de malla, encajes, richelieu y multitud de variaciones en esta clase de labor, dirijanse a la señorita Margarita Bonnin, calle del Mar n.º 49, Felanitx.