

# LA PAZ.

DIARIO DE FOMENTO, CIENCIAS, ARTES, LITERATURA, NOTICIAS Y ANUNCIOS.

*Precios de suscripcion en Murcia.*

Todos los dias, mes 7 rs. y 19 tres; solo los viernes, mes 2 y 1/2 y 7 tres, y á la cábala 10 un año. se suscribe en la Admon., S. Lorenzo, n.º 11.

*Domingo 9 de mayo de 1858.*

Número 51.

Año II.

*Precios de suscripcion fuera.*

Todos los dias, mes 8 rs. y 22 tres; solo los viernes, mes 3 y 8 tres, y á la cábala 12 un año. Se suscribe en todas las principales librerías.

## MURCIA 9 DE MAYO.

Es fuera de toda duda que en España poseemos ricos y abundantes vinos, como el Málaga, Alicante, Jerez, etc., pero es tambien cierto que aunque se halla difundida por todo el territorio la fabricacion del vino y que de dia en dia va siendo mayor su cosecha, es sin embargo susceptible de muchas mejoras, aunque no en todas partes se obtengan iguales beneficios, porque al fin la naturaleza del terreno, el clima y otras circunstancias que ejercen grande influjo en la buena condicion del vino, no son unas mismas en todas partes, por mas que sea uno mismo el cultivo de las vides, y de que se disputen la preferencia entre sí los propietarios de los diversos sistemas establecidos para su fabricacion; pero, dejando esta materia para tratarla en otro lugar mas oportuno, ocupémonos por hoy de la fabricacion del vino de naranja, que aunque no contiene en sí ningun arcano y hasta es sabido de los mas de nuestros lectores, acaso nuestro especial sistema, hijo de la experiencia adquirida en doce ó mas años de continuas observaciones y repetidos ensayos practicados, no les sea desagradable; y tanto el cosechero de este precioso fruto cuanto el que no lo es, utilicen nuestras noticias para ensayar la elaboracion de un vino que tanto en España como en otros paises, se hace lugar entre los mas apreciables, compitiendo con el Marroquino de Madera, etc., y acaso que la sociedad Económica de amigos del pais, que en 1848 se dignó premiar nuestros cortos adelantos nombrándonos su socio corresponsal, no sea la última que quiera aprovechar la oportunidad de la época que fugazmente se va deslizando, pasando desapercibida ante los ojos del fabricante, en daño de los adelantos, de la industria y del buen gusto de los consumidores; pasemos pues á examinar nuestro método.

Ante todo es de saberse que la naranja debe ser sana, y que el tiempo mas propio de la fabricacion de este vino es el mes de abril en el que el fruto se halla mas entero mas abundante, y en estado de perfeccion completa; pero esto no es oponerse á que pueda fabricarse antes ó despues, siempre que se tenga en cuenta el estado del fruto.

La naranja debe partirse por mitad, y al travez con cuchillo que no sea de hierro para evitar la oxidacion de este mineral.

La extraccion del zumo, si es para ha-

cer vino en cantidad, y aun en todo caso, debe hacerse mecánicamente para aprovechar todos sus productos, y para ello es necesario emplear los medios convenientes, distribuyendo los trabajos operatorios en esta forma:

Un chico que ganando 4 rs. de jornal, se ocupará de partir las naranjas en la forma dicha, colocándolas sobre una mesa que no contenga clavo alguno á la vista; en seguida un hombre irá tomándolas á dos á dos medias exprimiéndolas lo posible sobre un garbillo esportado colocado sobre una vasija de barro, procurando en lo posible no fraccionar la naranja porque así se aprovecha mucho mejor, y en seguida dejarla sobre la misma mesa; este jornalero puede ganar 8 reales diarios; por último, otro hombre con igual salario debe encargarse de exprimir nuevamente las naranjas en esta forma: introducirá un pedacito de caña, ó el dedo del corazon de la mano derecha por entre la corteza y la vitela que encierra los capillos hasta llegar al fondo de la naranja, procurando atraer hacia el pulpejo de la mano izquierda toda la carnicidad para comprimirla en los tres dedos del centro de la derecha contra dicho pulpejo y fuertemente, pues la vitela hace las veces de un filtro y no permite la salida del capillo fraccionado que á las veces se convierte en átomos casi imperceptibles; pero debemos advertir que esta operacion que nos da el mejor resultado en la economía, requiere mucho cuidado y limpieza, y es preciso que se ejecute sobre un pedazo de cañamazo ó paño claro y fuerte, y aun será mas conveniente si todo el zumo se tamiza del propio modo. Claro es pues que estos tres operarios ganarán un jornal diario de 20 rs., y que pudiendo elaborarse cómodamente diez arrobas de vino, sale cada una de gasto por dos reales, invirtiéndose en esta operacion de 900 á 1,000 naranjas.

