

EL BALEAR

DIARIO POLITICO.

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

Año II.

Palma Miércoles 31 de Octubre de 1883.

Núm. 542

VAPORES-CORREOS.

Salidas.—Domingo 8 m. Ibiza y Alicante.—Lunes 5 t. Mahon.—Martes 6 t. Barcelona.—Miércoles 5 t. Mahon por Alcudia.—Jueves 5 t. Valencia.—Sábado 2 t. Barcelona por Alcudia.
Entradas.—Lunes 7 m. Valencia.—8 m. Mahon por Alcudia.—Miércoles 3 t. Ibiza y Alicante.—Jueves 7 m. Mahon. 10 1/2 Barcelona por Alcudia. Sábado 7 mañana Barcelona.

FERRO-CARRILES

Servicio de trenes.—De Palma a Manacor 3'15 (m.) 8'40 m. y 2'45 t.—Palma y La Puebla 3'15 (mixto) 8'10 m. 2'45 y 4'15 (mixto) t.—De Manacor a Palma y La Puebla 3'15 (m.) 8'10 y 5'3 t.—De La Puebla a Palma 4 (mixto) 8'30 m. y 5'30 t.—De La Puebla a Manacor a las 4 (mixto) 8'30 y 3'15 t.

LOCAL.

SUBASTAS.

El día 21 del próximo Noviembre se celebrará segunda subasta, por haberse rescindido la primera, para el servicio de lancha para el abastecimiento de los faros de Botafoc, Conejera, Ahorcados, Isla d'en Pou, y Formentera, en Ibiza, durante los años económicos de 1883 a 1887, cuyo importe de contrata asciende a 4110'80 pesetas para cada uno de los citados cuatro años.

—Debiendo construirse cuatro lavabos en el departamento para niños y ancianos de la Casa de Misericordia de esta ciudad, la Comision provincial ha acordado subastar la ejecucion de estas obras arregladas a las condiciones generales, facultativas y económicas establecidas.

—El día 30 del próximo Noviembre y en el despacho del Sr. Gobernador de la Provincia se celebrará la subasta de acopios de piedra machacada, durante el actual año económico, con destino a las siguientes carreteras:

	Presupuesto de contrata.
	Plas. Cs.
De Lluch a Santany por Selva, Inca, Manacor y Felanitx.	7.998'67
De Sineu a los Baños de San Juan de Campos.	45.501'54
De Petra (en la de Lluch a Santany) al puerto de Pollensa por Pollensa.	5.000'74
De Palma al puerto de Alcudia por Inca y Alcudia.	7.000'51
De Palma a Capdepera.	5.497'00
De Palma a Puerto Colom por Llummayor y Felanitx.	41.938'81

—El día 29 del citado mes se celebrará otra subasta igual para las siguientes:

	Presupuesto de contrata.
	Plas. Cs.
De la estacion de Sta. Maria a Montuiri.	4.998'20
De Artá a Sta. Margarita.	4.998'48
De Palma al Puerto de Andraitx.	4.687'27
De Palma a Sóller por Valldemosa y Deyá.	2.997'65
De Palma al puerto de Sóller.	3.997'65
De Algaida a Santany por Llummayor.	3.992'80
De Ibiza a San Antonio.	2.009'30

Dice con mucha oportunidad nuestro querido colega *La Opinion* de ayer:

«Continúan estos zorrillistas desesperados al ver que no se presenta en el horizonte la olla y cuchara que creyeron comprar con el interesado contingente que se apresuraron a dar a la izquierda.

Olla, cuchara, chupa, todo ese sustancioso catálogo de palabras es lo que forma los ensueños de aquellos infelices políticos que tienen la desgracia de servir de *manzanillo* a la política de este país.

Pero, vamos al asunto principal; ¿es ó no cierto que esos zorrillistas se han llevado un soberbio mico al ver que a pesar de sus espinazos doblados, de sus maquinaciones para infiltrarse en las regiones del poder, y de todos sus deseos solo han logrado ponerse en ridiculo? Pero no es nada lo del mico de ahora, sino los que recibirán.

Si fuesen *Bismarcks*, diplomáticos, y todo lo demás, tendrían todo lo que les sabe mal que nosotros tengamos, y como

no queremos personalizar como ellos ya empiezan a hacerlo, por eso no les diremos que son varios los que forman en sus filas que han deseado Diputaciones, escribanías y otras cosas, que no han podido obtener, pero que algún día obtendrán, cuando triunfen sus principios que con tanto *desinterés* sostienen.

Para concluir hoy, pues no debemos, ni es justo, vista la triste situación en que se encuentran los zorrillistas, hacer su suerte mas amarga, diremos que es difícil averiguar quienes sean las personas que forman el partido, porque retraídas desde algún tiempo aquellas que por su historia y antecedentes, merecían toda clase de consideraciones, y habiendo ido otros a besar la mano a D. Alfonso, nadie sabe quienes sean los prohombres adoradores de la revolucion *al minuto*. Aquí al menos nadie sabe donde están y quienes son. Ni siquiera los izquierdistas quieren reconocerles.»

El último vapor llegado de Barcelona fué portador de los caballos sementales franceses comprados en las ferias de Tarbes, por cuenta de esta Exma. Diputacion provincial, con destino a las paradas de Mallorca y Menorca.

Los inteligentes que han tenido ocasion de verlos hacen grandes elogios de su estampa, y añaden que son los mejores ejemplares de entre los que tiene bajo su direccion el inteligente jefe de la remonta don Gabriel Martorell que es quien los ha escogido.

El pueblo de Artá celebró el día 28 último solemne funcion religiosa, a la que asistieron las autoridades con motivo de bendicirse en aquella parroquia una nueva campana de la que han sido padrinos el Dr. D. Miguel Morey y D.^a Francisca Quetglas.

El Juzgado de Mahon llama a los que se crean con derecho a la administracion de los bienes de D. Antonio Marques y Pons.

Ayer tarde hubo en el muelle de esta ciudad una escena por demás desusada. El vapor «Maria» debía a las cuatro salir para Barcelona con la correspondencia pública. Los pasajeros se hallaban a su bordo con los equipajes, y esperando de momento en momento que el buque zarpara. Dieron las cinco, y las cinco y media, y el barco no se movía de su puesto; en vista de lo cual alguno que otro pasajero desembarcó en una lancha y se fué a bordo del *Lulio* que tambien estaba aparejado para emprender viaje a Barcelona. Al ver la tardanza del *Maria* y después de asesorarse el Administrador principal de correos en persona, de que dicho barco no podía fijar hora precisa para la salida dispuso muy acertadamente que la bodega de la correspondencia pública fuese transportada a bordo del *Lulio*, el cual cargó tambien muchos pasajeros del *Maria* y emprendió su marcha a Barcelona.

Segun se nos ha referido por conducto fidedigno el celoso Administrador de correos de esta capital, habia exigido antes certificacion autorizada de que el *Maria* se hallaba en disposicion de servir de vapor correo y así se habia certificado; pero a causa de haberse roto el manubrio de su máquina, tuvo que presenciarse una escena, que estamos seguros tiene que perjudicar grandemente los intereses de la compañía titulada Mallorquina de vapores.

