

DIARIO BALEAR.

S. Pablo presbítero y S. Simeon monge.

El sol sale á las 4 y 42 minutos: pónese á las 7 y 18 minutos.

LA SUSCRIPCION

A este periódico es á razon de 10 reales mensuales, llevado á casa de los señores suscriptores, y el precio de cada número 6 cuartos.

SE SUSCRIBE

En Palma en la librería de *Guasp*, calle de *Morey*, núm. 42; y en la del *puesto del Diario*, junto á la cadena de *Cort*, núm. 3.

NOTICIAS ESTRANGERAS.

TURQUÍA.

Constantinopla 8 de marzo.

El Sultán acaba de conceder á los griegos nuevos privilegios. Los principios generosos adoptados hace tiempo por el Gran Señor y su gobierno en favor de los rajás, contribuirán á hacer su situación mucho mejor que la de los griegos que han conseguido su independencia. Todos los dias llegan á esta ciudad griegos súbditos del nuevo estado helénico con intención de fijarse aquí. Hace 10 años que vagaban por la Morea y las islas en busca de una libertad que jamas les habia concedido el despotismo fanático de los genizaros, y ahora vienen á encontrarla en esta ciudad. Las costumbres turcas van desapareciendo en esta capital, y adoptándose las de los europeos. Las tropas están ya vestidas á la europea, excepto el chacó, que en su lugar usan de una gorra encarnada. El Sultán mismo no se ha exceptuado en esto. Los cordones y los sables mas ó ménos ricos distinguen únicamente los grados; asimismo las músicas de los regimientos están arregladas como en Europa. Cuando el Sultán pasa revista á las tropas, parece que se halla uno en el campo de Marte de Paris. En los banquetes de la corte, á que se convidan generales ú otras personas distinguidas estrangeras, se ponen las mesas con la mas escrupulosa simetría, orden y gusto, en donde se ven vasos y botellas de cristal llenas de vinos estrangeros, y se sirven en ellas con vajillas de plata y oro. De modo que aquel que haya visto la capital del imperio otomano tres años há, y la vuelva á ver ahora, no podrá ménos de maravillarse de los progresos que ha hecho la civilizacion en un pueblo que sumergido poco hace en la barbarie y en el embrutecimiento, ninguna esperanza de mejora prometia. Al mismo tiempo va disminuyendo en Turquía, y particularmente en Constantinopla, el fanatismo y la supersticion, y ¿qué consecuencias tan favorables no deben resultar de esto? (*Gaceta de Madrid.*)

PRUSIA.

Memel 10 de abril.

Los rusos son dueños de Kowno y de Wilna, de donde se ha recibido una carta fecha el 27 de marzo último, en la cual se asegura que en aquella época todavía estaba todo tranquilo, y que el correo llegaba allí por Riga y Dunaburgo. Los rusos que habian llegado á esta ciudad con 240 hombres y 117 caballos habian vuelto á salir para Polangen, en donde sorprendieron en medio de un banquete á 60 insurgentes, habiendo muerto una parte, y hecho prisioneros los restantes, sin haberse podido resistir: despues de lo cual se dirigieron á las fronteras de Curlandia para reunirse al cuerpo auxiliar que se esperaba compuesto de 200 guardabosques, con los cuales reunieron entre todos 600 hombres. Los insurgentes reunieron otros 100 hombres para recobrar á Polangen, porque este punto les era muy importante bajo todos aspectos. Se dice que hubo allí un combate bastante encarnizado, en que algunos de los insurgentes que todavía permanecian en Polangen, tiraron desde las ventanas; pero vigorosamente atacados se encerraron la mayor parte en las casas; lo cual obligó á los rusos á incendiar la ciudad con el objeto de echarlos. Todas las casas situadas mas allá de la aduana quedaron reducidas á cenizas: entre estas casas habia muchos edificios notables. Se dice que los insurgentes perdieron unos 400 hombres, y los rusos solo 50. Los insurgentes que quedaron se huyeron á los bosques; pero no se puede saber si volverán con nuevas fuerzas. Se asegura que con el objeto de sofocar la insurreccion marchan hacia Dunaburgo 1100 hombres. Por lo demas, los insurgentes respetan el territorio prusiano, y los gefes de su gobierno han enviado seguridades positivas á las autoridades de esta ciudad, protestándoles que los prusianos podian viajar por Lithuania con toda seguridad. (*Id.*)

Breslau 20 de abril.

