

BOLETIN OFICIAL



BALEAR.

NÚM. 3767.

Artículo de oficio.

(Número 24.)

GOBIERNO DE LA PROVINCIA de las islas Baleares.

El Exmo. Sr. Ministro de Fomento me comunica en 25 del mes anterior la Real orden siguiente:

Enterada la Reina, (Q. D. G.) de la instancia elevada à este Ministerio por D. Antonio Brusi y Ferrer, director y propietario del «Diario de Barcelona,» en solicitud de que se declaren de su propiedad los partes telegráficos, que le remiten sus corresponsales, S. M. ha tenido à bien mandar que se considere dicha correspondencia de la propiedad de aquel à quien vaya dirigida, sirviendo de título de pertenencia la traducción que cada interesado resibe de las oficinas de telégrafos; y sin perjuicio del derecho que el Gobierno tiene de examinar y permitir ó prohibir el curso de las comunicaciones telegráficos, como se recuerda en la Real orden de 26 de setiembre último al declarar de correspondencia particular estas mismas comunicaciones. De la de S. M. lo digo à V. S. para su conocimiento y efectos correspondientes.

Y he dispuesto se inserte en el Boletín oficial de esta provincia para su publicidad y conocimiento de quien convenga.—Palma 12 de enero de 1857.—José Maria Garelly.

(Número 25.)

Seccion de Hacienda.—*El Ilmo. señor Director general de contribuciones, me dice con fecha 5 del actual, lo que sigue:*

Por el Exmo. Sr. ministro de Hacienda con fecha 3 del corriente se ha comunicado à esta Direccion general la Real orden que sigue.—Ilmo. Sr.—He dado cuenta à la Reina (Q. D. G.) de la comunicacion de V. I. fecha de hoy, en que hace presente la dilacion que puede haber en la cobranza de las contribuciones del presente año, por no hallarse formados los repartimientos de la contribucion territorial, ni las matriculas de la industrial, cuyos documentos no se han redactado oportunamente por ignorarse si debian admitirse recargos para gastos provinciales y municipales en ambas contribuciones y si debia ó no continuar el aumento que se hizo en ellas por la ley de 16 de abril del año último. En su vista y confirmándose S. M. con lo propuesto por V. I. se ha servido mandar, que continúe la recaudacion del primer trimestre de este año en las contribuciones territorial é industrial por los repartimientos y matriculas formadas para el segundo semestre del año anterior, é interin se fija el presupuesto de ingresos.—De Real orden lo digo à V. I. para su inteligencia y efectos correspondientes.—Lo que traslado à V. I. para su inteligencia y puntual cumplimiento, teniendo presente que en la cobranza de las contribuciones territorial é industrial se deben tener en cuenta las altas y bajas justificadas y naturales de las mismas.

He dispuesto su publicacion en el Boletín oficial para conocimiento de los habitantes de esta provincia. Palma 12 de enero de 1857.—José Maria Garelly.

(Número 26.)

Administracion.—*El Exmo. Sr. Ministro de la Gobernacion del Reino con fecha 19 de diciembre último me comunica la Real orden siguiente:*

Habiéndose cometido desde el año 1854 por muchos Ayuntamientos y autoridades locales el abuso de mudar los nombres antiguos de las calles, plazas y demas sitios públicos, reemplazándolos con otros que sobre tener inconvenientes de diversa especie, ofrecen el grave y trascendental de perjudicar à la propiedad, por no haberse cuidado siempre de hacer constar la correspondencia que existe entre las nuevas denominaciones y las que aparecen en los títulos de pertenencia de las fincas urbanas; la Reina (q. D. g.) ha tenido à bien mandar que se restablezcan todos los nombres que existian en la citada época de 1854 con anterioridad al 16 de julio; y que en adelante no se hagan semejantes alteraciones de nombre en las calles y plazas antiguas ni otros sitios públicos, sin que los respectivos Ayuntamientos lo pongan en conocimiento del Gobernador de la provincia y obtengan su aprobacion; debiéndose en este último caso anotar en los registros municipales convenientemente autorizados las variaciones introducidas, à fin de que en todo tiempo puedan reconocerse las fincas cuyas señas se hallan consignadas en las escrituras y documentos públicos, y que con aquel motivo hayan sufrido alteracion.

Y he dispuesto se inserte en el Boletín Oficial para su inteligencia y cumplimiento. Palma 12 enero de 1857.—José Maria Garelly.

(Número 27.)