El vapor correo de Alicante e Ibiza ha salido de ese último punto a las cinco de esta mañana, y por consiguiente no llegará a este puerto hasta despues de cerrado nuestro número de hoy.

Si las noticias que nos traiga el citado correo son de verdadero interés, las publicariamos en hoja suelta; pero de lo contrario, y en atencion a la festividad del día, no repartiremos mañana número a nuestros abonados.

El Alcalde interino de esta Capital don Heriberto Granells, hizo publicar ayer un bando prohibiendo el tránsito de Carruajes por el camino del Cementerio y la porcion del de Ronda, desde la puerta de Jesus a la carretera de Valldemosa, durante el día de mañana, desde la una de la tarde en adelante.

Los días 2 y 3 del próximo Noviembre no se despachará en las oficinas de la sucursal del Banco de España, por verificarse el estero en las salas del establecimiento.

Por R. D. se ha autorizado al Director general de Artilleria para que adquiera directamente del fabricante Mr. Krupp una grúa de potencia de 80 toneladas por la cantidad de 408.000 pesetas, con destino a la fortaleza de Isabel II del Puerto de Mahon.

La barquilla auxiliar de la escampavía *Concha* ha apresado en aguas de la costa de Menorca un falucho contrabandista con doce bultos de tabaco, sin reos.

Para esta noche se ha anunciado en el Teatro Circo Bolear la ópera *Hernani*. ¡*Io sono il bandito Hernani!*...

El nuevo tenor que espera la compañía ha telegrafiado desde Port-Bou, y probablemente llegará mañana a esta Capital.

Para la funcion en que se presente al público, la contaduría del Circo despacha ya localidades, en vista de que ya se le han hecho pedidos.

Mas vale así.

En Montuiri se han repartido docena y media de sopapos y se han producido otra docena y media de contusiones.

En la calle del Baratillo hubo anoche una reyerta, sin consecuencias, entre dos jóvenes.

La guardia municipal intervino, llevando a los contendientes al cuartelillo.

Leemos en un periódico que Mr. Viala, profesor de viticultura, dice: que para evitar para años sucesivos los graves males que en los viñedos causa una granizada que haya caído, y que para el año siguiente puede producir la pérdida de la produccion que pudiera sin ello obtenerse.

Extracto de las noticias de desdichas registradas por la prensa de ayer:

—En son Berga (Establiments) volcó un *catrin*, quedando inutilizado el caballo.

—Anteayer armaron un escándalo en la calle de Camaró algunas Mesalinas de plaza.

—Sobre el hecho calificado de coaccion, ocurrido en el entresuelo, de la casa número 27 de la calle de Arabi, parece instruye causa el Juzgado de la Cathedral, y al efecto cita al caballero que al pasar por dicha calle entró en aquella habitacion atraída por los gritos que lanzaba una muchacha y reprendió a las que allí estaban por la actitud que con ella se seguía.

—Se han producido algunas quejas a *La Opinion* respecto de un abuso que viene cometiéndose de mucho tiempo en

una casa de Sta. Catalina cercana al puente de San Megin. El caso es que el inquilino del piso bajo tiene almacenados en una casa que no es pocilga diez ó doce cerdos contra lo que el dueño le tiene dicho y las ordenanzas establecen.

Los buques que el sábado tomaron entrada en nuestro puerto fueron el laúd «Estrella» procedente de Ibiza, con cargamento de almendros; el laúd «Santo Tomas» de Cherchel, con habas, y la polacra goleta «Ventura» de Sevilla, trigo.

El domingo lo efectuaron el pailebot «Dolores», de Felanitx, con pipas vacías, y el laúd «Miguelito» de Alicante, con varios efectos.

El sábado se despacharon el batío «Maria», para Cetta, con vino e higos; la polacra «Cortés», para Termini, con lastre; y el vapor «Jaime II», para ambos puntos, 20 pasajeros y mercancías.

Anteayer llegaron a nuestro puerto el bergantin francés «Beltran», procedente de Cardiff, con cargamento de carbon mineral; el bergantin noruega «Day», de Bjorneborgs, con madeiras; y el vapor «Union», de Valencia, con varios efectos.

Se despacharon el jabeque «Dolores», procedente de Porto-Colom, con pipas vacías, el vapor «Menorca», para Mahon, con la balija, 28 pasajeros, y efectos del país, y los vapores «Belver y Palma», para Barcelona, con 19 y 32 pasajeros respectivamente, y ademas carga y muchas cabezas de ganado de cerda.

TELEGRAMAS PARTICULARES.

Madrid 30 a las 5 t.
(Recibido a las 5'55 n.)

El viernes publicará la «Gaceta» los nombramientos de Gobernadores. Los Chilenos se han apoderado de Arequipa.

Ha habido disturbios en Belgrado. Se ha suicidado el obispo de Praga. 4 p interior: 59'40.

Madrid 30.

Ha fallecido el General Córdoba. Háblase del matrimonio entre la Infanta Eulalia y el príncipe heredero de Portugal.

Se hacen armamentos en China.

CIRCULO MERCANTIL.

Madrid 30.

4 p interior, contado, 59'65.
Id. id. fin corriente, 59'60.
Id. id. próximo, 59'90.
4 p amortizable, 73'50.
Empréstimo de Cuba, 92'30.
Banco de España, 283'00
Paris 4 p interior contado, 57'18
Palma 4 por ciento, 59'65.
Barcelona 4 por ciento, 59'77.
Coloniales 58'25.
Nortes, 112'75.
Alicantes, 95'50.
Orensas, 28'00.
Directos, 25'25.
Londres, 57'18.
Francias, 84'00.

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

CULTOS SAGRADOS.

DIA 31.

Santos Nemesio y Quintin mártires.

El Jubileo de cuarenta horas se gana en las Misfonas, costeadas por dicha Asocia cion.

LOTERIA NACIONAL.

Administracion principal de Loterías de la provincia de las Baleares en la plaza de Cort.

Lista de los números premiados en las Administraciones de la Renta en esta Provincia en el Sorteo celebrado en Madrid el dia 26 del actual.

Con 2.500 pesetas.

701.

Con 300 pesetas.

4267 4935 7746 8729 9345 10184 11256 13550 14089 15262 15436 17697 17761 19290.

Hay billetes de venta á 10 pesetas el décimo para el sorteo que se ha de celebrar el dia 6 del corriente.

Palma 31 Octubre de 1883.—El Administrador, Eleuterio Quijada.

AYUNTAMIENTO DE PALMA.

Modificado por este Ayuntamiento el proyecto de presupuesto ordinario para el corriente ejercicio económico, se anuncia al público que las modificaciones acordadas estarán de manifiesto en la Secretaria de esta Corporacion por espacio de quince dias, contados desde esta fecha á efectos de reclamacion.

Palma 27 Octubre de 1883.—El Alcalde accidental, Heriberto Granells.—P. A. del Ayuntamiento: Francisco Gomila, Secretario.

COMPANIA CURTIDORA INDUSTRIAL.

