

# EL MAGISTERIO BALEAR

PERIÓDICO DE PRIMERA ENSEÑANZA.

Se publica todos los sábados.

REDACCION.	ADMINISTRACION	Precios de suscripcion.
—	Y	Por trimestre. 1 1/2 pesetas
PUIGDORFILA, 4.—2.º	único punto de suscripcion.	Por semestre. 2 1/2 »
	Palacio, n.º 47.	Por un año. 5 »

## REDACTORES.

D. Bartolomé Danús.—D. Juan Benejam.—D. José Mateu.—D. Damian Boatella.  
—D. Jaime Garí.—D. Miguel Quetglas.—D. Jaime Pol.—  
D. Bartolomé Amengual y D. Matías Bosch.

## AGRICULTURA.

### DIALOGO SUPUESTO SOBRE VINIFICACION.

*Lagares, cubas y bodegas.*

*(Conclusion.)*

*Bodegas.* Señores: no dudo comprendéis que cuanto mas nos cuesta, ha de durar y nos ha de servir ó ser útil una cosa, tanto mas nos hemos de esmerar en todo lo que se refiere á su construccion y conservacion: si esto es así, ya queda indicado el que se deberá poner para la construccion y cuidado de una bodega; pues, como todos sabemos, es la oficina en qué depositamos nuestros casi mas caros intereses, pues es la en que, han de permanecer por mas tiempo los vinos que fabricamos; es la que, si bien no es el vaso que los ha de contener; es la que, no tan solamente nos los ha de guardar, sí que tambien, resguardar los recipientes que los ha de contener, y en qué han de madurar: por esto que, al escoger el punto de entre los que podamos disponer, y en qué debamos situar ó construir tan importante oficina, debamos tener en cuenta, no solamente la esposicion ú orientacion, por lo que mira á los grados de temperatura que en ella ha de reinar, y á los grados de luz que deba recibir, si que tambien, á la colocacion y situacion de las cubas ó lagares de fermentacion con el número suficiente de estos, con sus correspondientes trillos, como igualmente la capacidad y número de las botas ó toneles y su colocacion para facilitar los trasiegos y demás faenas y cuidados enológicos. Y no se ha de perder de vista tampoco, que tan importantísima oficina, no puede estar situada cerca de estercoleros, establos, cloacas ni demas puestos en que reinen malas olores y se reúnan inmundicias ni putrefacciones, pues de todo se resentirian los vi-

nos, por poco que les llegaren sus emanaciones, ya desde el tiempo que se pisó la uva.

—¿De modo, que el revolver los estercoleros, ó sacar los estiércoles, y ponerlos en monton en la calle, durante la vendimia, será perjudicial para los vinos, cuyas uvas son pisadas en trillos inmediatos á aquellos montones?

—¿Y, quien lo duda! Mas, tampoco pueden estar situadas inmediatas á calles, por las que transitan carros ó carruages, ni de oficinas ó talleres, cuyos ruidos ó esplosiones, pudieran hacer temblar sus paredes, pues dichos sacudimientos, turbando el reposo de los vinos, y de consiguiente, sus fermentaciones lentas y sucesivas, que los vinos verifican y deben verificar, con completa calma, no podria ménos de causarles no pocos daños; de aquí que, el construir sus paredes y pavimento, se procure darlos todo el espesor y solidez suficientes, para sustraer á los vinos á tales consecuencias.

—¿De modo que, segun sigo comprendiendo, hay muchas bodegas defectuosas: y que, al parecer, convendria construirlas sobre roca viva, y elegir alguna gruta ó cueva muy subterránea?

—Te diré: es verdad que hay muchas bodegas que padecen muchos defectos, y no tan solamente de las antiguas, si que tambien, de las construidas recientemente, y yo no he supuesto, por conocer el gusto y el poder de algunos vinicultores, que lo haya motivado, el deseo de ahorrar en su construccion, alguna cantidad de dinero; sino por ignorar los mas sencillos rudimentos del arte de su ocupacion; de la enologia. En cuanto si fuera conveniente construirlas sobre roca viva ¿quien lo duda? pero sobre elegir una gruta ó cueva muy subterránea, puede afirmarse, que tendria muchos inconvenientes, para guardar vinos, cuya madurez no se hubiera completado.

—Y ¿como es esto?