Obras públicas.—Circular.—La empresa que tiene en arriendo la recaudacion de impuesto de carruages y caballerias, ha acudido à este Gobierno de provincia quejándose por los perjuicios que le irroga la inobservancia de lo repetidamente prevenido por el mismo con respecto al uso de tabillas que deben hacer todos los carros de la isla; y habiendo considerado justo que se garanticen à dicha empresa y se hagan efectivos los derechos que la transmitió la provincia, he acordado dirigir à los señores Alcaldes las prevenciones siguientes:

1.^a Tan pronto como reciban esta circular, dispondrán un reconocimiento de todos los carros pertenecientes à su respectivo distrito, obligando à los dueños de aquellos que encontraren sin tablilla, ó que la llevaren con número supuesto, à proveerse de ella ó rectificarla, exigiéndoles la multa de 20 rs. prescrita en los artículos 8.^a y 9.^a del reglamento de 18 de octubre de 1849, inserta en el *Boletín Oficial* número 2795 y obligándoles al pago del impuesto.

2.^a Procederán al propio tiempo à rectificar el registro de la municipalidad, nombrando persona de su confianza que cuide de que en las tablillas se impriman con hierro al fuego de una manera muy visible el nombre ó escudo del pueblo y el número que corresponda al carro segun el mencionado registro.

3.^a Prevedrán à todos los dueños de carros que en caso de enagenarlos den de ello aviso al Secretario del Ayuntamiento, à fin de que este pueda anotar las consignientes alta y baja, y cuando el adquirente pertenezca à otro pueblo, dar el oportuno aviso al Ayuntamiento respectivo. Al dueño que omitiere esta formalidad, estando avisado, se le obligará así mismo al pago del impuesto.

4.^a Y última. Asegurados por los indicados medios de que todos los carros se hallan provistos de la correspondiente tablilla, y de la exactitud de los registros, procurarán bajo su mas estrecha responsabilidad, la puntual observancia de lo dispuesto en las repetidas circula-

res de este gobierno sobre el particular, singularmente en las de 12 de junio y 2 de julio de 1850 insertas en los números 2675 y 2735 del *Boletín Oficial*, aplicando a los infractores las multas prescritas en las mismas y en los artículos 8.º, 9.º y 10.º del antedicho reglamento.

Convencidos los señores Alcaldes de la necesidad de que se cumpla este servicio, cuyas faltas, influyendo en los rendimientos del repetido impuesto, perjudican gravemente al ramo de obras públicas, toda vez que a ellas se aplican los productos de aquel, espero desplegarán todo su celo con el objeto de que se cumplan las precedentes disposiciones. Palma 13 de enero de 1857.—José María Garelly.

(Número 28.)

INTENDENCIA GENERAL MILITAR.

Anuncio.—Debiendo procederse á contratar por 3 meses á contar desde 1.º de febrero próximo, el suministro de pan y pienso que con arreglo al pliego general de condiciones aprobado en Real orden de 8 de agosto de 1850 y modificaciones introducidas posteriormente correspondan á las tropas y caballos del ejército estantes y transeúntes por el Distrito de la Capitanía general de Burgos se convoca por el presente á una pública y formal licitación con entera sujeción á las reglas y formalidades siguientes:

1.ª La subasta será simultánea y tendrá lugar en los estrados de la Intendencia general y en los de la subalterna del distrito bajo la presidencia de sus respectivos encargados á la 1 del día del corriente con arreglo á lo prescrito en el Real decreto de 27 de febrero de 1852 é Instrucción de 3 de junio siguiente y mediante proposiciones arregladas al formulario que con el pliego general de condiciones estará de manifiesto en la Secretaría de dichas dependencias.

2.ª A las referidas proposiciones deberán acompañar los licitadores como garantía de sus ofrecimientos el correspondiente documento justificativo del depósito hecho en la Caja general ó en las Tesorerías de Hacienda pública de las Provincias, del importe equivalente á la novena parte de la totalidad del suministro á que se refieren, bien en metálico ó su equivalente, según las cotizaciones oficiales, en papel de la deuda del Estado consolidada ó diferida del tres por ciento ó en acciones de carreteras y ferro-carriles admisibles según el Real decreto de 8 de setiembre de 1855, por su valor nominal.

