



## BOLETIN OFICIAL BALEAR.

NÚM. 2330.

### Artículo de oficio.

(Número 87.)

#### INTENDENCIA DE LAS BALEARES.

*La Direccion general de aduanas y aranceles me ha comunicado la circular que sigue:*

Por el sistema de libre circulacion de géneros extranjeros y coloniales en lo interior del Reino, establecido por el Real decreto de 1.º de agosto de 1847, que empezó á regir en 1.º de octubre siguiente, y por las disposiciones de la Real Instruccion de 18 de aquel mes y las de la adicional de 2 de diciembre, los géneros y efectos que hayan de existir y circular en la zona interlineal de Aduanas y contraregistros deben estar sellados y acompañados de documento que justifique su legítima introduccion, y se hallan sujetos á las reglas de fiscalizacion que ántes existian para todo el Reino. Por eso en el artículo 10 de dicha Instruccion se manda detener y entregar al Tribunal las mercaderías extranjeras que circulen sin guia dentro de la zona; y en la regla 1.ª de las adicionales á la misma Instruccion se prescribe que se sellen con la mayor escrupulosidad las mercaderías que se hayan de quedar dentro de la zona, al mismo tiempo que se levanta la necesidad de sellar las que se dirijan al interior desde las Aduanas. Todas estas y demas disposiciones referentes al particular están fundadas sobre la base de que los géneros y efectos extranjeros que se introducen en lo interior del Reino, se destinan al consumo en este,

y no tienen, por regla general, que volver á las fronteras, habiéndose previsto en la citada adicional los casos excepcionales en que puede ocurrir otra cosa y prescrito las reglas para ello.

Esta Direccion ha recibido repetidas quejas de los abusos que se cometen conduciendo á las zonas por los contraregistros mercaderías extranjeras introducidas fraudulentamente en el Reino, escusándose con que van del interior, por cuyo medio se falsea el sistema de fiscalizacion en la zona interlineal, base y fundamento para la libre circulacion establecida.

En vista de todo la Direccion ha acordado: Primero. Que no pueden internarse en la zona por los contraregistros géneros, frutos ó efectos extranjeros y coloniales que no vayan acompañados de sus guias, sellos y demas circunstancias necesarias para circular en ella, no debiendo expedirse, sin exigir estos requisitos, el pase prevenido en el art. 14 de la Instruccion de 18 de agosto de 1847. Segundo. Que los que hubiesen sido despachados para el interior no pueden volver á la zona por carecer de los medios requeridos para circular en ella, sino en los casos previstos, ó en otro especial que se conceda por esta Direccion, siempre acompañados de documento que justifique su legítima introduccion, y precisamente para ser consumidos en el punto á que se dirijan, como está prevenido.

Y la Direccion lo dice á V. S. para su inteligencia y demas efectos, sirviéndose disponer se inserte en el Beletin oficial de esa provincia para conocimiento y gobierno del comercio.

Dios guarde á V. S. muchos años. Madrid 20

de febrero de 1849.—Aniceto de Alvaro.—Señor Intendente de las Baleares.

Lo que he dispuesto se inserte en el Boletín oficial de esta provincia para los efectos que se expresan. Palma 13 de marzo de 1849.—Manuel Ortega.



*Don Manuel Villavicencio y Garcés, comendador de la Real orden americana de Isabel la Católica, caballero cruz y placa de la militar de San Hermenegildo, brigadier de la armada nacional, comandante militar de marina del tercio y provincia de Mallorca.*

Por el presente se cita, llama y emplaza á toda persona que pretenda tener derecho sobre el casco de un salucho encontrado en el mar, á las inmediaciones de la punta llamada *el Toro*, de esta isla de Mallorca, sin palos ni otra clase de aparejos ni seña alguna particular, y de las siguientes dimensiones.—Eslorá 48 pies, manga 13 pies, puntal 3 pies y 8 pulgadas, su porte 16 toneladas, para que se presente ante este juzgado de marina con la justificación correspondiente dentro el término de tres meses contaderos desde esta fecha; los que pasados se procederá á lo que haya lugar en derecho. Dado en Palma de Mallorca á 10 de marzo de 1849.—Manuel Villavicencio.—Cayetano Sacías, notario escribano.



CIUDAD DE MAHON.

