

EL MAGISTERIO BALEAR

PERIÓDICO DE PRIMERA ENSEÑANZA.

Se publica todos los sábados.

REDACCION.	ADMINISTRACION	Precios de suscripcion.
PUIGDORFILA, 4.—2.º	Y único punto de suscripcion. Palacio, n.º 47.	Por trimestre. 1 1/2 pesetas
		Por semestre. 2 1/2 »
		Por un año. 5 »

REDACTORES.

D. José Rullan Pbro.—D. Bartolomé Danús.—D. Juan Benejam.—D. José Mateu.—D. Damian Boatella.—D. Jaime Gari.—D. Miguel Quetglas.—D. Jaime Pol.—
D. Bartolomé Amengual y D. Matias Bosch.

AGRICULTURA.

DIÁLOGO SUPUESTO SOBRE VINIFICACION.

(Conclusion.)

Cuatro cosas ó casos dije anoche que concurrían á que no debia sorprenderte, mi querido Martin, ni nuestra ignorancia, ni nuestra mala costumbre. Estas cosas son: la ignorancia, de que el azúcar se convierta en alcohol; que la riqueza del vino esté en la cantidad del alcohol; que se crea que para que el vino salga bueno, se ha de empezar la vendimia en el dia de mi santo, sea ó no temprano el año; y, finalmente, se empieza tan pronto la vendimia, para no dar lugar á que se pudran los racimos y que los rateros...

Martin.—Mateo, en cuanto á lo que acabas de decir, te haré observar que yo no he dicho que se haya de esperar hasta que se pudra, pues no ignoro que la uva podrida y enmohecida da casi siempre vinos de sabores desagradables. Supongo que comprendes, tratamos de vinos tintos y que hablamos en términos generales. Más, que dadas las castas adoptadas en este término, (y en el de algun otro de esta isla,) cuyos viticultores, al parecer han estudiado poco la cantidad de sustancia sacarina que suele dar cada una de las que tienen elegidas en sus viñas, no viene el caso de que comprendas me refiera á aquellos, cuyo exceso de azúcar y pocos ácidos y fermentos por una madurez exagerada, podria darles una constitucion muy defectuosa. Te haré observar, además, que los pocos robos ó raterías que de uva se cometen en este término municipal, son muy insignificantes comparados con las ventajas que resultan de vendimiar segun aconseja la ciencia; más, que son más fáciles de evitar aquellas raterías; que no los incon-

venientes ya indicados; y por último, refiriéndome á lo que decias, que... debemos compadecerles por aquella ignorancia y hacer con nuestra palabra y ejemplo, que sus prácticas se avengan mejor y se perfeccionen hasta tanto que merezcan la sancion de la ciencia enológica. ¿Estas conforme, Mateo, con todo lo que yo acabo de decir?

Mateo.—Si, Martin, lo estoy; y lo estoy tanto respecto de una cosa como de otra, pues desde ahora te juro, que me apartaré de toda práctica que no merezca aquella aprobacion, mientras sepa como debo corregirlo.

—Me alegro. Vamos á otra cosa. ¿No me sabrias el por qué todos los años se sigue la costumbre de empezar los jornales de la vendimia, tantas horas ó tanto tiempo antes de salir el sol, y siempre lo mismo, esto es, hayan trascurrido pocos, hayan trascurrido muchos días, desde que cesaron los calores; hayan precedido muchos ó hayan precedido pocos días á la vendimia, húmedos ó con lloviznas, tan necesarios para que la uva no tan solamente llegue á su desarrollo, si que tambien á su perfecta (y no decimos completa) madurez, pues la humedad por algunos días, es muy necesaria para que las diferentes sustancias orgánicas que entran en la formacion de la uva, ejerzan unas sobre las otras su accion química: no me dirás, Mateo, cómo se obra tan sin criterio enológico, y hasta cuando esos pobres rutinarios, no querrán salir de su ignorancia?

—¡Ay, ay, ay; ahora si que me apuras! ¡Hombre, tú me haces unas preguntas que... que entre ellas las hay que... ni el más... pintado de mis amigos, segun creo yo, sabria contestártelas! Porque, ¿qué se yo, y que pueden saber ellos, de aquellas diferentes sustancias que se encuentran en un grano de uva, ni de accion química, para que se produzca aquella buena y adecuada sazón, para ó antes de empezar la vendimia! Y no diré nada acerca de aquella humedad, que.... Caaa.... De estas cosas, nosotros ciegos rutinarios, no entendemos nada, ni nada sabemos.

