

# EL MALLORQUIN.

DIARIO DE PALMA.

**PUNTOS DE SUSCRIPCION.**  
 PALMA . . . . . Librería de D. F. Guasp, calle *d'en Morey*, 40.  
 MAJON . . . . . D. Matías Mascaró.  
 IBIZA . . . . . D. Joaquín Cirer y Miramont.  
 Sale todos los dias.

**MANANA.** (Sale el sol á 6 h. 58 ms. . . . . y se pone á 4 h. 49 ms.  
 (Sale la luna á 0 h. 0 ms. de la noche. . . . . y se pone á 2 h. 0 ms. de la tarde.  
 Un reloj arreglado al tiempo medio debe señalar á medio día 11 h. 44 ms.

**PRECIOS DE SUSCRIPCION.**  
 En Mallorca, por un mes . . . . . 10 rs. vd.  
 En Menorca é Ibiza, por id. franco de porte . . . . . 12 id.  
 En los demas puntos del reino, por id. id. . . . . 14 id.  
 Cada número suelto . . . . . 1 id.

## Seccion agricola.

### HISTORIA

DE LA VID Y FABRICACION DEL VINO.

ARTÍCULO II Y ÚLTIMO.

Es sabido que el vino que resulta por el sistema que hemos explicado en nuestro número anterior, es mucho mejor que ningún otro, por lo que siendo la primera vendimia en que se ha escogido la uva, sale por consiguiente mejor vino.

Sin embargo de todo lo espuesto, no dejamos de conocer que cada localidad tiene sus métodos particulares y es bien perjudicial erigirlos en principios generales. También sabemos, que algunos temen hacer sus vinos con uvas perfectamente maduras, porque los vinos que obtienen son demasiado dulces; circunstancia que perjudica mucho á la estraccion de nuestros ricos vinos de Alicante, y por lo que no se consume el *fondillon* mas en el extranjero, donde solo gustan los secos muy claros y no muy copiosos ó no tan alcohólicos, lo que se puede remediar mezclando las uvas maduras con otras que no lo están tanto.

Leemos en Plini: (*de Rico vino apud Græcos clarissim*); que la uva se coja un poco antes de su madurez; que se seque con sol ardiente por espacio de tres dias, removiéndola á menudo, por lo ménos tres veces al dia, y que el cuarto se esprima. Tampoco desconocian los antiguos el arte de secar los racimos al sol, ni los métodos empleados para cocer y preparar el mosto, distinguiendo tres clases de vinos cocidos, *passum de frutum*, y *sapa*. El primero se hacia con uvas secadas al sol; el segundo se obtenia reduciendo el mosto á la mitad por medio del fuego; y el tercero provenia de un mosto tan espeso que apenas quedaba en él si no la tercera ó cuarta parte.

Nosotros somos de parecer que mientras ménos sequedad se le dé á la uva, mientras ménos se la esprima por medio de presiones violentas, y en fin, mientras ménos tiempo esté en fermentacion el mosto y el horujo ú hollejo de ella, mas claros serán nuestros vinos y no tan dulces como algunos que parecen jàrabes. En algunas partes se pisa la uva tan luego como llega de la viña, sin estrujarla con los piés mucho.

En algunas partes, dicha operacion, se hace con alpargatas de esparto, y en Francia tienen zapatos muy gordos ó madreñas, que es una especie de calzado de madera hueco, de una sola pieza, el cual se usa en las montañas de Leon, Asturias y Castilla, recogiendo despues el jugo en grandes balsas de madera ó piedra: pero cuando principia la fermentacion, apartan con cuidado el mosto y lo depositan en los toneles para que en ellos se termine la fermentacion. El residuo de esto es el que ponen en la prensa para hacer un vino muy cargado de color y ménos aromático que el primero.

Como cuando se pisa la uva quedan sin esprimir muchos granos, si esto acontece con los que están en el acto de la fermentacion, resulta que esta no es igual ni perfecta y simultánea en todas sus partes.

Una verdad incontestable es la necesidad de que al pisar la uva todos los granos lo sean igualmente, empleando los medios

mas necesarios para estrujarla, sin lo cual, la operacion no puede ser perfecta; pues esprimido el jugo y terminando su período de descomposicion ántes que los granos enteros lleguen á él, la masa total del líquido presentará un todo, cuyos elementos no guardan entre sí homogeneidad.

