

DIARIO BALEAR

del martes 6 de Julio de 1824.

El Profeta Isaías =Gala.

Instrucciones generales sobre el aparato vinificador inventado en Francia por la Sra. E. Gervais, é introducido en España, con patente exclusiva de S. M por Don Antonio Camps, Dogny y compañía.

DEL APARATO.

El aparato es de hojas de lata, su altura 24 á 32 pulgadas, y su circunferencia de 68 á 79; su forma es redonda y en la parte inferior, por debajo, hay una abertura ó sea boca saliente redonda, para adaptarlo á la cuba, recibir y condensar en su mecánico interior los vapores de la fermentacion: esta boca tiene una circunferencia de 24 á 52 pulgadas.

Su coste es de 10 á 20 duros, segun su grandor. Puede durar 20 y mas años, segun el cuidado que se tenga de él. Su uso es sumamente fácil, pues su fijacion á la cuba es trabajo de algunos minutos, y una vez colocado no se toca mas hasta que esté concluida la fermentacion. Es adaptable á toda especie de cubas, lagares, vasijas y tinajas, con tal que tengan estas una abertura bastante capaz para recibir y sujetar la boca arriba indicada. Hay de todas magnitudes, para cubas de 10 hasta 200 cargas de vendimia, y cuando las cubas, lagares, vasijas ó tinajas pasan esta última medida, es menester colocar dos aparatos sobre ellas á una distancia proporcionada. Su peso es de unas 35 á 40 libras, su enbalse en un barril poco costoso y seguro, y su transporte á cualquiera parte muy facil.

Aunque haya personas que han pretendido haber hecho mejoras en el aparato Gervais, la esperiencia ha acreditado lo

contrario; pues el aparato Gervais no puede recibir ninguna mejora ni ser mas sencillo, por reunir en estremo estas dos cualidades. Segun el célebre Chaptal, es el complemento del arte de hacer el vino; y lo que lo prueba indudablemente, es que despues de haber conprobado las pretendidas invenciones, mejoras y simplificaciones del aparato Gervais con su modelo original, el Gobierno frances ha mandado á los prefectos de aquel reino tomasen las medidas convenientes para incitar á la gente del campo á servirse de éste. En la carta que el Ministro de la Gobernacion les escribió sobre el particular el 28 de setiembre de 1821, les decia entre otras cosas:

«Le pesaria, Señor, que por falta de celo de su parte, el departamento que está á su cuidado fuese uno de los últimos á apropiarse las ventajas de este importante descubrimiento.»

Y el prefecto del alto Garona, hablando á sus administrados, se espresaba del modo siguiente sobre los beneficios del mismo:

«Todo debe ceder delante de los resultados del aparato Gervais; dos años consecutivos han hecho conocer su mérito; los mas sábios oenologistas lo aprueban y se han declarado sus mas ardientes protectores: por una impulsión muy digna de alabanza, parece que toda la Francia va á mudar su modo de hacer el vino; el movimiento ha enpezado, todo concurre á su aceleracion.»

DE LAS CUBAS.

Las cubas pueden ser de cantería, ladrillos, madera, barro ó de cualquiera otra cosa; anchas, estrechas, profundas ó no: re-

dondas ó cuadradas, no importa: todas las formas, calidades y dimensiones son buenas, *basta que no tengan transpiracion ni comunicacion alguna con el aire atmosférico*, pues que con el aparato se trata de hacer una fermentacion enteramente cerrada, y mediante ella de conservar al vino todos los principios espirituosos, azucarados, balsámicos, acuosos y esenciales que la naturaleza le ha dado y se pierden en las fermentaciones abiertas y rutineras; de consiguiente *todo lo que podria evaporarse seria en grande perjuicio de la cantidad y calidad del vino.*

El cosechero puede sin inconveniente servirse de las mismas cubas, lagares, vasijas ó tinajas que tiene ya hechas sin gastar nada mas que para ponerlas corrientes y en buen estado; solo si deberá taparlas con toda perfeccion en la parte superior, que por lo regular está abierta, con un entablado de piedras, ladrillos ó madera, como mejor le convenga, basta que el todo esté perfectamente ajustado, y que *tanto por la cuba, tinaja, vasija ó lagar, como por la cubierta y junturas no pueda efectuarse ninguna evaporacion.*

En el medio de esta cubierta, se dejará un agujero redondo, de la circunferencia arriba mencionada, es decir, de 24 á 52 pulgadas, para echar á dentro de la cuba la vendimia destinada á la fermentacion, y al mismo tiempo recibir el aparato que debe obrarla.

DE LA VENDIMIA.

Teniendo el aparato y la cuba, lagar, vasija ó tinaja así preparados, se recogen las uvas, se pisan con el racimo del modo acostunbrado y se echa la vendimia, es decir la uva pisada con su pellejo, fluido y el racimo todo junto dentro de la cuba por el agujero que se ha dicho. Como el aire atmosférico perjudica á la vendimia desde el instante que las uvas están cogidas, es menester para preservarla tanto como se pueda de este inconveniente y conservar al vino todos sus principios preciosos, apresurarse en llenar la cuba y colocar el aparato sobre el agujero, argamasándolo bien á la cuba todo al rededor de la boca, de modo que por aquella parte no pueda haber tampoco ninguna evaporacion.

