

# BOLETIN OFICIAL



# BALEAR.

## NÚM. 3787.

### Artículo de oficio.

(Número 86.)

#### GOBIERNO DE LA PROVINCIA de las islas Baleares.

**Administracion.—Circular.—**Habiendo llegado á noticia de este Gobierno de provincia que existen en ella algunas personas que, abusando de la buena fé de los Ayuntamientos y particulares, les inducen á confiarles la agencia de sus asuntos públicos, atribuyéndose influencias que no pueden tener para su pronto y favorable éxito; y hallándose la autoridad superior en el deber de impedir los perjuicios que con semejante superchería se acasionan á los pueblos, y de velar para que se cumplan puntualmente las leyes y reales órdenes que castigan unas á los falsarios, y prohíben otras que los ayuntamientos y corporaciones administrativas se valgan de agentes, para promover y activar los negocios de interes comun, he resuelto prevenir á todos los de esta provincia que no se valgan de ellos para los referidos negocios, ya pendan en las oficinas de administracion civil, ya en las de hacienda pública, pues que ademas de incurrir en responsabilidad por la infraccion de las referidas reales órdenes, seria completamente inútil, y aun perjudicial á sus intereses, la intervencion de ningun agente. En efecto en las oficinas públicas, y señaladamente en las de administracion de provincia y de hacienda pública que se hallan bajo la dependencia inmediata de mi autoridad, no se dá otra preferencia al despacho de los negocios que la que exi-

ge su naturaleza, ni pueden tenerse en cuenta para su resolucion otras consideraciones que el cumplimiento de las leyes: los Sres. Alcaldes pueden en su consecuencia remitir las instancias directamente, en la seguridad de que serán debidamente atendidas, y de que la mejor recomendacion para estas oficinas será del carácter de funcionarios públicos, interesados en el bien comun, de que se hallan investidos; y en la inteligencia de que la intervencion de personas extrañas, y acaso desacreditadas, haria sospechosa la justicia de sus peticiones, y pondria en duda su celo en la administracion de los intereses municipales.

Los particulares pueden acercarse con igual confianza á las oficinas, ó remitir sus instancias directamente.

Por último debo advertir que las personas que abusando de la credulidad de las corporaciones, ó particulares, los engañen con sus supuestas influencias, ó les propongan el uso de medios reprobados para el logro de sus pretensiones, serán entregados sin consideracion de ninguna clase á la accion de los tribunales de justicia, para que les apliquen las penas señaladas en el código penal á los falsarios y estafadores.—Palma 18 de febrero de 1857.—José María Garely.

(Número 87.)

**Vigilancia.—**Por el ministerio de la Gobernacion del reino se me comunica en 14 del actual la siguiente Real orden:

Por el ministerio de la Guerra con fecha 2 del actual se participa á este de la Gobernacion que S. M. la Reina (Q. D. G.) ha tenido á bien resolver que D. Mariano Aguado y Serma, teniente

de infanteria agregado al batallon de Ingenieros de la isla de Cuba, sea dado de baja definitiva en el ejército. De Real órden comunicada por el señor ministro de la Gobernacion lo digó á V. S. para que, poniéndolo en conocimiento de las autoridades de esa provincia, el interesado no pueda presentarse en punto alguno con un carácter que ha perdido con arreglo á las ordenanzas y órdenes vigentes.

*Y he dipuesto su insercion en el Boletín oficial de esta provincia para los efectos que se indican. Palma 27 de febrero de 1857.—José María Garely.*

(Número 88.)

**Vigilancia.—**Habiendo desaparecido de la ciudad de la Coruña Mr. Antonio Laudó emigrado francés, he acordado prevenir á los alcaldes de los pueblos de esta provincia que practiquen las investigaciones oportunas para descubrir su paradero, y en el caso de que sea habido, lo pongan á mi disposicion. Palma 27 de febrero de 1857.—José María Garely.

(Número 89.)

**Vigilancia.—**Habiendo desertado el artillero Gabriel Terrades sustituto de Jaime Magraner quinto por el cupo de Söller, he acordado prevenir á los alcaldes de los pueblos de esta provincia y demas dependientes de mi autoridad, que practiquen las gestiones oportunas para la captura del indicado desertor, cuyas señas se espresan á continuacion, poniéndolo en caso de ser habido á disposicion del Exmo. Sr. Capitan General de estas Islas.—Palma 26 de febrero de 1857.—José María Garely.

*Señas del indicado desertor.*

Hijo de José y de Margarita Alemañy vecino de Palma de oficio jornalero, su edad 25 años, seis meses y un dia, su estatura 5 pies 3 pulgadas y 3 lineaa, soltero, cejas y pelo negro, ojos garzos nariz regular, barba poblada, color bueno.