—Porque en este caso, como la temperatura que en ella suele reinar, es escesivamente estacionaria; y casi igual, resultaria que los vinos en ella colocados, no pudiendo ser ayudados por los cambios de la atmósfera exterior, para verificar aquellas fermentaciones, y completar con ellas su madurez, debe resultar, ser defectuosas tambien dichas bodegas.

—Ya voy comprendiendo alguna cosa, y concibo que las bodegas no deben construirse, ni muy profundas, ni muy someras.

—Has acertado.

—Es una dicha para mí; pero ¡amigo! moléstate un poco mas, en decirnos alguna cosa mas sobre la temperatura, y de variaciones atmosféricas necesarias á los vinos, ó las bodegas, para poder estar en lo cierto al fabricar nuestros vinos.

—Voy, pues, á complaceros, pues así pagaré la atencion con que siempre me estais escuchando, pero permitid que os diga, siento en el alma, que en materia de arquitectura y dibujo, no alcance mi ins-

truccion, hasta donde llega mi deseo, pues si llegase, ahora mismo, aun cuando no corresponde á la clase de conferencias que entre nosotros hemos establecido, ni me lo habeis pedido tampoco, ahora mismo, decia, os trazaria no el cróquis, sino el plano para la construccion de una bodega, plano, que traeria diseñados hasta las cubas ó lagares y trillos suficientes para que, construida una bodega segun él, pudiera tenerse con todas las condiciones necesarias; y además pudiera conseguirse, la cosa mas necesaria para la buena fabricacion de vinos, é imposible de obtenerse con el sistema de bodegas y lagares adoptado en muchas localidades de esta isla, esto es, que cada noche quede llena la euba ó lagar de fermentacion, con la masa de uva pisada durante el dia, con el fin de que pueda efectuarse, debida y conducentemente, la trascendental fermentacion tumultuosa; pero, toleradme que añada, que he buscado en vano, en no pocas obras de enologia, el dibujo de un plano, de la clase y condiciones indicadas; ni en las muchas bodegas y casas de vinificacion, que el deseo de instruirme me ha hecho visitar, no he podido dar con una, que se parezca, diré así, á mi ideal. Supongo, señores, que me habeis tolerado esta digresion, fruto de mi buena voluntad; y con ello voy á satisfacer vuestro deseo, diciéndoos unas pocas palabras mas, acerca de la temperatura de las bodegas para los vinos.

La temperatura media, que se ha reconocido ser la mas ventajosa para los vinos, es la que oscila entre los 8 y los 14 grados Réaumur, ó sus equivalentes del centigrado; la cual no es muy difícil establecer y conservar: si se ha escogido un punto ó lugar apropiado; si se ha construido, á la profundidad adecuada; si se la ha dado, una arquitectura apropiada, cuyas paredes tengan el espesor suficiente, y sean de los materiales escogidos y conducentes á aquel fin; si el número de las ventanas, no es excesivo, y se han practicado á los lados, y con dimensiones, que no se opongan al mismo fin, y no se tienen abiertas mas que el tiempo necesario para practicar las faenas enológicas, y con los cristales despulimentados, como aconseja Maumené, para precaver los perjudiciales efectos de los rayos del sol, y de una luz inmoderada.

En cuanto á las variaciones atmosféricas, es de todo punto interesante, que la bodega las perciba insensiblemente, ó por grados muy pequeños, pues los cambios bruscos de temperatura suelen causar notables daños en los vinos.

—Y ¿como es esto! He aquí un punto, acerca del cual, no quedo aun muy enterado, y supongo, debe ser muy importante.

—Sí, lo es: por esto, si quereis, puedo repetir alguna cosa, ó, explicarla mas minuciosamente.

—Sí; Te lo agradeceremos, mas, has de hacerte el cargo, que te dirijes á personas que oyen hablar de un asunto nuevo, y por primera vez.