DE LA FERMENTACION.

Colocado el aparato en la forma que se acaba de decir, empieza desde luego la fermentacion de un modo dulce, pacífico, regular y va aumentando hasta llegar al punto de su mayor fuerza sin causar desgracias, ni el menor estrépito. Disminuye despues gradualmente, y al cabo de 25 á 30 dias está enteramente acabada: el vino está perfectamente hecho y se puede trasegar en los toneles sin temor de que vuelva á experimentar ningun otro movimiento. Hasta entonces no se debe quitar el aparato, previniendo que mas vale dejarlo sobre la cuba algunos dias mas, que no quitarlo antes del tiempo señalado; pues que su mayor demora no perjudica nada, cuando la menor seria contraria á la cantidad y calidad del vino.

DE LOS RESULTADOS.

Condensados los vapores de la vendimia en el capitel del aparato, y devueltos en la cuba todos los principios espirituosos, azucarados, acuosos, balsámicos y esenciales, despues de haber sido separados del gas ácido carbónico que los arrastraba con él, la cantidad del vino se halla aumentada de 14 á 15 por ciento, y su calidad enriquecida de unos 25 por ciento. Tiene un color mucho mas hermoso y un espíritu lleno; es sumamente límpio, suave y agradable al paladar; no se agria y se conserva sin necesidad de refuerzo, de yeso ni otros cualesquiera ingredientes tan perjudiciales á la salud, así como todo está demostrado por millares de esperiencias hechas en Francia por academias, sociedades de agricultura, sábios, hacendados y otros particulares de aquel pais y por la declaracion juramentada, recibida por el Ayuntamiento de Manresa, con todas las formalidades de estilo, de los señores hacendados D. Ignacio Novés, D. Joaquin Soler, D. Mariano Sagristá, D. Juan Enrich y Domenjó, y D. Juan Soler y Soler, quienes se apresuraron de hacer su vino con el aparato.

OBSERVACIONES GENERALES.

Se puede dejar el vino con el orujo en el mismo lagar, cuba, vasija ó tinaja donde ha fermentado, todo el tiempo que

se quiera, sin que por esto tome ningun mal gusto, aspereza ni otro vicio; lo que es tanto mas ventajoso, que la misma cuba, lagar, vasiya ó tinaja puede servir de toneles y ahorrar los costes y gastos de estos.

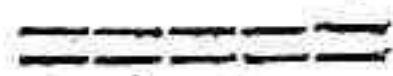
Despues de trasegado el vino, se echa agua encima del orujo hasta que esté bien bañado; se deja asi cerca de un mes durante el cual se opera una nueva fermentacion; despues se echa á la prensa, y su producto mezclado con el agua sacada de la cuba, dá una bebida muy agradable que se conserva, ó bien se quema para hacer aguardiente, dando cerca de uno por siete.

Si los cosecheros quisiesen tomar el trabajo de desgranar las uvas para hacerlas fermentar solas, no hay duda de que el vino seria aun mucho mas esquisito, porque el racimo le dá sienpre alguna aspereza.

El aparato está hecho para obrar esencialmente sobre la vendimia en cubas, lagares, vasiyas ó tinajas. Obraria del mismo modo sobre el mosto, pero sus efectos no serian los mismos, porque el mosto por su primera evaporacion ha perdido ya lo que en el aparato no puede restituirle.

Se podrian construir aparatos de dimensiones arregladas para obrar sobre el mosto en botas, pipas, toneles &c. de cualesquiera grandor que fuesen; pero, á mas del inconveniente que se acaba de manifestar, su coste seria mayor en proporcion, y su colocacion sobre aquellos toneles mas difícil.

(Se concluirá.)



Palma 5 de Julio.

ORDEN DE LA PLAZA DEL 5 PARA EL 6.

Parada Milicia Provincial, Hornabeque y sargento de hospital Artillería.

El Sr. Capitan general de este Ejército y Reino ha recibido la Real orden siguiente:

„El Director general de Artillería ha hecho presente al Rey nuestro Señor la solicitud de varios individuos de los cuadros de las secciones del Cuerpo de su mando, de que se les borren de sus fi-

liaciones las notas de prófugos, que les han sido puestas por haber abandonado las tropas revolucionarias, pasando á unirse á las que defendian la causa del Altar y el Trono; y S. M., conformándose con lo que acerca del particular le ha espuesto el Consejo Supremo de la Guerra, se ha servido mandar: que á todo soldado que habiéndose separado de las filas de los revolucionarios pasó á incorporarse en las banderas Realistas, se le borre la nota de prófugo y desertor puesta por aquellos en su filiacion, sienpre que acredite que lo verificó con el objeto de defender los derechos del Soberano legítimo, y no por temor del cargo de ningun delito cometido antes de su separacion; debiendo preceder á esta medida por parte de los Jefes de los Cuerpos la mas esquisita averiguacion del motivo ó causa que estimuló al interesado á la fuga que produjo la nota de que se trata. De Real orden lo comunico á V. para su inteligencia y cumplimiento. Dios guarde á V. muchos años. Aranjuez 29 de Mayo de 1824.”