—Más, ¿por qué traer y pisar la uva tan mojada, como vemos en los años que llueve ó llovizna durante el tiempo de la vendimia? ¿No saben que la uva mojada, debe producir necesariamente tartrato, y de consiguiente, mal gusto al vino, y....

—¡Hombre, que han, ó más bien, qué hemos de saber! Martin, debo decirte, que esta noche me has vuelto cristiano en más de dos cosas, quiero decir, que he oido cosas que en mi vida hubiera adivinado; más digo, que con tus palabras de esta noche, has no tan solamente revelado muchas ignorancias, si que tambien dado la fotografía enológica de no pocos que, en lugar de presumir de entendidos vinitores, fuera más acertado fueran á sentar plaza de aprendices; entiendes, Martin?

—Si. Y no diré que no puedas tener razon, por más que me sea costoso el creerlo todo; pero puedo asegurarte, que al decir lo que has

oído, es cierto no haber tenido en mi mente á persona ni sujeto alguno.

—Lo creo.

—Pero puedes estar seguro, además, que todos los dias no son igualmente buenos ni á propósito para ejecutar ó verificar la vendimia, pues que, además de la razon hidrométrica indicada, hay otra termométrica, que no nos conviene desatender, y procurar obrar, segun aconsejare la prudencia, sabiendo que los grados más á propósito para practicarla, son los que hay entre once y diez y nueve; centígrado? entiendes?

—¡Vaya si entiendo; pero no creas que sea únicamente entenderlo, sino que desde ahora te prometo no separarme de esto para escoger dias y horas para verificar tan trascendental operacion! Lo que no sé, si entiendo bien, ó más exacto, no sé si conozco bien, es cuando las uvas han llegado á su desarrollo y madurez; y por esto, quisiera de tí que....

—Entiendo. Con mucho gusto voy á complacerte. Dos son los medios que....

En este momento el ruido de pasos indicaba que personas se acercaban al *Gabinete de lectura*. Efectivamente; unos pocos segundos despues, entraban en él dos personas, que como eran socios del Casino tenían facultad de penetrar en la pieza sin pedir permiso á nadie; pero, movidos por un sentimiento de educacion, se pararon antes de llegar á los que ocupaban la mesa y estaban hablando, para pedir permiso y escuchar; y á lo que contestó Martin: No hay el menor inconveniente; más, agradeceríamos tomaseis parte en nuestras conversaciones enológicas.

—Tomar parte,—dijo uno de ellos—en esas interesantes conversaciones, bien quisiéramos; pero no nos lo permite nuestro pobre estado de instruccion: por eso nos acercamos, no para tomar parte *en* vuestra conversacion, sino para tomar la mayor parte que podamos *de* esa misma conversacion; y como contábamos con vuestra bondad y....

—Martin. Habeis, al parecer, interpretado bien nuestro carácter, ¿no es verdad, Mateo?

—Mateo. Sin duda alguna.

—Pero hay que haceros una aclaracion, y es, que no oireis más que conversaciones sin método, sin formas, ni elegantes, ni oratorias; y que tambien, nada está más léjos de nosotros, que la vanidad ni presuncion de saber mucho; y que por lo mismo, no sustentamos el deseo de erigirnos en doctores del asunto, ni maestros de nadie; con esto sentado, seguiré con contestar á Mateo, la pregunta ó lo que me preguntaba al entrar vosotros.

—Muy bien, dijo el otro; y los dos se sentaron en la otomana y punto más inmediato á los estudiosos enólogos.

—Martin. Decia, que dos son los medios que hay para asegurar-

nos de lo que me pides, si bien tan solo aproximadamente para asegurarnos ha llegado, diré así, la hora de la vendimia, esto es, de la madurez de la uva: el uno físico, y químico el otro, esto es, observar por el catamamiento de la uva, si esta ha dejado ya aquella áspera acidez tan característica de una madurez incompleta; si los pedúnculos de los racimos, han tomado ya aquel color obscuro, que no dudo conoceis; y si los granos (los que son de uva blanca, aquella tersura y transparencia que suelen tomar en aquel estado) han alcanzado ya aquel tinte subido, constituye el primer medio, y constituye el otro, el uso del gleucómetro; era esto lo que me pedias, Mateo?