Sin duda el mosto solo sin las heces, produce un vino con ménos color; pero puede ser de mas difícil conservacion, que pudiera muy bien remediarse, mezclando la hez esprimida con el mosto, para hacerlos fermentar juntos; con esto se conseguirian todas las ventajas de prensar segun el método antiguo y las del moderno, produciendo una fermentacion muy igual, y evitando las fermentaciones parciales é imperfectas que solo dan resultados viciosos.

Como consecuencia de este principio, deducimos la necesidad de llenar los toneles en el término de 24 horas, y no echar sucesivamente en ellos sino la uva cogida en un dia y pisada en el mismo, lo mas tarde, segun la clase y el vino que se quiere hacer, á fin de evitar una fermentacion imperfecta y turbia, pues hay ocasiones en que un cosechero para llenar un tonel tarda diez ó quince dias, echando en él diariamente el mosto que ha sacado del lagar.

Otra de las observaciones que creemos conveniente hacer, es la práctica que acostumbra en otros países de clarificar el vino á fines del mes de diciembre, escogiendo para ello un dia muy seco ó que hiele mucho, para lo cual se pasa el vino á otro tonel bien lavado, seco y azufrado, echándole una onza de cola de pescado por tonel de vino, ó polvos de alabastro gisoso ó calcáreo, conchas de ostras calcinadas, papel de estraza, etc. El vino, despues de esta operacion, adquiere una pequeña fermentacion, y un mes ó seis semanas despues se vuelve á pasar á otro tonel, clarificándolo con la mitad de la cola empleada en la primera vez, ó con los polvos arriba indicados.

Cualquiera que sea la calidad de los toneles empleados para conservar los vinos, así como la localidad de la bodega que esté al abrigo de todo lo que pueda influir en la conservacion de ellos, son siempre circunstancias que pueden muy bien ocasionar mucho bien ó mucho mal. La esposicion de la bodega debe ser al Norte, porque su temperatura es ménos variable; debe ser algo húmeda, y si es demasiado, enmohece los barriles, y la sequedad produce el que estos se empapen de vino. La luz debe ser opaca; porque la mucha resaca, y ninguna descompone las duelas de las botas; todo movimiento ocasionado por las ruedas de los carruajes se comunica al poso de los vinos, que los enturbian y los preparan á la acetificacion, produciendo muy á menudo igual efecto los truenos. Tanto las maderas verdes recién cortadas, como el vinagre, deben alejarse de las bodegas; y en fin, debe evitarse la entrada del sol en ellas, porque variando la temperatura altera sus propiedades.

La alteracion y degeneracion de los vinos son enfermedades, unas naturales y otras accidentales. Las naturales, son: el sabor de grasa, el ágrío, amargo, la acidez y degradacion de color. Las accidentales, ocasionadas por causas estrañas á la naturaleza del vino, son debidas á la cepa, al terreno, al clima, al aventarse,

al gusto ó sabor del tonel ó á huevos podridos.

Cualquiera que sean las alteraciones de los vinos, ellas son el resultado de las influencias que acompañan á la fermentacion; para comprender mejor esta asercion bueno es recordar los principios fijados anteriormente; porque la fermentacion que dá productos vinosos no es debida sino á la accion reciproca del azúcar del fermento ó levadura, y cuando termina no ofrece mas que productos inconstantes. Pero cuando estas mismas alteraciones se manifiestan, para remediarlas y modificarlas es preciso tener muy en cuenta la edad del vino, su clase y su enfermedad.

El sabor á grasa rara vez desaparece y algunos suelen emplear el ácido sulfúrico mezclado con bastante cantidad de agua y en muy pequeñas proporciones, neutralizándolo con suficiente cantidad de cal y dejándolo todo en digestion por algunos dias. Luego pasan el vino á otros toneles que deben estar preparados; es decir, lavados con agua y alguna sal, y aun azufrados.

El azufrado del vino está fundado en los principios de la química, así como tambien en la mas antigua experiencia. Los vinos por regla general no se conservan en los trasportes de mar ni en los viajes por tierra, si ántes no se azufran.

