

BOLETIN OFICIAL

de Mallorca.

NÚMERO

66

INDUSTRIA.

Fabricacion de aguardientes. (Conclusion.)

Si se aprovechase en el tiempo de primavera el momento en que se renueva en todos los vinos la fermentacion multuaria al tiempo de brotar la viña, entónces los que se destinen al alambique deben sufrir otra operacion igual á la que se empleará en los mostos que se hayan de quemar cuando empiezan á fermentar. Es muy sencilla, y cualquiera puede ejecutarla. Se echa el mosto, ó el vino que se haya de quemar, en una cuba desfondada, ó en una ó varias tinajas, segun la cantidad, y encima se coloca un travesaño de madera. Copiarémos sobre esto lo que dice el doctor Higgins en sus grandes ensayos practicados en Jamaica para enseñar á aquellos cultivadores el método de fabricar con las melazas ó resíduos de la caña dulce el oleoso y aromático ron, que tantas ventajas ha dado á aquella colonia inglesa y á su metrópoli, que nosotros no hemos querido ó no sabemos emplear en Cuba y Puerto-Rico, ni conocemos para el beneficio de nuestros vinos. Dice el ingles Higgins: »Debe escogerse para este efecto la piedra caliza que produzca efervescencia con el vinagre, pues que la otra no tiene esta cualidad. En caso de necesidad pueden servir tambien las piedras que quedan por no bastante cocidas en los hornos

de cal. Esta piedra, si es dura, se reduce á pedazos como de una nuez; pero si es blanda, se reduce á pedazos como de una pequeña manzana. Se tienen preparados unos cestillos de mimbre de un pie de altos, y veinte y dos pulgadas de diámetro en su centro, en forma ovalada, ó en figura de un huevo. En ella se van colocando las piedras, cuidando de poner en la parte inferior las mas gruesas. Estos cestos asi llenos se introducen en el líquido que se pone á fermentar, y se cuelgan de un palo ó madero que atraviese la tina del uno al otro lado. Si la tina es muy grande, se deben poner dos, tres, cuatro ó mas cestas, segun su capacidad, pues que no debe haber de distancia de una á otra mas que dos pies: esta dimension es bastante para saber dónde deben colocarse las demas.

»Este álcali de las piedras calcáreas satura al ácido, y le impide que obre como levadura, estendiéndose y formando éter: cuando la cantidad de ácido acético fuere tanto que disolviese las piedras en poco tiempo, es preciso renovarlas segun las circunstancias: en tal caso, la cantidad de ácido acético es mucha, y el gas carbónico se levanta en bolitas á la superficie del licor, y la piedra calcárea se satura fácilmente.

»No hay que temer que la piedra calcárea ofenda á la fermentacion vinosa; al contrario, le favorece tanto como se opondrá á la fermentacion acetosa. Algunos ensayos en pequeño demostrarán la verdad de mi asercion.”

Este método, aplicado tanto á las heces como al bagazo ú orujo, da escelentes resultados, como la esperiencia lo demuestra diariamente á los que se dedican á dar el mayor valor y ductilidad posible á sus productos.

A los que quieren hacer este segundo vino del orujo ó bagazo les conviene saber el consejo que da Rocier en su curso de agricultura, que dice:—»He repetido cien veces que la parte azucarada forma el aguardiente. Segun este principio, reconocido de todos los químicos y físicos, es fácil conocer que el arte puede enriquecer estos segundos vinos, y darles mas fortaleza: basta echar al orujo cuando se pone á fermentar cualquiera sustancia azucarada.” La miel puede suplir á la melaza echándola en cantidad bastante para dul-

cificar todo el orujo: ésta se deslie en agua, que debe estar bien fluida, y se va distribuyendo sobre el bagazo, hasta que éste esté ligeramente mojado, y se le deja fermentar. Entónces se debe poner la piedra caliza, que impedirá que se forme el éter acetoso, y resultará un vino tan fuerte como el de la primera presion, que producirá igual porcion de aguardiente de escelente calidad.

