

BOLETIN OFICIAL



BALEAR.

NÚM. 3776.

Artículo de oficio.

(Número 55.)

GOBIERNO DE LA PROVINCIA
de las islas Baleares.

PRFIDENCIA DEL CONSEJO
DE MINISTROS.

El Exmo. Sr. mayordomo mayor de S. M. dice al Exmo. Sr. presidente del consejo de ministros lo siguiente:

«Exmo. Sr.: El Exmo. Sr. primer médico de cámara me dice á las ocho de la mañana de este día lo que sigue:

«Exmo. Sr.: La reina nuestra señora ha pasado bien la noche y dormido con tranquilidad gran parte de ella. La dolencia se acerca á su terminacion favorable.»

Lo que traslado á V. E. para su conocimiento y demás efectos. Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 24 de enero de 1857.—El duque de Bailen.—Exlentísimo señor presidente del Consejo de ministros.

El Exmo. Sr. mayordomo mayor de S. M. dice con fecha de ayer al exlentísimo señor presidente del Consejo de ministros lo siguiente:

«Exmo. Sr.: El Exmo. Sr. primer médico de cámara, á las nueve de esta noche me dice lo que sigue:

«Exmo. Sr.: S. M. la reina nuestra señora ha pasado bien el día, y sin la menor alteracion en el descenso natural de la dolencia.»

Lo que traslado á V. E. para su conocimiento y efectos consiguientes. Dios guarde á V. E. muchos años. Palacio 24 de enero de 1857.—El duque de Bailen.—Exmo. Sr. presidente del Consejo de ministros.

El Exmo. señor mayordomo mayor de S. M. dice al Exmo. señor presi-

dente del Consejo de ministros lo siguiente:

«Exmo. señor: El Exmo. señor primer médico de cámara, á las ocho de esta mañana, me dice lo que sigue:

«Exmo. señor: La reina nuestra señora ha pasado bien la noche. La enfermedad ha entrado en el periodo de convalecencia.»

Lo que traslado á V. E. para su conocimiento y efectos consiguientes. Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 25 de enero de 1857.—El duque de Bailen.—Exmo. señor presidente del Consejo de ministros.

El Exmo. Sr. mayordomo mayor de S. M. con fecha de ayer dice al exlentísimo señor presidente del Consejo de ministros lo siguiente:

«Exmo. señor: El Exmo. señor primer médico de cámara, á las ocho de esta noche, me dice lo que sigue:

«Exmo. señor: S. M. la reina nuestra señora ha pasado bien el día, y continúa en un estado satisfactorio.»

Lo que traslado á V. E. para su conocimiento y demás efectos. Dios guarde á V. E. muchos años. Palacio 25 de enero de 1857.—El duque de Bailen.—Exmo. señor presidente del Consejo de ministros.

La augusta real familia de S. M. continúa sin novedad en su importante salud.

COMANDANCIA MILITAR DE MARINA
del tercio y provincia de Mallorca.

Habiendo observado que muchos buques costaneros, y varios de pesca y los menores que se ocupan en el tráfico interior de los puertos no llevan la enumeracion en el velámen y mura como está prevenido en el art. 2.º título 9 de la ordenanza de matrículas: ordeno y mando, que sin pérdida de tiempo procedan á estamparlos en la forma siguiente:

Los números del velámen han de ser claros y la altura de los garismos escri-

tos con negro por la cara de estribor será de una vara.

Los de la mura, á babor, serán blancos del mayor tamaño proporcionado; pero pintado en la misma mura y no sobre tablilla como se ha hecho otras veces.

El cumplimiento de este precepto no tan solamente queda sometido á los capitanes de puerto si que á los comandantes de los buques Guarda costas quienes tienen las ordenes oportunas para que reconozcan y detengan á todos los que carezcan de este requisito mandado observar por la ordenanza.

Y para que llegué á noticia de quienes corresponde he dispuesto publicarlo por medio del *Boletín oficial* de esta provincia y de edictos que he mandado fijar en los parages de costumbre de esta capital y distritos marítimos del tercio. Palma 3 de febrero de 1857.—De Peadin.

AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL
de Andraitx.

El repartimiento del cupo que tocó á este pueblo por la contribucion de derrama general con los recargos autorizados para gastos provinciales y municipales del 2.º semestre del año último, se hallará espuesto al público en el frontis de esta casa capitular desde el 3 al 10 de febrero próximo ambos inclusive; durante cuyo plazo los contribuyentes tanto vecinos como forasteros podrán interponer las reclamaciones que estimen convenientes: pasado el cual ninguna se admitirá. Andraitx 30 de enero de 1857.—Bernardo Alemañy. P. A. del A.—Antonio Alemañy, Srío.