Lo cierto es que esta operacion es indispensable para todos los vinos demasiado acuosos y flojos. El vapor del azufre inflamado dice el abate Rozier, y otras obras que tratan de la materia y tenemos á la vista, quita la elasticidad al aire superabundante, suspendiendo la fermentacion.

El modo mas fácil y ménos espuesto á inconvenientes es colocar muchos braserillos con lumbre en una misma cueva, echar en cada uno cerca de un cuarteron de azufre quebrantado, cerrar bien las puertas y las claraboyas y dejar arder el azufre. Es bueno repetir esta operacion cada quince dias, al ménos cuando esté nublado y empiece á relampaguear. Esta operacion la desconocen casi todos nuestros cosecheros, pues los medios que emplean son mas dispendiosos. Nosotros les aconsejamos este, seguros de que no les pesará.

El ágrío ó ascendencia espontánea del vino, consiste en sus moléculas y en la influencia que ejerce en ellos la falta de fermentacion, por falta tambien de principio azucarado para convertirlo en alcohol. También resulta la acidez del mismo alcohol ó espíritu de vino y de los principios que lo constituyen.

Para conocer si el vino se avinagra ó rebota, ó si se quiere tener un indicio cierto de lo uno y de lo otro, se verá que toda sustancia que comienza á agriarse, absorbe el aire, y para asegurarse de esto se adoptará al tonel lleno en colmo, un tubo cimentado y guarnecido en su parte superior de una vejiga untada con aceite flexible y llena de aire. Si el aire se halla absorbido se puede esportar el vino con seguridad. El vino en disposicion de rebotarse pierde, ademas de su aire elástico superabundante, el que le está combinado superficialmente. La misma vejiga untada de aceite y vacía de aire, anunciará llenándose que el vino está en estado de fermentar. En uno y en otro caso es menester añadirle sin perder tiempo miel ú otra sustancia melosa ó dulce, mudarle y ponerle en cue-

vas mas profundas ó en sitios frescos.

También se puede neutralizar la acidez del vino, mudándolo de barril y azufrándolo, con lo que generalmente se paraliza su fermentacion.

Este mal proviene tambien, entre muchas causas, no solo en la variacion sensible del calor, sino en la vejacion anual de la viña, en que el vino entónces padece un movimiento interior que trastorna su constitucion, y que si pronto no se remedia, no tarda en alterarse. Uno de los medios de corregir la degeneracion acidosa, consiste en echar en el vino una cantidad de cal viva, menearlo mucho, y despues de reposado pasarlo á otro tonel.

Hemos manifestado los defectos que adquieren los vinos y las variaciones que alteraban la calidad de ellos, indicando algunos recursos para remediarlas; ántes de concluir creemos conveniente tratar varios puntos que abraza la vinificacion, entre los que figuran la clasificacion de los productos de los vinos, como son las heces, el tártaro, el alcohol, su conocimiento, etc. Hemos dejado de explicar las causas que producen el gusto amargo, lo cual no consiste sino simplemente en la vejez de ellos, que se corrige con dificultad; sin embargo, ha probado muy á menudo el mezclarlos con vinos nuevos de la misma cosecha, pasándolos tambien á otro tonel que tenga heces frescas. Es difícil corregir la aspereza, pues depende de la fabricacion, y con mucha frecuencia de que el mosto reúne las heces ó el líquido obtenido, á fuerza de la presion de ellas. Esta costumbre que muchos cosecheros creen ventajosa para dar fortaleza al vino, suele por lo comun perjudicarle considerablemente.

Indiquemos ahora cuáles son los productos del vino ó lo que resulta de la fermentacion del mosto. Unos son sólidos y otros líquidos: entre los primeros figuran las heces, poso ó solera y el tártaro ó *cremor de tártaro*, y entre los segundos el alcohol, ó espíritu de vino y el vinagre.

Las heces son el resultado de la descomposicion del principio vejeto-animal, contenido en la parte azucarada; esta se encuentra en los vinos en estado insoluble y de suspension, mezclada con gran cantidad de tártaro y principio colorante; su calidad es relativa á la edad del vino y particularmente de la uva que lo ha producido, pues teniendo poca afinidad con los otros principios vinosos, el depósito obtenido por la inmovilidad ó la clarificacion es suficiente para separarlos.