3.ª En la primera media hora, después de constituido el Tribunal de subasta, se admitirán las proposiciones en pliegos cerrados, los cuales han de estar enteramente conformes al modelo citado al final de la regla primera, y acto continuo se procederá por el Presidente á la apertura de las proposiciones presentadas, y verificada que sea se abrirá el pliego de precios límites y no se admitirán las que sean superiores al mismo en sus resultados totales ni tampoco las que carezcan de los requisitos prevenidos ó no estén arregladas al modelo, declarándose solo aceptable la que resulte mas ventajosa.

4.ª Si hubiese entre las proposiciones presentadas dos ó mas iguales y admisibles contendrán sus autores entre sí, sirviéndoles de gobierno que las pujas se harán al tanto por ciento del importe total del servicio y no sobre determinados artículos del mismo, ni sobre puntos ó provincias en particular: cerrada

la licitación el Presidente de dicho Tribunal declarará aceptada la proposición que haya resultado mas ventajosa; pero si los autores de proposiciones iguales no entrasen en contienda ni ninguno mejorase la suya, el Tribunal resolverá la cuestión por la suerte, declarando aceptada la que resulte favorecida por esta.

5.ª Cuando la proposición mas beneficiosa obtenida en la capital del distrito fuese igual á la aceptada por el Tribunal de subasta de esta Intendencia general se verificará nueva licitación en esta corte en los mismos estrados de la referida Intendencia el día y hora que se señalará con la debida anticipación, en la cual solo tomarán parte los autores de ambas proposiciones aceptadas, procediéndose á la adjudicación del servicio en favor de la que resulte mas ventajosa, conforme á lo establecido en la anterior regla 4.ª

6.ª El remate no podrá causar efecto hasta tanto que obtenga la aprobación del Gobierno de S. M.

7.ª El compromiso del mejor postor empezará desde que se verifique el remate á su favor y solo cesará su empeño en el caso que no merezca aquel la Real aprobación.

8.ª Los licitadores que suscriban las proposiciones admitidas están obligados á hallarse presentes ó legalmente representados en el acto de la subasta con objeto de que puedan dar las aclaraciones que se necesiten y en su caso aceptar y firmar el acta del remate. Madrid 3 de enero de 1857.—Francisco Orlando.

CUERPO DE E. M. DEL EJERCITO Sección de las islas Baleares.

El Exmo. Sr. Director general del cuerpo de E. M. del ejército, con fecha 5 del actual, me remite una instrucción para los que aspiren á tener ingreso en clase de alumnos en la escuela especial del cuerpo; previéndome al mismo tiempo de publicidad á la parte concerniente al programa de exámenes que para ingresar en dicho establecimiento se aprobó, en 11 de noviembre del año anterior, el cual se espresa á continuación.

ORDEN DE MATERIAS.

Primer ejercicio.

Francés.—Geografía.—Idem Astronómica.—Idem Física.—Idem Política.—Historia Universal.—Idem de España.—Dibujo.

Segundo ejercicio.

Aritmética.—Álgebra.

Tercer ejercicio.

Geometría.—Trigonometría rectilínea.—Idem Esférica.

Las referidas instrucciones comprenden además otros datos indispensables para los interesados y de los cuales podrán interesarse si gustan presentándose en este E. M. de mi interino cargo.

Lo que en cumplimiento de la espresada orden se pone en conocimiento del público para noticia de las personas á quienes pueda convenir.—El coronel 2.º jefe de E. M.—Marqués de Casa-Arviñon.

COISION PROVINCIAL

de Instrucción Primaria de las Baleares.

Vacantes de escuelas.

La de niños de Santa Eugenia dotada con 2000 rs. vn. al año pagados de los fondos municipales, casa suficiente para el profesor y su familia y demas emolumentos de reglamento.

La elemental de niños de Ciudadela en la isla de Menorca con la dotación de 2666 rs. vn. y correspondiéndole 3000 rs. vn. con arreglo al Real decreto de 23 setiembre de 1847 ha resuelto esta Comisión que dicha escuela se provea interinamente mientras se instruye el respectivo expediente de dotación.

Los aspirantes á los citados magisterios dirigirán sus solicitudes documentadas á esta secretaria dentro el preciso término de dos meses.—Palma 10 enero de 1857.—El presidente.—José María Garelly.—P. A. de la C. P.—Bartolome Alvarez Srio.

Agricultura.

CONCURSO AGRÍCOLA

UNIVERSAL DE

ANIMALES REPRODUCTORES.

INSTRUMENTOS Y PRODUCTOS AGRICOLAS,

que debe celebrarse en Paris desde el 1.º al 10 de junio de 1857.

(Continuacion.)

SEGUNDA DIVISION.