El gran duque Constantino se hallaba á fines de febrero en Bialystock con la princesa de Lowiez.

Continuaba sin interrupcion el paso de tropas procedentes del interior de Rusia, y eran en tanto número que todos los pueblos de las inmediaciones estaban llenos de ellas, y aun fué necesario construir barracas para alojar las que no cabian en las casas. (*Gaceta de Madrid.*)

VARIEDADES.

Sobre la necesidad y modo de propagar los conocimientos útiles.

Artículo cuarto.

„Propagar entre todas las clases de la sociedad, y mas particularmente entre las que no tienen tiempo de dedicarse al estudio, los conocimientos positivos de toda especie, que pueden recibir su aplicacion en las diferentes posiciones de la vida humana,” es lo que pretende conseguir el autor del *propagador de conocimientos útiles*, publicando periódicamente diferentes recetas y procedimientos concernientes á las artes, á la economía doméstica y á otros diversos ramos; pero no ha considerado que este medio es poco á propósito para llenar tan interesante y vasto objeto.

Los escritos faltos de principios, observaciones y detalles, no producen otro efecto que excitar pasageramente la curiosidad del público y caer muy pronto en el olvido, sin dejar rastro alguno de conocimientos ni la menor utilidad; tal fué la suerte del semanario de agricultura y artes escrito por D. Pedro Araus, de las memorias instructivas de D. Gerónimo Suarez, del semanario de agricultura y artes dirigido á los párrocos, de la coleccion de secretos raros de artes y oficios, y de otros escritos que en diferentes épocas se han publicado con el objeto de propagar los conocimientos económicos é industriales. Asi debió suceder, y asi sucederá siempre que se intentare promover la instruccion por semejantes medios: este modo de propagar los conocimientos es inútil para los sugetos instruidos, insuficiente para los que tienen poca instruccion, y nulo para los que no pueden dedicarse al estudio.

A las personas instruidas nada les interesa la indicacion y recuerdo de lo que ellas ya saben, pues están siempre al corriente de los progresos de las ciencias, ora porque consultan las obras y periódicos científicos que se publican en el extranjero, ora por los resultados de sus propios trabajos; en estos y en las esperiencias ó ensayos que ejecutan, para comprobar la ecsactitud de los métodos que se anuncian como perfeccionados y de los nuevos descubrimientos, suplen con su propia ciencia ó instruccion teórica y práctica las omisiones de los escritores, porque estos suelen dar cuenta de sus esperimentos, ensayos, análisis y demas trabajos, refiriéndose á teorías, doctrinas y principios generales de que suponen instruidos á sus lectores.

En el estado que hoy se hallan las ciencias positivas, deben presidir en las operaciones químicas,

artísticas y económicas dos géneros de conocimientos; primero, el de las leyes generales físicas y químicas, ó sean los principios elementales de estas ciencias; segundo, el de la práctica ó arte de hacer las operaciones: sin el concurso de estos es imposible ejecutar con acierto aun la mas sencilla manipulacion, por muy bien que se describan, cosa que no es comun, todos los pormenores del procedimiento. Es necesario saber de antemano apreciar la densidad ó peso absoluto y específico de los cuerpos sólidos, líquidos y acriformes; conocer los efectos de la temperatura, de la luz, del agua y del aire; comprender la accion de las leyes de la afinidad química y modo de obrar de los reactivos; y no ignorar las propiedades de los gases, metales, cuerpos oxigenados, &c. &c.; porque unos ú otros de estos medios y agentes concurren en todas las operaciones de la naturaleza y del arte.

No bastan estos conocimientos para manejarse en las operaciones; es preciso ademas saber ejercitarlas, que es lo que entendemos por práctica: esta se adquiere con facilidad en los laboratorios y talleres, y aun muchas veces suple por la ciencia; ¡tal es el incomprendible poder maquina! que dispensó al hombre el autor de la naturaleza! pero es muy difícil obtener esta práctica por la simple lectura, pues son tantas y tan minuciosas las atenciones que deben tenerse presentes en una operacion, por sencilla que parezca, que es casi imposible describirlas. Podria sin embargo vencerse en gran parte esta dificultad, si los escritores instruidos pusiesen una prelija atencion en muchas de sus esplicaciones y fuesen ménos avaros de su ciencia.

