Biblioteca Provincial
Palma

Año 1931 Dia 6 Octubre Núm. 41.

PRECIO { España 0'50 pts. trimestre
Extranjero 1 „ id.
Número suelto 0'05 pta.

EL ANUNCIADOR

Se suscribe en todas las cajas rurales de Mallorca.

Revista semanal del Sindicato Agrícola y Caja Rural de Manacor

SECCION AGRICOLA

COMO DEBE FABRICARSE EL VINO

Pueden estar ya convencidos los vinicultores españoles de que si sus vinos han de tener aceptación, ha de ser bajo la base de que su elaboración sea esmerada para que tengan buen aspecto, buen gusto y fácil conservación. Se pasaron aquellos tiempos en que sus vinos eran una primera materia para la elaboración de vinos finos en el extranjero, y, por lo tanto, que bastaba con que tuviesen grado alcohólico y cantidad de extracto suficiente, pues todo lo demás la química enológica, muy adelantada, especialmente en Francia que era nuestro principal país de exportación, lo suplía fácilmente.

Ahora creemos deber aspirar á ~~que sus~~ vinos, tal y conforme se elaboran en cada comarca y conservando su tipo especial, se vendan directamente al consumidor, única forma en que puede ser económica la explotación. Para esto es necesario tomar una serie de precauciones que hasta ahora no se han tomado en muchas regiones vinículas, para evitar que los vinos se alteren y que tengan cada año cualidades ó condiciones distintas, lo cual hace imposible todo mercado normal en este como en otro producto, es decir, que es preciso conservar el tipo constante de vinos y para ello necesario corregir el mosto aumentando ó disminuyendo su cantidad de azúcar, de acidez y de materia colorante y preservándolo de todas las contingencias á que está expuesto este delicado caldo por la acción de los fermentos perjudiciales que producen las enfermedades bien conocidas y tan dificiles de curar como fáciles de prevenir.

Recolección de la uva.

El fruto que haya de destinarse á la vinificación debe recolectarse cuando haya adquirido el grado de madurez conveniente para el tipo de vino que se fabrica en el país. Si la uva está muy madura tiene exceso de azúcar y falta de acidez. Si está poco, la acidez es excesiva y el mosto escaso de azúcar, todo lo cual trae como consecuencia que los vinos no tienen la cantidad de alcohol y de ácido que deben de contener.

La manera de determinar el momento en que el fruto ha alcanzado su completa madurez, es exprimiendole para obtener el zumo y ver el grado que da en el mustímetro, operación que se practica corrientemente en algunas comarcas vitícolas en que la fabricación del vino se hace con algún esmero y donde conocen de antemano cuál es el grado conveniente para la elaboración del tipo común en el país.

Preparación de la bodega.

El vino es un liquido muy delicado sobre el que influyen todas las materias, cualquiera que sea su olor ó sabor, comunicándosele en forma tal que difícilmente se le puede hacer desaparecer. Por lo tanto, conviene á todo trance que todos los objetos que hayan de estar en contacto con el mosto ó vino, estén perfectamente limpios. Por otra parte, sobre el vino, y lo mismo sobre el mosto se desenvuelven con facilidad toda clase de microorganismos capas de producir alteraciones que dan por resultado una deficiente conservación de los vinos, si no su pérdida completa.

La limpieza de la bodega y de todos los utensilios de la misma tiene por esta razón una importancia capital. A ser posible, deben de limpiarse perfectamente bien las paredes, encalarlas, lavar los suelos, lavar todos los utensilios y vasijas con agua caliente, y por fin, azufrarla fuertemente días antes de la vendimia, cerrando todas las ventanas y puertas y quemando una cantidad de azufre de 5 á 6 gramos próximamente por metro cúbico. Esta fumigación resta gran número de microorganismos perjudiciales á la vinificación, pero no basta; es necesario después lavar nuevamente los utensilios dedicados á la fabricación del vino, con agua siempre hervida, y las vasijas vinarias azufrarlas por los procedimientos conocidos de la combustión del azufre bajo la forma de pajuelas.