Extraido y colado el zumo se sujetará el operario á la medida que le marcaremos, y por cada una arroba de peso, procurará tener hecho un cocimiento que debe componerse de treinta cáscaras y treinta libras de agua; este cocimiento para estar en buen estado de perfeccion ha de tener color azafranado y el sabor bastante amargoso, y luego que esté ya frio se colocará en la misma vasija que contenga la arroba de zumo, y obtendremos una mezcla del peso de 46 libras.

En seguida se tomarán otras 25 libras de agua y con 34 de azúcar de buena

calidad se hará una especie de jara-be, que se clarificará con cola de pescado ó con clara de huevo, ó cuando menos se ha de espumar muy bien, y cuando ya esté frio se agregará á la mezcla, quedará hecho el mosto, y obtendremos el total peso de tres arrobas y diez y siete libras, que producen cuatro de medida, es decir, 144 cuartillos de mosto, los cuales deben tener sus bajas propias y naturales.

El mosto se debe colocar en una vasija de madera, procurando dejar una botella ó dos llenas del mismo, para que durante el periodo de la fermentacion se vaya reinchando la vasija á proporcion de como vaya elevándose y arrojando las escorias y demás impurezas de que necesita desarrollarse la naturaleza para que nada se lo oponga á la combinacion y producto de sus funciones. La fermentacion arrancará á las 82 horas, y durará 7 semanas y algun dia, y cuando ya se halle en el periodo descendente y no antes deberá taparse herméticamente la vasija.

A los 60 dias de elaborado el vino debe colocarse en la vasija para no privarle de ninguna de las propiedades naturales del fruto, un poco de extracto ó esencia de azaar, y en su defecto se puede emplear el medio de colocar un puñado del mismo dentro de una botella que contenga un medio cuartillo de aguardiente por cada tres arrobas de vino, y se hace uso de este aguardiente en lugar del extracto, procurando sea de 20 grados cuando menos, y que no sea anizado.

Esta clase de zumo es por su naturaleza el mas susceptible de atraerse las impurezas de la vasija y aconsejamos por lo mismo que estén de buena madre, bien limpias y purificadas, y aun es mucho mas seguro que sean muchas, y purificadas tambien con cocimiento de cáscaras de naranjas que debe permanecer en el barril por 48 horas, agitándole repetidas veces, y despues de hecha esta operacion, se le colocará un poco de aguardiente que haya tenido alguna parte de cáscara en infusion, hasta haber logrado que exhale un olor agradable por haberse impregnado la madera muy bien de estos aromas; por último, el barril debe colocarse en sitio fresco y seco, y lo mismo las botellas cuando convenga embotellarse el vino, procurando darlas asiento tendidas y sobre un poco de arena enteramente conjunta, cuando el suelo no merezca confianza por tener alguna humedad, ó sobre tablas.

F. Alted.

Por real orden de 6 del actual han sido suprimidas, entre otras, las alcaldías-corregimientos de esta capital, Aguilas y Cartagena.

NOTICIAS OFICIALES.

La *Gaceta* contiene lo siguiente:

Tres reales decretos: por el primero se suspenden las sesiones de las Cámaras: por el segundo se admite á D. Ventura Diaz la dimision que ha hecho del cargo de ministro de la Gobernacion, y por el último se encarga interinamente del despacho de dicho ministerio á D. José María Fernandez de Lahoz, ministro de Gracia y Justicia.

NOTICIAS DE MINAS.

Relacion de las minas cuyos registros han sido admitidos con fecha 26 de abril.

Nombre de la mina.—Término y diputacion.—Parage y terreno donde está.—Registrador y su vecindad.—Número de pertenencias y clase de mineral.—Linderos.

Sta. Filomena.—Cartagena, Alumbres.—En la Morra de los Guillopos, en dicha propiedad.—José Rosique García, de id.—1 de mina cobriza.—L. ts. de Juan Martinez, M. b.º del Infierno, P. tierras de Pedro Bera, y N. montes y el mar.

La Riqueza.—Id. id.—En el czo. Negro, en la misma propiedad.—Francisco Ruiz, de id.—Id. de id. plomiza.—L. ts. de Antonio Heredia y Baltasar Egea, P. el czo. Negro, N. y M. barranco de la Fuente y czo. Agudo.

La Olvidada.—Id. id.—En el czo. del Pantano, en terreno realengo.—D. Bernardo Cervantes, de id.—Idem de idem idem.—P. y N. rambla que baja á las Pocilgas y ts. de Francisco Martinez Perez, M. y L. ts. de doña Manuela Izquierdo y herederos de don Juan Cortés.

Nota adicional á la que publicamos en el número 47, de las que debe practicar el ingeniero D. Juan Rücher con el auxiliar D. Serafin de Torres, en término de Cartagena, y en los dias del 11 al 12 del actual.

Demarcacion.—Sancho Panza.—D. Andrés Pons.—Cabezo de la Pilica.

NOTICIAS NACIONALES.

Madrid 7 de mayo.