En virtud de providencia del tribunal de comercio de esta plaza, se ha mandado proceder á laventa en pública subasta de la polacra de esta matricula nombrada María (a)

el Cometa de porte de 400 toneladas. Lo que se anuncia al público, de orden de dicho tribunal, para conocimiento de los que quieran tomar parte en la licitacion; advirtiéndose que el inventario y plan de condiciones quedan en poder del corredor don Arnaldo Palmer. Palma 31 de enero de 1857.—Pedro José Bonet.

Agricultura.

CONCURSO AGRÍCOLA

UNIVERSAL DE

ANIMALES REPRODUCTORES.

INSTRUMENTOS Y PRODUCTOS AGRICOLAS,

que debe celebrarse en Paris desde el 1.º

al 10 de junio de 1857.

(Continuacion.)

SEGUNDA DIVISION.

INSTRUMENTOS, MÁQUINAS, ÚTILES Y APARATOS AGRICOLAS, EXURANJEROS Y FRANCESES.

ART. 42.

Son admitidos en la exposicion los instrumentos, máquinas, útiles y aparatos

tos, así extranjeros como franceses, que sirven, ya sea para preparar, cultivar y sembrar el suelo, ya para la recolección, el acarreo y la preparación de sus productos, ya para varios usos agrícolas.

Los premios se distribuirán como sigue, entre las varias categorías de instrumentos á que tenga el jurado por conveniente conferirlos.

PREMIOS PROPUESTOS.

1.° Por los arados mas á propósito para toda clase de labores:

1er. premio.....	150 frs.
2.°.....	125
3.°.....	100
4.°.....	75

2.° Por los arados mas á propósito para las labores hondas (27 centímetros por lo menos).

1er. premio.....	125 frs.
2.°.....	100
3.°.....	75

3.° Por los arados mas á propósito para labrar suelos ligeros:

1er. premio.....	100 frs.
2.°.....	75
3.°.....	50

4.° Por los arados mas á propósito para suelos fuertes y tenaces:

1er. premio.....	100 frs.
2.°.....	75
3.°.....	50

5.° Por los mejores arados de orejera:

1er. premio.....	100 frs.
2.°.....	75

6.° Por los arados mas á propósito para roturar:

1er. premio.....	100 frs.
2.°.....	75

7.° Por los mejores arados para descuajar (*Charrue-sous sol*):

1er. premio.....	100 frs.
2.°.....	75

8.° Por las mejores rastras:

1er. premio.....	125 frs.
2.°.....	100
3.°.....	75

9.° Por las mejores gradas ó rastras ligeras:

1er. premio.....	100 frs.
2.°.....	75
3.°.....	50

10. Por los mejores cultivadores, escarificadores ó extirpadores:

1er. premio.....	250 frs.
2.°.....	200
3.°.....	175
4.°.....	150
5.°.....	100

11. Por los mejores rodillos ó instrumentos propios para romper terrones (gran tamaño):

1er. premio.....	250 frs.
2.°.....	200

12. Idem para pequeñas explotaciones:

1er. premio.....	250 frs.
2.°.....	200

13. Idem para allanar las tierras sembradas y los prados:

1er. premio.....	250 frs.
2.°.....	200

14. Por las mejores sembraderas de todas semillas en línea (grandes explotaciones):

1er. premio.....	250 frs.
2.°.....	200

15. Por id. para pequeñas explotaciones:

1er. premio.....	250 frs.
2.°.....	200

16. Por id. que esparcen á un mismo tiempo la semilla y los abonos pulverulentos:

1er. premio.....	250 frs.
2.°.....	200

17. Por id. que esparcen á un mismo tiempo la semilla y el abono líquido:

1er. premio.....	250 frs.
2.°.....	200

18. Por las mejores sembraderas para sembrar á vuelo cereales, semillas de prados &c., &c.

1er. premio.....	250 frs.
2.°.....	200

19. Por las mejores sembraderas para remolachas, nabos &c.

1er. premio.....	125 frs.
2.°.....	100
3.°.....	75
4.°.....	50

20. Por las mejores azadas de caballo para cereales:

1er. premio.....	125 frs.
2.°.....	100
3.°.....	75

21. Por id. para otros cultivos:

1er. premio.....	125 frs.
1.°.....	100
3.°.....	75
4.°.....	50

22. Por las mejores colecciones de instrumentos de mano:

1er. premio.....	125 frs.
2.°.....	100

23. Por las mejores máquinas para segar cereales:

1er. premio.....	600 frs.
2.°.....	400
3.°.....	300
4.°.....	200

24. Por id. para segar prados naturales y artificiales:

1er. premio.....	500
2.°.....	300
3.°.....	200

25. Por los mejores bieldos:

1er. premio.....	250 frs.
2.°.....	200
3.°.....	150

26. Por los mejores rastrillos de caballo:

1er. premio.....	125 frs.
2.°.....	100
3.°.....	75

27. Por las mejores máquinas de vapor fijas, cuya fuerza no exceda la de 10 caballos, aplicables á las máquinas de batir ó trillar (1) el grano, ó á cualquiera otro uso agrícola:

1er. premio.....	600 frs.
2.°.....	400
3.°.....	300

28. Por las mejores máquinas de vapor movibles, cuya fuerza no exceda la de 6 caballos, aplicables á la trilla ó á cualquier otro uso agrícola:

1er. premio.....	600 frs.
2.°.....	400
3.°.....	300

29. Por las mejores máquinas de trillar, movidas por caballos:

1er. premio.....	300 frs.
2.°.....	200
3.°.....	150

30. Por las mejores máquinas de trillar fijas, movidas por caballerías, que dan el grano limpio y en disposición de venderse ya (grandes explotaciones):

1er. premio.....	300 frs.
2.°.....	200
3.°.....	150

31. Por id. (pequeñas explotaciones):

1er. premio.....	300 frs.
2.°.....	200
3.°.....	150

(1) *Téngase presente que ni en Francia ni en ningún país de agricultura adelantada se trilla por el sistema generalmente seguido en España.*

32. Por las mejores máquinas de trillar movibles, movidas por caballerías, que dan el grano limpio &c. (grandes explotaciones):

1er. premio.....	300 frs.
2.°.....	200
3.°.....	150

33. Por id. id. (pequeñas explotaciones):

1er. premio.....	300 frs.
2.°.....	200
3.°.....	150

34. Por las mejores máquinas de trillar fijas, movidas por caballerías, que ni aventan ni criban:

1er. premio.....	250 frs.
2.°.....	150

35. Por id. movibles:

1er. premio.....	250 frs.
2.°.....	150

36. Por id. fijas de vapor:

1er. premio.....	250 frs.
2.°.....	150

37. Por id. movibles de vapor:

1er. premio.....	250 frs.
2.°.....	150

38. Por id. fijas ó movibles de vapor ó de caballerías, de fuerza de una ó dos nada mas (pequeñas explotaciones):

1er. premio.....	250 frs.
2.°.....	150

39. Por las mejores máquinas de trillar á brazo:

1er. premio.....	200 frs.
2.°.....	150

40. Por los mejores aventadores:

1er. premio.....	200 frs.
2.°.....	150
3.°.....	125
4.°.....	100
5.°.....	75
6.°.....	50

41. Por los mejores cilindros y cribas para separar y limpiar el grano:

1er. premio.....	200 frs.
2.°.....	150
3.°.....	100
4.°.....	75

42. Por las mejores máquinas para quebrantar el grano:

1er. premio.....	150 frs.
2.°.....	100
3.°.....	75

43. Por id. para desgranar trébol etc.:

1er. premio.....	250 frs.
2.°.....	150

44. Por id. para maíz:	
1er. premio.....	150 frs.
2.º.....	100
45. Por las mejores agramaderas:	
1er. premio.....	150 frs.
2.º.....	100
46. Por los mejores corta-raíces para ganado vacuno:	
1er. premio.....	100 frs.
4.º.....	75
3.º.....	50
47. Por id. para ganado lanar:	
1er. premio.....	100 frs.
4.º.....	75
3.º.....	50
48. Por id. de doble efecto, para toda clase de animales:	
1er. premio.....	150 frs.
2.º.....	100
3.º.....	75
49. Para los mejores corta-paja movidos, sea por fuerza de sangre, sea por vapor:	
1er. premio.....	200 frs.
2.º.....	150
3.º.....	100
50. Por las mejores corta-paja de mano:	
1er. premio.....	125 frs.
2.º.....	100
3.º.....	75
4.º.....	50
51. Por los mejores instrumentos propios para partir las puntas de aulaga ú otras plantas análogas destinadas á la alimentacion del ganado:	
1er. premio.....	100 frs.
2.º.....	75
3.º.....	50
52. Por las mejores mantequeras de mano:	
1er. premio.....	125 frs.
2.º.....	100
3.º.....	75
4.º.....	50
5.º.....	25
53. Por id. movidas por caballerías ó vapor:	
1er. premio.....	150 frs.
2.º.....	100
54. Por los mejores carros para una caballería:	
1er. premio.....	125 frs.
2.º.....	100
3.º.....	75

