

La Veu d'Inca



REDACCIÓ I ADMINISTRACIÓ
Murta, 5.—INCA.

Any II

SETMANARI POPULAR
INCA DE 16 SETEMBRE DE 1916.

Núm. 90

PAGAMENT A LA BASTRETA
Un trimestre Una pesseta

UN ANIVERSARI ESCLATANT DE GOIG

L'Orfeó Català, anguany ha celebrat el vinticinquè aniversari de la seva fundació amb una partida de solemnitats, guines ressenyes ens han fet saltar les llàgrimes d'emoció.

Comensà per pujar a Montserrat, pel Joriol, acompanyat de molts dels seus deïvots i benefactors. Allà e-hi celebrà tres dies de festa amb una missa Pontifical, a on el canonge Collell, que predicà, digué: que si l'Orfeó Català abans de la guerra havia dúit el seu art i les seves cançons patriòtiques a París i Londres, Deu volgués que ben aviat pogués anar a cantar el gran Te-Deum de la Pau a dins la Basílica de Sant Pere de Roma.

Va ésser grandíós el cant del Rosari, alternant l'Orfeó amb l'Escolania de la Mare de Deu.

A una gran vel·lada que's feu, un escolanet amb nom de l'Escolania, entregà una llaçada a la Senyera, fent un garrut parlament, i el Pare Ferrer son Director, va revelar que quant l'Orfeó portava l'art de la Patria a França i Anglaterra, l'Escolania i la Comunitat de Pares de Montserrat, pregaven a la Mare de Deu perquè li concedís la victòria per l'enaltiment de Catalunya o la Relligió.

Ens cal fer notar per aquells que diven si l'actual renaixement de Catalunya es laic, que també feren una comunió general a Montserrat, confonent-se a la taula Eucarística, coristes i protectors en nombre de cincents.

Ara dia 6 de setembre se cumplici el dia just de l'aniversari i se fe un'altra festa an el Palau de la Musica Catalana sorrint lo bo i millor de les cançons de la terra. Entre'ls parlaments que's feren, nos complau insertar a nostres columnes el discurs del Mestre Millet, director de l'Orfeó, i nostros amics poràn veure qui'n cor té aquest home ple de dolces frisances per la perfecció i la bellesa.

Discurs del Mestre Millet

Germans, ¡al-leluia! Fa avui 25 anys que començarem una bella obra; i tot-hom diu que bella l'hem feta. Fa 25 anys que començarem amb somnis i il·lusions de juvenesa, i, de somni en somni, d'il·lusió en il·lusió com volant i pujant l'escala lluminosa, ens troben en un replà de la muntanya ideal i els papellons radiants de les lloances, aixuguen de nostre front la suor de nostre treball lleuger!

Al-leluia, germans!, perquè havem estat humils per a rebre de Dalt l'Esperit consolador que és Veritat, Bellesa i Amor. Havem sigut homes, germans: ¡Al-leluia!

I ésser home és això: és copçar la bellesa que ens envolta, cel i mar, muntanyes i planes, rostres d'amics, de germans; les dolces cares de la mare i de l'esposa, el raig de sol del filllet i de totes les clariceis del nostre entorn.

Ésser home és tenir el cor transparent, que totes les clarors commouen; i de tot fer-ne pa dolç, que si alguna vegada amarganteja és per enfontir més el tremp de l'ànima. Tenir cor és tenir caps amorosa, clara, de cristall clarísim, on de totes les belles clarors sens fa una sola, potent, que filtra les llunyaries del infinit que ens crida. Ésser home és, encara, tenir intel·lecte que ens té i comprèn, frena i detura, guia i empeny, aquestes forces cegues que ens mouen i sotraquegen. Ésser home és tenir seny per a ben mirar, seny per a ben amar i seny per a ben pensar, i aleshores tot l'esperit no s'atura, com cavall amb ales vola envers el Sol de la Venitat.