Los productos que tambien resultan de las heces, son diferentes; puestas en sacos y sujetas á presion, el líquido que se obtiene es empleado por los fabricantes de vinagre; mezcladas con agua y destiladas, producen un aguardiente de gusto empíreumático desagradable, pero destiladas al baño maría, no solo dan un líquido potable, sino gustoso.

Puestas á secar al sol ó en estufas, despues de bien esprimidas y quemadas, el residuo que se obtiene es 130 de alcali de una agregacion porosa y de un color verdoso, conocido en el comercio bajo el nombre de cenizas graveladas.

El tártaro que hemos clasificado aquí, es, sin embargo, el producto de la viña, y se encuentra formado en el mosto sin ser agente que constituya la produccion vino-

sa, aunque coopera á la formacion del alcohol, facilitando la fermentacion, como muchos han observado. Despues de haber influido en la desorganizacion de los otros principios del mosto y en la creacion de nuevos productos, se adhiere al interior de los toneles, formando una corteza mas ó menos espesa, guarnecida de cristales mal formados. Los vinos tintos producen mas tartaro que los blancos, y para presentarlo en el comercio con el nombre general, que hemos dicho, de *cremor de tartaro*, necesita ser purificado ó calcinado.

El alcohol es lo que constituye el verdadero carácter del vino, al mismo tiempo que es la parte mas ligera, pues preserva á los otros principios del vino de la putrefaccion; es uno de los productos de la descomposicion del azúcar y del fermento ó levadura. Su cantidad es siempre en proporcion del azúcar que ha sido descompuesta, de lo cual resulta que el espíritu de vino es mas ó menos abundante en los vinos, cuanto mas maduros y dulces son ellos; así es que los vinos obtenidos de uvas verdes, acuosas ó poco dulces, contienen muy poco. Los vinos producen mas ó menos aguardiente, segun el grado de espirituosidad que tienen. Un vino generoso dá 113 de su peso de aguardiente de 19 á 21 grados. Los vinos franceses dan algunos, aunque son muy pocos, casi al tercio; los de Burdeos un tercio y los de Orleans un octavo, cuando los de España, y principalmente los de Cataluña, Alicante, Málaga y Jerez, dan mas del tercio. Los mejores aguardientes se obtienen de los vinos generosos.

La bondad de ellos depende de la edad del vino, del modo como se han hecho y se han destilado, de su calidad, de su estado y de su conservacion.

El aguardiente que se obtiene de la destilacion de las cerezas, le llaman los extranjeros *kirchwasser*, el del vino de ciruelas *karchwasser* el del vino de la grosella *marrasquino*, el del arroz *rak* ó *arack*, el de júbabe de caña dulce ó melaza, se llama *rom*, *tafia* ó aguardiente de caña.

Los aguardientes flojos marcan en el acrómetro de 16 á 18 grados, los mejores tienen 21, 22 y 28°, aunque desde este número hasta el 30, 32, 33, 36 y 42 se les dá el nombre técnico de alcohol.

En la probatura ó análisis de los vinos es donde mas escollos se tropiezan, pues si reflexionamos sobre la sensibilidad de nuestro paladar, nos convenceremos: que nada es mas fácil que el conocerlos por medio de él, y sin embargo nada es mas difícil ni engañoso. Un tratante de vinos podrá juzgar por la práctica de los vinos que conozca, por el hábito ó costumbre que tenga en probarlos, pero ¿cómo juzgará de los que nunca haya bebido? Así es que para clasificar concienzudamente la calidad del vino, es necesario despues de haberse informado de las cualidades que le caracterizan, olvidar todas las que desea uno y quiere encontrar en los que se conocen. En consecuencia de esto creemos que los aficionados de cada país ó de cada localidad, podrán juzgar de los vinos de sus respectivos países, y que solo el hombre acostumbrado á probar de todos sin prevencion, podrá apreciar el mérito de cada uno de ellos en particular. Sin embargo, concluiremos este trabajo con decir que estos mismos sugetos pueden engañarse; pues todos tenemos nuestros gustos particulares, y el de cada uno es siempre el mejor.

(Fénix).—Balbino Cortés.