NOTA de los precios que han tenido en el mercado de este pueblo los frutos y artículos de primera necesidad que á continuación se expresan durante la segunda quincena del mes de febrero de 1849.

	Lib.	suel.	din.
Trigo, cuartera. . . . .	5	2	»
Centeno, id. . . . .	»	»	»
Cebada, id. . . . .	1	13	»
Maiz, id. . . . .	»	»	»
Garbanzos, id. . . . .	7	4	»
Arroz, arroba. . . . .	1	5	6
Aceite, cuartan . . . . .	1	4	»
Vino, cuartin. . . . .	1	2	6
Aguardiente, idem. . . . .	1	5	»
Vaca, libra. . . . .	»	6	»
Carnero, idem. . . . .	»	6	»
Tocino, id. . . . .	»	7	»
Trigo candeal, cuartera. . . . .	5	5	9
Habas, idem . . . . .	3	6	»
Habichuelas id. . . . .	4	4	»

Guijas, idem . . . . .	4	4	»
Leña, quintal. . . . .	»	7	»
Carbon, id. . . . .	1	2	»
Algarrobas, id. . . . .	»	»	»
Almendron, id. . . . .	»	»	»
Queso, id. . . . .	7	16	»
Lana, id. . . . .	12	15	»

Mahon 1.º de marzo de 1849.—El gefe civil Ignacio Mendez de Vigo.

AGRICULTURA.



Clarificación de los vinos.

REMITIDO.

Las mejores materias clarificantes del vino en general son las claras de huevo, si el vino es tinto, y la ictiocola, si es blanco.

La ictiocola ó cola de pescado ha de ser de la que está en rosquillas ó en herradura, y de ningún modo la que está en láminas, planchas ú hojas. Estas se llaman por algunos *gelatinas*; y aun que sean de las mas transparentes y claras, de las cuatro clases que hay, son una cosa adulterada que lo que tienen ménos es cola de pescado, clarifican ménos que ella, y una vez disueltas se corrompen con mucha prontitud.

La sangre, el carbon, las gelatinas y cuanto se ha ensayado hasta el presente es ménos eficaz, ménos seguro y ménos limpio que las dos materias indicadas. Mas el uso de estas, como el de todas las cosas, requiere prudencia, sin cuya virtud nada se acierta sino por casualidad; así es que la práctica de la clarificación exige circunstancias, al parecer minuciosas, que el que las mire con indiferencia hará inútiles todos sus esfuerzos: el interes está, pues, en observarlas, y en esto me voy á detener.

La clarificación del vino, aunque puede practicarse con mas ó ménos feliz éxito en todos tiempos, es muy conveniente se haga cuando la fermentación primera esté apaciguada, en las estaciones frias mejor que en las calurosas, en las secas mejor que en las húmedas y de mañana mejor que por la tarde. Los primeros dias de abril, poco despues de haber salido el sol y cuando reine un airecillo de norte ú otro que se aproxime á él, ved ahí la época mas favorable á las operaciones de clarificación, las cuales consignaré en las seis siguientes prevenciones:

1.º Dispuesto todo lo necesario para la ejecución de lo que se dirá despues, se despatará la *vasija* que contiene el vino, cuidando de que no entre ó caiga polvo ni otra cosa cualquiera en él, porque la limpieza es el primer cuidado que en todo, particularmente en los líquidos, ha de procurarse. Empleo la voz *vasija* que significa generalmente una cavidad cualquiera en que el líquido esté envasado, sea pipa, tonel, bota, tinaja, cántara, mago, ó el mismo lugar si se quiere, porque seria imposible, y aun inútil, escribir para tantas capacidades y variedad de vasijas como hay, y es fácil reducirlas todas por cálculo á una sola cantidad determinada ó conocida. Solamente diré en general que cuanto mayor sea la capacidad de la vasija tanto mejor sale en iguales circunstancias la clarificación, y que un cosechero nunca habria de clarificar en vasijas de menor capacidad de la de una carga ó tres quintales, peso bien conocido por todos y susceptible de ménos diferencias notables.

Esta cantidad de una carga ó tres quintales es la que servirá de base para la designación respectiva de todo lo demas, y con especialidad de las otras materias que correspondan á cada vasija para la clarificación.