Més totes les coses del món no són iguals, amics. Entre totes diuen quelcom de l'Infinit, i cada una a sa manera. I ésser humil és mirar a la nena dels nostres ulls, i amar amb la modalitat del nostre cor, ésser obedient a la modalitat del nostre ésser. Perquè no som amos, som criatures; i quan l'orgull ens desvia és que amos volem ésser.

Nosaltres ens hem trobat catalans, i catalans havem volgut ésser. I havem entés totes les coses que ens envolten; havem trobat més formoses les muntanyes, més radiant el cel, i la mar dolcíssima; tots ens havem trobat germans amb un amor fort, dolç i intens; havem entés d'on veníem i a on devem anar, i el cor s'ha omplert d'emoció, i l'esperit s'ha exaltat i, ¡ah, germans!... havem cantat. Que cantar és vida plena, és el parlar de tot l'home en estat d'harmonia, de còs i d'esperit, dels sentits i de l'intel·lecte. I en les cançons dels avis hi havem trobat un regust tan saborós, que tota altra música en sent enveja; perquè ens ha fet tornar com nins, i, amb el cor lleuger, la cançó ha pres volada, tota humida d'amorositat, i la cançó que moria torna a viure en les colles de per tot-arreu de Catalunya que s'han encomanat la nostra fal·lera; aquesta fal·lera que ens ha fet viure.

Germans, ¡al-leluia! perquè un amor ne porta un altre. Quan s'estima bé lo propi, s'estima i comprèn lo dels altres. Els homes uns són blancs, els altres negres; uns parlen clar, els altres fosc; uns usen llenguatges ressonants d'harmonia plena i gallarda; d'altres és lluminosa i la gracia canta en dolcesa; altres parlen un bell parlar que només nosaltres en sabem la saboria dolça i forta: cant de l'ànima.

Però en tot això, amics, en tota aqueixa gamma radiosa, hi ha un mateix fons que l'aguanta, una cadena misteriosa i potent que al fons del cor ens diu que som fills d'un mateix Pare. I en la humilitat, veient les coses ben mirades, aqueix

fons ens el sentim i entenem i ens fem nostre el dels altres.

Un amor ne porta un altre. I per això de la música de la terra que ha crescut en nosaltres i ha estat ocasió de fruits esplendorosos de compositors nostres, hem passat a la de fóra casa, d'avui i del temps passat, i, com que amb que amor ho hem fet, la cançó forastera ha estat nostra també i, amb la nostra faigó, éntesa i alabada.

Mes, com que totes les músiques són filles d'una música més alta, com tots els amors de la terra són uns petits arrels d'un Amor més alt i sublim com podríem nosaltres, en nostra febre de bellesa, no tastar i enamorar-nos de la música que a l'esperit recull i a l'esperit enlaira a la suma realitat de Deu? ¡La música, que és la humilitat feta gracia divina, transformació de l'home en beraventurat del Cel!

La música religiosa la tastarem desseguida, en nostra naixença, junt amb la cançó popular, i tinguérem la inspiració d'anar a la flor, a la més pura i sincera, que exalçada per alguns vidents, ja assenyalava l'horitzó d'una bella renaixença. I nosaltres del tast ne quedarem tan gustosos que després ne ferem grans convits i, ¡alabat sia Deu! fins hem ajudat a la dignificació del cant de nostres iglesies.

¡Al-leluia! germans.

Però no ens enorgullim. Això ha estat com una gracia, un dó, i si ens pregonegem, tot el nostre mèrit, si en tenim serà una girada al ridícol, els nostres cants llavors no fóren sincerament bells; parlaríen una llengua estranya a la gracia del cant i, per més entonat i modulad que fos, seria un art bord, que no posa ales als cors dels oïents, i la benifeta del nostre poble seria estroncada. L'elogi és una gran temptació, els aplaudiments són un estímul, la crítica dura i desconsiderada talla les ales a la inspiració encelada, però si volem encara fruir en nostre art col·lectiu, si volem encara donar goig a nostres germans de patria, arrecerem-nos sempre a la humilitat que, com diu el nostre mestre el gran i anyorat bisbe Torras i Bages, ella no és res més que la Veritat.