## Noticias estrangeras.

Roma 24 de octubre.

El Padre Santo, cuya salida anuncié á VV., llegó á Civita-Vecchia el 13 del corriente. El 14 despues de celebrar el Santo Sacrificio de la misa en la catedral, visitó á pié algunos establecimientos públicos, en medio de un gentío inmenso que le colmaba de aclamaciones entusiastas y de

pruebas de amor y devocion.

A las cuatro de la tarde del mismo dia, acompañado de toda su corte, fué al sitio destinado para edificar la estacion del ferrocarril de esta importante línea, donde se colocó con gran solemnidad la primera piedra. La suntuosidad del acto, el lujo y adornos con que todo fué dispuesto por la comision de la empresa de esta via, y las entusiastas aclamaciones que le prodigaron todos los concurrentes, contribuyeron á la solemnidad de esta fiesta memorable que dejará recuerdo en todos cuantos á ella asistieron. Recibieron y obsequiaron á Su Santidad, el cardenal Altieri protector de dicha ciudad; el ministro de Obras públicas, monseñor Milesi; el del Interior ó Gobernacion, monseñor Mertel; los delegados de Viterbo, Civita-Vecchia y de otras ciudades y corporaciones.

El Padre Santo, sentado en un magnífico y suntuoso trono recibió á los señores directores de la Sociedad, conde Felipe Antonelli, caballero Castillo y Ayensa, señor Luis María Manzi y Mr. Adolfo Cochery, el cual en un breve, sentido y elocuente discurso manifestó los sentimientos de amor, veneracion y respeto que profesaban á Su Santidad cuantos tenían participacion en la empresa. El Padre Santo con candorosa, edificante palabra y benevolencia suma, pronunció un discurso que escitó el entusiasmo á cuantos tuvieron la dicha de escucharlo. Despues de haber bendecido el sitio y la muchedumbre, se retiró, acompañado de su numeroso séquito, no sin antes haber examinado todos los planos de las obras que le fueron presentados por el ingeniero director de ellas señor J. Collet-Meygret. La primera locomotora que recorra esta línea, se llamará *Pio IX*.

Por la noche recibió Su Santidad en audiencia particular á dichos señores directores, los cuales tuvieron el honor de hacerle presente el estado de los trabajos de la Sociedad en la gran línea que ha de enlazar á Civita-Vecchia con el Pó, pasando por Roma, Ancona, Boloña y Ferrara. El 15 pasó á Corneto, donde fué recibido con entusiasmo; visitó las salinas y regresó por mar á Civita-Vecchia, á bordo del vapor pontificio *El Jevere*, dejando este punto el 17 para regresar á su palacio en el Vaticano.

El gobierno acaba de aumentar los derechos de importacion á los vinos y aguardientes, á causa de la abundante cosecha de este artículo.

La Sociedad de horticultura, que reúne en su seno la principal nobleza y los hombres de mas capacidad, ha inaugurado su esposicion de agricultura y jardinería, admirándose en ella productos extraordinarios que solo se obtienen á fuerza de trabajo, industria y dinero.

La salida del señor D. Alejandro Mon para ocupar una plaza en el ministerio de España, ha sido vivamente sentida, dejando recuerdos eternos de su escelsiva amabilidad y de su mucha generosidad y esplendidez; este es uno de los personajes que goza aquí de una reputacion de hombre de Estado, cual pocos de sus antecesores han llegado á merecer.

Aquí tenemos al banquero Mirés, y otras notabilidades financieras; tambien se asegura que para el próximo noviembre llegará la gran duquesa Elena de Rusia.

Paris 25 de octubre.

El mundo político no acaba de instalarse en Paris; las cacerías de Compiègne, donde han acudido varias notabilidades diplomáticas, y las últimas escursiones campesinas que no han terminado de verificar aun ciertos personajes, alejan de esta capital el movimiento político. El emperador se divierte mucho en medio de sus convidados, y á juzgar por las exterioridades, se ocupa poco de la política. Y no es que la diplomacia se haya dormido: ahí la tiene V. y bien despierta en Berlin, en Viena, en los Principados, en Constantinopla y en Italia.