Extracción del mosto.

El prensado de la uva debe hacerse á medida que se recolecta, evitando que entre en putrefacción en el lagar, con lo cual se evita también numerosas alteraciones que se manifiestan después en el vino.

La separación de la uva alterada por la acción de las enfermedades, especialmente triptoeámicas, tiene grandes ventajas, sin que esto resulte oneroso, puesto que la mano de obra es siempre econó-

mica en la mayor parte de las comarcas rurales, y sobre todo, esta clase de trabajo manual que pueden practicarlo mujeres ó niños, para los cuales la retribución es módica.

SUSTITUCIÓN DEL YESO.

La Ley prohibe la aplicación ó adición del yeso en la fabricación de los vinos en cantidad que supere á la que supone la formación de dos gramos de sulfato de potasa por litro. Como es muy dificil calcular la cantidad de yeso que se ha de aplicar para que no rebase la prohibida por la ley, puesto que los vinos tienen naturalmente una cantidad variable de sulfato de potasa, lo prudente es prescindir en absoluto del yeso, esto con independencia de que aplicado en la cantidad que la ley tolera, no produce efectos de ningún género. En sustitución del yeso pueden emplearse materias fosfóricas que producen una acción equivalente, aumentando la acidez, la viveza del color y facilitando la conservación. Si á estas materias fosfóricas se agregan otras que tengan ácido sulfuroso en estado libre, como por ejemplo, los sulfitos, entonces se conseguirán los dos efectos unidos, el primero por la acción química de los fosfatos, y el segundo por la acción microbicida de los sulfitos, que tienen por objeto destruir los gérmenes *palógenos,* ó que producen enfermedades en los vinos, respe tando los que dan lugar á la fermentación; claro está que entre ciertos límites, pasados los cuales, si no mata á éstos, les adormece, y es necesario airear después el mosto para que la fermentación se inicie. La industria enológica conoce ya exactamente la dosis en que deben emplearse estas materias, que son las que á continuación indicamos, segun la calidad del vino y por mil kilógramos de uva:

Fosfato bicálcico, 300 gramos para vinos tintos ó blancos, ó 200 de fosfato amónico.

El fosfato bicálcico se espolvorea sobre la uva lo mismo que si fuese yeso. Es una materia insoluble blanca y finísimamente pulverizada.

El fosfato amónico se disuelve en mosto ó agua y se riega con el líquido la uva. *Metabisulfito de potasa* de 20 á 40 gramos, según que la uva esté sana ó proceda de viñas que han padecido mildeu ú oidium ó contenga parte podrida, El metabisulfito se disuelve en agua y se aplica como el fosfato amónico sobre la uva.

El fosfato amónico y el metabisulfito pueden también disolverse al mismo tiempo en agua y aplicarles á las cubas ó tinas de fermentación antes de que empiecen á fermentar, en cantidad de 25 gramos del primero y 3 á 6 del segundo.

(Seguirá)

De la «Información agrícola.»

Sección instructiva

Por Breve de 20 Mayo de 1911, Su Santidad el Papa Pio X se ha dignado elevar á 500 los 100 días de indulgencia que tenia cada una de las dos invocaciones siguientes *Jesús mio misericordia:* y esta otra, *Oh Jesús en el Santísimo Sacramento, ten misericordia de nosotros.* Estas indulgencias se ganan *toties quoties* y son aplicables á las almas del purgatorio. Las condiciones para ganarlas son las ordinarias.

Sección Recreativa

Ha llegado á Bilbao, con objeto de darse á conocer entre los hombres de ciencia, un joven sacerdote gallego, D. Elisardo Sayáns Ocampo, párroco de S. Martín de Borela, Pontevedra, que es un verdadero portento.

El Sr. Sayáns, además de resolver en el acto y de memoria los más abstrusos problemas, matemáticos (ecuaciones con varias incógnitas, logaritmos, extracción de raices, elevación á potencias, divisiones con treinta ó más cifras en el divisor, etc.) repite inmediatamente cualquier serie de nombres que se le diga de viva voz y la lista completa de premios de un sorteo de la loteria. Hojeando en pocos minutos la más complicada partitura musical, dice el número exacto de notas que contiene. Repite exactamente, sin omitir ni cambiar palabra alguna, el más estenso discurso.