(Número 90.)

**Vigilancia.—**Los Alcaldes de los pueblos de esta provincia y demas dependientes de mi autoridad practicarán las gestiones conducentes á averiguar el paradero de Juan Fornell y Ircinall, soldado desertor del regimiento de caballeria de Numancia, capturándolo si fuere habido, y poniéndolo á disposicion del Exmo.

señor Capitan General de estas Islas.—Palma 25 de febrero de 1857.—José María Garely.

*Señas del espresado desertor.*

Hijo de Anonio y de Margarita natural de Santa Margarita de oficio labrador de edad 21 años, soltero, cejas y pelo castaño claro, ojos azules, color blanco, nariz regular, barba poca, estatura cinco pies.

(Número 91.)

*Vigilancia.*—Habiendo desertado de navio *Reina Doña Isabel 2.<sup>a</sup>* el artillero de la primera brigada Juan Rodriguez Linares, cuyas señas se espresan á continuacion, encargo á los Alcaldes de los pueblos de esta provincia y demas dependientes de mi autoridad practiquen las gestiones oportunas para averiguar su paradero, procediendo á su captura, si fuese habido, y poniéndolo á disposicion del Sr. Comandante de marina de Mahon.—Palma 25 de febrero de 1857.—José María Garely.

*Señas del espresado desertor.*

Juan Rodriguez Linares, hijo de otro y de Josefa Linares, natural de Danica, provincia de América, avecindado en Lajuar, su edad veinte años, estatura cinco pies y una pulgada, su estado soltero, pelo y cejas negras, ojos idem, nariz regular, color trigüeño, cara redonda, barba ninguna.

CAPITANIA GENERAL DE LAS  
ISLAS BALEARES.

DIRECCION SUBINSPECCION  
de ingenieros.

En cumplimiento á lo que se ha servido prevenir el Exmo. Sr. Ingeniero general en circular de 17 de los corrientes, se anuncia por medio del *Boletín oficial* y periódicos de esta ciudad, la vacante de maestro mayor de fortificación de 2.<sup>a</sup> clase del Peñón de la Gomera y Alhucenas, con el sueldo anual de 7000 rs., á fin de que los aspirantes á ella, que reúnan los conocimientos necesarios para obtenerla, puedan presentar las correspondientes solicitudes, al objeto de ser admitidos á examen, al tenor de las disposiciones que rigen sobre el particular.

Las solicitudes deberán ser presentadas en la secretaria de esta Direccion Subinspeccion, antes del 20 de marzo próximo, desde las nueve de la mañana hasta las dos de la tarde; y á la misma

dependencia en iguales horas, podrán acudir cuantos deseen enterarse de los trámites que se prefijan en las órdenes vigentes, para cubrir las vacantes de maestros mayores de fortificación, y de las atribuciones que á dichos empleados corresponden por reglamento.—Palma 24 de febrero de 1857.—El Coronel graduado Teniente Coronel del Cuerpo Director Subinspector interino.—Andrés Lopez de Vega.

Por disposicion del juzgado de esta Capitanía general y á instancia de doña Jacinta Morell tanto en nombre propio como en el de tutora y curadora de don Antonio, D. Pablo y doña Concepcion Mir y Morell herederos de D. Antonio Mir, se saca á pública subasta por término de 20 dias, una casa zaguan con sus entresuelos y demas pertenencias, propias de dichos herederos, sitas en la presente ciudad, parroquia de San Jaime, calle llamada de la *Volta den Joli*, manzana 451, núm. 35; quedando señalado para su remate el dia 17 de marzo próximo á las doce de su mañana en el patio del palacio de la espresada Capitanía general. Lo que se hace saber para conocimiento de los licitadores. Palma 23 de febrero de 1857.—De orden del tribunal.—Juan Antonio Ferrer, escribano.

El juzgado de Guerra de esta provincia ha señalado el dia 7 de marzo próximo á las doce de su mañana en el patio del palacio de S. E., para el remate de una casa botiga, sita en la presente ciudad, parroquia de San Nicolas, calle de las Miñonas, manzana 234, números 4.<sup>o</sup> y 109, propias de los consortes Martin Garrido y Antonia Guerri. Lo que se anuncia por medio de los periódicos para conocimiento de los licitadores. Palma 26 de febrero de 1857.—Por orden del tribunal.—Juan Antonio Ferrer, escribano.

En virtud de providencia del tribunal de comercio de esta plaza se ha mandado proceder á la venta en pública subasta de la polacra de esta matrícula nombrada *Maria (a) el Cometa* de porte de 100 toneladas. Lo que se anuncia al público de orden de dicho tribunal para conocimiento de los que quieran tomar parte en la licitacion, advirtiéndole que el inventario y plan de condiciones quedan en poder del corredor D. Arnaldo Palmer. Palma 27 de febrero de 1857.—Pedro José Bonet.