Para que pueda formarse una idea de la parte científica y práctica de las operaciones industriales, tomaré por ejemplo la de la fermentacion del mosto, que es uno de los procedimientos generalmente practicados de un modo rutinario. En la fermentacion vinosa ó alcohólica concurren cinco principios ó agentes sin los cuales no puede esta efectuarse; tales son *agua* ó un líquido acuoso, *materia alcoholizable*, ó sea la sustancia gomoso-azucarada que se convierte en espíritu ó ALKOOOL. *fermento*, *calórico* y *aire atmosférico*: tambien acompañan en esta fermentacion, formando parte del mosto ó líquido fermentativo, los ácidos *málico* y *tartárico*, la fécula ó *materia colorante*, el *tanino*, tal vez acompañado de cierto principio amargo, *un aceite volatil aromático* y algunos despojos leñosos provinientes del tejido celular ó parenquimo del fruto; pero de todas estas substancias solamente las cinco primeras son las que obran en la fermentacion, puesto que con exclusion de las demas se verifica la descomposicion de la materia azucarada transformándose esta en alcohol. Dichos cinco agentes ejercen su accion íntima y recíproca en el mosto de uvas, en el de otros frutos azucarados, en el de la cerbeza y en las soluciones sacarinas; pero es de notar que generalmente concurren dichos principios en proporciones irregulares, cuyo equilibrio aun no ha sido determinado por los químicos: de aqui la diferencia de calidades de los líquidos vino-

mos (a) y la seguridad de los métodos de su fabricación. Sin detenerse en pormenores que no pertenecen en rigor al asunto que se trata, haré ver cuales son las principales leyes físicas y químicas que conviene no perder de vista en el arte de hacer el vino; arte que está muy atrasado á pesar de que es uno de los mas importantes recursos de nuestra industria agricultora.

Lo primero que deberia hacerse es apreciar el peso del mosto, porque siendo su densidad areométrica un indicador fiel de la cantidad de substancia azucarada que tiene en disolucion, se puede calcular de antemano el tanto de alcohol que contendrá el vino, y con este conocimiento aumentar ó disminuir la materia alcoholizable para obtener vinos del grado de espirituosidad conveniente, y corregir por este medio los defectos de las alteraciones naturales del fruto de la vid.

Para apreciar areométricamente la densidad del mosto, asi como la de otro líquido cualquiera, es indispensable conocer la teoría areométrica, ó por lo ménos la del pesalicores ó areómetro de Beaume, que es el mas usado, y saber que este instrumento se halla dividido en dos partes, una de las cuales sirve con el nombre de *areómetro de sales* para los líquidos mas densos que el agua, y la otra con el de *areómetro de espíritus* para los que son mas ligeros que el agua; pero que en realidad es un solo instrumento dividido asi para mayor comodidad en su uso, pues el regulador comun es la diferencia de peso entre en el agua pura y una determinada cantidad de cierta substancia salina. Si el areómetro de sales marca, por ejemplo, diez grados, estos indican que en cien partes en peso del líquido reconocido, diez de ellas son de sal ó de otra substancia soluble y las noventa restantes de agua. Hay cortas diferencias en el cálculo de estas soluciones, y dependen de la naturaleza de la sal ó de substancia soluble, pero es fácil corregirlas.

Estos conocimientos y los que abraza la teoría de la construccion del areómetro son indispensables para su manejo; el que los ignore nunca ejecutará bien la operacion que los ecsija, y por lo mismo es necesario los adquiera anticipadamente, porque no es fácil que al descubrir una manipulacion se entre

(a) *En el vino se reconocen tres principios esenciales que son los que constituyen su fuerza, olor y sabor: el primero es la parte espirituosa ó alcoholica, el segundo la aromática, cuyo olor y gusto particular es muy variable y procede de la especie de vidueño y del terreno donde se cria, y el tercero cierta porcion de ácido tartárico que abunda mas ó ménos en los mostos: la justa proporcion en que concurren estos principios es lo que realmente constituye el mérito de los vinos, sin contar con su clarificacion, que es muy importante, porque despojado el vino de los cuerpos heterogéneos que suelen mantenerse en suspension y alteran la delicadeza de su sabor, queda al descubierto su aroma, combinado perfectamente con el alcohol, el tártaro y la parte acuosa.*

en tan difusos pormenores; y esto seria forzoso hacerlo tratando de instruir á las personas que no tienen tiempo de dedicarse al estudio.