Puedo asegurar á los cosecheros que he practicado esta esperiencia hasta cuatro veces, y en todas he obtenido el mismo resultado; y asi pueden emprender con entera confianza sus ensayos. Del mismo modo los fabricantes de aguardiente, que observen las reglas que hemos indicado de no servirse sino de vinos claros y limpios preparados con la piedra caliza que les haya neutralizado el ácido, pueden estar seguros de que su producto no tendrá requemado, ni las otras malas calidades que los hacen mal sanos; sino que, por el contrario, sus aguardientes serán suaves, limpios, y de buen olor. (Bol. de Com.)

SOBRE LOS CAMINOS DE ESPAÑA Y DE LOS MEDIOS DE SU EJECUCION.

Al tratar de los caminos no es posible dejar de decir algo acerca del método de su construccion, aunque sea citándose á los límites que permite este papel. No trataremos del trazado de los caminos ni de otros puntos que son puramente científicos, siendo nuestro objeto hablar solo de aquellos que tienen una relacion inmediata con la parte económica; por esta razon trataremos solo de la construccion del firme ó pavimento de los caminos, que es el que ocasiona los grandes gastos de conservación.

El método de construccion que se ha seguido en España en esta parte es análogo al que seguian los romanos en sus caminos, con la notable diferencia de que estos empleaban montero de cal y argamasa, y nosotros lo hacemos con piedra seca. En Suiza y en algunas partes de Alemania siguen el mismo método, segun dice el ingeniero Exchaquet en su Diccionario de puentes y calzadas. Consiste, pues, en colocar paralelamente dos filas de losas ó adoquines toscos á la distancia una de otra de 18, 24, 30 ó mas pies, segun

el ancho que se quiera dar al camino. El espacio comprendido entre dichas dos filas se maciza con una capa de piedras gruesas sentadas solo en mayor lecho, rellinando los huecos superiores con otras piedras, y el todo se consolida á golpe de maza sin romper las piedras, de modo que resulte una superficie compuesta y unida, que quede dos pulgadas mas baja que la cara superior de las losas ó adoquines. Sobre esta capa se echan otras dos, machacadas cada una separadamente sobre el mismo camino, reduciéndolas á piedra muy menuda á golpe de maza. Se forman á los lados dos paseos de tierra de tres ó mas pies de ancho, y el todo se cubre sobre una capa de arena de cuatro pulgadas. De este modo ni se forman rodadas ni baches profundos, y la conservacion está reducida á conservar en buen estado la tercera capa de piedra y la cubierta de arena. Bajo este método estan contruidos la mayor parte de los caminos de España; pero hace ya bastantes años que algunos asentistas, que contrataron hacer recargos de piedra para renovar la tercera capa, en lugar de traer la piedra necesaria para ellos, sacaron la piedra gruesa que estaba en el fondo, y la redujeron á menuda; y como se deja conocer que abulta mas la piedra machacada, se escusaron el gasto de traer nuevas piedras de las canteras. Rara vez un abuso deja de tener imitadores, y por desgracia los executó esta operacion, han quedado los caminos de pura tierra y nada mas, de que pudiéramos dar testimonios vivos en la carretera de Castilla y en la de Andalucía.

¿Quién podrá figurarse que la introduccion de este abuso en Inglaterra ha dado celebridad á Mr. Mac Adam, hasta el punto de llamar la atencion del gobierno ingles y de los mas de los gobiernos de Europa? En sustancia, este tan celebrado sistema está reducido á lo dicho antes, con algunos principios con que lo ha adornado el autor, que estan conocidos y practicados hace cien años, menos alguno que lo contradice la esperiencia, y aun el sentido comun; por ejemplo, que un camino construido en terreno pantanoso ó flojo necesita menos piedra, y dura mas que si el terreno fuera firme.

(Se continuará).

PALMA: imprenta de GUASP, calle de More y.