MACHOS Y HEMBRAS DE RAZAS ASI EXTRANJERAS COMO FRANCESAS, NACIDOS Y CRIADOS EN FRANCIA.

1.ª CATEGORIA.—Raza normanda pura.

Machos.

1er premio.....	800 frs.
2.º.....	700
3.º.....	600
4.º.....	500
5.º.....	400
6.º.....	300

Hembras.

1er premio.....	500 frs.
2.º.....	400
3.º.....	350
4.º.....	300
5.º.....	250
6.º.....	200

2.ª CATEGORIA.—Raza flamenca pura.

Machos.

1er premio.....	800 frs.
2.º.....	700
3.º.....	600
4.º.....	500

Hembras.

1er premio.....	500 frs.
2.º.....	400
3.º.....	350
4.º.....	300
5.º.....	200

3.ª CATEGORIA.—Raza charolesa pura.

Machos.

1er premio.....	800 frs.
2.º.....	700
3.º.....	600
4.º.....	500
5.º.....	400

Hembras.

1er premio.....	500 frs.
2.º.....	400
3.º.....	350
4.º.....	300
5.º.....	200

4.ª CATEGORIA.—Raza gascona pura.

Machos.

1er premio.....	800 frs.
2.º.....	700
3.º.....	600

Hembras.

1er premio.....	500 frs.
2.º.....	400
3.º.....	300

5.ª CATEGORIA.—Raza garonesa ó agenesa pura.

Machos.

1er premio.....	800 frs.
2.º.....	700
3.º.....	600

Hembras.

1er premio.....	500 frs.
2.º.....	400
3.º.....	300

6.ª CATEGORIA.—Raza bazadesea pura.

Machos.

1er premio.....	800 frs.
2.º.....	700
3.º.....	600

Hembras.

1er premio.....	500 frs.
2.º.....	400
3.º.....	300

7.ª CATEGORIA.—Raza femelina pura (Franco-Condado.)

Machos.

1er premio.....	800 frs.
2.º.....	700
3.º.....	600

Hembras.

1er premio.....	500 frs.
2.º.....	400
3.º.....	300
4.º.....	250

8.ª CATEGORIA.—Razas baretona y del Pirineo.

Machos.

1er premio.....	800 frs.
2.º.....	700
3.º.....	600

Hembras.

1er premio.....	500 frs.
2.º.....	400
3.º.....	300

9.ª CATEGORIA.—Raza timosina pura.

Machos.

Table with 2 columns: Rank (1er premio to 4º) and Amount (800 frs. to 200).

Hembras.

Table with 2 columns: Rank (1er premio to 4º) and Amount (500 frs. to 200).

10.ª CATEGORIA.—Razas de Salers y de Auvernia, puras.

Machos.

Table with 2 columns: Rank (1er premio to 4º) and Amount (900 frs. to 500).

Hembras.

Table with 2 columns: Rank (1er premio to 4º) and Amount (500 frs. to 200).

11.ª CATEGORIA.—Razas de Aubrac y de Mezenc, puras.

Machos.

Table with 2 columns: Rank (1er premio to 4º) and Amount (800 frs. to 500).

Hembras.

Table with 2 columns: Rank (1er premio to 4º) and Amount (500 frs. to 200).

12.ª CATEGORIA.—Raza partenosa pura.

(Rajo la denominacion de raza partenosa serán admitidas todas las reses designadas choletesas y como nantesas.)

Machos.

Table with 2 columns: Rank (1er premio to 3º) and Amount (700 frs. to 500).

Hembras.

Table with 2 columns: Rank (1er premio to 3º) and Amount (500 frs. to 300).

13.ª CATEGORIA.—Raza bretona pura.

Machos.

Table with 2 columns: Rank (1er premio to 6º) and Amount (400 frs. to 150).

Hembras.

Table with 2 columns: Rank (1er premio to 9º) and Amount (350 frs. to 80).

14.ª CATEGORIA.—Varias razas francesas no comprendidas en las categorias anteriores, puras y sin cruzamiento.

Machos.

Table with 2 columns: Rank (1er premio to 3º) and Amount (500 frs. to 300).

Hembras.

Table with 2 columns: Rank (1er premio to 3º) and Amount (300 frs. to 200).

15.ª CATEGORIA.—Raza Durham pura. Reses nacidas desde el 1.º de mayo de 1855 y antes del 1.º de mayo de 1856.

Machos.

Table with 2 columns: Rank (1er premio to 9º) and Amount (1,000 frs. to 300).