¡Oh, Veritat! Vina al nostre cor i no ens deixis; que mentres sigues la nostra mestressa gosarem en el cel de l'art, fent bé a Catalunya!

Fa 25 anys que començarem. Erem ben pocs, i encara rellogats, de caritat, en una societat patriòtica. Però érem joves i plens de fe; i ànimes generoses, que mai ens han deixat; ens alenaven.

I ja ho havem dit, que un amor en porta un altre; els somnis de la nostra juvenesa es tornaven cants que anàvem pulint, pulint, perquè corresponguessin a aquell somniar despert de nostre cor juvenívol. Per l'ambient hi havia aiè de renaixença que nostra juvenesa absorbia com força vivificant: l'amor a la vida! L'amor a la

terra! Amors primaverals amb sentor d'ubriaguesa! ¡¡¿Qui no canta, amics, en tal poixança, encara que no en sàpiga?! I la terra nostra anava deixondint-se en sobressalts d'entusiasme i nosaltres ¿haviem de callar allavors? La passió, la vida i la sang bullia. Veniu, germans, i amunt i fora! I la colla anava engrandint-se i els mestres ja eren un aplec. Ja venen els nois que fan pura la nostra tonada i després vingueren les noies florida d'abril, amb la mestra de cor jove i generós. Amunt i fora! I com ens havíem d'aturar si l'Art és tan bell i la Patria encara ens crida i la Fé encara creix en nostres ànimes. ¿Qui'n mèrit té el nostre treball, oh, cors nobles, que ens alabeu? El goig no té mèrit i les nostres alegries pesen mes que els nostres afans i fatigs.

¿No és veritat o mestres, germans meus? ¿No ho sentiu així, cantaires estimats, que encara que no ho mereixi deixeu-me que us anomeni fills meus? Si, fills, perquè aquesta paraula és ben amorosa i amor és nostre lligam, i amor és qui ens alena, i amor qui farà la nostra vida llarga, gosant i treballant per a Catalunya.

Germans i fills meus: ¡Al-leluia!

DE L FESTIVAL LITERARI

A Mestre Ramón Lull Eremita

Patró de la nostra entitat (1)

Deu vos guard, Mestre Ramón,
fill de l'ordre franciscana,
vos que fogireu del món
per fer vida eremitana.

Par que us vege encara avui,
fent aquella vida extranya:
sensa taca, sens embui,
a Randa, vostra montanya.

Com estau aquí confús
dins la vostra cel-la amiga,
i el vostre vestit ermús
té el perfum de la garriga.

I el vostre front ja's calrat
pel sol que us fa de cilici,
i vostre esguard enfonsat
tot plorant un vell desfici.

Deu vos guard, Mestre Ramón,
de l'escola franciscana:
"Tota bellesa es confón
en Deu la font sobirana.,,

Teniu aucells per germans,
i erbeis florits del boscatge,
i això son els llibres sants
que us donen fan de coratge.

Al peu de vostre recés
teniu homides fontanes...
i Deu par que es senti més
a dins les ombres boscanes.

I vosros ulls sempre van
vers lo humil que Deu cria,
com el vostre germà gran
sant Francesc a dins l'Umbría.

Deu vos guard, Mestre Ramón,
eremita solitari,

(1) N. de la R.—Se refereix a la novella societat "Saba Marinenca" de Lluchmajor.

vos que viviu lluny del món
al ritme de la pregari.

Davant vos teniu obert
el llibre de cels i terra,
i aquí en el vostre desert
sou el perfum de la serra.

¡Oh deliqui sobirà!
de aquesta vall perfumada:
El Bon-Jesús va baixà
un dia a vostra posada.

I vos obrireu les mans
vers la visió sagrada...
i entre els braços anhelants
eus deixà la creu signada...

Gloriós Mestre Ramón
de l'escola franciscana
vos qui fogireu del món
per fer vida eremitana.

Beneiu, si us plau, Beat
nostro estol que en vos confia...
l'ideal que ha germinat
feis que un arbre gegant sia.