## Parte no oficial.

### Variedades.

#### DEL GANADO CABRIO.

##### *Cria de la cabra.*

La cabra es un cuadrúpedo doméstico que tiene muchas relaciones con la oveja. La organizacion interior de estos dos géneros de animales es casi semejante en un todo. Se alimentan, crecen y multiplican del mismo modo, y aun se parecen por el carácter del mayor número de sus enfermedades. El macho se llama cabron ó macho cabrio; los hijos pequeños cabritos, chivos ó chivas; este último nombre lo conservan hasta que tienen un año, dándoles el primero mientras maman. Cuando cumplen un año, principian á llamarse primales ó primales hasta que hacen dos. Desde entonces hasta cumplir tres se les da el nombre de machos llanos, y á las hembras el de cabras, y después el de machos cuatrefios. Los machos castrados, principalmente los que han servido de padres, se llaman castrones.

El macho cabrio se diferencia de la cabra en su olor desagradable en las partes de la generacion y en sus cuernos. Estos dos animales tienen un mechón de pelos largos debajo de la barba, y algunas veces dos verrugas, especies de glándulas gruesas que le cuelgan debajo del cuello, y se llaman marmellas. Su cola es corta; y la cabra es notable, principalmente por la longitud de sus dos tetas, que le cuelgan del vientre.

Este cuadrúpedo, que con razon se le llama la vaca del pobre, parece ser originario de las montañas del Asia; y aun que no hay documento alguno sobre la época en que se le ha reducido á la domesticidad, los escritos mas antiguos que poseemos hacen sospechar que lo estaba mucho antes de los tiempos históricos. Su debilidad, la docilidad de su carácter, su facilidad en acostumbrarse á vivir familiarmente con el hombre, favorecen esta opinion.

Las cabras, como todos los animales domésticos, estan divididas en un cierto número de razas, que manifestaremos mas adelante, y cada una presenta muchas variedades. La cabra comun es, comparativamente á las otras razas, de mediana alzada: su macho es mas grueso, mas robusto, mas cubierto de pelo; despide, cuando esta en celo, un olor excesivamente desagradable, que conserva su nombre, olor de que la hembra no está enteramente exenta, pero procede de su piel y no de su carne, como algunos han creído. El olor del macho cabrio de la raza comun ha hecho creer que, criándolo ó teniéndole en una caballeriza ó en un establo, se cargaba de todo aire malo que en ella pudiese haber y que por lo tanto la purificaba; pero no hay para que decir el poco ó ningun caso que debe hacerse de esta opinion, hija solo de una imaginacion preocupada.

##### *De las principales razas de cabras.*

Casi todas las cabras tienen dos especies de pelos: uno mas visible y largo que es liso y reluciente; el otro en menor cantidad y que no existe siempre

es corto, lanoso y mucho mas fino, cuyas producciones filiformes han sido las que han fijado la atencion para su cria, propagacion y aclimatacion. Las principales razas de cabras son las siguientes:

1.<sup>a</sup> *Cabras de Cachemira.*—Tienen por carácter: cuernos derechos y puntiagudos en los animales jóvenes; mas tarde estos cuernos son rugosos, acanalados cruzados ordinariamente en la punta, particularmente en el macho; las orejas largas, anchas, planas y caidas; el tupé cae en mechón sobre la frente; las piernas son pequeñas y robustas. Las dos especies de pelos existen de un modo mas marcado que en nuestra especie comun. Uno de estos pelos es muy largo, blanco ó gris, derecho y sedoso, el otro es blanco, fino, lanoso, elástico y tenaz; se pone en mechones y cae á fines de invierno.

Hasta nuestros dias se habian limitado en casi toda Europa á sacar partido del pelo largo de las cabras, pero la introduccion reciente de las de Cachemira en algunas naciones, y particularmente en Inglaterra y Francia, reveló la existencia de un producto nuevo, manifestando la existencia del otro pelo fino que crece debajo del largo, y que se renueva todos los años. Las cabras de Cachemira dan mas cantidad de este pelo y de mejor calidad que el de las indígenas; habiendo comprobado los franceses, por numerosos y repetidos experimentos, que el cruzamiento de estas últimas con las del Thibet aumenta sensiblemente la produccion de este pelo fino, corrigiendo sus defectos.