—Si, Martin; y me ha gustado, aunque me hayas dicho poca cosa que yo no supiera. ¡Qué franqueza, ¡eh?

—Muy bien; á mí me gusta eso, por cuanto mi carácter está reñido con la lisonja. Muy bien, repito; y puesto que la hora de retirarnos á nuestras casas se ha acercado, voy á concluir diciendo alguna cosa acerca de la práctica en la operacion (práctica) de cortar la uva.

—Vamos pues; ya te escuchamos.

—Mis caros amigos: empezaré por decir, que en mi concepto, es una lástima que no todos los que hayan de plantar viñas, antes de verificarlo, no estudien más detenidamente dos cosas, esto es, la cantidad de sustancia sacarina que suele dar cada casta ó variedad, y la analogía que entre ellas se observa con respecto á su madurez, pues lo primero le auxiliará para poder adoptar las combinaciones que se pueden hacer para obtener tal ó cual vino, y lo segundo, no tan solamente para saber plantar unas inmediatas á aquellas otras que lo verifiquen simultáneamente ó con más simultaneidad, para los efectos de la operacion de la vendimia, si que tambien por lo que mira al mejor asegurar la cuaja del fruto; y de esta manera, obtener racimos más completos, más apretados; y de consiguiente, más peso ó cantidad de uva.

—¡Hombre, y como así esto último! Esto no se aviene con lo que me han aconsejado no pocos, esto es, que afirman, que sembrar de una misma casta ó variedad, unas inmediatas á otras p. e. hileras, ó simplemente algunas cepas, que es perjudicial á los intereses del viticultor por la menor cantidad de uva que produce. Más te digo, el domingo pasado se repetía lo mismo en cierta reunion del pueblo de... no quiero nombrarlo.

—¿Si? Permitidme que ponga en duda la sinceridad del consejo, á ménos que no haya de suponer, diré así, la mayor parte de las ignorancias en el arte de la viticultura.

—Martin, harás lo que quieras; pero yo no puedo dudar de la sinceridad del consejo, pues que, además de su noble y desinteresada amistad, hay el caso de que los mismos tenían algunas viñas sembradas asi como tú decias, y por haber observado, atribuyéndolo á ello, que obtenían ménos uva, las han ingertado de otras castas, y de modo

que no quedasen dos cepas de una misma especie que estuviesen inmediatas.

—Debo, Mateo, suponer verdad cuanto me acabas de decir, ya respecto á la sinceridad del consejo y de lo practicado por esos infelices rutinarios, que como decíamos ayer, no pueden llegar á ser más que unos semiciegos observadores, y nunca experimentadores; pero, para hacerte comprender el ciego y descomunal absurdo fisiológico, que con esto se ha cometido, te diré: que siendo necesario por leyes constantes, invariables, universales, que no tan solamente es necesario que los pólenes ó polvillos fecundantes sean homólogos, si que tambien es igualmente preciso y necesario que sean simultáneos, para operarse la fecundacion ó fructificacion; pues si no fuera así, podríamos llegar á afirmar que, p. e., podría haberla entre un perro y una gallina. Si, Mateo, y como esta tan necesaria simultaneidad de pólenes, se verifica en mayor escala en cepas de una misma especie y variedad, de aquí puedas inferir la verdad del nuevo consejo, ó más bien, del precepto de la ciencia; pero todo esto, cuando supiéramos que las flores de toda cepa no fueran hermafroditas; lo cual no puede suponerse, pues todo el mundo sabe que lo son, y que por lo tanto, no necesitan pólenes de otras cepas, ¿entiendes?

—Si.

—¿Te conformas con esta teoría?

—Si, del todo.

—Si te quedase alguna duda, te pondria un par de ejemplos de parras sembradas tan léjos de otras cepas, y algunos de viñas de mucha extension, sembradas todas de una sola especie y variedad de cepas, que te pondrian como de relieve tan clara verdad.

—No importa.

—Si es así, pasaré adelante con la operacion, ó diciendo alguna cosa sobre la operacion práctica de cortar las uvas.

—Muy bien; lo esperamos con gusto.