Sabe de memoria la Santa Biblia por el P. Seio con sus notas y dice en el acto el tomo, página y linea de cualquier versículo, recitándolo en castellano, latín, griego y hebreo. Asi mismo sabe de memoria las obras de Balmes, Santo Tomás, el P. Mendive, Fr. Luis de Leon, Santa Teresa, Malon de Chaide, S. Juan de la Cruz y Fr. Luis de Granada. Recita igualmente el Diccionario de la Real Academia Española y cualquier obra que haya leido una sola vez.

Un censo electoral de cualquier número de nombres lo repite de corrido con la profesión, domicilio é instrucción de los electores.

Es un caso maravilloso pues antes no poseia ese don y después de una gran enfermedad es poseedor de una inmensa cultura científica y literaria, siendo Doctor en Teologia, Derecho civil, Filosofia y Letras y Ciencias Exactas.

Posee además ocho idiomas y es un delicadísimo poeta.

De Bilbao irá á Madrid y Barcelona donde embarcará para Roma.

Inutil es decir que no guia al sabio sacerdote, la

menor idea de lucro, pues ni se presentará al público, cosa impropia de la alta dignidad sacerdotal, ni precisa de obvencion alguna, pues disfruta una desahogadísima posición económica y solo la cariñosa insistencia de sus amigos y superiores le ha movido á abandonar temporalmente su oscuro retiro donde piensa vivir siempre.

Seccion de Variedades

L' OFERTA DEL PASTOR

—Un anyellet daría,
mon anyellet més gros,
al qui 'm digués 'hont para
la qui era lo meu goig.—
Axí un pastor clamava
perdut per dins el bosch;
y l' eco 'n la montanya
li responía:—Es poch.

—Un cistellet de fruita
guarnit ab belles flors,
y ma pallissa blanca,
y mon millor flaviol,
al qui 'm dirá ahont guarda
aquella per qui plor.—
Y l' eco en la montanya
li responía.—Es poch.

—No teng més qu' una joya
que guart com un tresor,
l' anell que 'm da ma mare
el día de sa mort:
será per qui me diga
'hont viu el meu consol.—
Y l' eco en la montanya
li responía:—Es poch.

—¿Hont es la vida mia,
la de cabells com l' or,
d' ells negres com l' mora,
garrida com un sol?
La cerch ja fa tres hores
la cerch y no la trob:
al qui 'm tornás ma vida
li donaría el cor.—

Llavors en la montanya,
més dols, l' eco respon,
y un crit qu' es d' alegría
se mescla ab lo seu so;
Qu' exint una pastora
del ausinar del bosch,
—Me plau l' oferta, deya,
mon bé, donem el cor.

TOMÁS FORTEZA.

Sección Local

En la segunda quincena de Septiembre hemos tenido:

BAUTIZOS

1. Bárbara Miguel y Rigo, día 16.—2. Juan Adrover y Artigues, día 18.—3. Manuel Frau y Vadell, día 18.—4. Martín Llinás y Miguel, día 19.—5. Juan Juan y Riera, día 20.—6. Monserrate Pascual y Bordoy, día 20.—7. Miguel Vidal y Meliá, día 21.—8. Bárbará Sansó y Matamalas, día 22.—9. Juana María Pascual y Llull, día 23.—10. Ana Torrens y Sansó, día 24.—11. Angela Riera y Barceló, día 24.—12. María Quetclas y Riera, día 25.—13. Sebastián Miguel y Miguel, día 25.—14. Francisco Cabrer y Febrer, día 25.—15. Antonia Sureda y Andreu, día 28.—16. María Riera y Sureda, día 30.—17. Pedro Gomila y Alcover, día 30.