El gobierno imperial prepara grandes trabajos para la próxima legislatura; y en el entretanto estudia atentamente el estado

económico é industrial del país, preocupado, como se halla naturalmente, del estado financiero en que se van colocando las primeras plazas mercantiles de la Europa.

Antes de ayer fué llamado á Compiègne el gobernador del Banco de Francia, quien despues de una larga conferencia que tuvo con el jefe del imperio, regresó á Paris y reunió inmediatamente en su casa á algunos príncipes de la banca, con quienes parece consultó ciertas eventualidades que se prevé podrán ocurrir en un término no muy largo, y parece que las opiniones fueron unánimes en no disminuir el plazo de los depósitos ó préstamos, dando la preferencia al aumento del tipo de los descuentos.

A pesar de la escelsiva masa de valores que pesan sobre esta Bolsa, la situacion de la misma hubiera mejorado léjos de empeorarse, sin el pánico de la república norteamericana, que de rechazo está ejerciendo una presion fuertísima en la Gran-Bretaña, cuyos intereses comerciales é industriales están tan íntimamente ligados con el estado financiero de los Estados-Unidos. A pesar del escelsivo abuso que en la América del Norte se sigue haciendo del crédito, los desastres comerciales, que son consecutivos y considerables, no tienen su razon de ser sino en la superficie de aquella asendereada y anárquica sociedad, cada dia mas floreciente. Aquí y aun en Inglaterra empieza á comprenderse lo que hay en los Estados-Unidos, y aunque la calma en los espíritus tardará algunos dias en aparecer; puede asegurarse que el pánico pasará, si bien dejando tristísimas huellas, que deberian servir de duras lecciones.

El Stock-Exchange, es hoy el teatro de una lucha animada entre los alcistas y los bajistas; estos últimos se acobardan al ver que la esportacion metálica á América no alcanza las proporciones formidables que se creian, y al ver tambien que el Banco vá recibiendo á cada momento cantidades considerables en especie.

En la Bolsa se ha asegurado hoy que en la ciudad manufacturera de Inglaterra, en Hull, la policia habia procedido á prender al director de la compañía titulada «Hulle flux and Cotton mills,» acusado de delito de falsificacion.

Se le acusa tambien de un déficit de mas de diez millones de reales.

El pánico de Nueva-York, Nueva-Orleans, Filadelfia, Boston y otros varios puntos comerciales de la república, proviene de una exageracion mas bien que de la insuficiencia de las cosechas, que han sido mas que regulares, y de la situacion comercial, que en el fondo no es comprometida.

La especulacion inconsiderada es la causa primera de los desastres financieros, tan repentinos como terribles, que han sobrenido en los mercados *Jankees*. El comercio en general sufre mucho con estos golpes; pero el crédito renacerá gracias á los productos agrícolas, cuyos favorables resultados este año, tanto en América como en Europa, son incontestables. No espere V., sin embargo, un cambio radical en la fisonomía de los negocios: pero el período mas grande de la crisis está pasando ya y poco á poco se irán curando los males que ha producido. Aunque vea que los fondos están flojos en unos dias, no lo atribuya V. mas que á los efectos esteriore: ellos se repoudrán y no tardarán mucho.

Hoy se celebra la última corrida de otoño en Santilly.

He oido decir que el célebre baron Sina, banquero austriaco de que he hablado á V. en una de mis anteriores, al anunciarle que habia llegado á Paris, se ha puesto á la cabeza de una sociedad que tiene por objeto la reconstruccion de los siete teatros del boulevard que van á ser demolidos. Los gastos se evalúan en treinta millones de francos, y aseguran que el baron se ha suscrito ya por quince millones.

Se habla de la próxima llegada á Paris de dos hermanas naturales de la ciudad de Boston, en los Estados-Unidos, las cuales están metiendo gran ruido entre los

*yankees* por sus maravillosas facultades de evocar los espíritus. Parece que un médico de Paris les ha aconsejado el viaje, garantizándoles una fortuna rápida. Estas dos hermanas son menores de veinte años y muy hermosas.

Con motivo de la entrevista de Stuttgart, un publicista alemán acaba de glorificar á Napoleon III, en un folleto, como al soberano elegido por la providencia para instrumento de la salvacion de Europa. Mucho ruido ha metido al otro lado del Rhin este folleto que acaba de ser traducido aquí, como era natural.