A tenor de los artículos 11 y 12 de los Estatutos de esta Compañia y por acuerdo de la Junta de Gobierno se avisa á los poseedores de las acciones números 667, 668, 680, 681, 682, 686, 687, 688, 689, 691, 693, 711, 1045, 1608, 1659, 1660, 1661, 1662, 1667, 1831, 1866 y 1891, que si en el plazo marcado en los citados artículos no se presentan al pago de los dividendos pasivos en descubierta por dichos títulos se caducarán estos espidiendo los correspondientes duplicados á favor de los señores á cuyo nombre están registrados en los libros de la Sociedad.

Palma 20 Octubre de 1883.—El Administrador, Cosme Bauzá.

FERRO CARRILES DE MALLORCA.

Servicio de trenes que regirá desde 1.º Noviembre de 1883, á 15 Marzo de 1884.

De Palma á Manacor y La Puebla, á las 3.15 (mixto), 8.10 mañana y 2.45 tarde.

De Manacor á Palma y La Puebla, á las 3.15 (mixto), 8 mañana y 3.15 tarde.

De La Puebla á Palma y Manacor, á las 4 (mixto), 8.30 mañana y 3.45 tarde.

Trenes periódicos.

Dias de mercado en Inca: De Inca á Palma, á las 2 tarde.

Los sábados de Palma á La Puebla, á las 4.15 tarde.

Los domingos de La Puebla á Palma, á las 5 tarde.

Palma 10 Octubre de 1883.—El Director General, Guillermo Moragues.

SUCURSAL DEL BANCO de España.

PALMA DE MALLORCA.

Los dias 2 y 3 de Noviembre próximo estarán cerradas estas oficinas, con motivo de su estero.

Lo que se anuncia al público para su conocimiento.

Palma 29 de Octubre de 1883.—El Oficial Secretario, Emilio Figueras.

ALMACEN DE MUSICA DE PERELLÓ.

19, Union, 19.

Además de las novedades ya publicadas, se acaban de recibir todas las que fueron ejecutadas por el célebre Sesteto, en nuestro Teatro, para Piano á 2 y 4 manos, Wals, Lento y Pizzicato, Regente Gavotta, Zampa, Sinfonia 1.º 3.º y 4.º Polonesa Marqués, y 1.º Lágrima, Rapsodia Húngara, Sinfonia Mignon, Serenata y Meditacion Chapi, Sinfonias Tutti in Maschera, Poeta y Aldeano, Paragraph 3.º Moraima Gavitta y Pavana de Luis XIII etc. Y además Tempestad Polka, Jota Viva Aragón, Zarzuelas para pequeños Teatros, y la célebre melodía titulada «Música Prohibida.»

Grandes rebajas desde el 50 al 70 pñ.

19, Union, 19.

PIANO

Tanto se vende como se alquila un Piano Vertical en muy buen estado en la calle de Sintas, número 12. 7

Compañia Catalana de Vapores Trasatlánticos.

Salidas fijas del puerto de BARCELONA el dia 15 de cada mes. PARA PUERTO-RICO Y LA HABANA

Saldrá para dichos puntos el 15 de Noviembre, el vapor

JOSE BARO.

Admite carga y pasajeros. Los fletes y pasajes de esta á Barcelona y el trasbordo en dicho punto son de cuenta de la Compañia.

Estando limitada la cabida, se advierte á los señores cargadores se sirvan pasar nota anticipada de la carga.

Se despacha en Palma, plaza de Copiñas, núm. 5 entresuelo.

Vapores-Correos de la Compañia Trasatlántica

(antes A. Lopez y Compañia.)

PARA PUERTO-RICO Y LA HABANA.

Salidas fijas del puerto de BARCELONA los dias 4 y 25 de cada mes.

Admiten carga y pasajeros.

Los que salen el 25 enlazando con servicios antillanos de la misma Compañia hacen escala en MAYAGUEZ, PONCE, SANTIAGO DE CUBA, GIBARA y NUEVITAS.

Estando limitada la cabida debe comprometerse la carga con anticipacion.

Para informes Pedro M. Granada y Hermano.

Plaza de Copiñas 5 entresuelo.

SOCIEDAD GENERAL DE TRASPORTES MARÍTIMOS POR VAPOR.

Comunicación rápida entre Europa y la América del Sur.

se emplean solo 26 dias en el viaje.

Salidas fijas del puerto de BARCELONA el 15 y 30 de cada mes.

Prestan este servicio los grandes y magníficos vapores

Navarre, Bearn, La France, Savoie, Poitou y Bourgozne.

Estos vapores admiten pasajeros y carga para

RIO-JANEIRO, MONTEVIDEO Y BUENOS-AIRES.

PRECIOS DE PASAJE.

1.ª clase 160 duros — 2.ª clase 100 — 3.ª clase 40 duros.

Los pasajeros de 3.ª clase serán alojados en grandes cámaras bajo cubierta y se les proveerá de jergon, cabecera y mantas y se les suministrará diariamente, vino, pan y carne fresca, con el servicio de mesa, cubiertos, etc.

Los pasajeros que lleguen á Buenos-Aires, serán admitidos durante ocho dias en la fonda de Emigracion por cuenta del Gobierno Argentino y conducidos por cuenta del mismo Gobierno (por mar ó ferro-carril) al punto de la República que ellos elijan.

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

NO MAS QUIEN LO SEA ES PORQUE QUIERE SORDOS

MEDICAMENTO INFALIBLE PARA LA CURACION DE LA SORDERA POR INVETERADA QUE SEA, DIFI CULTAD DE PERCEPCION Y DEMÁS ENFERMEDADES DEL OIDO, DEL DR. CHARLES TOMPSON, DE NEW-YORK, 57, BROAD STREET. APROBADO Y RECOMENDADO POR LAS ACADEMIAS DE MEDICINA DE NEW-YORK, BOSTON Y FILADELFIA. Su eficacia está reconocida por las numerosas certificaciones que obran en poder del Dr. Tompson, de las principales eminencias medic ales de Europa y América. El Dr. Carter, del Hospital de New-York, ha administrado el Contra-sordera á 300 ENFERMOS y ha obtenido 300 CURACIONES. La Academia de Medicina declaró que este medicamento es el único eficaz que ha o erado grandes curaciones y lo recomienda en su informe de 23 de Abril de 1875. Su forma de pastillas y sabor agradable lo hace fácil de tomar y gustoso.—Prospectos en es pañol.—Caja 16 reales.—Véase la nota final.©

VIAS URINARIAS MAL DE PIEDRA Curacion sin operar Retencion de Orina, Arenas, Calculos, Catarros de la Vejiga, Estrechez, Obstrucciones, Irritaciones, Inflammaciones é Infartos de la Prós tata, Enfermedades especiales en todos sus grados, y todas las afecciones de las Vias Urinarias, por crónicas y antiguas que sean. Curacion radical y pronta con el Régimen especial Norte Americano del Dr. Charles Tompson, infalible en todos los casos. Recomendado por las Academias de Medicina de New York en 9 de Diciem bre de 1874, de Londres en 21 de Enero de 1875 y de Paris en 14 de Febrero de 1875. Las principales eminencias medic ales de ambos mundos lo usan en los casos de expe rados con éxito seguro, Garantizando Retencion, Estrechez, Irritacion, et cétera, que á la 1.ª toma se orinará sin dolor y á la 6.ª curada. En las Arenas, que se expelerán sin dolor á la 2.ª toma y curadas á la 9.ª. En la Piedra, se orinará sin nece sidad de sonda á la 3.ª toma y su disolucion, expidiéndose en arenas será antes de la 12.ª Fácil medicacion. Tres tomas diarias. Frasco 24 reales.—Prospectos en español.— Véase la nota final.