Lo que se hace saber en la orden de la Plaza de este dia para conocimiento y satisfaccion de los individuos militares á quienes comprende.—Socios.



Nos D. Pedro Gonzalez Vallejo por la gracia de Dios y de la Santa Sede Apostólica Obispo de Mallorca, del Consejo de S. M. &c.

Habiendo determinado restablecer el Seminario Conciliar de S. Pedro de esta nuestra Diócesi, que por falta de rentas fue preciso cerrar á principios del año 1821, hemos resuelto proveer por ahora seis Becas de las del número: Por tanto hacemos saber á todos y cualesquiera que deseen obtener alguna de las dichas comparezcan ante el infraescrito Secretario á firmar su oposicion en todo el presente mes de Julio, debiendo advertir, como lo advertimos, que las cualidades que han de tener los opositores con arreglo al art. 4.º de las constituciones del Seminario, son: que sean naturales de esta nuestra Diócesi, de legítimo matrimonio, de sangre línpia, de edad de doce años almenos hasta los diez y seis cumplidos, que tengan inclina-

4
cion á servir á Dios en el estado eclesiástico, talento, aprovechamiento en los estudios, y buena conducta bajo todos aspectos, reservándonos el dispensar con alguno ó algunos que aunque excedan dicha edad se hayan distinguido, y distinguen en las cualidades que acaban de espresarse. Se requiere tambien que los opositores sean hijos de padres pobres; no pudiendo valerse de otro medio para el obtento de la Beca que de su propio padre ó tutor, quedando ipso facto inhabil para ser admitido por esta vez si se valiese de otro. Asi se previene en el art. 3.º de dichas constituciones. Todo opositor deberá presentar los documentos necesarios para acreditar las espresadas cualidades. Examinada la suficiencia de cada uno por los examinadores que tendremos á bien nombrar, teniendo en consideracion lo que, segun las circunstancias del opositor pueda prometerse mas conveniente al servicio de Dios, y de nuestra Iglesia, pasaremos á la provision de las seis Becas con arreglo á las indicadas constituciones.

Igualmente hacemos saber, que los que quieran entrar en el Seminario en clase de Convictores ó Seminaristas de paga, nos presentarán su solicitud, é informados de que los pretendientes son hijos de legítimo matrimonio, de sangre línpia, y que tienen inclinacion á servir á Dios en el estado eclesiástico, talento, aprovechamiento en los estudios, y buena conducta bajo todos aspectos, dispondremos su admission, en la inteligencia de que los Seminaristas de paga ó Convictores deberán satisfacer al Rector del Seminario ciento y nueve libras diez sueldos de esta moneda cada año por tercios anticipados como lo ejecutaban en el año 1820 y anteriores, debiendo pagar el primer tercio el dia de su ingreso. Y mandamos que este nuestro edicto se publique el domingo prócsimo en nuestra Sta. Iglesia Catedral en el ofertorio de la Misa mayor, y hecho se fije en los parajes designados en el citado art. 3.º de las constituciones. Dado en nuestro Palacio Episcopal á 2 de Julio de 1824.—Pedro Obispo de Mallorca.—Por mandato de S. S. I. el Obispo mi Señor.—Millan Iniguez Pbro. Scio.

AL PUBLICO.

Quedando en pública subasta la contrata de suministrar las raciones de pan á los presos de estas Reales cárceles se ha señalado para su remate el miércoles próximo á las ocho y media de su noche en la Plaza de Cort, con arreglo al plan de condiciones que se halla en poder del corredor José Molk Palma y Julio 5 de 1824.

En la tienda de Ambrosio Moll junto á la cadena de Cort se alquila para todas partes, en beneficio de los pobres de la Misericordia, una tartana ligera y de buen movimiento.

El jueves inmediato, dia 8 del corriente saldrá de este puerto al de Cartagena y Málaga la polacra la Asuncion su capitan D. Miguel Vert y Monar admite pasajeros, en la casa de San Antelmo se servirán acudir para contratar.

NOVENA.

En la Iglesia de PP. Carmelitas, á las 10 de la mañana del dia 7 del corriente, empezará la Novena á la Sma. Virgen del Carmen con música y sermon, que dirá el M. R. P. L. Fr. Miguel Ferrer Ministro del Convento de Trinitarios; y el 16 dia de la solemne conmemoracion de la Señora, será el orador el Dr. D. Bartolomé Montis Cura párroco de S. Jaime; y seguirán las fiestas en toda su octava, con oracion mental á las 7 de la tarde patente el SS. Sacramento.

CAPITANIA DEL PUERTO.

Enbarcacion fondeada el dia 2 del corriente.

De Valencia en 3 dias el laud S. Luis del patron Vicente Roig español con cargo de varios géneros.

TEATRO.

Hoy se representará la farsa *L'inganno felice*, y el primer acto de la opera *L'Italiana in Algieri*.

CON SUPERIOR PERMISO.

IMPRESA DE FELIPE GUASP.