(Fénix).—Manuel Nuñez de Prado.

Paris 31 de octubre.

De una correspondencia de Paris de la *Independencia belga*, fechada el 29 de octubre, copiamos los párrafos siguientes:

«Actualmente se está por el desarme; se anuncia que una circular del ministerio de la Guerra va á dar á conocer dentro de poco que solo se llamarán á las armas á principios de 1858 cuarenta mil hombres en vez de ochenta mil. La disminucion del efectivo se hace en proporciones mucho mas considerables en otras potencias; particularmente en Rusia, donde si puede darse crédito á cartas particulares, que quizá podrán calificarse de exageracion pacífica, el ejército se reducirá de 800,000 á 500,000.

Se habla vagamente de una gran fiesta militar que se dará por el emperador en el Palacio de la Industria á todos los condecorados con la medalla de Santa Elena que se encuentren en Paris y de un banquete que S. M. presidirá en persona.

Empieza á decirse ahora que segun una nueva interpretacion de la Constitucion en lo que concierne á la convocacion del Cuerpo legislativo despues de la disolucion, los recientes elegidos del sufragio universal se reunirán el 5 de enero y no el 25 de noviembre como se habia dicho.

El mismo periódico publica una correspondencia de Roma, fechada el 24 de octubre, en la que se lee este párrafo:

«La partida de D. Alejandro Mon ha causado sentimiento en Roma, á causa de las buenas relaciones que habia establecido. El Papa le ha encargado un presente que debe entregar á S. M. C. D<sup>a</sup> Isabel II. Es un magnífico mosaico representando el *Hijo pródigo*, de Murillo. El cuadro original es un regalo que S. M. la Reina de España envió á S. S.»

De Nápoles escriben con fecha 27 de octubre lo siguiente al *Mensajero del Mediodia*:

«En alguna region semi-oficial se asegura con insistencia en Nápoles que M. de Cavour á pesar de sus terminantes negativas habia anunciado realmente al gobierno su intencion de espulsar no solamente á algunos refugiados napolitanos, sino tambien á otros individuos pertenecientes al ducado de Milan y al reino lombardo-veneto. La noticia se da con tanta seguridad que hasta se citan nombres propios.

Continúan en Nápoles los príncipes de Joinville. Habian circulado rumores relativos á un terrible accidente que se suponía acontecido en una escursion al Vesubio verificada por el príncipe; segun se dijo, tres individuos de los que le acompañaban cayeron en el cráter, y aun se suponía que el príncipe habia sufrido una grave caída. En todo esto no hay otra noticia cierta, que la caída de uno de los criados de la casa Real que acompañaba al príncipe, bien que la caída no tuvo efecto en el cráter como se habia supuesto.

A propósito del viaje del Papa á Civitavecchia debo decir que los periódicos franceses han dado cuenta de una entrevista que el Padre Santo habia de tener con el Rey. El hecho no sería imposible; es una idea que emitieron varias personas en Nápoles al ver que Fernando II se volvía súbitamente á Gaeta en una época en que ocupa generalmente otra residencia; pero por haberse dicho esto en Nápoles no debe deducirse que sea cierta la noticia. Si los dos soberanos han querido verse, es probable que hayan tomado las correspondientes precauciones para que esta conferencia no se haya traslucido en público.

Se ha inaugurado la línea telegráfica de Palermo á Messina celebrándose con este motivo públicas fiestas y regocijos.

Por acá y aun en el interior del reino ha llovido en abundancia durante algunos dias y por desgracia han producido sensibles siniestros en diferentes puntos. En Cosenza, por donde pasan dos pequeños rios, se acrecentaron estos súbitamente, y saliendo de cauce invadieron los jardines y las casas, y echaron abajo algunos diques ó presas. Tambien se llevó la corriente algunos puentes poco importantes, lo cual ha retardado la llegada del correo; tambien ha sufrido percances la línea telegráfica de Nicastro á Paola. Iguales siniestros deben lamentarse en el distrito de Tarento, en la provincia del Abruzzo exterior. Tengo sin embargo la satisfaccion de anunciaros que no ha habido desgracias personales; y en cuanto á los