De la *Correspondencia*:

—Por medio de los vapores de la Empresa Lopez, hemos recibido hoy por la mañana noticias de Barcelona de ante-

ayer por la tarde, y que podrá traer el correo ordinario. Lo mas importante que contienen, aunque no de interés politico, es que las lluvias son casi generales en el Principado, tranquilizando así á los labradores, y desvaneciendo las esperanzas que empezaban á concebir algunos acaparadores y logreros.

Dice *El Correo*:

—Se ha dispuesto que las comisiones provinciales auxiliares de la última esposicion de Agricultura nombren inmediatamente persona residente en Madrid para que reciba todas las medallas, diplomas y demás documentos correspondientes á los establecimientos, corporaciones y particulares de la provincia respectiva.

—En los despachos del 19 al 23 de abril, se han hecho muchos nombramientos, traslaciones y algunas declaraciones de cesantía de empleados del orden judicial, que hoy publica la *Gaceta*.

NOTICIAS ESTRANGERAS.

Londres 1.º de mayo. Hoy se inaugura aquí el mes con una costumbre tan antigua como singular. Los limpia-chimeneas, familia del mismo género y nada limpio aspecto de los *ramoneurs* de Francia, recorren las calles de esta vasta metrópoli divididos en infinidad de partidas, que constan de los actores siguientes: un muchacho, metido dentro de una pirámide, compuesta de verdura y ramaje, que le cubre todo, pareciendo como si ella andase y bailase por sí sola, y cuatro personajes mas, á saber: uno vestido ridículamente de general, otro de *cloron* ó botarga, un atezado mozo con un cucharon de madera, en el que recibe las ofrendas que solicita de los espectadores, y una mujer, vestida de pastora, pero sin la poesía en su traje y rostro de sus compañeras de la Arcadia.

La orquesta que á estas comparsas acompaña, es un tamboron y un pito de cañas. Mientras bailan estos farsantes al rededor de la moviente pirámide de ramaje, al discordante sonido de su orquesta y delante de las ventanas de las casas, cuyas chimeneas han recorrido durante el invierno, muchedumbre de chiquillos, siempre amigos de holganza y algazara, repiten tremendos hurras con que se regocijan y atruenan al vecindario.

Tres son los dias que dura este martirio de nuestros oidos, y arije haber de decir que hoy empieza la cuenta.

—El *Memorial de Aix*, cuenta que en el hospital de aquella ciudad se ha verificado un experimento de hipofagia, preparándose en diferentes maneras la carne de un caballo jóven y sano que

fué preciso matar.

—Dícese que el conde de Flaundes, hijo segundo del rey de Bélgica, va á casarse con la infanta doña Antonia de Portugal.

NOTICIAS RELIGIOSAS.

Mañana san Antonino arzobispo de Florencia.

Y pasado mañana san Mamerto obispo.

JUBILEO.

Estará en la iglesia de Agustinas. Y pasado mañana en la de S. Antonio. Se descubre á las 8 y media de la mañana

Se reserva á las 6 de la tarde.

NOTICIAS MARITIMAS.

VAPORES.

El ALMOGABAR, saldrá Cádiz el 12 del presente mes á las 8 de la mañana, conduciendo la correspondencia oficial y pública para las islas Canarias, Puerto-Rico y Cuba.

El HAMBURGO, se espera por momentos en Cartagena, procedente del punto de su nombre, y saldrá al dia siguiente de su llegada para Marsella.

El 16 del corriente recogerá la correspondencia para las Islas Canarias, el correo número 1, BUEN MOZO, en el puerto de Cádiz.

NOTICIAS MERCANTILES.

Precios corrientes de metales de Londres el 23 de abril:

Azogue, libra, 2 chel.; Cobre inglés de regular afino, tonelada, 117 libras est.; Id. superior, 120; Id. de la América del Sud, de 108 á 110; Estaño inglés en barras, 112; Hierro de Walles en Londres, 7,5 á 7 lib. 10 chel.; de Strafforshire, de 8,7 á 9 lib.; Hierro colado en Walles (núm. 1.º) de 3,15 á 4 libras 15 chel.; Plomo inglés en barras, 22,10 á 23; Idem en planchas 23,10 á 24; Idem español en almacén, 22; Minio, 24, 10 á 25; Albalde, 27 á 30; Zinc en barras (Spelter) 25 lib., 10 chel.; Idem en hojas, 33.

MERCADO DEL 8.

Trigo	fan. de	52 á	64 rs.
Idem manchego	de	60 á	61
Idem extranjero	de	45 á	49
Cebada	de	18 á	19
Maiz	de	17 á	26

SEDAS.

Conchal sup. lib.	de	68 á	70
Id. inferior	de	" á	"
Medio conchal	de	72 á	76
Candongos	de	80 á	90

Por lo no firmado, el Director y Editor, RAFAEL ALMAZAN Y MARTIN.

Imp. de LA PAZ, á cargo de R. ALMAZAN, calle de san Lorenzo, núm. 11.