Feis que mai s'estronqui el bull
que en nostros pits hi palpita,
¡Oh gloriós Ramón Lull!
fin a la vida infinita.

SEBASTIÀ GUASP CERDÀ.
Acolit

AGRICOLES

En la Estación Enológica

Preludio

Después de un breve exordio saludando a todos los asistentes y en especial a los de fuera de nuestra ciudad y de ponderar e historiar la Enología, entró el docto conferenciante en materia.

Estudio de la uva

La uva—siguió diciendo—se compone de raspón y granos y éstos están compuestos por la película, la pulpa y el granillo o semiente. La composición de estas partes desempeña un gran papel en la calidad del vino. Varía no solamente con la clase de cepa, si que también con el país, clase de cultivo, condiciones meteorológicas, enfermedades, etc. etc.

De manera, pues, que por término medio y principalmente bajo el punto de vista de la vinificación, la uva por cada 100 kilos puede decirse que está compuesta de la manera siguiente:

Promedios generales con indicación de los componentes que conviene conocer bajo el punto de vista de la vinificación:

Granos 95 %	Hollejo 8 %	Pepitas 4 %	= contienen	agua, azúcar, elementos ácidos.	
					agua, materias colorantes, sápidas y odorantes, elementos ácidos, tanino.

Raspón 5 % = contiene { agua,
elementos ácidos,
tanino.

La pulpa es la materia dominante, un 85 % del peso total del grano. Es una solución de azúcar con agua en cantidad bastante elevada, y con proporciones pequeñas de otros elementos.

En la piel domina la celulosa para darle la necesaria resistencia; como no contiene azúcar, no produce alcohol. Representa un 10 % del peso total del grano. Contiene la materia colorante.

El raspón pesa por término medio el 5 % del peso total de la uva; en él dominan el agua y la celulosa. No contiene azúcar, no dando por tanto alcohol; en cambio lo contiene después de la fermentación por haberlo absorbido durante la misma. Es rico en ácido y tanino; por esto no es el tanino más conveniente para la buena calidad del vino, por ser muy astringente y de sabor desagradable.

El granito es muy rico en tanino y en aceites que desde el punto de vista enológico no tiene importancia. Industrialmente se aprovecha extrayendo el tanino y los aceites, empleando para ello procedimientos químicos a base de disolventes fáciles como el sulfuro y tetracloruro de carbón. El residuo se aprovecha como alimento para el ganado. Si en España se aprovechara el granillo como en Italia, Estados Unidos, etc., constituiría una fuente importantísima de riqueza.

Estudio funcional de la cepa

La cepa toma elementos que la integran del suelo y de la atmósfera: por las raíces absorbe las materias nutritivas que luego se concentran por la intensa evaporación que tiene lugar en la parte foliácea de la vid, quedando completada esta concentración por la fijación de substancias que absorbe de la atmósfera, especialmente el carbón, que combinándose con el oxígeno e hidrógeno del agua de la planta, forma hidratos de carbón como el almidón que luego se convierte en azúcar, que es transportado por la savia hasta la uva.

La parte foliácea tiene grandísima importancia puesto que es en realidad un laboratorio donde, por la acción del calor y de la luz, se elaboran los diferentes principios orgánicos que constituyen la sustancia de la uva. Así debemos considerar como práctica no aconsejable el deshojado que se practica en algunas regiones, puesto que solo puede contribuir a retardar la maduración en vez de facilitarla. Solo puede aconsejarse un deshojado prudencial en sitios muy húmedos para evitar la podredumbre de las uvas.

Los ácidos predominantes son el tártrico y el málico. La potasa satura el ácido tártrico formando el cremor; disminuyendo por este concepto la acidez al mismo tiempo que va aumentando el azúcar. Cuando la riqueza de la uva se estaciona, el fruto está maduro, habiéndose llegado a lo que podríamos llamar madurez enológica.

De la misma manera que los demás principios, la materia colorante se elabora con las hojas y es transportada luego a la parte interior de la película.