NOTA © Para evitar falsificaciones é imitaciones fraudulentas de que han sido víc timas estos medicamentos, se encuentran únicamente para su venta en casa del Re pre sentante en España F. Mateos, Rambla de Cataluña, 104, principal, en Barcelona, el que contestará á cuantas consultas se le hagan, y los remitirá certifi cados al que en carta le envíe su valor en sellos ó giro.©

PRODUCTOS DE LA FARMACIA MOREY

Muro de Mallorca.—Plaza de San Martí, 2.

Savia de Pino. Para la curacion de las enfermedades del Pecho, As ma, Tisis, Tos, Bronquitis, Opresion, Coqueluche é Ir ritaciones de garganta, por medio del Jarabe, Pildoras y Pastillas de legítima savia de pino concentrada por Morey.

La Medicacion Fosfórea por Morey. JARABE DE FOSFATO DE CAL GELATINOSO. Contra el Linfatis mo, Consunccion, Enflaquecimiento y, contra toda clase de debilidad es del organismo y enfermedades nerviosas; muy recomendado para facilitar la denti cion, é impide á los niños que se encorven sus piernas, si lo toman durante la lactan cia y muy útil para las mugeres en estado de preñez. Reinwiller ha obtenido muchas curaciones de Bronquitis crónica y Tisis pulmonar. Enterarse del prospecto que acom paña cada frasco.

Vino de Quina Ferruginoso. Es el mejor Tónico recon ti tuyente. Numerosas curacio nes en casos de Anémia y Clorosis, Leucorreas, Neuralgias y Pobreza de la sangre; aumenta el apetito y dá fuerza y vigor.

Tópico Español, Morey. Medicamento para Veterinaria, Epis pástico, Resolutivo y Fundente, reem plaza al Fuego, obra á las dos horas y no perjudica el bulbo piloso. Depósito general, Muro, Farmacia del autor. Palma, Centro Farmacéutico, Harina 34 y 36, y en las principales farmacias de las Baleares. NOTA. Cada frasco lleva la firma Juan Morey y va acompañado de una instruc cion.

ANUNCIO.

Se halla de venta la propiedad llamada Can Farró, de cabida de 22 cuarteradas y media, situada en el término de Palma, lindante por la parte Sur con el prédio el Rafal y por la parte Norte con la carrete ra de Sineu; dicha propiedad puede desti narse á regadio ú otros frutales y mayor mente á la plantacion de viñedo.

Se vende libre de censo y de todo gra vamen, tanto en su totalidad como en pe queñas porciones, para su ajuste avistarse con D. Martin Rubi y Amengual, vecino del pueblo de Marratxi, comisionado para su venta.

Al Público.

En el horno de las Siete E quinas se ven de harina de trigo y acaá desde el precio de 15 hasta 20 céntimos el kilo.

Casa de comida.

En la calle de Pelaires número 107 tien da. Precios módicos y servicio esmerado.

A quien convenga.

Tanto se vende á plazos como á dinero contado, un Piano Vertical enteramente nuevo. Para ello pueden dirigirse á la calle de Pelaires, 86, 2.º, el cual informa rán.

Venta de alcohol.

En la fábrica de destilacion y refinacion, establecida en Manacor se hallan de ven ta alcoholes de vino de mas de 40.º.

Para precio y demás informes dirigirse á las Oficinas de la Sociedad Agrícola In dustrial y Comercial de Manacor, en esta ciudad ó en el despacho de la misma fá brica.

Augusto Beaufort CETTE (FRANCIA.)

Antigua casa de consignacion, comision y tránsito; especialmente dedicada á la venta de vinos.

Reexpedicion para todos los puntos por buques de vapor, veleros y ferro-carriles.

Representantes en Palma, Sres. Cortés He maros, Agentes de Aduana, Matina, número 60, Palma. 30—16

CASA DE HUESPEDES

calle del Obispo, número 5, principal. Se alquilan habitaciones amueblada. y sin amueblar á precios muy baratos. Se sirven comidas á precios convenientes. Trato esmerado y económico. 155

Almendros.

Los hay de muy buenos en terreno seco y punto llamado El Puig de Burife rri, término de Luchmayor propiedad de D. Gregorio Car (a) Claret. Los que de seen proveerse de dichos árboles tanto en pequeñas como en grandes cantidades po drán dirigirse en Luchmayor, calle del Cementerio, número 3.

Venta.

Se vende plantel de Almendras, del término Son Sili, su dueño vive calle del Sindicato, número 96.

Almendros.

Los hay de superiores, de 3 años, en terreno seco y punto llamado Son Mes quida, término de Luchmayor. Los que de seen proveerse de dichos árboles podrán dirigirse á Miguel Verdés, calle del Bor ne, número 26, Luchmayor.

Se necesita una jóven de 12 á 15 años para el despacho de una tienda. Informaran, O.ñila, número 14.

Anuncio verdad.

En la calle de Odon-Colom, núme ro 20, se venderá todos los dias y ho ras de despacho, leche pura de vaca, sin mezcla ni adulteracion de ningun a especie.

PRENSAS Y COPIADORES.

Los hay para vender en la imprenta de este periódico.

EL BALEAR.

HOJA AGRICOLA Y COMERCIAL.

MEMORIA
SOBRE

EL CULTIVO DE LA VID
EN SANLUCAR DE BARRAMEDA
Y JEREZ DE LA FRONTERA.

(CONTINUACION.)

CAPITULO VII.

DE LA PODA DE LAS VIÑAS Y DOCTRINA
DE LOS SANLUQUEÑOS.

De lo que contribuyen las podas tempranas ó tardías á aumentar la cantidad y mejorar la calidad de la uva.

Es opinión admitida generalmente por los cosecheros de Sanlúcar que las vides que se han podado muy temprano rinden mayor cantidad de esquilmo y mayor porción de mosto que las que se podan más tarde. Juzgan asimismo que los vinos fabricados con uvas cogidas en los majuelos que se podaron con demasiada anticipación son comunmente de inferior calidad. Prefieren los *mayetos* ó cortos cosecheros que venden su mosto, la poda temprana por esta idea de lucro, y para obtener mayor número de arrobas, sin cuidarse de su calidad. Me aseguraron que rara vez adquiere la uva de tales majuelos la sazón oportuna. Los cosecheros, propietarios y fabricantes cuidan de que se poden sus majuelos en diciembre y primeros de enero, con la mira de mejorar la calidad de sus vinos, desatendiendo y despreciando lamayor cantidad de conservación difícil.

Reliero las opiniones de los sanluqueños en este particular; pero sin admitirlas ni desechárlas, siendo unos puntos delicados de difícil averiguación, que únicamente pueden decidir la práctica y una serie de experimentos, ejecutados sin preocupación y con teson científico. Me persuado, no obstante, que muchas de estas opiniones merecen un exámen detenido é imparcial, por la importancia que presenta á primera vista.

Del método de podar.