—Y voy á concluir, pues es preciso por haberse acercado la hora de retirarnos á nuestras casas; y empiezo por repetir: que si pudiera ser, debe cortarse la uva en dias cuya temperatura varie entre once ó doce y diez y nueve ó veinte grados c., y siempre, despues de aquel número suficiente de aquellos de lluvias ó de lloviznas, cuya humedad como ya sabemos, es tan necesaria para que se opere aquella quimificacion tambien indicada; que es preciso hacer, para que no lleguen al trillo, uvas excesivamente mojadas, para evitar que ellas produzcan aquel tartrato que tanto daño hace al vino, como igualmente de toda otra que esté excesivamente fria, para sustraernos á la desgracia de aquellas fermentaciones tan irregulares y tan poco uniformes, que resultarian, mezclándolas con otras de temperaturas más elevadas. Repito esto, por ser ó poco sabido, ó poco practicado por no pocos. Hágase además, que la operacion de cortar la uva, satisfaga estos

deseos: 1.º Que lo sea con corvillo ó con *tigeras de jardin* de hojas corvas, apropósito para no andar á tirones. 2.º Qué no deben traerse á la pisa, ni las verdes, ni las podridas, ni las súcias: las primeras deben asolearse antes, para de este modo completen la madurez; de las podridas, si no lo están mucho, pueden aprovecharse haciendo un vino aparte; y las súcias, deben limpiarse bien antes de juntarlas con las buenas. 3.º Que todas las uvas, antes de entrar en las portaderas ó recipientes de transporte, sean expurgadas las materias y sustancias extrañas; lo cual se consigue, si se ha encargado de todas estas operaciones á personas un poco entendidas y cuidadosas, y siempre, algo interesadas en las ganancias del vino que se ha de fabricar, en cuyo caso es más probable haya el mejor orden en la distribución de los trabajos entre operarios y capataces. 4.º Y por último, hágase de modo que Director, capataces, vendimiadores, carros y recipientes de transporte y pisadores, esté todo con una relacion bien establecida á fin de que toda la masa de uva, no tan solamente llegue á la pisa entera y lo ménos desgranada posible y con la más igual temperatura que se pudiera conseguir, si que tambien para que no quede en un dia para el otro, (ni falte á los pisadores) más que la suficiente, tapada y cuidada, segun lo que se desprende de cuanto llevo dicho esta noche, con el doble objeto de imprimir á toda la alegre operacion, aquella bien ordenada especie de festividad que suele ser la de la vendimia. Y basta por esta noche.

Y todos repitieron con acento de satisfaccion:

—¡Si, basta; y nos sobra, para aumentarte nuestra... amistad!

Y se levantó la sesion á las 9 y cinco minutos.

MIQUEL QUETGLAS Y RIEBA.

Campos, Noviembre de 1879.

Acerca del nuevo Ministro de Fomento dice un periódico lo siguiente:

El nuevo ministro de Fomento Sr. D. Fermin Lassala, senador por la provincia de Guipúzcoa, de cuya capital es hijo, procede del antiguo partido progresista y perteneció despues á la union liberal, tomando con frecuencia parte en los debates parlamentarios que sostuvo con el partido moderado hasta la disidencia Rios-Rosas en que se separó del general O'Donnell.

Desde entonces viene representando constantemente en el Congreso y en el Senado, el distrito de San Sebastian.

Sin aceptar la revolucion de Setiembre, vivió dentro de su espíritu liberal avanzado, vacilando desde el primer momento en afiliarse al partido constitucional ó al liberal conservador que capitanea el señor Cánovas del Castillo.

D. Manuel Ruiz Zorrilla mostró deseos de concederle un título de

Duque, que el Sr. Lassala rehusó con el mayor agradecimiento. Es hombre ilustrado, amante de su país natal, partidario de las tradicionales instituciones vascas, más por el espíritu liberal que en sí encierran, que por un ciego amor á su provincia. Fué uno de los 19 diputados que en Noviembre de 1870 votaron en blanco en la elección de Rey de España, y además votó en contra de la libertad religiosa.

Ha publicado notables trabajos de ciencias morales y políticas, especialmente respecto de derecho político y administrativo, y recientemente ha dado á luz en la *Revista de España* una série de estudios referentes á la restauracion francesa.