En la época de la madurez la disminución de ácidos es influida por la acción de los rayos solares, notándose esta influencia no solamente entre diferentes regiones sino hasta en las uvas de una misma cepa expuestas diversamente al sol y a la sombra.

Corrección de los mostos

No siempre los mostos reúnen las debi-

das condiciones para obtener un buen vino. El elaborador puede remediar entre ciertos límites de mala constitución de un mosto, añadiéndole los elementos que le falten dentro de las prescripciones legales.

Según los países, las correcciones a verificar son diferentes. Así en países del Norte tienen mostos pobres en azúcar y con acidez excesiva, sucediendo lo contrario en países meridionales. En aquellas naciones la legislación permite corregirlos con la adición de azúcar; en España no es necesario, generalmente, adicionar azúcar a los mostos; al contrario, lo llevan algunas veces en cantidades exageradas, con peligro de fermentaciones defectuosas. El agua es un medio sencillo de corregir estos mostos, pero su adición no está tolerada por la ley, por la dificultad de fijar donde empieza la fabricación del vino artificial. Medio legal para obtener una buena fermentación de mostos muy azucarados, es el empleo de levaduras, acostumbradas a vivir en medios muy alcohólicos, cuidando que la temperatura no sea exagerada y evitando el desarrollo de malos fermentos. Un medio de evitar esta corrección en climas demasiado cálidos, es recurrir al cultivo intensivo con podas largas y abonos, amén del regadío siempre que sea posible.

Con la acidificación conseguiremos que la levadura trabaje en mejores condiciones y en cambio se perjudique la multiplicación de los malos fermentos.

La corrección de los ácidos puede obtenerse con la adición del ácido tártrico; para realizarla se requiere conocer la acidez del mosto y fijar el límite que se quiere obtener.

En nuestro país la acidez más conveniente oscila entre 6 y 8 gramos de acidez expresada en ácido tártrico; en cambio en países septentrionales encuentran baja esta acidez, llegando hasta 10 y 12 gramos.

Ejemplo: tenemos un mosto con 5 gramos de acidez expresada en ácido tártrico y queremos elevarla a 6, deberemos añadir 100 gramos por hectólitro de ácido tártrico, más una cuarta parte que se calcula se pierde por combinarse con la potasa del vino formando cremor tártrico y enriqueciendo las heces de modo que la adición total será de 25 gramos.

Con el ácido cítrico también se puede acidificar. La legislación española no lo prohíbe, pero en cambio no está permitido más que hasta ciertos límites en algunos países, y otros la prohíben en absoluto. Con la adición de ácido cítrico no hay lugar a la adición de la cuarta parte por no haber precipitación.

El medio más económico para aumentar la acidez, es añadir jugo de uvas verdes o agraces.

El exceso de color no es ningún inconveniente. Para obtener mucho color conviene que al pisar la uva quede perfectamente disgregada la película, toda vez que los pigmentos colorantes se hallan adheridos a ella; por otra parte la aireación, el alcohol y la acidez actúan durante la maceración disolviendo dichos pigmentos. El calor obra también como disolvente, pero solo a temperaturas altas, constituyendo esto la base del método de vinificación de Rosethiol.

La sulfitación de fosfatage, así como el enyesado, avivan el color del vino.

Esterilización de los mostos

Para obtener mostos sin fermentar se recurre a la pasteurización, calentando el vino a la temperatura de 80° en aparatos apropiados llamados pasteurizadores, depositando luego el mosto en envases per-

fectamente esterilizados. Una vez depurado en estos envases se embotella, pasteurizándolo después.

Con el gas sulfuroso a grandes dosis se puede obtener también la esterilización. Las modernas vinorías se fundan en este principio, esterilizando el mosto a la dosis de 1 gramo de gas sulfuroso por litro.

Por el alcohol en cantidad elevado también se logra la esterilización, como sucede en las mistelas.