Puede, por lo tanto, colocarse este en el número de los beneficios que acarrea la cabra, pero es necesario tomar algunas precauciones para que su esquilmo sea con fruto. El método mas sencillo para conseguirlo, es peinar diariamente los animales, desde la época en que su produccion parezca completa, cuyo momento lo indica su caída natural, ó la facilidad con que se le arranca. Este peinado, ademas de su principal objeto, facilitará sostener la salud de los animales manteniéndolos en una limpieza constante; el pelo largo será mas hermoso y de mas longitud, no habiendo que temer el que los animales se vean acometidos de los insectos parásitos ó piojos, como sucede frecuentemente. No puede valuarse aun con certeza el producto ánuo del pelo fino de una cabra, pues los datos recogidos difieren mucho para poder establecer un término medio. Las cabras de Cachemira producen menos leche que las nuestras, y se secan mas pronto; su alimento y cuidado son iguales. Los franceses han cruzado sus razas con machos de aquella, y han logrado productos, no solo mas cargados de pelo fino, sino con mas producto en la leche.

2.<sup>a</sup> *Cabras del Thibet.*—Tienen muchas relaciones con las de Cachemira, de tal modo, que muchos las han confundido. Se diferencian, dice Grogner, por los cuernos divergentes, torcidos sobre sí mismos en muchos, mayor alzada, piernas comparativamente mas cortas, pelos sedosos, mas largos menos ásperos y ser el fino menos abundante. Los caracteres de estas dos razas se han confundido entre sí por cruzamientos multiplicados.

3.<sup>a</sup> *Cabras de Angora.*—Tienen las orejas caidas; los cuernos en el macho se dirigen horizontalmente á cada lado de la cabeza, y forman espirales sobre poco mas ó menos como un tirabuzon; los de la hembra son cortos y se encorban hacia atrás, abajo y adelante, de modo que vienen á parar cerca de los ojos. Tienen el pelo muy largo, muy poblado, rizado y tan fino, que puede hilarse como la lana de las ovejas, haciendo tejidos tan hermosos y lustrosos como si fuesen de seda. En su pais natal se las cuida con el mayor esmero; sus vellones están siempre preparados, y no se ex-

traen sino hilados ó fabricados en las hermosas telas llamadas *Camelotes de Angora*. El cruzamiento de esta raza con la de Cachemira ha dado buenos resultados con relacion á la abundancia del pelo fino.

Angora es una ciudad de la Natolia situada á los 39 grados y 45 minutos de latitud boreal, esto es, bajo el mismo paralelo con corta diferencia que Alcántara, la Mancha Alta y la parte mas alta del reino de Valencia. En sus inmediaciones, y en las de otra poblacion llamada Reibazard, hay muchas cabras que toman el nombre de la primera de estas ciudades. El terreno es montuoso y muy apropiado para estos animales, que no aman las llanuras, y que, como hemos dicho, se cuidan con el mayor esmero en aquel pais, que enriquecen con su vellon, no dejando salir un pelo que no esté hilado ó hecho camelote, de que se visten los turcos mas ricos. Casi todas las naciones europeas tienen allí factorías para la compra de hilados, y los franceses emplean las hilazas que pueden adquirir en sus fábricas de Lila y de Amiens, mezclándolas con seda y otros hilados.

Los pastores de Angora peinan las cabras frecuentemente para tenerlas limpias; las esquilan á fin de marzo y todo el vecindario se ocupa en peinar é hilar su pelo: su carne es el principal alimento de aquellos naturales, y la prefieren á la de carnero: de su cuero hacen tafletes que emplean en los calzados; hasta de la barba de los machos saben sacar partido los peluqueros.

El clima en que están las cabras es frio, y nieva allí mucho en invierno; sin embargo, las tienen todo el año en el campo. Se sospecha que no son naturales del pais, sino que han venido de Cachemira, en donde es tan fina la lana de las ovejas que una faja de ella ó un turbante, se puede meter en el puño, y se suele vender en 40 doblones para las sultanas y señoras principales; tal vez pudiera suceder que en estas cabras se hubiera conservado la finura que trajeron de su pais natal por lo favorable que les es el clima de aquella parte de la Natolia, donde los gatos y los conejos tienen tambien un pelo muy largo y fino que se hila y teje.

Trasportadas estas cabras á Suecia, se sabe que se conservaban bien; el marqués de Ginori las multiplicó cerca de Florencia, llegando á tener una manada de 400 cabezas; y para sacar partido de su pelo, trajo una familia turca que lo peinase, hilase y fabricase camelotes: tentativa que le tuvo mucha cuenta.

El pelo de las cabras de Angora es siempre blanco, y varia de calidad en las diferentes partes del cuerpo del animal, lo mismo que sucede con la lana en las ovejas; así es que hacen un aparato para hilar de diferente calidad y precio, pues las hay desde 16 hasta 200 rs. libra.

No describiremos, ni el modo que tienen de separar las dos especies de pelos ni como lo hilan, pues mas bien pertenece á las artes que á la economia rural. solo si diremos que se tiene observado que la lana de los vellones cria insectos y así habrá que conservarla en los climas cálidos en fondos de taflete de Angora, cuyo olor les es muy dañoso: acaso la baqueta de Moscovia hará el mismo efecto por el aceite de abedul con que se adoba.