—Bien, pues. En primer lugar, haré notar, que como sabeis, la madurez y perfeccion de los vinos, no se verifica, ni puede verificarse, en los lagares ó cubas de fermentacion, pues el corto tiempo que permanece y debe permanecer (y, ¡ay, del vino que permanece en ellas, un tiempo algo excesivo) en dichos recipientes, y como se sabe, con todas las partes sólidas, no puede tener lugar aquella perfeccion: esta se verifica en los toneles, botas, etc., que guarda la bodega. Mas; así el vino embotado, verifica y debe verificar; para que pueda perfeccionarse, una porcion de fermentaciones, á las cuales, ha de ayudar la atmósfera, ó sea, la temperatura que en la bodega debe reinar; la cual, como ya se sabe, no puede ser estacionaria, pues en este caso, no se efectuarían aquellas fermentaciones; pero, si las oscilaciones fuesen bruscas y notables, resultaría, que el frío ahogaría las que se hubiesen determinado, y el calor repentino las despertaría inoportuna y desventajosamente: vease, si el procurar que nuestras bodegas disfruten una temperatura, próximamente á aquellos grados, puede favorecer nuestros intereses. Hasta aquí, de la temperatura de las bodegas; pasemos ahora á hablar de su necesaria

#### *Limpieza.*

Señores: hasta ahora no he dicho cosa alguna sobre este punto tan interesantísimo; y lo es tanto mas, cuanto que, es el que suele ser el mas descuidado, particularmente entre los viticultores, diré así, cortados con la tigera de la rutina, ¡y como hay tantos! (aun que nosotros, g. á Dios, no formamos en sus filas), por esto, no estrañeis que lo haya dejado para final del diálogo de esta noche; y lo he hecho así, con el deseo de llamar más sobre él vuestra atencion y cuidados, con el fin de conseguir inculcar mejor el convencimiento de su necesidad y de sus ventajas: he hecho, es verdad, como aquellas mujeres que, al escribir una carta, para llamar más la atencion de la persona á quien la dirigen, sobre la idea que mas las interesa, la guardan para lo último, y la colocan despues de la firma y rúbrica, en una posdata.

—¡Hombre, si es tan interesante, has hecho muy bien!

—Pero no penseis, que al ocuparnos de este, al parecer trivial asunto, venga á hacerlo, de aquella limpieza ordinaria, y que yo llamaré *vulgar*; sino, de otra, por inspirarse en nociones que nos ha irradiado la ciencia moderna.

Pero vosotros me direis; y como esto! ¿qué relacion tienen las fermentaciones, ni bondad de los vinos, con la limpieza, aun que sea científica! Ah! señores; sabed, y lo comprendereis despues de la conferencia próxima, que la ciencia del enólogo enseña que las fermentaciones, no san mas que el resultado del desarrollo en los vinos, de ciertas vegetaciones microscópicas; y como los gérmenes de los prodigiosos desenvolvimientos se hallan suspensos en la atmósfera; y como de dichos gérmenes los hay que producen la fermentacion *vinosa*, la *acética*, la *pútrida*, etc., y que se desarrollan bajo influencias higrométricas, con tem-

peraturas adecuadas, se alcanza á comprender, que toda sustancia pútrida, y cualquiera otra, que se encuentre en la bodega, que ofrezca base ó alimento á aquellas vegetaciones nocivas, que llaman, *microderma aceti*, etc. que debe dañar á los vinos: de aquí, que no baste aquella limpieza ordinaria; y sea muy necesario evitar, que en las bodegas se derrame vino (ni aun sobre las botas ó toneles) ni otro líquido alguno, se produzca polvo, ni se tenga ellas cosa alguna que se oponga á conseguir y establecer la escrupulosa limpieza de qué estamos hablando. Procurese, por lo tanto, tener el piso bien enlosado, sin hendiduras; las paredes y techo, bien revocados ó estucados á fin de que, en ningun punto de la bodega, pueda quedar polvo, ni se esconda ningun insecto: de esta manera, evitando á nuestros vinos, durante los trasiegos, y siempre, todo contacto con un aire pútrido y corrompido, les salvaremos de muchas enfermedades.

Campos; Setiembre de 1880,

MIGUEL QUETGLAS.

Han sido admitidas las renunciaciones presentadas por D. Miguel Moyá, Maestro sustituto de Binisalem y D. Jaime Enseñat, Maestro de la de Marratxí.

Y en concepto de interinos han sido aprobados los nombramientos de D. José Matheu, para la sustitucion de la de Binisalem; D. Rafael Jaume, para la de Marratxí, D. Pedro Antonio Ginard, para la de Algaida, y D.<sup>a</sup> Maria Riutort para la de Santa Eugenia.