Hembras.

Table with 2 columns: Rank (1er premio to 7º) and Amount (700 frs. to 200).

Reses nacidas antes del 1.º de mayo de 1855.

Machos.

Table with 2 columns: Rank (1er premio to 7º) and Amount (1,000 frs. to 300).

Hembras.

Table with 2 columns: Rank (1er premio to 7º) and Amount (700 frs. to 200).

16.ª CATEGORIA.—Raza de Ayr pura.

Machos.

Table with 2 columns: Rank (1er premio to 6º) and Amount (900 frs. to 300).

Hembras.

Table with 2 columns: Rank (1er premio to 7º) and Amount (600 frs. to 400).

17.ª CATEGORIA.—Razas holandesas puras.

Machos.

Table with 2 columns: Rank (1er premio to 4º) and Amount (900 frs. to 500).

Hembras.

Table with 2 columns: Rank (1er premio to 4º) and Amount (600 frs. to 300).

18.ª CATEGORIA.—Razas extranjeras puras no comprendidas en las categorias anteriores.

Machos.

Table with 2 columns: Rank (1er premio to 4º) and Amount (900 frs. to 500).

Hembras.

Table with 2 columns: Rank (1er premio to 5º) and Amount (600 frs. to 300).

19.ª CATEGORIA.—Subrazas procedentes de cruzamientos varios con reses francesas ó extranjeras.

Machos.

Table with 2 columns: Rank (1er premio to 6º) and Amount (600 frs. to 200).

Hembras.

Table with 2 columns: Rank (1er premio to 7º) and Amount (500 frs. to 200).

(Se continuará.)

ECONOMIA DOMESTICA.

ANÁLISIS DEL PAN ELABORADO CON PATATAS.

Los señores don Joaquin Iseru, don Santiago Masarnau y don Manuel Rioz, encargados por la autoridad de realizar el pan de patata, han dado el informe siguiente:

Certificamos: Que deseando corresponder debidamente á la confianza con que V. E. se ha servido honrarnos, y cooperar á los laudables esfuerzos con que el gobierno de S. M. y la Corporacion municipal, que V. E. tan dignamente preside, procuran conjurar por todos los medios posibles la carestia de semillas cereales que aflige al pueblo de Madrid, hemos procedido, sin pérdida de tiempo, á examinar asunto de tanta importancia y trascendencia con todo el detenimiento y circunspeccion que su complicacion y delicadeza aconsejan, y el interés de las

clases menesterosas y el servicio de la salud pública reclaman.

Que á fin de dar á V. E. un informe tan completo, cual conviene, en materia tan delicada, no se ha limitado la comision á practicar el análisis científico, riguroso y exacto del pan obtenido de uno y otro método, y de todos sus factores aisladamente considerados, sino que ha presenciado sin interrupcion todas las operaciones de la fabricacion del mismo, desde el peso de las diferentes proporciones de las materias primeras, hasta la coccion completa de los panes y su salida del horno para la expedicion pública: procediendo en seguida á cerciorarse de sus cualidades físicas, de su digestibilidad absoluta y de la relativa á otros panes de uso comun y ordinario en la poblacion de Madrid.

Que el resultado de estas investigaciones y trabajos científicos y practicos ha sido el siguiente:

MÉTODO PRÁCTICO POR EL SEÑOR GONZALEZ ESTEFANI.

Se emplearon en esta fabricacion las materias primeras y en las proporciones siguientes:

Harina flor de trigo.

Table with 2 columns: Ingredient (Trechel, Semolilla, Cabezuelas) and Amount (9 arrobas 5 libras, 6 48, 1 8).

Harina flor de trigo.

Table with 2 columns: Ingredient (Candeal, Cabezuelas, Patatas, Masa para la madre) and Amount (6 arrobas 20 libras, 2 46, 10, 0 8).

Table with 2 columns: Ingredient (Levadura de cerbeza, Sal comun, Agua) and Amount (Cantidad suficiente).

Se empló íntegra la harina flor de ambostrigos. Se estrajo el glúten de la semilla y cabezuelas de los mismos, separando el almidon que ha de utilizarse aparte, para emplearlo en los usos domésticos ordinarios, en las fabricaciones que lo necesitan etc. Se coció la patata y se redujo á pulpa por medios mecánicos. Se mezcló íntimamente con el glúten; se amasaron ambos productos con las harinas flor por los métodos comunes añadiendo la sal conveniente, y se procedió en todo lo demas como en la fabricacion ordinaria del pan de trigo.