Concentración de mostos

Modernamente se ha formado una industria con el fin de concentrar los mostos y obtener en poco volumen los elementos no acuosos del mosto. Antiguamente se hacía a fuego directo; luego se practicaba, y aun se practica, con corriente de vapor y al baño-maría. Hoy día se efectúa mediante el vacío, que permite evaporar el agua del mosto a una baja temperatura, lográndose esto tanto más fácilmente, cuanto más perfecto se haga el vacío; a cero grados y al vacío se ha conseguido hervir el mosto. El método más perfecto parece ser el de, ingeniero Monti, el cual ha llegado a la concentración del mosto por el frío industrial excluyendo el agua en forma de cristallitos de hielo, que luego se separan del resto de la masa.

De «El Felanigense»

(Continuará)

Garbes y gavelles

Fruits de la Confesió

El Bolletí eclesiàstic del Bisbat de Gaudix, publica que'l Sr. Cura-Pàrroco de Ferreira Mn. Juan J. Machado Cabrera, ha entregat an el seu feligrès D. Nicolau Caro Gómez la respectable cantitat de 12 mil tresents pessetes en concepte de restitució feta per un penitent seu mitjantsant el secret de la confesió.

L'entrega de tant important cantitat s'és feta davant el Tinent de la guardia Civil de Guadix, del Jutge municipal i del Secretari de l'Ajuntament de Ferreira.

Si tots els qui han robat d'una manera o altra se confessasen i se confessasen bé, ¡quina mudança e-hi hauria asmig del món!

Un Discurs d'En Maura

Nostro il·lustre Mallorquí En Maura ha renunciat un discurs a Berlanga que com tots els seus ha fet molt de renou. Novament ha excitat el poble a intervenir en la política. Ha proclamat la necessitat de la neutralitat d'Espanya.

Considera improrrogable el nostre isolament internacional després de la guerra. Els nostres interessos estan lligats amb els de França i Anglaterra; i encara que Anglaterra i França durant tres sigles han treballat per enfonsar-nos, considera que podem arribar a una intel·ligència amb elles segons els interessos nacionals.

Canta la vitalitat d'Espanya, i diu: aquí sols està podrida l'administració, que cal sanejar.

La major part del discurs l'ha dedicat al problema internacional.

La premsa n'ha fet comentaris per tots els gusts segons les tendències que segueixen.

Ara que's tractava de fer l'unió de les dretes el discurs d'En Maura ha caigut com una calderada d'aigo bullenta damunt certs partits.

Iglesia singular

A Bomeu, un dels punts del front francès, un

regiment acaba de construir una església dedicada a Nostra Senyora de les trinxeres.

Citres de la Guerra

Durant la guerra del 70 a França la artilleria alemanya disparà 817,000 bombes i granades; 479.000 damunt forts francesos i 558,000 al camp. En la rus-japonesa els dispars dels canons no passaren de 954.000. En l'actual guerra hi ha hagut combat en que s'han consumit 100,000 granades; els austriacs i alemanys en una de les batalles de Galitzia, dispararen 700,000 i pot comprobar-se en un comunicat francès del 17 de juny que en el sector Nart d'Arras, els canons francesos dispararen 500,000 vegades, casi tant com l'artilleria de campanya alemanya en la guerra del any 70: els 500,000 projectils pesaban quatre millons i mig de kilograms; el seu transport exigí 500 grans furgons, distribuïts en 12 convois de ferrocarril i son preu 9 375,000 francs

De qui serà?

Diu un periòdic: «Es precis que la Bèlgica sigui vassallada d'Alemanya, perquè sinó fóra d'Inglaterra. Anvers, ha d'ésser alemany, perquè és el port del Rhin Alemany. Aquesta és una necessitat econòmica, com heu és també la incorporació del tros de Crieu, car la França trobaria, si així no és feia, els medis de donar un cop mortal a la metal·lúrgia alemanya. Bèlgica i Alemanya han de ser un sol ésser militar, econòmicament parlant.