Hé aquí un nuevo método para cultivar la patata.

«Colocándose sobre la superficie de la tierra que á dicho cultivo se quiera dedicar, varias filas de tejas separadas entre sí cuatro piés; una vez preparada la patata se colocan sus pedazos sobre la parte convexa de las tejas, cubriéndolas enseguida con tierra sacada de las entrecalles ó filas de tejas.

De esta manera las raices de las plantas no conservan mas agua que la que absorben del rio ó lluvia, escurriendo el resto por la superficie de la teja, al mismo tiempo que la planta por el aire interpuesto en la parte cóncava de las tejas y por su posicion mas elevada, se encuentra más impregnada ó bañada de aire.

Este método, llamado de «Hiblert,» precave á la patata de algunas enfermedades y aumenta mucho el rendimiento ó cosecha.

Profundidad á que debe enterrarse la semilla.—Segun el descubrimiento hecho por el ingeniero agrónomo aleman Mr. Hosaeas, el grano debe sembrarse á profundidad de dos ó tres centímetros para que germine con mayor rapidez y abundancia, obteniéndose así un 10 por 100 más en las recolecciones, que lo que consigue cuando la semilla se halla á cuatro centímetros de profundidad.

Refiriéndose al viaje que costea el Gobierno al Director de la Escuela de Froebel, de Madrid, para estudiar los adelantos que se hayan introducido en dicha clase de establecimientos en varios puntos de Europa, dice un periódico político lo siguiente:

«No desconocemos la importancia de esta clase de centros educativos; mas en cambio, habrá de reconocérsenos que es más general y trascendente la de las Escuelas elementales y superiores de primera enseñanza, y por lo mismo, que ántes de comisionar á nadie para que examine de cerca lo que pueda importarse al Colegio froebeliano de Madrid; ya á envidiable altura y con gran lujo de medios instructivos, procedería enterarse del estado en que se encuentra lo esencial con respecto á la cultura popular.»

«Si á este fin, la Direccion del ramo enviase comisionados, no al extranjero, sino á las provincias españolas, para que observasen minuciosamente cuanto se relaciona de un modo directo con la instruccion primaria, le dirian: que una cifra inmensa de Maestros no está al corriente en el cobro de sus emolumentos, que no pocos gimen en la miseria más horrible, que se va haciendo costumbre general el hecho de pagar á lo más las dotaciones personales, con abstraccion de las partidas del material; que un Inspector es bien poca cosa para visitar al año las de cada provincia, por lo que pasa un lustro en recorrer todas ellas, y que aquel funcionario, expuesto á los azarosos vaivenes de la política, tiene que bailar al son de los órganos caciquistas ó de los prohombres dominantes, si no sacrifica al dictámen de la conciencia el pan de la familia. Le dirian tambien si las Juntas provinciales celebran las sesiones que segun preceptos legales deben celebrar al mes, si sus acuerdos se publican en los *Boletines oficiales* y si siempre se reúne número bastante para deliberar ó se dan casos en que haya que considerar presente á quien no lo está. Y además le dirian que las Escuelas Normales, en donde se forman los educadores públicos, están por lo comun establecidas en inadecuados casuchos, carecen de material científico y de partidas votadas para adquirirlo; que su personal está casi en cuadro, tal es el fabuloso número de vacantes que acusa, y que además vive en la miseria y el abandono, si bien esto último no hace falta que nadie se lo diga al Gobierno para que lo sepa, pues el mismo lo confesó por Real orden en Mayo del año anterior, aunque no lleva trazas de corregirlo.»

«Es preciso, pues, que la prensa haga comprender al Director general de Instruccion pública que sus niñas mimadas, la escuela froebeliana de Madrid y la *Gaceta Agrícola* no deben ser objetivos preferentes en el importante centro que le está confiado.»

---

Dicen de Santa Cruz de Tenerife que aquel Municipio consignará en sus presupuestos una cantidad alzada para la edificacion de cuatro escuelas-modelos por el sistema Froebel.

## Disposiciones oficiales.

### DIRECCION GENERAL DE INSTRUCCION PUBLICA

AGRICULTURA É INDUSTRIA.