Son siempre unos mismos los documentos, iguales los principales y conformes las ideas de los labradores de todos los viñedos para el establecimiento de las prácticas y arte de podar. En todos los territorios de viñas se dirigen las podas á prolongar la fertilidad de la vid, á impedir que se desfallezca y se debilite con su demasiado producir á mejorar la calidad de la uva sin descuidar su abundante esquilmo y á facilitar la ejecución de todas las maniobras que conducen á su cultivo y cómoda conservación. Ya sea la diversidad de temperamentos y terrenos, ó ya también la varia disposición del hombre á idear sendas diversas para llegar á un mismo punto, ello es que los principios de la poda difieren en cada país en muchos puntos importantes.

Los sanluqueños y jerezanos podan constantemente en lo nuevo, raspan todas las yemas fructíferas de los pulgares, y solo en algun caso indispensable y urgente conservan sarmientos antiguos, dejando *vara* en las cepas para criar los racimos. La celebridad de los famosos vinos andaluces y el empeño de sus moradores en sostener estas antiguas prácticas, son unos testimonios auténticos de su importancia y utilidad.

Del arreglo de la cabeza y de los brazos de las cepas.

Cuida con esmero el podador de que los brazos ó *brocadas*, y los pulgares de sus cepas, se hallen distribuidos con igualdad y sin confusión, á fin de que el llamamiento de linfa sea igual y no descomponga el arreglo y buena colocación de los brazos de la vid. La cepa que se deja con demasiado esquilmo, se cansa y debilita prontamente y pierde su fertilidad; la que se desgarnece demasiadamente, suele producir solamente madera. Debe procurarse en lo posible que la cepa esté clara y desahogada, ordenando sus brazos á distancias proporcionadas, sin amontonar ni desgovernar los sarmientos. Con arreglo á la calidad de la tierra, á la valentía y disposición de la cepa y á la distancia del plantío, se dejan mas brazos ó *brocadas*. El abundante producir y duración frondosa de las ce-

pas depende no pocas veces de la buena distribución y acertada elección de los brazos de la vid. Rara vez excede de ocho el número de los brazos de la vid mas valiente y vigorosa de Sanlúcar. Tienen las mas tres, cuatro ó cinco brazos ó gajo; con arreglo á la calidad del terreno, á la casta cultivada y al cuidado con que se atiende su cultivo.

Es tan esencial la determinación de este punto para el cultivo de la vid, que en algunos de los países mas celebrados en Europa por la calidad y excelencia de sus vinos, han creído que convenia mandar y señalar por un reglamento el mayor número de brazos ó *brocadas* que se deben dejar á cada cepa. Los brazos deben hallarse colocados á iguales distancias, sin que excedan con demasia los medros y robustez respectivos de cada uno, proporcionándolos constantemente al vigor de la cepa. En el buen arreglo de los brazos de la cepa y en su acertada distribución consiste en que los *verdes* (1) ó empujes se mantengan recogidos. La ventilación y desahogo de los brazos conducen para la maduración mas perfecta de la uva y para que asoleados los sarmientos se curen convenientemente para la sucesiva vegetación de la vid. El descuido y falta de inteligencia en las podas son la causa de que muchas veces pierdan las cepas el arreglo y gobierno de brazos correspondiente y mas propio para los medros sucesivos de la planta. Es muy común asimismo que se abran las cañas fortuitamente y que se desgajen algunos de sus brazos, dejando desfigurada la cepa, desproporcionada y formada sin orden. En semejantes circunstancias, es indispensable alargar los *verdes*, esto es, echar mano de las yemas «limpias» (2) ó «claras» (3), situadas en la mejor disposición para llenar los claros de la cepa, á pesar de que disten de la cabeza mucho más que los brazos que proceden de las «yemas peludas» (4), muertas ó ciegas» ó sea del «lagrimal», como llaman en muchas partes de la Mancha.

De las sacas ó sarmientos superfluos que debe derribar el podador.

Se coloca el podador sanluqueño, armado de su hoz, en el paraje de la cabeza de la cepa donde aun no han cerrado los verdes ó brazos si es majuelo nuevo, y en todos los casos sigue podando el operario desde la izquierda hácia la derecha. Derriba el podador todos los sarmientos y brazos que se erian muy juntos, desordenados y sin arreglo. Su principal ciencia consiste en conservar solamente los sarmientos útiles, bien colocados y distribuidos con oportunidad y á distancias arregladas. Apean indispensablemente aquellos sarmientos *excusados*, que brotan entre dos cortes antiguos ó sea entre dos *cuchilladas* de los sarmientos que se han podado anteriormente. El sarmiento que está colocado en una situación ó plano mas alto que el horizontal de la cabeza se suprime asimismo. Llanman en Sanlúcar sarmientos «montados ó cabalgados» (5) á los que ocupan seme-

(1) Con la expresión genérica de *verdes* expresan los sanluqueños la dirección de los empujes ó del desarrollo de las yemas útiles para poblar la cabeza de la cepa ó sea aquel impulso natural que sigue la linfa para la reproducción vegetal.

(2) Llanman yemas limpias á las de madera y fruto más próximas á la casquera, ó inmediatas al nacimiento del sarmiento nuevo, que por su situación aparente pueden suplir la falta de las «yemas peludas» y proporcionar sarmientos y brazos útiles para guarnecer la cepa.

(3) Las «yemas claras» difieren solamente de las «limpias» en la circunstancia de aprovechar únicamente para dar uva, mas de ningún modo para dirigirse y llenar los claros de la cabeza de la vid.

(4) Las «yemas peludas» son las de madera, que se hallan situadas sobre el sarmiento viejo y ocupan la parte del sobaco inferior de los brazos y sarmientos fructíferos.

(5) Herrera los nombra «caballeros».

jante situación é impiden que los brazos se mantengan recogidos, siendo preciso cortarlos para que arme en lo sucesivo debaratadamente la cepa. Siempre que por omisión ó descuido se ha dejado algun brazo ó sarmiento «montado» ó alguno de los «excusados» (1), ó co'o'ados «en la cuesta de los secos» se hace indispensable cercenarlos en los subsiguientes, para no alejar los empujes ó «verdes» y no desbaratar la formación de la cepa. Los cortes ó heridas que se cierran y cicatrizan con dificultad y perjudican sumamente á la vid. Todas las sierras que nacen del tronco de la cepa y los sarmientos chupones, mamones, y golosos, que consumen demasiada porción de savia, deben derribarse antes de que desfiguren la cabeza y destruyan el arreglo de los brazos.

De los cortes ó *cuchilladas*.

Dejan por lo regular los podadores alguna parte del cañuto sobre la yema en los cortes, *cuchilladas* ó «fuegos» de los sarmientos que cercenan. Se seca siempre por grados alguna porción del sarmiento por debajo del corte ó *cuchillada*; y en caso de que no se haya dejado bastante leña sobre la yema del pulgar puede peligrar y perecer ésta.

Los cortes se dan con arreglo á lo largo del cañuto, dejando tres ó cuatro dedos por encima de la articulación; de manera que la *cuchillada* esté sesgada por el lado opuesto de yema, á efecto que no la inunden los lloros ó derramen de la savia.

ESTEBAN BOUTELOU.

(Se continuará.)

AVES Y PLANTAS.