Este método produjo dos especies de pan: el comun llamado, vulgarmente de libretas y el francés.

Analizados escrupulosamente, así los panes como sus factores, halló la comision que la harina de trigo trechel contenia 48,9 por 100 de glúten seco; la del candeal 45 por 100; la semolilla y cabezuelas, en las proporciones arriba espresadas, 7,2 por 100.

El pan comun ó de libretas contenia 44,5 por 100 de agua y gases y el llamado francés 45,2 tambien por 100.

Consideradas las proporciones de los factores de uno y otro pan por término medio, resultaron las siguientes:

Table with 2 columns: Ingredient (Glúten seco, Materia amilácea, harinas y demas principios sólidos, Sustancia pulposa, patatas, Agua) and Amount (7,7 por 100, 24, 25, 43,3).

Si el pan hubiese sido elaborado sin la patata ni el glúten estraido de la semilla y de las cabezuelas: esto es, con solo las harinas flor de los trigos trechel

de cañal en las proporciones espresadas por el método ordinario, habría resultado con la proporción de 9,5 por 100 de gluten, y con la de 8,2 si lo hubiese sido con cantidades iguales de trigo cañal.

Es pues evidente que el procedimiento del señor González Estéfani rebaja en 1,7 la proporción del gluten que tendría el pan fabricado con las cantidades referidas de las harinas flor de ambos trigos trechel y cañal, y solo en 0,5 por 100 la que correspondería al elaborado con la harina flor del último.

Además, siendo la cantidad proporcional de agua en este pan la de 43 y 3 por 100 por término medio, es también mayor que la que contienen las clases ordinarias del que se consume en Madrid, cuya proporción es, en cada una de ellas, la siguiente:

Pan de pueblo de 19 cuartos.	33,5 por 100.
Pan de id. de 20 id.	33,5
Pan de Castilla de 21 id.	33,7
Pan de Ayuntamiento de 16 idem.	36
pan cañal de 22 id.	36,8
Pan de flor de 28 id.	38,8
Pan abizcochado de 21 id.	39,5
Pan francés de 22 id.	41,5

Resulta pues, que el pan elaborado por el método del señor González Estéfani tiene 4,8 por 100 mas de agua que el francés de 22 cuartos que es el mas cargado de este líquido, 9,8 mas que el de pueblo de 19 cuartos, que es el que lo está menos; y 6,2 por id. mas que el término medio, que corresponde a todas aquellas clases de consumo ordinario en este pueblo.

Este pan elaborado con los medios bastante defectuosos y groseros que pudieron reunirse en la tahona del Pósito, ofreció sin embargo cualidades físicas bastante buenas y convenientes; formas regulares, consistencia mediana, dilatación gaseosa y elevación proporcionada a la cocción, el color de la corteza tostado y el de la miga ligerísimamente moreno en el de libretas, mas blanco en el francés, aquella de cosa de dos líneas en el primero, y de una y media en el último.

Algunos pequeños fragmentos de patata en la masa de este, indicaban que no se había pasado la pulpa por tamiz o criba á propósito. En el plan de libretas no había la mas pequeña porción visible de dicha pulpa, porque esta se había pasado por una criba de tela metálica antes de amasarla. Por lo demás, uno y otro pan eran esponjosos; de gusto agradable, de fácil masticación, y se empapaban fácilmente en la saliva por toda su masa.

Estos panes no ofrecían género alguno de aspereza á la deglución; y se dirigieron fácil, pronta y completamente, ya empleados solos, ya mezclados con otras sustancias alimenticias en las comidas. De suerte que no se notaba diferencia entre su digestibilidad y la del pan de trigo puro bien elaborado.

PRODUCCION DEL ALCOHOL.

SEGUN M. J. RICHINI.

Sabido es que el alcohol se compone de carbono, de hidrógeno y de oxígeno; si se le mezcla con el ácido sulfúrico, y se espone este líquido á la ebullición, el alcohol se descompone en agua que se une al ácido y en hidrógeno bicarbonado que se desprende.

M. Berthelot ha obtenido últimamente

el alcohol por medio de la síntesis, combinando por un procedimiento conveniente; agua con hidrógeno bicarbonado: veamos de qué modo se ha valido M. Berthelot para llegar á obtener semejante descomposición.