#### *Primera enseñanza.*

En vista de la consulta que por conducto de V. S. hace la Junta de Instrucción pública de Soria, acerca de la manera de pagar al maestro sustituido de Sotillo del Rincon, D. Manuel del Campo, sus haberes, alquileres de casa, su colocacion en el escalafon de maestros y abono del sobresueldo que por este concepto le corresponde: Vistos el Real decreto sentencia de 24 de Abril de 1877 y la Real orden de 13 de Julio de 1873; teniendo en cuenta que aquel vino á restablecer los derechos del interesado de modo que no sufran lesion alguna, y que segun V. S. manifiesta no existen en el presupuesto ordinario de dicho pueblo, los fondos destinados en la referida Real orden para el pago de aquellos haberes; esta Direccion general se ha servido resolver; 1.º que V. S. y la citada Junta de Instrucción pública adopten las disposiciones oportunas para que el Ayuntamiento de Sotillo del Rincon forme un presupuesto adicional, incluyendo en él las cantidades necesarias para el pago de los haberes devengados y que corresponden percibir á D. Manuel del Campo como maestro sustituido, con arreglo al Real decreto sentencia ántes citado. 2.º que en el mismo presupuesto incluyan tambien los alquileres de la casa que aquel debe percibir al tenor de lo dispuesto en la regla 21 de la orden del Regente de 1.º de Abril de 1870; y 3.º: que el referido maestro sea repuesto en el lugar que ocupaba en el escalafon de maestros, descendiendo en orden los que ascendieron cuando fué excluido de él y abonándole los haberes que ha dejado de percibir, la Diputacion de dicha provincia, bien con cargo á la partida de eventuales del presupuesto ordinario bien formando el oportuno adicional.

Lo digo á V. S. para su conocimiento y demás efectos.

Dios guarde V. S. muchos años.—Madrid 1.º de Junio de 1880.  
—El Director general, José de Cárdenas.—Sr. Rector de la Universidad de Zaragoza.

### INSPECCION DE PRIMERA ENSEÑANZA DE LAS BALEARES.

Debiendo repartirse muy pronto, los interrogatorios para formar la Estadística de toda clase de escuelas de 1.ª enseñanza de esta provincia

segun está mandado por la Superioridad; y variando con frecuencia el número de las escuelas privadas ó particulares; tengo el gusto de hacer el encargo de confianza á todos los maestros de las escuelas públicas de esta provincia, para que se sirvan enviar á esta Inspeccion, calle de los Huertos núm. 22, una relacion de todas las escuelas privadas de 1.<sup>a</sup> enseñanza que haya en su respectiva poblacion, comprendiendo las escuelas de niños, de niñas, domincales, de adultos y de párvulos, tengan ó no título ó certificado de aptitud, las personas á cuyo cargo estén dichas escuelas; sin olvidar las dirigidas por mujeres que, ordinariamente sin instruccion, reciben en su casa niñas y niños pequeños; y no sólo los establecimientos en que se enseña la Religion Católica, sino tambien las de otros cultos: notando en dicha relacion, el nombre y los dos apellidos de las personas que se hallen al frente de dichos establecimientos: y en los dirigidos por corporaciones religiosas, ademas del nombre de Pila el de Religion y el nombre de la calle y número de la casa.

Estas relaciones deberán remitirse á esta Inspeccion por el primer correo ó por el siguiente inmediato despues de recibida esta Circular.

En las poblaciones donde no haya escuelas privadas de ninguna clase; se servirán los señores Maestros indicados, dar aviso negativo á esta Inspeccion.

Palma 22 de Setiembre de 1880.—El Inspector, Francisco Riotord y Feliu..

---

### HABILITACION DE MAESTROS DEL PARTIDO DE ESTA CAPITAL.

---

Los profesores de las escuelas públicas de Algaida pueden presentarse en esta Habilitacion á percibir sus haberes correspondientes al cuarto trimestre del año económico de 1879—80; los de Establiments, Marratxí y Bañalbufar el primer trimestre del actual año económico de 1880 á 81;—Palma 23 Setiembre de 1880—Antonio Bosch.

---

### ALMANAQUE DEL MAESTRO. OCTUBRE.

---

Dias de vacacion durante este mes. — 3-10-17-24-31. Domingos.  
Oposiciones á escuelas.—Se verificarán en las provincias que se dijo en el mes de Abril.

Matrícula—Tambien pueden matricularse en este mes, pagand<sup>o</sup> dobles derechos.