Mas ni aun asi pueden determinarse en rigor las proporciones de materiales clarificantes que se necesitan para cada cantidad de vino ó para cada vasija, pues cada vino tiene su diferente grado de color y turbidez, y exige por consiguiente la proporcionada porcion de material que lo clarifique. Aquí entrará el cálculo prudente del operante, que habrá de aumentar ó disminuir las proporciones que para la determinada cantidad de una carga señalaré por término medio.

2.º Por cada carga de vino se trasegarán ó pondrán aparte unas diez libras de él, porque sin desocupar algo la vasija no se le podria añadir y mezclar bien la disolucion clarificante de que voy á tratar ahora.

3.º En una corta cantidad del vino trasegado, que puede ser la de dos libras por cada carga del que se ha de clarificar, se pondrán, si es tinto, cuatro claras de huevo, y si es blanco, una onza de ictiocola. En el primer caso las claras de huevo se han de batir y mezclar con aquel poco de vino, del mejor modo posible, en uno ó dos minutos. Esto se consigue perfectamente haciendo rodar entre las palmas de las manos una caña que por la parte que se sumerja en el vino esté hendida, hasta cerca de un palmo y medio, en cuatro ó seis cascós que se mantengan abiertos hácia la extremidad con un cono sujetado allí dentro por varias vueltas de bramante. En el segundo caso, la ictiocola se golpea fuertemente con un martillo sobre un ayunque ó plano duro, y estando ya bien adelgazado se desmenuza cuanto se pueda con unas tijeras; luego se pone en remojo por ocho ó nueve horas, ó por una noche, con el vino que se ha dicho ser dos libras por carga, pasado cuyo tiempo se calentará hasta cerca de hervir, revolviéndolo siempre para que

se disuelva mientras esté al fuego y luego se dejará enfriar.

Ya se supone que la onza de ictiocola ó las cuatro claras de huevo son el término medio que corresponde á cada carga del vino que se hubiese de clarificar, y que á mas de aumentarse ó disminuirse prudencialmente segun sea la calidad del vino, ha de ser sobre todo con arreglo á su cantidad. Sin embargo, este aumento ó disminución no ha de estar en proporcion matemática rigurosa; es decir, que si hay 2 cargas de vino no se necesitan 8 claras ó 2 onzas de ictiocola ó el doble de lo señalado á una carga; sino que bastarian 7  $\frac{1}{2}$  claras ó 1  $\frac{3}{4}$  onzas de cola, y de este modo sucesivamente en cantidades mayores deberia disminuirse lo que corresponde segun la proporcion absoluta; asi como al contrario, si se clarificase la mitad solamente de una carga de vino, no bastaria la mitad de las cantidades de materia clarificante por carga, pues se necesaria algo mas. Esto se funda en que cuanto mayor es la altura ó profundidad de un fluido, mayor espacio corre una misma cantidad de sólido que baja ó se precipita dentro de su masa, como lo hacen los referidos clarificantes de vino cuando solidificados por su alcohol, tanino ú otros principios, bajan á su fondo en forma de una red que arrastra todas las heces que encuentra en su tránsito por largo que sea.

Volviendo á lo que se ha indicado al principio, la disolucion de las claras ó de la ictiocola en dicha corta cantidad de vino es lo mejor que hay para clarificar por sí solo, sin necesitar de otra cosa en el orden regular. Solamente advertiré: 1.º que en el caso de ser el vino blanco muy espeso, ó el vino tinto muy negro, se podria mezclar con dicha disolucion media libra, poco mas ó menos, de leche desnatada por cada carga de vino: 2.º que en el de ser el vino estremamente débil, se podria echarle antes de la disolucion como media libra del alcohol por carga y 3.º que en el de sospecharse que pueda el vino volverse agrio, se le podria echar al mismo tiempo que la disolucion media libra, ó mas ó menos, de creta en polvo, segun el grado de su acidez.

4.º Como quiera que sea, se echa á la vasija del vino la referida disolucion, que se procurará mezclar tan íntimamente como se pueda con todo el vino, meneándolo por espacio de 10 ú 11 minutos con dos palos cuadrangulares, á los que falte á lo menos medio palmo de largo para poder llegar al fondo de la vasija. Tambien es muy útil que estén encorvados por arriba para que no se escapen de la mano, y que tengan en 4 ó 5 partes de su longitud, y particularmente cerca de su extremo inferior, un ramito de arrayán ó una muñequita de lienzo arrollado, limpio y bien atado para que no se desprenda con la agitacion. Esta ha de ser en todas direcciones y á prisa, mas no tan fuerte que haga levantar espuma al vino.