Puede regularse que cada cabra dará como para cuatro libras de hilado; los machos tienen mas pelo, pero no es tan fino como el de las hembras; los castrados dan mucho pelo y muy fino. Haciendo hilo comun de todo el pelo de cada res, y vendiendo á 16 rs. la libra, que es el precio ínfimo, dará cada res al año un producto muy superior al de las cabras comunes, á mas de las crias. Es verdad que tienen las tetas mas pequeñas, pero dan tanta leche como las ca-

bras comunes cuando se juntan en manadas y se mantienen en los montes.

En Boadilla, á tres leguas de esta corte, habia á primeros de este siglo una manada de cabras de Angora de la propiedad de S. M., compuesta de 315 cabezas, á saber: 188 cabras, 44 chivas de la cria, 20 machos enteros, 32 capones y 31 chivos de la cria.

Estuvieron muchos años en la casa de campo, teniendo en Boadilla un terreno bastante dilatado para su pasto; dicho terreno es muy arenisco, un poco quebrado, y produce en abundancia tomillo, cantueso, mejorana y otras plantas aromáticas comunes en el pais entre diferentes gramíneas igualmente comunes; no tiene árboles, aunque hay en el monte inmediato encinas, quegigos, algunos pinos y otras plantas. Esta manada, que por desgracia ha desaparecido, como mucho bueno que poseíamos, decia el mayoral que prosperaria mejor si entrase en el monte, porque gusta mucho de roidijo, esto es, de árboles y arbustos que los animales puedan roer; pero tambien añadió que su diente es mas perjudicial á las plantas que el de las cabras comunes. En el mes de febrero se traian las hembras preñadas á la paridera en la casa del campo, y las esquilaban en abril: la mejor res no dió arriba de dos libras de pelo, el cual tenia como unas siete pulgadas de largo. Rara vez parian dos crias, y al instante de nacer fuese en el establo, ó en el campo, las recogian y llevaban á la cocina para enjugarlas al fuego con paños calientes y tenerlas abrigadas, pues tanto á ellas como á todas las de la raza causan mucho daño el calor, el agua y los vientos. Ha contribuido á su desaparicion lo mal cuidadas que estaban, pues hasta sus establos eran demasiado frios y muy poco limpios.

El Marques de Perales posee actualmente, como otra vez hemos dicho, una manada en el Espinar.

De las cabras de Angora se podrian establecer manadas en diferentes partes, y es de creer que procrearían muy bien si se cuidase como corresponde. Por mucho que abundase su pelo en el comercio, nunca perjudicaria á nuestras lanas, pues de él se podrian hacer camelotes y telillas ligeras, que no dejarían de tener despacho. Tambien seria conveniente tratar de cruzar esta raza de cabras con las ovejas merinas trashumantes y estantes, y acaso se conseguiria una nueva especie muy útil. Si se verificase la importante empresa de reducir á rebaños las vicuñas y alpacas, empresa que todavia no se ha intentado por medio de sujetos instruidos por principios en el modo de tratar los ganados; empresa que solo puede tener por imposible el que haya hecho alguna tentativa mal dirigida y ejecutada; empresa que hoy facilitan las luces de la historia natural y conocimientos en la economia rural; empresa que aplaudirian todas las naciones de Europa, y empresa, en fin que honraria al Gobierno aunque no la consiguiese: entonces se podrian intentar nuevos cruzamientos de castas si fuesen posibles; y así como se sacan cada dia nuevas frutas por medio de los ingertos se lograrían tal vez nuevas especies de animales. Si cuando muchas de las naciones de Europa han hecho los mayores para tener rebaños de nuestras merinas, lo que han conseguido, lográsemos los españoles traer á nuestros montes las vicuñas y alpacas, iríamos mucho mas adelante que todas ellas, añadiendo el comercio de las lanas merinas la de las vicuñas, alpacas, cabras de Angora, y las de las mezclas de estas razas.

4.<sup>a</sup> Cabras de Berberia ó de la India.—Esta raza es mas pequeña y tiene el pelo menos largo que la precedente, pero sin embargo es igualmente susceptible de hilarse. Dan dos ó tres veces mas leche y queso que nuestras cabras comunes, su pelo es mas fino, y por con-

siguiente, mas á propósito para hacer de él buenos camelotes. Se ven algunas en la parte meridional de Francia. Los ingleses han extendido su variedad, que puede llamarse una raza en sus paises estériles y montañosos, cuyos pastos son bastante buenos para las vacas y ovejas. Los holandeses sacan tambien buen partido de ellas, y nosotros, si quisiéramos podríamos multiplicar esta especie tan útil, trayéndola de Inglaterra, de Holanda ó de Provenza.