Indústria inquera

FABRICA DE TEIXITS

El fabricant de teixits d'aquesta Ciutat L'Amon Vicens Ensenyat, que dins un temps relativament curt ha lograt posar la seva industria a gran altura, donant feina a un centenar d'operaris i escampant per tota Espanya les seves inmillorables robes, està construint una nova sala per la seva fabricació que sens dupte serà la més gran de Mallorca. La seva cabuda és de 75 metres de llargaria amb 16 d'amplaria que donen una cabuda de superficie de 1200 metres quadrats, a on cabran 100 talessos mecànics i una partida d'aparells per ordiment i altres aumejors necessaris a la marxa de tant important fàbrica. Pel sosteniment del gran pis-porxada hi ha 40 columnes amb 20 voltes ben maçices i hermeticament construïdes. Aquesta altra cabuda, ubertament ventilada, té per obecte l'axugament del cotó.

Pel rodament de tants de talessos i aparells disposa de dues màquines de vapor, una de gran potencia, que's va posar no fa molts d'anys, i la vella que té com-e de resguard. Per aquestes màquines es necessita gran corrent d'aigo per fer-les moure, i malgrat tenir pous molts forts, reforsats per trasportació diària d'altres caudals, no basta. Quant s'instalà allà la fàbrica, no's pensava en màquines tant potentes ni en que s'industria prengués tanta volada. Ara per vencer aquest inconvenient dins breu temps es comensarà un pou artesià que segurament donarà s'aigo necessari.

Per aquesta industria colosal l'amon Vicens ha pogut comptar amb sos fills En Jaume i En Vicens, que també són intel·ligents i laboriosos.

A tots donam l'enhorabona pels seus afanys i geni emprendador, que mes bé pareix català que no de l'illa de la calma.

M. D.

Monument al Bisbe mort

Dr. Campins a Lluch

SUSCRIPCIÓ

D. Miquel Durán, Director de La Veu d'Inca. 5'00
Mn. Josep Aguiló, Radactor de La Veu 5'00

Noves d'Inca

Mos trobam damunt la veremada i no's coneixen gaire els preus de varema, ningú gosa a donar preu, alguns la tenen venuda an els preus que retgiràn a la cullita. Sòlament sabem que'l fogoneu, que ja se cull, se paga a 14 ptes. i d'un vineter sabem que'n té de compra de classe superior a 21 pta. la somada. Mos diven que les classes mesclades se cotetgen a 18 ptes; però lo cert és que s'en han fetes ben poques barrines. Tot això deu esser degut a que hi ha pocs diners i temen fer demandes.

A la Iglesia de Sant Francesc, anguany per primera vegada, s'inaugurarà una solemne oració de corant'hores dedicades al titular de l'iglesia o sia a Sant Francesc.

Les dites corant'hores es vertificaràn els dies 2, 3 i 4 del vinent Octubre. Els tres dies predicarà'l Rnt. P. Joan Ginart de l'O-ratori de Sant Felip Neri i el panegiric del dia del Sant està a càrreg del Rnt. P. Robert Redal O, P.

Per ésser les primeres corant'hores que's faràn an aquesta Iglesia entre'ls seus devots i veinats e-hi ha gran satisfacció i entusiasme.

Sembla que ben aviat serà un fet l'unió de les societats catòliques el Círcol d'Obrers Catòlics i el Sindicat Obrer La Pau, conservant ambdues enfidats la seva personalitat i independència. La unió consistirà en que'l Sindicat obrer mudarà la seva residència an el Círcol d'Obrers Catòlics gaudint d'un mateix establiment baix el mèiteix ideal de sociologia per la formació de la classe obrera.

Amb aquesta unió serà quantre les associacions que conviuràn plegades: el Círcol d'Obrers Catòlics, la Caixa Rural, el Sindicat obrer La Pau, i Els Exploradors.

Anit an el Teatre d'Inca s'inaugurarà la temporada amb una serie de funcions dramàtiques per la Companyia de alta Comedia que dirigeix D. Manuel Serrano. Posaràn amb escena El nido ajeno de D. Jacinto Benavente.