Por uno de esos errores, tan comunes en nuestros labradores, los pájaros son objeto de una persecución cruel en los campos. Acúsaselos de destructores de los sembrados, y se inventan contra ellos toda clase de medios.

No es posible negar que los pájaros hacen daño en los campos; lo que es preciso saber si á cambio de este daño producen algun beneficio, y si éste basta á compensar á aquel. Generalmente no se cree así, y sin embargo, nada hay tan cierto como el beneficio que la agricultura y los agricultores reciben de esas pequeñas aves, que recorren el espacio en rápido vuelo, que se posan entre el follaje de los árboles, y que alegran la campiña con sus gorgeos.

La mayor parte de las aves son insecticidas, y muy especialmente las que viven en el campo.

Esas variedades de pajarillos, desde el travieso gorrion hasta el pintado jilguerrillo, son terribles destructores de la oruga y demás insectos que tantos estragos suelen cometer en las plantas. Su voracidad insecticida es harto sabida hasta de los mismos labradores, siendo de extrañar, por esto, que tanto lamenten los pequeños desperfectos que puedan causar en los sembrados. Por cada grano de trigo ó de uva que destruyan, destruyen millares de insectos que hubieran llegado á causar mayores males al labrador.

En algunos países, las autoridades han adoptado medidas de rigor contra los que persiguen á las aves insecticidas. En España mismo se respeta la existencia de algunas que se consideran con un respeto que raya en idolatría. Las cigüeñas, que al ocaso elevan su vuelo y van á buscar su nido en el alto campanario de la iglesia, y las golondrinas, son objeto en algunas partes de supersticioso respeto, que no nace, en verdad, del cariño que pueda tenerles el labrador por los servicios que prestan; pero que sea como fuere, no son perseguidas.

Hay, pues, necesidad de aconsejar sin

(1) Llanman «brazo ó sarmiento excusado» á aquel que está situado entre dos cortes de otros sarmientos podados en ocasiones anteriores. Alguna vez los destinan para *vara*, cuando ocupan una situación cómoda y propia para este efecto.

descanso á los labradores, que no molesten á esos pequeños seres que limpian el campo de insectos realmente dañinos. Hasta deberían castigarse á los perseguidores, con severas penas.

Pero no hay vida posible para el ave sin las plantas. En el desierto, no hay aves, no las hay tampoco en la inmensidad del mar, ni en las alturas donde la vegetación no existe. Suprimid el arbolado, y habreis suprimido las aves, excepción de las acuáticas, cuyo principal elemento es el agua. Por eso las aves abundan en los bosques, en los montes, en todas partes donde haya plantas que les sirvan de abrigo y de alimento.

En los árboles anidan las aves. En ellos celebran sus amores y cantan sus alegrías. Desde los árboles saludan la aparición de la aurora con sus alegres trinos, inimitable concierto de notas que se elevan en el espacio como himno de amor dirigido al Autor de lo creado. En la selva canta el ruiseñor, ese tenor de los campos, y entre las ramas de los árboles juguetean los tiernos pajarillos antes de ensayar en el espacio la fuerza de sus alas.

Por eso en los crudos dias de invierno, cuando barridas las hojas por el helado cierzo, se despojan los árboles de su amarillenta vestidura, el pájaro emigra ó muere. Diríase que la nieve que cubre los campos como blanco sudario sirve de inmensa mortaja para los infelices pajarillos que caen exánimes, faltos de calor y de alimento. La golondrina, más sensible al frío, emprende su viaje anual de emigración á más templadas regiones, apenas los primeros vientos de otoño se dejan sentir.

Si los árboles, y en general, las plantas no tuviesen en agricultura otra misión que servir de asilo á las aves, no por eso dejarían de tener un objeto importante. Aves y plantas se completan, pues, y contribuyen de un modo eficaz á la riqueza agrícola.

DAÑOS OCASIONADOS A LAS ABEJAS

POR LA HUMEDAD DEL INVIERNO
Y MEDIOS PARA DISMINUIRLOS.

Cuando se encuentra una colonia numerosa reunida en un pequeño espacio, puede soportar cualquier frío, pero no puede vivir en buenas condiciones si es excesiva la humedad.

Al vapor acuoso del air se agrega el que produce la colmena por el consumo que hacen las abejas de la miel y por la evaporación de agua procedente de sus emanaciones respiratorias.

La miel es un «hidro-carburo» que no sufre un verdadero trabajo digestivo, sino que exhala por los poros de la epidermis y del sistema respiratorio gran cantidad de agua, consumiendo fuerza y calor. Durante esta transformación, la miel se convierte en agua y en ácido carbónico, que sale en estado aeriforme por las tráqueas, no quedando en el cuerpo residuo alguno para eliminarse con los excrementos.

Observaciones concluyentes y precisas han demostrado que el 70 por ciento de la miel consumida se transforma en agua que se exhala despues bajo la forma de vapor por las tráqueas, siempre que el aire se manifieste suficientemente seco para absorber aquel vapor. E. Neuport ha observado además, que si el aire exterior se halla saturado de humedad, la traspiración insensible no puede verificarse si al menos no se halla calentado, ó bien sea en condiciones de absorber mas humedad, ó bien si, produciéndose un continuo cambio de temperatura, puede obtenerse tambien el mismo efecto que con el calor.

De estos hechos resulta que, si el aire en que la abeja respira está cargado de humedad, la gran cantidad de agua producida por el consumo de la miel no podrá exhalarse por la tráquea, sino que quedará en el cuerpo de aquella, ó por poco tiempo que dure esta condición, la abeja enfermará, se hinchará su abdomen y tendremos como consecuencia inevitable la diarrea.

Este efecto será tanto mayor cuanto que la natural humedad de la atmósfera

es indudablemente mas grande en los meses de invierno, que en aquellos en que las abejas trabajan con mas actividad á beneficio del calor.

De las observaciones hechas en las diversas estaciones meteorológicas de Italia, sabemos que en un periodo de treinta años el término medio de humedad al mes es el siguiente, representando por 0 el aire completamente seco, y por 100 su grado ó capacidad de saturación.

En enero, 84.°; febrero, 81.°; marzo, 78.°; abril, 72.°; mayo, 71.°; junio, 74.°; julio, 73.°; agosto, 76.°; setiembre, 76.°; octubre, 79.°; noviembre, 81.°; diciembre, 81.

Ahora bien, teniendo en cuenta la humedad de los meses mas frios, se tendria un término medio de 81.°, y para los restantes 74.°, ó sea una diferencia de mas de seis grados de humedad en los meses en que las abejas no pueden salir al exterior, hallándose en peores condiciones para resistir sus efectos.

En nuestras manos está, pues, el poder modificar y tambien aumentar la facultad absorbente de los colmenares, procurando la mayor ventilación que sea posible, y con ella la capacidad absorbente del aire; si adoptáramos otros medios, el objetivo seria conservar cierto grado de calor en pro de las colonias, en donde, por otra parte, una atmósfera muy húmeda de por sí absorberá mas fácilmente cualquiera otra humedad que en la misma se encuentra, mudándola con frecuencia.