5.º Se vuelve á llenar la vasija con el restante vino que se ha trasegado, echándolo por un embudo cuyo pico llegue adentro del vino

de la vasija, é inmediatamente esta se tapa, pero sin ajustar mucho el tapon hasta haber pasado 24 horas, que ya entonces se tapaná tan bien como se pueda, y se dejará en reposo.

6.º En 10 ú 11 días el vino quedará perfectamente clarificado, y entonces será muy prudente trasegarlo por espita, y no con sifon, á otras vasijas limpias, donde se custodiará bien tapado hasta su despacho ó uso.

JOSÉ ANTONIO BALSSELLS.

(Del Cultivador.)

## AVISOS.

### AGENCIA ESPECIAL

de empleados y pretendientes

PARA LAS SOLICITUDES DE EMPLEOS Ó PERMUTAS.

Platerias, núm.º 94 principal. Madrid.

No obstante el molesto trabajo de esta clase de diligencias, el agente único y especial de este ramo dará cuantos pasos sean necesarios, por una retribucion convenida de antemano y pagadera á la realizacion del negocio. Mientras tanto, la agencia no exige mas derechos que diez rs. vn. de cada pretendiente residente en Madrid, ó veinte de los que residan en cualquiera otro punto del Reino, pagaderos en el acto de inscribirse. Las pretensiones se dirigirán al *Agente especial de empleados y pretendientes*, en carta franca, acompañando el importe de su inscripcion.

En asuntos que no sean de empleos, los derechos de inscripcion son dobles.

En la imprenta Balear se suscribe á el

## CURSO

DE

DISCIPLINA ECLESIASTICA GENERAL

Y PARTICULAR DE ESPAÑA,

Por el doctor D. Joaquin Aguirre, catedrático de esta asignatura en la universidad de Madrid.

## BOLETIN MUNICIPAL.

PERIÓDICO DE ADMINISTRACION

dedicado á los Ayuntamientos.

*Condiciones de la suscripcion.*

La publicacion se hará en los dias 1.º y 15 de cada mes, constando cada número de 16 páginas de impresion del tamaño del prospecto. El primer número salió el 15 de febrero.

Por un mes 6 rs. Por un año 60 id. franco el porte.

La suscripcion en estas islas se halla encargada á la imprenta Balear.

## DEVOCIONARIOS

Y

### SEMANAS SANTAS.

Se hallan de venta en la librería de Rullan hermanos, ya por separado ó reunidos en un solo volumen de diferentes tamaños, ediciones y encuadernaciones, desde la inferior á la de terciopelo con broches y cantones dorados y de plata acuñada y cincelada.

### Nuevas publicaciones

á las que se suscribe en dicho establecimiento

*Memorias de Luis Felipe*, último rey de los franceses.

Escritas por él mismo.—Sale por entregas de 16 páginas en 8.º mayor á 2 rs. vn. cada una.

*Doña Urraca de Castilla*. Memorias de tres canónigos, novela histórica original, ilustrada con 30 preciosas láminas sueltas, viñetas intercaladas en el testo y el retrato del autor D. Francisco Navarro Villoslada, que lo es de la mejor novela publicada este siglo.

*Doña Blanca de Navarra*.—Cada entrega á 2 rs. vn  
*Dramas judiciales*. Causas célebres de todos los pueblos. Otra traduccion libremente del frances. Edicion ilustrada con láminas y retratos.—Cada entrega á 2 1/2 rs. vn.

*El ensayo*. Periódico literario quincenal que se publica en Madrid á 5 rs. al mes.

*El Guia*. Periódico político industrial y literario que se publica en Madrid á 34 rs. los tres meses.

*El libro de los confesores* por el abate Jaume traducido al castellano. Toda su obra constará 40 rs.

*Teatro de la guerra*. Cabrera, los montemolinistas y republicanos en Cataluña.—Crónica de nuestros dias. Cada entrega 2 1/2 rs.

IMPRENTA BALEAR

A CARGO DE PEDRO JOSÉ UMBERT.