Ademas de estas, hay otras razas poco importantes para nosotros, como la cabra enana, la de Levante, del Alto Egipto, etc. etc. En cada raza hay cabras y aun machos cabrios que no tienen cuernos. Esta circunstancia se propaga durante muchas generaciones. ¿Hay razas absolutamente sin cuernos? Es presumible que sí.

#### LA FERMENTACION DEBE HACERSE EN VASIJAS CERRADAS.

Acabamos de exponer la teoria de la fermentacion vinosa, conforme á los principios y experiencia, que nadie puede poner en duda, del Sr. Conde de Chaptal, á quien hasta el dia no han hecho mas que copiar todos los que han escrito sobre la materia, así españoles como extranjeros, porque nada se puede añadir de mas exacto y juicio. De ella se deduce, si bien se repara, que la fermentacion vinosa hecha en vasija cerrada al aire atmosférico debe producir un vino muy superior al hecho por el método comun: oigamos pues al Sr. Conde que escribia en 1801:

«Si el vino fermenta en vasos cerrados, es mas generoso y mas agradable al gusto; la razon es, porque ha detenido el aroma y el alcohol, que se pierden en parte en una fermentacion hecha al aire libre; porque ademas de que el calor los disipa (el aroma y el alcohol), los arrastra consigo el ácido carbónico en un estado de disolucion absoluta.

«El contacto libre del aire atmosférico precipita la fermentacion y ocasiona una gran pérdida de principios en alcohol y aroma; pero si se quita este contacto, es menos el movimiento; amenaza una explosion y rompimiento, y la fermentacion es mas tardia. Hay pues ventajas é inconvenientes de una y otra parte; puede suceder que sea posible combinar afortunadamente estos dos métodos, separando cuanto tienen de viciosos, y esto seria, sin controversia, el complemento del arte de hacer los vinos.»

En efecto, se cumplieron las filantrópicas esperanzas del Sr. Conde, quien ha tenido al fin la satisfaccion de ver el aparato vinificador inventado en 1820 por una señorita de Mompeller, llamada J. A. Gervais, que combina ventajosamente ámbos métodos, y á quien por ello escribió una carta satisfactoria congratulándose por el descubrimiento, y afirmando que por su medio «se lograria sin ninguna duda el aumento del vino; que este conservaria todo su aroma y espíritu, haciendo una perfecta fermentacion con que se evitaria el que se agriase, y se podria conservar sobre la madre sin necesidad de trasiego, pues que el mismo se iria aclarando por medio de la fermentacion insensible.»

Quien haya visto un alambique comun de hacer aguardiente, comprenderá al instante lo que es esta máquina, porque en efecto, puesta sobre la boca de la va-

sija que contiene el vino, forma todo un verdadero alambique dispuesto para hacer uso de él pudiéndose mirar la cuba ó tinaja como si fuera la cucúrbita ú olla del alambique, y el aparato su capitel ó cabeza.

La materia de que se ha hecho y hace en el dia por mas manejable y de poco coste, es la hoja de lata: su forma es la de un cilindro: tiene en la parte baja una abertura ó boca redonda, que sobresale con su golilla para ajustarla con la boca de la cuba ó tinaja, y por la parte interior de arriba su bóveda en forma de tal para que suban hasta allí los vapores, por la parte de afuera se halla esta cerrada con el vaso ó refrigerante, que se llena de agua fria: por la parte interior de la bóveda y en comunicacion con la cuba ó tinaja tiene un cañon que va á salir á la parte alta y fuera del aparato, el cual por medio de otro cañon codado que se le une á fuera, va á parar á un cubo ó barreño lleno de agua, que sirve de respiradero y para que por él salga la parte sobrante del ácido carbónico. Lleva tambien el aparato una canillita que sirve, si se quiere, para probar el líquido que se forma de los vapores condensados, y ver la marcha de la fermentacion: ademas el agua para poderse renovar tiene su salida por un caño que al efecto sale por la parte de afuera: su tamaño debe ser proporcionado á la capacidad de la vasija sobre que se ha de poner.

