

BOLETIN OFICIAL

de Mallorca.

NÚMERO

65

SOBRE LA ENSEÑANZA GRATUITA. (Conclusion.)

Creemos por lo tanto que si todo lo que pertenece á la segunda enseñanza se dejase enteramente al interes individual, ya para el establecimiento de colegios, ya para el pago de la admision en ellos, esa enseñanza se mejoraria, se entenderia, y lograria acaso ser bastante barata para que de ningun modo fuese gratuita, salvo algunas plazas que el Gobierno ó corporaciones costeasen en tales establecimientos á pobres que manifestasen aplicacion y talento, ó hijos de padres que por algun servicio se hubiesen hecho acreedores á esta proteccion. En los estudios especiales, particularmente para ciertas facultades, ya no puede ser lo mismo: lo primero; porque exigen ciertos gastos que solo puede costear un gobierno, como reunion de colecciones, máquinas, etc.: lo segundo, porque conviene que los profesores de tales ciencias ó facultades esten dotados con brillantez y no con mezquindad como muchas veces sucede, á fin de que entregados únicamente al estudio y la enseñanza, mejoren esta, y procuren á la ciencia mayores adelantos. Pero tampoco creemos que la enseñanza en estas cátedras debiera ser de tal modo gratuita que no hubiesen de pagar siquiera los alumnos, al tiempo de la matrícula, como en muchas partes se hace, ciertos derechos de inscripcion, que prudentemente

regulados, sin dejar de ser módicos, pudieran cubrir gran parte de los gastos del establecimiento.

Hay ciertos estudios que sin ser de rigurosa necesidad, son muy útiles à muchas profesiones, cuyos individuos, ya por poca facilidad para seguirlos, ya por huir de gastos no procuran adquirirlos ó los descuidan. Entonces conviene facilitárselos y ponérselos à la mano por medio de càtedras costeadas por el Gobierno ó por las mismas clases en cuyo beneficio redundan. Tales son los estudios que tienden à fomentar la agricultura, las artes, el comercio. Los que siguen estas profesiones se suelen contentar con ciertos conocimientos rutineros aprendidos à fuerza de pràctica, y que les bastan para salir del paso; mas no para llevar tales profesiones à toda la perfeccion posible. Conviene entonces hacer algun sacrificio, no tan solo para acercar à ellos la enseñanza que necesitan, y despertar su apàtica indiferencia, sino tambien para que semejante enseñanza tenga toda la estension y buena organizacion que se requiere; pero este sacrificio, que regularmente es corto, produce tales ventajas, que se convierte siempre en un manantial abundante de riquezas.

Finalmente, existen conocimientos que, se puede decir son meramente de lujo para las naciones, y à los que no se dedican sino muy pocas personas. Estos conocimientos no podrian sostenerse, ni menos progresar, si no los costeara el Gobierno, que no puede abandonarlos, porque nada le debe ser indiferente de cuanto contribuye à dilatar la esfera del saber humano. Tales son ciertas lenguas orientales, ciertas ciencias poco seguidas, como la arqueología, la numismàtica; su estudio es siempre útil, y à veces produce grandes resultados; mas no procurando ventajas generales ni inmediatas, no pueden quedar solo entregados al interes particular; por lo cual tiene que costearlos el Gobierno, ó ciertas corporaciones à quienes mas próximamente interesan.

(*Bol. de Com.*)

INDUSTRIA.

Fabricacion de aguardiente.

La materia vinosa se forma de muchas frutas, como las cerezas, higos, fresas, moras, frambuesas, nebrina, ciruelas,

albaricoques, peras, manzanas, dátiles, chirimoyas, madroños, algarrobas ó garrofas, etc. Tambien puede hacerse con los granos, el arroz, y con ciertas plantas como las remolachas, zanahorias, patatas, y aun de otras cosas.