Tambien deberian tenerse en consideracion los efectos de la temperatura en la fermentacion vinosa ó alcoholica, porque sino concurre el calórico en justas proporciones quedará sin descomponerse la materia alcoholizable. Es tan riguroso el influjo de este agente, que la fermentacion se acelera ó retarda al paso que se eleva ó desciende la temperatura, con especialidad de los diez grados para abajo en la escala termométrica de Reaumur, pues de diez grados arriba guarda siempre regularidad. Para obtener fermentaciones perfectas deben esponerse los mostos á la temperatura de doce hasta quince grados de la escala de Reaumur, sin haber inconveniente en que esceda ó se eleve hasta los veinte y cuatro: de diez grados abajo es la fermentacion irregular hasta los ocho, y en descendiendo de estos deja de establecerse. Y ¿cómo es posible hacer la regulacion de la temperatura sin saber la teoría del calórico y las reglas en que se funda la construccion de los termómetros? Este es otro de los conocimientos generales que anticipadamente deben adquirirse; y este será un medio que evitará los inconvenientes de tomar unas escalas por otras y no confundir la de Reaumur con la centígrada, con la de Fahrenheit, etc.

Quando en el mosto hubiere un exceso de ácido que convenga substraer ó neutralizar á fin de mejorar la calidad del vino, necesitará el fabricante emplear substancias que produzcan dicho efecto; en este caso se halla muy espuesto á sufrir pérdidas irreparables si ignora la naturaleza y propiedades de las tierras que suelen emplearse; el carbonato de cal es una de las substancias mas comunes de que se hace uso para absorber el ácido excesivo de algunos mostos, pero si por falta de conocimiento se hecha mano del sulfito de cal, que es muy fácil equivocarlo con el carbonato resultará lo que ya ha sucedido en muchas ocasiones, que es paralizarse la fermentacion del mosto y resultar vinos imperfectos. Es de advertir que el sulfito de cal y el ácido sulfuroso impiden la ocsigenacion del fermento y en su consecuencia la fermentacion; por esto es por lo que quando se trata de conservar el mosto sin riesgo de que fermente, á fin de fabricar el azúcar ó mascabado de uba, se coloca en vasijas tapadas despues de azufrarlo, ó de mezclarle sulfito de cal, y aun mejor ácido sulfuroso líquido.

Sin salir del ejemplo que ponemos en la fermentacion vinosa, podrian hacerse muchas mas observaciones que serian otras tantas pruebas de la indispensable necesidad del estudio de las leyes generales de la física y la química para proceder con acierto en la ejecucion de las manipulaciones, pero lo que dejamos indicado hace ver que sin dichos conocimientos serán estériles los trabajos y no se harán progresos en la industria. Las necesidades sociales se van haciendo cada dia mas numerosas, y no hay otro medio de satisfacerlas que echar mano de las ciencias positivas para fomentar la agricultura,

las artes y el comercio: en este caso es menester promover su estudio y difundir los conocimientos útiles de un modo substancial, eficaz, pronto y económico: trataremos de ello mas adelante. (*Estafeta de San Sebastian.*)

~~~~~

PALMA 1.º DE JUNIO.

ORDEN DE LA PLAZA DEL 31 DE MAYO PARA EL 1.º DE JUNIO.

Gefe de dia para mañana el coronel D. Miguel Lladó, sargento mayor del Provincial de Mallorca. —Parada Córdoba: rondas, contrarondas, capitan de hospital y provisiones, y sargento de hospital Provincial de Mallorca.

Mañana á las 10 de ella se hallarán en el patio del Real palacio los señores gefes y oficiales retirados, ilimitados é indefinidos, á fin de pasar revista de comisario; y á las 5 de su tarde lo efectuará el regimiento infantería de Córdoba, á las 5½ el Provincial de Mallorca; las que serán intervenidas por el Sr. D. Miguel de Cabra, brigadier de infantería y gobernador militar y político de esta plaza.

De orden de este superior gefe—Salvador Valencia.