Después de haber preparado 32 litros de gas oleoso, hizo absorber 30 litros por 900 gramas de ácido sulfúrico, puro y concentrado; los dos litros de gas que se habían preservado de la absorción, conservaban todas las propiedades del gas oleoso; el líquido aumentado con el agua y sometido á la destilación, produjo 32 gramas de alcohol hidratado, representando 45 de alcohol anhidro. El examen mas escrupuloso no puede hallar ninguna diferencia entre este alcohol y el ordinario; el ácido sulfúrico se descompone en agua y en hidrógeno bicarbonado, que sometidos á una nueva operación, vuelven á producir alcohol.

Todos estos hechos verdaderamente maravillosos llamaron la atención de M. Righini sobre el alcohol, y sobre los diferentes procedimientos para obtenerle, y ha reconocido que podía extraerse este líquido de una materia muy común, que presenta los indicios de una explotación ventajosa.

Este químico italiano asegura en vista de procedimientos realizados con escrupulosidad suma que las estremidades y las hojas del maíz (zea mais Lisinn) pueden producir alcohol en notable cantidad. Se sabe que los tallos del maíz y del sorgho contienen y pueden producir azúcar cristalizabile; pero es imposible explotar los tallos de estas plantas en la época de su mayor riqueza sacarina sin destruir al mismo tiempo el vegetal, ó impedir la producción de la semilla; por el contrario; es sumamente fácil recoger las hojas y las estremidades de los tallos, sin maltratar la planta; lo que ha conducido á M. Righini á ensayar la extracción del alcohol de las mismas partes del maíz que hasta hoy se han desaprovechado. El análisis de las hojas y de los ápices ha dado por resultado agua, azúcar, celulosa; materia leñosa, albumina, una materia colorante, verde y roja, una sustancia grasa aromática (cerosina) y muchas sales inorgánicas que quedan después de la incineración.

Existen cerca de 46 por 100 de materia azucarada en las estremidades y en las hojas verdes del maíz.

Segun M. Righini se llega á transformar el azúcar del maíz en alcohol de este modo.

Después de reducidas á trozos muy pequeños las hojas y los extremos del maíz, se les somete á la ebullición en una cantidad de agua suficiente á cubrirlas enteramente; en este estado se les pone á la acción de una prensa con el fin de desalojar de ellas todo el líquido; decantado el licor, se evapora hasta que marque de 5 á 10 grados del areómetro; se le deja después á la fermentación añadiéndole un poco de espuma de cerbeza, y finalmente se le destila.

El alcohol obtenido por este método posee un gusto agradable, y puede reemplazar al aguardiente de uvas en todas sus aplicaciones: 400 partes de almidón producen de 40 á 42 de alcohol á 20.° ó 22.°

Si efectivamente es tan fácil la extracción del alcohol de las hojas y de las estremidades del maíz, y dá por resultado un producto tan abundante como anuncia M. Righini, tenemos ya el germen de una industria tan nueva como brillante en todos los terrenos en que crece el maíz con abundancia.

PLEGADO DE LOS VELLONES.

A medida que el esquila se ejecuta, se van plegando los vellones. Hé aquí como se procede esta operación.

Tan luego como ha sido separado un vellon de la piel de un carnero ó oveja, lo levanta una mujer *d* con la mayor precaución á fin de no dividirlo en ninguna de sus partes y lo estiende sobre una tabla *a* sostenida por dos caballetes *b* de Om: 66 de altura, teniendo cuidado de colocar sobre ella el lado del vellon que tocaba al cuerpo del animal y la lana de la cola delante de ella; entonces lo examina con atención, lo limpia, separa los copos sucios que han resistido al lavado, coloca en el centro las bedijas que se hayan desprendido y replega las orillas de manera que no queden al vellon *e* mas que de Om: 60 á Om: 75 de anchura segun la dimension, arrollándolo después con fuerza en forma de cilindro, principiando por la cola: hecha esta operación, lo sujeta con la rodilla, forma una cuerda con una poca lana, y la lia al rededor del vellon de manera que los dos cabos queden reliados en ella misma *e* y *b* la lana de a cola *a* ocupa el centro, y la parte cortada, que es blanca y brillante, se deja ver solamente por la parte exterior.

Después se apilan los vellones sobre esteras de paja hecha al efecto y colocadas en habitaciones que no sean demasiado húmedas ni demasiado calurosas, á fin de evitar que la lana se seque ó se altere.

CULTIVO DEL TRIGO EN LÍNEAS Y Á MANO Ó POR PLANTACION.