En virtud de esta norma, he pensado practicar en mi colmenar «Italo-americano» una abertura en el fondo, en correspondencia precisamente con la abertura del entresuelo de la misma; es decir, entre el tercio anterior y los dos tercios posteriores á su longitud; bajo la abertura y á los lados de ellas se clavan por su margen exterior dos listas ó fajas de zinc por entre las cuales corre una trampa, tambien de zinc, que puede alzarse ó bajarse á voluntad, mediante un ribete posterior.

Este sencillo mecanismo es favorable al bienestar de las abejas en todos los meses del año, y sobre todo en los de invierno. Así, en primavera, cuando hay necesidad de mayor calor para las nidadas, se deja caer la trampa que cierra la abertura.

En el verano, y cuando las abejas se encuentran fuera en las noches demasiado calurosas, se retira la trampa, y de este modo la temperatura de la colmena se muestra beneficiosa y agradable. En el Otoño, tan pronto como las noches refrescan, se coloca la trampa en su lugar, empujándola por las bandas de zinc, entre las cuales se halla sostenida.

Ahora bien; á partir de la inspección otoñal, entramos en los rígidos dias de invierno, durante los cuales se comprenderá la mayor importancia de la abertura practicada en el fondo. Se quita la trampa, y en el fondo se extiende una gruesa capa de paja, á través de la cual, y mediante la abertura, pasará la humedad interna que se vá recogiendo en el fondo, verificándose de este modo una lenta y continua introducción por debajo de la expresada capa de paja, de nuevo aire, que no es muy frio y que no constituye una verdadera corriente.

Los efectos logrados pueden calcularse por cualquiera, y son: ninguna humedad excesiva en la colmena, salida fácil de aquella y evitar la diarrea de las abejas.

Tengo desde este Otoño algunas colmenas dispuestas de dicho modo, y estoy seguro, por experimentos ya hechos, que las colonias se presentarán todo lo mejor que pueda esperarse en la primavera próxima.

Dr. Angelo Rubini.

IMPOTENCIA DEL AGUA FENOLADA. PARA COMBATIR LA FILOXERA.

Todo lo que se refiere á la terrible plaga que tantos destrozos ha causado en las viñas de la nación vecina, y que amenaza causar en algunas regiones de la nuestra, tiene á nuestros ojos un gran interés, pues quisiéramos evitar, en cuanto nuestras modestas fuerzas nos lo permitan, los incalculables perjuicios que á nuestra riqueza vitícola puede causar el desarrollo de la filoxera.

El artículo que vamos á publicar hoy, tomado de una revista científica extranjera, no resuelve directamente el problema, por ayuda á ello, evitando que nuestros agricultores hagan esfuerzos que á la luz de la ciencia están considerados como inútiles.

De su lectura inferirán nuestros lecto-

res su importancia, y con estos antecedentes vamos á reproducir el trabajo indicado:

«El procedimiento del Dr. Mandón— dice la revista en cuestión— ha apasionado vivamente en estos últimos tiempos la opinión pública de los viticultores en las regiones del Mediodía de Francia.

Numerosas pruebas han sido efectuadas y los resultados han sido muy diversamente apreciados por los agricultores.

Las experiencias agrícolas son siempre muy difíciles de apreciar; pero cuando interviene en ellas la pasión, como ha sucedido con el procedimiento Mandón, las observaciones pueden dar lugar á duda, se hace tema de interminables discusiones, de las que el público nunca puede sacar la verdad.

Por estas razones, pensé verificar un ensayo que debia, á mi juicio, cortar de una manera decisiva la cuestión de la acción del agua fenolada.

He aquí mi modo de proceder:

Puse al descubierto las raíces de cierto número de cepas sin arrancar ni las cepas ni las raíces que pensaba someter á mi experiencia. Me aseguré de que estas raíces estaban sanas, pero cubiertas de filoxera. Para esto no necesité más que elegir un trozo de viña todavía vigoroso, pero situado en una mancha filoxérica señalada hácia poco.

Tomé preferentemente raíces de medio centímetro de diámetro por término medio, y metí la extremidad de cada raíz en un frasco que contenia 200 gramos de liquido fenolado.

Esta disolución habia sido hecha con fenol que habia comprado en casa de Mr. Robert, representante autorizado de Mr. Mandón. No habia, pues, miedo de falsificación.

Habia variado la saturación; ciertos frascos contenian agua fenolada á 4 por 100, es decir, la dosis indicada como insecticida por Mr. Mandón, y otros á 2 por 100, es decir, el doble.

La raíz se sumergia unos ocho centímetros en el liquido del frasco.

La raíz debia, pues, absorber el agua fenolada y llevarla hasta la cepa.

Es evidente que si el agua fenolada mata efectivamente la filoxera, al cabo de cierto tiempo no debia quedar ninguna filoxera en la raíz conductora.

Para evitar errores tapé la boca del frasco de modo que la tierra no pudiese penetrar en el frasco por entre la boca y la raíz.

Dispuestas así las cosas, tapé todo con tierra cuidadosamente y abandoné á sí misma la experiencia.

He aquí las observaciones que hice diez dias despues de enterrar los frascos:

Todas las raíces no habian absorbido la misma cantidad de liquido; pero todas habian absorbido algo.

Las raíces estaban más ó menos alteradas por el paso del agua fenolada, algunas estaban mortificadas en una extensión más ó menos larga, en otras la mortificación estaba localizada en un solo lado de la raíz.

La parte mortificada era fácil de reconocer por el tinte negruzco que presentaba en la parte leñosa.

En algunas, el tinte negro llegaba hasta el principio de la misma cepa ó llegaba hasta las ramificaciones secundarias de la raíz conductora.

De modo que el agua fenolada habia penetrado perfectamente en el cuerpo de la planta y se habia repartido en las partes vecinas á la raíz absorbente.

En cuanto á los insectos estaban perfectamente vivos y muy abundantes en todas las partes de la raíz que habian conservado la vitalidad, aun á muy poca distancia de la boca del frasco.

En una palabra, la filoxera no habia muerto más que allí donde habia muerto tambien el tejido vegetal. Los cadáveres que se hallaban en estas partes estaban negros y descompuestos, y no presentaban de ningun modo los caracteres de envenenamiento de que ha hablado el doctor Mandón.

Es evidente, aun adoptando todas las teorías de Mr. Mandón sobre la circulación de la sávia, que las inoculaciones que se hacen por medio de embudos colocados en el cuerpo de la cepa y aun en la médula, como quiere Mr. Mialhes de Villaler, no darán jamás tanto fenol á los tejidos vegetales como podian contener las partes vivas de mis raíces absorbentes de la disolución Mandón.

Resulta, pues, de mi experiencia; y todo el mundo puede convencerse repitiéndola, que el agua fenolada es impotente contra la filoxera.

Nota. En una reciente experiencia hecha en grande escala por el procedi-

miento Mandón, bajo la vigilancia del comité agrícola de Narbona y cuyos resultados se publicarán en breve, he tenido ocasión de ver un caso que confirma en absoluto mi observación.

Alrededor de un agujero, en donde estaba fijo el embudo, habia formado la sávia una especie de cicatriz que se encontraba á flor de tierra, y allí he encontrado filoxeras en vias de poner sus huevos, por más que una parte de los tejidos vecinos estaban muertos.

(Gaceta Vitícola.)