~~~~~

Don Juan Gomez Landero de Bahamonde, Ordenador gefe del distrito militar de esta capitania general &c. &c.

Hago saber: Que habiéndose celebrado en este dia la primera subasta y remate de las estancias que causen los militares enfermos en el hospital de la ciudad de San-Felipe, por precio de cinco reales, tres cuartillos vellon cada una; he señalado para verificar el segundo y último el dia once del siguiente junio y doce horas de su mañana en la casa ordenacion de este distrito, con sujecion al pliego de condiciones y Reales órdenes que rigen sobre el particular, que se hallarán de manifiesto en la escribanía mayor de guerra y hacienda, ecsistente en la calle de Caballeros, número 16. Se avisa para conocimiento de los que quieran interesarse en dicho servicio. Dado en Valencia á 21 de mayo de 1831.—Juan Gomez Landero.—Por mandado de S. S.—Julian Carbonell.

~~~~~

*Ordenacion de ejército.*

Las señoras viudas y huérfanos del Montepío militar podrán acudir mañana á la Pagaduría de este ejército, por sí ó por legítimo apoderado; á percibir la mesada del presente mes. Palma 31 mayo 1831.—J. A. Comat.

~~~~~

Administracion de Rentas Reales de esta Provincia.

FRUTOS CIVILES.

En el presente periódico, y con fecha de 17 del mes anterior, se publicó el siguiente aviso:

«Cumplido como se halla el medio trimestre que empezó en 1.º de abril, los deudores de los tres me-

ses á que corresponde acudirán desde luego á satisfacer sus cuotas, sin incurrir en la nota de morosos, que tantos perjuicios suele acarrearles, y la Administracion desea evitar; con cuyo objeto les recuerda un deber que con laudable ecsactitud acostumbra llenar la mayoría de este leal vecindario, en prueba y demostracion de su acendrado amor y acrisolada lealtad á nuestro amado Soberano.

Se invita igualmente á los contribuyentes atrasados del trimestre anterior, y á otros cualesquiera que hasta ahora hayan eludido las diligencias hechas, y surtirán su efecto, á no anticiparse los interesados con el mas pronto cumplimiento.»

Cuyo aviso no habiendo surtido todo el fruto necesario, se recuerda á los contribuyentes de una y otra clase, y por última vez, la absoluta necesidad del pronto é inmediato pago, cuya omision seria ya indispensable; y sus resultados tan funestos como inevitables. Palma 1.º de junio de 1831.—Pedro de Fuertes.

~~~~~

*Nota de los caballeros Regidores y Diputado del comun que en el corriente mes deben desempeñar las funciones de almotacen.*

REGIDORES.

S. D. Jaime Morey..... Calles donde viven. Dels Forats. .

S. D. Miguel Mariano Ribas.. Junto S. Francisco de

DIPUTADO.

S. D. Nicolas Sureda..... Frente S. Francisco de

Paula.

Palma 1.º de Junio de 1831.—Juan María Roselló y Gonzalez, secretario.

~~~~~

CAPITANIA DEL PUERTO.

Embarcaciones fondeadas el 30 del pasado.

De Cullera el laud español S. Antonio, su patron D. Miguel Bauzá, con un pasagero y arroz.

De Valencia el id. correo Sto. Cristo, su patron D. Antonio Nadal, con 3 pasageros, id., géneros y correspondencia.

De Alicante el javeque nuestra Señora de los Dolores, su patron Vicente Fiol, con un pasagero, trigo y barrilla.

Despachadas el 28. Para Torreveija el laud español S. José, su patron D. Pablo Roca, en lastre.

Para id. el id. id., su patron Juan Bosch, en idem.

Para Barcelona el javeque id., su patron José Alomar, con géneros.

Para Tortosa el laud Cinta, su patron José Antonio Vives, en lastre.

Para Valencia el id. S. Antonio, su patron don Francisco José Bordoy, con cerdos y géneros.

Despachadas el 30. Para Argel el id. sardo Montealegre, su patron Vicente Marelo, en lastre.

Para Tortosa el javeque español Sto. Cristo, su patron José Ribas, en id.

IMPRESA DE FELIPE GUASP,