Mr. Victor de Bellet de Saint Gervais ha presentado un informe á la Academia de los resultados que dió el cultivo del trigo sembrado en línea y á mano, como se hace con las judías. El campo en que se hizo el experimento tenía una hectárea, seis áreas, 47 centáreas de superficie, era tierra mediana y sin mas labor que escarificarla y removerla, las líneas tenían de intermedio 25 centímetros, y por el de plantación 45 centímetros; sembróse el trigo con la mano, echando á lo mas tres granos en cada agujero; el total de la siembra fue de 56 litros; hubieran sido precisos tres hectólitros sembrando á voleo. Se hizo una sola labor y escardadura en todo el campo, algunas porciones únicamente necesitaron segunda escardadura. La cosecha fue de 738 gabillas que dieron 35 hectólitros y 39 litros de trigo bueno, hermoso y limpio, lo cual es un rendimiento de 436 litros por uno. Este trigo fue vendido como siempre á 50 francos los 450 litros, lo que produjo un beneficio considerable, porque los gastos de la operación no pasaron de 404 francos 75 céntimos.

«No intento imponer, dice Mr. Bellet, para el gran cultivo el procedimiento de que me he valido, cuyo inventor no soy. Sin embargo, si se empleara al menos con cierta mesura, ocuparía durante seis semanas á principios de invierno, muchos brazos de mugeres, de niños, y ancianos que en dicha época permanecen ociosos; realizaria una notable economía de grano, produciendo una cosecha considerable.»

Variedades.

Conservas alimenticias.

Se lee en la Revista de ambos mundos del 15 de noviembre último:

«El procedimiento de conservación y de compresión de legumbres se explota actualmente, no solo en Francia, sino también en Inglaterra, en Bélgica, en Alemania y hasta en Rusia. Creado entre nosotros, acaba como otros procedimientos de recibir notables mejoras, gracias al concierto de varios químicos manufactureros y con la ayuda de una respetable asociación financiera. El medio primitivamente empleado consiste en desecar con rapidez en una corriente de aire calentado á una temperatura poco elevada las legumbres limpias y extendidas en telas muy claras. Luego que la desecación ha llegado á su término y que los productos espuestos al aire han adquirido suavidad humedeciéndoles algo se termina la operación con una fuerte presión por medio de máquinas hidráulicas. Se reduce por este medio de tal modo el volumen, que las ojas de la col, espinajas y las pequeñas coles de Bruselas, forman tabletas ó las latas tan compactas, y pesadas como si fueran de madera. Y cosa bien extraña, cuando una de estas latas se pone en agua en un volumen diez veces mayor, todas las partes de las plantas se esponjan y adquieren la vista y los colores de su primitiva frescura.»

Solo se ofrecían como inconvenientes de estos útiles productos el que exigían una larga inmersión en agua antes de poderlos someter á la cocción, además de que despedían un olor á heno poco agradable; pero semejantes inconvenientes se ha conseguido hacer desaparecer por completo. Con efecto, hasta someter las legumbres un instante antes de la desecación á vapor muy elevado para coagular las materias albuminosas vegetales y prevenir por este medio la ligera alteración ulterior y hacer mas permeables los alcoholes que encierran en si los jugos nutritivos y facilitar la penetración del agua que debe acelerar la cocción. Juzgue de la importancia de este perfeccionamiento, sabiendo que ahora es suficiente una inmersión de agua tibia durante 30 á 60 minutos para obtener el resultado que antes exigía 6 á 10 horas la inmersión, y que además ha desaparecido todo olor de heno para no notar en su lugar sino todos los caracteres naturales de aroma y sabor.

Sin dificultad se comprenderán las inmensas ventajas que presenta una alimentación de legumbres frescas que atempera y casi destruye los inconvenientes del uso esclusivo de las galletas de abordo y de viandas saladas que por precisión se usan en los viajes largos y además tratándose de las provisiones de un ejército en campaña y en marchas. También han sido estas ventajas apreciadas, que esta nueva industria ha tomado rápidamente un desarrollo considerable. En 1850 ha producido la primera fábrica de París 22.000 kilos de estas conservas y 4.200.000 kilos en 1854. Los fundadores de ambos sistemas forman hoy una sola compañía cuyos productos esperan en 1855 y 56 llegar á la cifra de 4 millones de legumbres secas, representan do 60 millones de legumbres frescas recolectadas en seis localidades diferentes.

PALMA.

IMPRENTA MALLORQUINA,

á cargo de

JAIME LUIS RAMONELL.

Pórtico de Santo Domingo, número 58.