Forman legión los médicos que concep-túan la «Piperazina Dr. Grau» como el mejor disolvente del ácido úrico, y el más indicado para la curación de las arenillas, mal de piedra, gota, ciática, reuma, cólicos nefríticos, neuralgias, etc. y demás manifestaciones artríticas.

MERCAT D'INCA

Preus que retgiren a nostro mercat

Table with 4 columns: Item, Price, Unit, and Note. Includes Bessó (91'00), Blat (22'00), Xexa (22'50), and Sivada (10'00).

Table with 4 columns: Item, Price, Unit, and Note. Includes Id. forastera (10'00), Ordi (12'00), id. foraster (11'00), Favas pera cuinar (23'00), id. ordinarias (20'00), id. per bestia (20'00), Blat de les Indies (25'50), Monjetes de confit (42'00), Id. B'anques (41'50), Siurons (37'00), Fasols (00'00), and Garroves (08'00).

funcions Religioses

Solemne festa que's celebrarà a la capella del convent de la Sagrada Familia, Monges Terciaries.

Dia 17 a les 6 i mitja solemnes Completes.

Dia 18, dilluns, festivitat de la impresió de les Sagrades Llagues de Sant Francesc A les 5 i mitja del matí missa resada.

A les 7, Missa de Comunió general per les nines de les costures que dirigeixen les religioses i demés persones que hi vulguen assistir.

A les 9 i mitja bendició de dos rafaules amb imatges de Santa Clara d'Assís i Santa Margalida Màrtir. I cant del Te-Deum.

A les 10, Missa major amb sermó pel Rnt. P. Pere J. Cerdà. Superior de Franciscans.

Entrada de fosca, després del Rosari, exposició menor de S. D. M., exercissi de les Sagradas Llagues del Seràfic Patriarca, amb cant, Te-Deum i la Reserva.

LLIBRERÍA

CARRER DE LA MURTA, 5-INCA

Dezzenes Obres Rebudes

Elaboración de vinos naturales y artificiales sin el empleo de sustancias nocivas a la salud.—Fórmulas prácticas para la imitación de vinos de todas clases (Jerez, Málaga Burdeos, Oporto, Champagne, etc.)—Preparación de vinos medicinales, vinagres naturales y artificiales por D. Fe-

derico Albertí. Tercera edición, notablemente corregida y aumentada—7 pesetas.

Primeras Nociones de Instrucción religiosa y lecciones de cosas religiosas por el Abate M. Bouvet Director espiritual del Colegio Stanistas de Paris, versión adoptada al público español por Nicasio Echenique.

La Nueva Bula de Cruzada y sus extraordinarios privilegios según la concepción de Benedicto XV—Comentario Canónico-moral e Histórico sobre el Breve «Un presens» por P. Juan B. Ferreres, S. J. con las licencias necesarias; Tercera edición, corregida y aumentada.

Santa María Magdalena por el R. P. E. D. La cordaire de la orden de Padres predicadores de la Academia Francesa traducida por D. Juan Thompson con aprobación del ordinario—cuarta edición—Una peseta.

Los Esponsales y el Matrimonio según la novísima disciplina. Comentario canónico-moral sobre el decreto (Ne Temere) por el R. P. Juan B. Ferreres, de la compañía de Jesús. Sexta edición corregida y muy aumentada con las licencias necesarias.

TRASTS VENALS.—Mestre Jaume Gual; Es capellé ven dos trasts que té davant el Corté vei, que fa cantonada entre el carré del Barco i el carré Nou.

TEATRO DE INCA.—Se vende una acción por cincuenta duros. Informes en la imprenta de este semanario.

VENTA DE FINQUES se venen les cases núm. 41 del Carrer del General Luque i un altra del carrer de la Glòrja. Darán raó an aquesta Redacció.

Tip. M. Durán.—Inca

MANUEL PLAZA

SASTRE

OFRECE UNA BONITA COLECCION DE GÉNEROS PARA LA TEMPORADA DE PRIMAVERA

Y VERANO

CALLE CADENA ESQUINA PLAZA SANTA EULALIA

Palma