Se ha discutido sobre el tamaño que debe tener el aparato: nosotros creemos que sin temor ninguno pueden poner en una vasija grande un aparato pequeño, y en una vasija pequeña un aparato grande; teniendo presente que en el primer caso como se elevará en la fermentacion una gran cantidad de vapores, si el aparato tiene bastante capacidad para recibirlos y condensarlos de pronto, ó reducirlos á líquido, que es lo mismo para que vuelvan á caer donde han salido, se marchará mas porcion de lo que es menester por el cañon que sale fuera y va á parar al cubo ó barreño de agua, y en el segundo caso sobrará capacidad en el aparato por la menos porcion de vapor que habrá; de lo que se deduce que será mas acertado, ya que no se puede dar regla fija para la dimencion del aparato, el que este peque mas por grande que no por pequeño; pero de todos modos, surtirán respectivamente un buen efecto, sin tener que sujetarse á medir por lineas la vasija ó la máquina, cuando es imposible determinar, ni aun en una misma cantidad de mosto, la porcion de vapor, que ha de dar en un tiempo determinado; pues esto depende de la calidad de la uva y de otras muchas circunstancias que no es ahora del caso enumerar.

Pisada que sea la uva, se echa inmediatamente el mosto en la vasija donde ha de fermentar, ya sea juntamente con el escobajo, ya solo con el hollejo, segun la costumbre del pais, aunque nos parece siempre preferible el segundo modo; y no se llena del todo, sino que se deja un vacío como de una sexta parte de la capacidad total de la vasija, poco mas ó menos, y siempre será mejor que se peque por mas, para que quede algun aire y se de lugar á que se eleven los vapores. Al instante se le aplica á la boca el aparato (1), embetunándole por la

(1) Lo hemos practicado así, y ha tenido buen resultado; pero tambien en otras ocasiones hemos aguardado á que el caldo presente las primeras señales de fermentacion para colocar el aparato, y nos ha parecido que de este modo se verificó mas pronto la fermentacion.

untura de tal modo que no pueda tener ninguna respiracion por grieta ni otra parte.

Dispuestas así las cosas, tardará muy poco á principiar la fermentacion, y al cuarto ó quinto dia estará en su mayor fuerza: el ácido carbónico se desprende con tanta violencia que causa un ruido como el de una caldera cuando hierve; hace esfuerzos para escaparse, llevando consigo una porcion de alcohol y otras esencias; llega á la bóveda del capitel del aparato, y como la halla fria por el agua que tiene á la parte de afuera en el refrigerante, se condensa el vapor; y convirtiéndose en liquido, vuelve á caer otra vez en el mosto: en él sigue haciendo un papel muy importante, porque despues de reconcentrar los espíritus del vino en el mismo liquido, tritura y deshace las materias vegetales mucilaginosas y fibrosas, y estrae de ellas todo el vino que contienen, verificándose que de este modo las heces son en menor cantidad que por el método comun. Sigue así este ácido, elevándose y volviendo á caer; pero la parte sobrante se sale por el cañon que hemos dicho que va desde el interior del aparato, y por el cañon codado llega al cubo ó barreño de agua, y allí se ve que forma unas burbujitas; pues sin este respiradero la violencia con que sube el ácido carbónico, principalmente en los primeros dias, seria capaz de reventar la vasija ó hacer saltar el aparato.

Desde luego se deja conocer por lo dicho, que el aire, si se ha procurado tapar bien con el betun todas las rendijas como es preciso, no tiene ninguna comunicacion con el liquido; de consiguiente no hay evaporacion de él, ni de las materias espirituosas y balsámicas que forman la calidad del vino y le dan consistencia, y se gana una cantidad por la no evaporacion, que sin ponderar, puede regularse á un 40 por 100, segun se ha experimentado con relacion al uso comun; y si se compara con el que acostumbra en la Rioja, quizá llegará á 20.

Tambien se deduce de lo explicado, que el agua que contiene el aparato debe renovarse cuando se perciba que se ha calentado algo, y esto se podrá verificar cada dos dias, en los ocho primeros, y cada cuatro y seis en los restantes. La del cubo ó barreño tambien debe renovarse alguna vez si se conoce que, como es natural, llega á corromperse; y para hacerlo es necesario meter la mano dentro del agua, tapar con ella la boca del cañon hasta que se eche el agua nueva, que entonces se quitará dentro de ella la mano, á efecto de que en este intermedio no se introduzca el aire por allí.

Es muy vario el tiempo que tarda en fermentar el vino (4), porque depende:

- 1.º De la calidad de la uva.
- 2.º Del estado de madurez en que se ha cogido.
- 3.º Del temple de la atmósfera al tiempo de fermentar.
- Y 4.º De la cantidad de vino que hay en la vasija.

Por tanto no se puede dar regla fija sobre la materia. Lo que si se ve comunmente que en la fermentacion se distinguen dos épocas: una de fermentacion sensible que puede durar de 15 á 30 dias lo mas, y otra de fermentacion insensible que suele hacerse por espacio de algunos meses; y hay quien dice, y no sin fundamento, que el vino jamas deja de fermentar.