Pero en el consumo general es muy preferido el aguardiente que se estrae del vino de uva y de la melaza de la caña dulce. Tratarémos, pues, ahora de éste. El mosto contiene, como la mayor parte de los productos vegetales que pueden someterse á fermentacion, azúcar, mucílago, tártaro, un ácido que llaman málico y existe en todos los frutos, sin exceptuar la caña dulce, y algunos otros principios de menor entidad. Los cuatro que acabamos de decir son los principales agentes de la fermentacion, y los que sirven despues mas ó menos bien para la guarda ulterior de los vinos.

Si estos no estan debidamente fabricados cuando se pasa al alambique el aguardiente, que es el resultado de su destilacion, sale turbio, blanquecino, áspero, requemado, y hasta venenoso, cuando deberia ser un producto claro, limpio, suave y de buen olor. Para encubrir sus malas calidades, de ácido, requemado y áspero, se acostumbra entre nosotros á anisarle; mas no por eso se le quita lo dañoso, aunque se le disimule el olor. El ácido málico, que en la fermentacion al formarse el espíritu ardiente y el gas carbónico se convierte en éter acetoso, dá á ciertos vinos una agriura que los hace gratos, aunque tambien es el verdadero gérmen de que se conviertan en vinagre ó se pudran, si llega á dominar sobre la parte azucarada ó alcohólica; y es la causa del requemado y del ácido de los aguardientes, asi como el tártaro lo es de su aspereza.

Para evitar estos defectos tan sustanciales se debe tener presente que el ácido de la uva, convertido ya en éter acetoso como mas volatil, se desprende de la materia acuosa, y se abrasa á los cincuenta y cuatro grados Reamur de calor; y el aguardiente para elevarse segregándose del agua necesita sesenta y cuatro grados. Antes que se llegue á este punto ya el éter quemado ataca al cobre, y mas antes al plomo, que suele estar mezclado con el estaño, si éste no se ha puesto en el alambique con grande esmero, y á la vista del dueño inteligente, y oxida los dos metales. Los efectos

de esta oxidacion son muy perjudiciales á la organizacion animal. Las primeras partes aguardientosas ó alcohólicas que se desprenden arrastran por el alambique esta porcion de materias eterogéneas, y al salir por el serpentín dan el producto turbio y blanquecino, que los fabricantes de destilacion separan para aclarar en el repaso.

Cuando los vinos que se van á destilar no han depositado aun la mayor parte de su tártaro, son muy ásperos, y aun ingratos al paladar: de consiguiente, el fuego abrasa lo mismo esta parte tartarosa que el mucilago ó viscosidad que contienen.

No se deben, pues, echar, en el alambique ni los vinos ácidos, ni los tartarosos ó mucilaginosos. Es muy mala especulacion, y aun deberia prohibirse por el gobierno que se fabricase aguardiente con vinos torcidos, porque su producto es mal sano, y su despacho difícil como no sea en pueblos pequeños, en los que los pobres trabajadores, por la baratura, y por no conocer las consecuencias funestas de su uso, le consumen.

El buen aguardiente debe salir del serpentín muy claro y limpio desde la primera gota; y para esto se han de emplear vinos que ya hayan depositado todas las heces, y que esten trasegados y se hayan clarificado por sí mismos, y si no lo estuvieren, se necesita hacer artificialmente esta operacion, que todos los cosecheros conocen.

Cuando los vinos estan picados ó ácidos por cualquiera causa, es preciso corregirles este vicio, porque de otro modo el resultado será fatal. La acidez de los vinos se neutraliza con una porcion de creta ó piedra caliza pulverizada, la que se hace menear bien en el líquido, dejándole luego reposar tres ó cuatro dias, en cuyo tiempo habrá perdido su agriura: entónces se debe quemar inmediatamente; pues que si se espera mas, el vicio puede renacer pronto. En algunos pueblos tengo noticia de que ya se usa este método para facilitar la venta de vinos picados, que se llevan á países montañosos.

(Se concluirá).

PALMA: imprenta de GUASP, calle de Morey.