Dice *El Magisterio Español*:

Como saben nuestros lectores por la prensa política, al ser sustituido el gabinete Martinez Campos, por el gabinete Cánovas, el señor Conde de Toreno, Ministro de Fomento, ha pasado al Ministerio de Estado, entrando en Fomento el Sr. D. Fermin Lassala y Collado, senador del Reino.

Al presentar los Directores de Instrucción pública y Obras públicas á su nuevo jefe el personal de las respectivas Direcciones, el nuevo Ministro manifestó que le animaban los mejores deseos en pró de todos los ramos que dependen de Fomento, y entre otras cosas añadió que pensaba llevar adelante los proyectos de Instrucción pública preparados por el Sr. Conde de Toreno.

Del celo y amor á la enseñanza del Sr. Lassala, esperamos mucho en pró de la Instrucción pública.

De nuestro apreciable colega de Cáceres *La Asociacion*, tomamos el suelto siguiente:

«¡Lástima que haya dejado de ser Ministro de Fomento el señor Conde de Toreno, pues se viene observando ya por tercera ó cuarta vez que en el momento de querer presentarse una nueva ley de Instrucción primaria, que tanta falta hace, sale aquel Ministro y entra otro nuevo y la ley nunca llega á salir!

No deja de ser curiosa la siguiente noticia que leemos en un periódico:

«Un caballo á escape corre un espacio de 20 kilómetros por hora; la electricidad más de 1,000 kilómetros por segundo; la luz 77,000 leguas por segundo. Para dar la vuelta al mundo un soldado necesitaría un año y un mes, marchando día y noche; un ferro carril 30 días, el sonido 33 horas; una bala de cañon 22 horas; la electricidad 10 segundos, la luz un décimo de segundo.»

Disposiciones oficiales.

MINISTERIO DE FOMENTO.

REAL ÓRDEN.

Ilmo. Sr.: He dado cuenta al Rey (Q. D. G.) de la comunicacion del Rector de la Universidad de Granada en que propone que en las hojas de servicio de los Maestros de Escuelas públicas se haga constar todos los antecedentes favorables ó desfavorables de su carrera; y considerando que redactadas aquellas por los Maestros, y limitándose los Secretarios de las Juntas de Instruccion pública á certificar de su exactitud con los documentos que presentan, omiten todo lo que les puede perjudicar; que las referidas corporaciones deben conocer al formar las propuestas para traslados ó concursos las vicisitudes de los aspirantes, y su comportamiento en el desempeño de su cargo, S. M. se ha servido resolver:

1.º Los Maestros de Escuelas públicas, al formar sus hojas de servicio, harán constar todos los prestados y sus vicisitudes durante el tiempo que lleven en el Magisterio público expresando clara y terminantemente la manera con que hayan obtenido cada una de las Escuelas que hubieren desempeñado.

2.º Los Secretarios de las Juntas de Instruccion pública, antes de autorizar dichas hojas, las comprobarán con los antecedentes que respecto á cada Maestro deben existir en la Secretaría, expresando la conformidad con ellos, ó añadiendo todo lo que se haya omitido, ya respecto á servicios ya en lo relativo al comportamiento, distinciones que hayan obtenido y correcciones que se les hubiesen impuesto.

3.º Los Maestros que no hallándose en activo servicio tengan declarado el derecho de volver á él por reunir los requisitos que establece el art. 177 de la ley de 9 de Setiembre de 1857, deberán presentar sus hojas de servicio en la Junta de Instruccion pública de la provincia donde últimamente hubieren servido, cuyo Secretario cumplirá, antes de autorizarlas, con lo prevenido en la disposicion anterior.

4.º Las mismas Juntas deberán reclamar inmediatamente á las de las provincias en que los Maestros hubiesen antes desempeñado su cargo todos los antecedentes necesarios cuando por haber sido trasladados no existiesen en la que sirven en la actualidad.

5.º Serán excluidos de los concursos de traslados y ascensos todos los aspirantes que no presenten sus hojas de servicio en la forma que queda prevenido.

De Real orden lo digo á V. I. para su conocimiento y demás efectos consiguientes. Dios guarde á V. I. muchos años. Madrid 11 Diciembre de 1879.—Lassala.—Sr. Director general de Instruccion pública, Agricultura é Industria. *(Gaceta de 25 Diciembre de 1879.)*