Por consiguiente creemos que, si hay necesidad ya podrá hacerse uso del vino á los 30 dias, á cuyo tiempo habrán cesado de elevarse sensiblemente los vapores, como se conocerá por la cañillita, que ya no dará ningun liquido; entonces se podrá quitar el aparato, y limpiándole y enjugándole bien, se guardará para otra vez; pero si hay necesidad, podrá seguir puesto hasta pasados dos ó tres meses, y mas si se quiere, pues se puede asegurar por teoria, y porque se ha visto en la práctica, que cuanto mas tiempo esté puesto el aparato, sale el vino mas fuerte y licoroso, porque el aire externo no le ha podido perjudicar en todo el curso de la fermentacion.

Quitado el aparato, se trasiega el vino si se quiere, que ya se hallará muy clarificado, y es bien seguro que no tendrá el comun peligro de torcerse ó agriarse, como sucede por el método comun, y se podrá conservar todo el tiempo que se desee. Su buena calidad y fortaleza se conocerá al instante en el olor, y la mayor cantidad que se habrá sacado será palpable si se compara con otra cantidad igual de uva que se haya hecho vino lo mismo que hasta aqui.

(E. de la G.)

### Anuncio.

En la tienda de la vltuda de Umberto, cadena de Cort, número 7, se halla de venta

## MAPA DE LA ISLA DE MALLORCA,

sacado en escala menor del que publicó EL EMMO. SR. CARDENAL DESPUIG.

Véndese á 20 rs. vn. en papel; y con marco y barnz 48.

## PLANO Y VISTA MARÍTIMA DE LA CIUDAD DE Palma de Mallorca.

Véndese á 8 rs. vn.

Ademas hay un variado surtido de estampas de diferentes tamaños, de los santos de mayor devocion.

Como tambien se encontrará papel ondulado frances, y varios objetos de escritorio; de lo que se espnde á un precio módico.

## Mercado de Inca.

NOTA de los precios que han tenido en el mercado de este pueblo los artículos de consumo que se expresan, durante la 1.ª quincena de febrero del año de 1857.

	Medida y peso mallorquin	libras	sued.	din.	Medida y peso castellano.	Rs.	Cent.
Trigo.....	cuartera..	6	6		fanega.....	64	
Cebada.....	idem...				idem.....		
Garbanzos.....	idem...	7	4		arropa.....		
Arroz.....	arropa.....	2	1	8	idem.....		
Aceite.....	cuartan...	1	8	4	idem.....	58	75
Vino.....	cuartin...	2	12		idem.....	20	60
Aguardiente.....	idem...	7	10		idem.....	58	66
Vaca.....	libra.....				libra.....		
Carnero.....	idem...		8		idem.....	3	96
Tocino.....	idem...				idem.....		
Trigo candeal.....	cuartera..						
Habas.....	idem...	5	11				
Habichuelas.....	idem...	9	6				
Guijas.....	idem...						
Leña.....	quintal...		3	6			
Carbon.....	idem...	1	2				
Algarrobas.....	idem...						
Almendron.....	idem...						
Queso.....	idem...						
Lana.....	idem...						

Inca 15 de febrero de 1857.

El alcalde.—Miguel Amer.

## Mercado de Ciudadela.

NOTA de los precios que han tenido en el mercado de esta ciudad los artículos de consumo que á continuacion se espresan durante la 1.ª quincena del mes de enero de 1857.

	Medida y peso menorquin	libras	sued.	din.	Medida y peso castellano.	Rr.	Cent.
Trigo.....	cuartera..	7	1	»	fanega.....	70	95
Cebada.....	»	3	18	»	»	39	»
Centeno.....	»	»	»	»	»	»	»
Maiz.....	»	»	»	»	»	»	»
Garbanzos.....	»	7	10	»	arropa.....	16	67
Arroz.....	arropa.....	1	19	»	»	26	»
Aceite.....	cuartan...	1	7	»	»	54	»
Vino.....	cuartin...	»	16	»	»	21	33
Aguardiente.....	libra.....	»	3	4	»	77	26
Carne, vaca.....	»	»	8	»	libra.....	2	10
Carnero.....	»	»	7	6	»	1	96
Tocino.....	»	»	8	»	»	2	10
Trigo, candeal.....	cuartera..	7	13	»	fanega.....	76	95
Habas.....	»	4	16	»	»	48	»
Habichuelas.....	»	»	»	»	»	»	»
Guijas.....	»	4	16	»	»	48	»
Leña.....	quintal....	»	3	»	quintal....	3	63
Carbon.....	»	1	1	»	»	15	55
Queso.....	»	»	»	»	»	»	»
Lana.....	»	»	»	»	»	»	»

Ciudadela 16 enero de 1857.

El Alcalde.—Mariano Sancho antes de Sintas.

PALMA.—IMPRESA MALLORQUINA Á CARGO DE JAIME LUIS RAMONELL.

Pórtico de Santo Domingo número 58.