DEFUNCIONES

1. Sra. D.ª Magdalena Morey y Ferrer, casada 42 años día 16.—2. Miguel Brunet y Mas, soltero 62 años día 17.—3. Catalina Bibiloni y Riera, casada 30 años día 19.—4. Juan Morey y Sureda, soltero 17 años día 25.—5. Miguel Serra y Melis, de 13 dias día 26.—6. Margarita Manresa y Juliá, viuda 71 años día 29.

MATRIMONIOS

1. Miguel Galmes y Parera con Margarita Sitjar y Riera, solteros, día 16.—2. Juan Matamalas y Parera con Antonia Gomila y Gomila, solteros día 16.—3. D. Antonio Marti y Riera con Maria Rosal y Galmés, solteros, día 21.—4. Miguel Fuster y Fuster con Isabel Pomar y Fuster, solteros, día 21.—5. Domingo Truyol y Fons con Magdalena Nadal y Gomila, solteros, día 21.—6. Sebastian Riera y Carreter con Juana M.ª Nadal y Vaquer, solteros, día 23.—7. Miguel Bordoy y Pont con Maria Fullana y Riera, solteros, día 30.

***

El el sorteo para amortizar *Vales* de la obra de la Iglesia de esta villa han salido los números 55—39—96—153—157—296—311—312—319— y 440. Los poseedores pueden parar por la casa del Sr. Depositario D. Antonio Bosch y se les entregará su valor.

***

Con abundante lluvia ha regado el cielo nuestros campos. Es lo que deseaban los agricultores para comenzar los trabajos preparativos para la siembra.

Los mismos están contentísimos de la aprovechada recolección de higos.

***

Es de primera clase el hermoso automovil que ha adquirido el propietario y médico Sr. D. Antonio Billoch. Alabamos su adelanto por iniciar una nueva movilización en esta villa. Estos dias se espera otro que deseamos poder alabar.

***

Despidió olor místico la fiesta con que las Terciarias Franciscanas honraron á su Santo Padre S. Francisco de Asis. El ajuste con que cantaron los oficios y los himnos particularmente en la numerosa comunión, es laudable y edificante. Contentas demostraron estar las jovencitas y niñas que asisten á su enseñanza y todas las personas que cooperaron á la solemnidad.

***

Es sorprendente el efecto que causa el interior de nuestra iglesia; derribadas las capillas que ocupaban la entrada del segundo brazo de crucero. Todos alaban el plan de las obras y se entusiasman al ver realizado lo que daban por imposible. Es un triunfo.

Tip. B. Rosselló—Manacor

CULTOS

IGLESIA PARROQUIAL.

Domingo: 8.—A las 8 Comunión general para las Hijas de Maria. A las 9 y media Tercia y Misa mayor con explicación del Sto. Evangelio. A las 3 Visperas y completas y enseñanza de doctrina.

Continua todos los dias el rezo del Sto. Rosario en la misa de alba, á las 9 y media y al anochecer con plática y exposición mayor la última parte los domingos y con exposición menor los dias laborables.

Sección Comercial

Trigo	20'50	pts.	Hectólitro
Crndeal	21'00	»	»
Ceabada	12'50	»	»
Avena	10'25	»	»
Habas	18'00	»	»
Judias blancas	42'25	»	»
Almendrón	235'00	»	los % Kilos
Algarrobas	12'50	»	»
Maiz	21'00	»	»
Cerdos	1'50	»	Kilo
Corderos	0'85	»	»
Gallinas	1'82	»	»
Pollos	1'00	»	»

Minimax

EL MEJOR EXTINTOR DE INCENDIOS

Defendidos por tan útil aparato las autoridades y Dependencias del Estado siguientes:

Ejército Artillería. — Fábrica de Polvoras y Explosivos Granada.—Maestranza de Sevilla.—Parque de Artilleria Barcelona.—Administración.—Parque de Suministros.—Sevilla, Córdoba, Reus, Tortosa y Tarragona.—Intendencia Militar Sevilla.

El Representante en Mallorca

LA CAJA RURAL DE MANACOR

En a papeleria de la Caja Rural, se puede ver un completo muestrario de todo lo referente á adornos de altares y ropa para casullas.

DISPONIBLE