CONTRA LA FILOXERA.

Recientemente se ha comprobado que el vinagre es á propósito para combatir el terrible insecto que aniquila los más hermosos viñedos.

El vinagre que se debe emplear en esta nueva aplicación, puede fabricarse de diversos modos, pues no es preciso que tenga la pureza y el aroma especial que caracteriza al bueno de yema, tan conocido por los gastrónomos.

Basta que un liquido cualquiera tenga seis grados acéticos para que sirva al objeto. Así, pues, productos de la destilación de las maderas y los ácidos piroleñosos no están excluidos de este uso.

El autor de tan importante invención ha hecho estudios comparativos entre el vinagre y el sulfuro de carbono (que le considera tambien como un excelente antidoto contra la filoxera), y desde luego ha reconocido en la primera sustancia grandes ventajas: primera el sulfuro de carbono es peligroso para el transporte, y sobre todo, al tiempo de usarle, circunstancia que no tiene el vinagre; y segunda, el sulfuro cuesta mas caro, pues el necesario para cada cepa no bajará en los puntos mejor favorecidos de unos 70 céntimos, entre tanto que el vinagre no costaría mas que unos 12 ó 15 céntimos por cepa dado que con dos litros de esta sustancia hay suficiente, aunque la cepa esté completamente atacada por la plaga.

El procedimiento es muy sencillo: se descubre bien la cepa, y se riega con vinagre perfectamente, valiéndose de una pequeña regadera de gutapercha, despues se vuelve á tapar la cepa con la misma tierra, hasta ocultarla completamente, y de este modo, según Mr. Sattori, queda libre del terrible insecto.

El vinagre que ha de emplearse no debe exceder del grado indicado, pues si está mas fuerte, perjudicaría la vida de la planta, y mas floja resulta ineficaz.

Por lo tanto, es preciso que tenga los seis grados precisamente sobre poco mas ó menos; es decir, que por cada 100 litros de liquido, es necesario que contenga seis de ácido acético puro, obtenido por la fermentación ácida, ó simplemente diluido.

LA COSECHA DE VINOS EN FRANCIA.

Interesante á los cosecheros y comerciantes en vinos españoles, y de un modo especial á los mallorquines por la gran cantidad que se extrae para el extranjero, sobre todo para el mercado de Cete.

Con temporal desfavorable se está efectuando la vendimia en gran parte de los departamentos franceses.

Las noticias de Burdeos denotan la desconfianza de los propietarios de Médoc y los Graves respecto á la calidad que resultará de los vinos de esta cosecha, ya por las adversas vicisitudes que sufrieron en casi todo el año vitícola, ya tambien por las malas condiciones con que se opera la recolección de la uva.

Ya que no obtengan, según parece seguro, una satisfactoria, se contentan aquellos viticultores con la relativa ventaja de un aumento en la cantidad, que calculan escederá en general de 15 á 20 por 100 sobre la cifra obtenida en el año anterior. Y decimos que la ventaja es relativa, porque todos sabemos que la cosecha de 1882 fué en la vecina República verdaderamente infima.

Los negocios de vinos en Burdeos seguian en gran calma, citándose alguna que otra venta de vinos de 1883 á precios de 700 á 800 francos los 903 litros.

En el mercado de Cete se principiaban á tratar algunos negocios sobre los nuevos vinos. Aquella plaza, donde generalmente se da más importancia á la fuerza alcohólica que á la bondad de la clase, parece adopta para la cotización el tipo de 2.50 francos por cada grado. Es decir, que si se tratase por ejemplo, de vinos

de 45 grados, valdrian á 37.50 francos hectólitro.

En el mercado de Orleans (Soiret) se cotizaban los vinos blancos del Polton de 43 á 46 francos los 228 litros, y los de Blois de 55 á 57.

Las transacciones carecian de importancia.

NUESTROS VINOS EN FRANCIA.

Segun los datos de las aduanas francesas, continúa en aumento la importación de vinos españoles, así comunes como generosos.

Respecto á los primeros, la importación ha sido de 4 596 907 hectólitros en los nueve primeros meses del corriente año. En el mismo periodo de 1882, sólo fué de 4 267 414, y en el de 1881 de 4 258 933.

Los vinos comunes italianos continúan tambien en aumento, la baja considerable que tuvieron en 1882, no solo se ha re puesto, sino que pasa bastante su importación en Francia de la realizada en 1881. Conviene no dejar de tener presente este dato, porque si bien hoy los vinos italianos sólo forman en el mercado francés la tercera parte de los españoles, esto constituye ya una competencia que es preciso no descuidar.

Las falsificaciones y adulteraciones que hacen con los vinos comunes españoles las casas importadoras francesas que vienen á comprar á nuestros viticultores y vendedores los vinos, los mostos y aun la uva son un obstáculo para que el consumo alcance el desarrollo que podría tener, y si no se opone remedio, pueden aruinar por completo el crédito de nuestros vinos en aquellos centros de consumo. La Asociación de Agricultores de España se ha ocupado de este importante asunto en vista de las repetidas quejas de la prensa francesa contra los vinos españoles, pero no abemo que haya recaído sin acuerdo.

En cuanto á los vinos generosos tambien enviamos á Francia mucho más que otras naciones y aun más que todas las demás naciones reunidas, con aumento en lo que vá de año, sobre lo que habíamos enviado en el mismo periodo de 1882, y sobre lo enviado en los mismos nueve meses de 1881.

Un amigo nuestro nos ha dirigido la siguiente nota:

Labores del campo que durante el proximo mes de Noviembre deben verificarse en Mallorca.

Dentro de este mes debe esparcirse sobre el suelo la tierra de los hormigones, si es que no se haya hecho ya en el mes anterior.

Siembranse habas, guisantes, y toda clase de cereales.

Arbolado: Sembrad almendros. Poda del arbolado, cuidando que la poda quede lisa y que reuna condiciones de inteligencia al podador.

Olivos: Empieza la recolección de la aceituna que se halle en el suelo, llevándola inmediatamente á la molienda.

Viñas: Se arrancan las vides de mala calidad, y se señalan las que deben ser inertadas, y se empieza la plantación en tierras ligeras. Vigíense los vinos nuevos.

Huerta: Siembranse chiembranse chírvias, nabos, zanahorias, coles, escarolas, calabacines, coles de Pascua, ajos.

Jardinería: Se siembran pesoles de olor, lirios, francesillas, junquillos, pensamientos, lirios de Navidad, violas etc.

Ganadería: Las yuntas deben estar bien tratadas y alimentadas, por ser este uno de los meses de mas trabajo. No debe sacarse al campo el ganado vacuno para pastar, debiendo nutrirse con paja, hojas y raíces; y si ha de arar, con habas.

Continúese el cebamiento de los cerdos, y á ser posible lívense á la montañera.

Volateria: Las aves de corral deben estar al abrigo del frio, y de los animales dañinos. Se engordan los que han de ponerse á la venta por Navidad.

Abejas: Se han de inspeccionar las colmenas. Las que no tengan provision deben ser alimentadas, á causa de hallarse en los campos poca cosa que chupar, máxime si no pueden salir de las colmenas á causa del frio, aguas ó nieves.—A. I. A.

Palma miércoles 31 Octubre de 1883.