55. Por los mejores carros para una ó varias caballerías:

1er. premio.....	250 frs.
2.º.....	200
3.º.....	150

56. Por los mejores vehículos destinados á esparcir el abono líquido:

1er. premio.....	250 frs.
2.º.....	150

57. Por los arrees mas propios para los usos agrícolas:

1er. premio.....	125 frs.
2.º.....	100
3.º.....	75

58. Por las mejores vasculas para pesar animales y forrajes:

1er. premio.....	250 frs.
2.º.....	150

59. Por los mejores aparatos para mezclar y amasar sustancias varias:

1er. premio.....	250 frs.
2.º.....	200
3.º.....	150

60. Por las mejores máquinas para fabricar tubos de desagüe (drains).

1er. premio.....	400 frs.
2.º.....	300
3.º.....	200
4.º.....	150
5.º.....	100

61. Por las colecciones de los mejores instrumentos de secacion (drainage) á mano:

1er. premio.....	125 frs.
2.º.....	100
3.º.....	75
4.º.....	50

62. Por las mejores bombas:

1er. premio.....	200 frs.
2.º.....	150
3.º.....	100

63. Por los mejores aparatos para cocer alimentos destinados á los animales:

1er. premio.....	150 frs.
2.º.....	100

64. Por las mejores colmenas:

1er. premio.....	100 frs.
2.º.....	75
3.º.....	50
4.º.....	25

ART. 13.

A disposicion del jurado se pondrá ademas una cantidad de 7,000 francos para recompensar las invenciones no previstas en el presente programa, y de que se reconociese la utilidad para la agricultura.

ART. 14.

A los premios conferidos acompañarán medallas de oro, de plata y de bronce.

ART. 15.

Sin perjuicio de los premios en dinero y de las medallas arriba indicadas, podrá el Jurado conceder menciones honoríficas á aquellos instrumentos que de ellas conceptúe dignos.

ART. 16.

Asimismo podrá el Jurado conferir medallas grandes de oro á los inventores de máquinas muy notables, ó á los expositores de grandes colecciones de instrumentos.

ART. 17.

Entre los oficiales y operarios que hayan contribuido al perfeccionamiento y la buena construccion de los aparatos é instrumentos premiados, se distribuirán 3,000 frs. y medallas de plata.

(Se concluirá.)

DE LA PISA DE LA UVA Y DEL MOSTO.

En el número anterior hablamos de la vendimia; hoy, que, recolectada ya la uva, en todas partes se está pisando, trataremos de esta operacion importantísima.

Los racimos de la uva contienen todos los principios de la fermentacion: pero hallándose estos aislados en los granos, es necesario ponerlos en contacto para que se descompongan mutuamente y se transforme en licor vinoso el jugo dulce y azucarado que constituye el mosto. Esto se logra con pisar ó exprimir la uva rompiendo las celdillas que contienen la levadura y la sustancia azucarada (1). Mezclándose y confundiéndose entre si estos principios, producen con su choque todos los fenómenos que constituyen la fermentacion. Esta principia inmediatamente que se desprende del jugo de los granos; por lo mismo, para que sea igual y completa debe pisarse simultáneamente toda la uva necesaria á llenar de mosto la cuba, tonel ó tinaja donde se haya de hacer la fermentacion y este cuidado es tan importante como poco apreciado del comun de cosecheros. Oigamos sobre esto al citado conde de Chaptal.

«Debe cuidarse de llenar la cuba á las veinte horas (se entiende, de muchos centenares de arrobos; porque las tinajas ó toneles se han de llenar en tres ó cua-

tro). En Borgoña se hace toda la vendimia en cuatro ó cinco dias. Haciéndola en mas tiempo, hay los inconvenientes graves de que se producen muchas fermentaciones, unas despues de otras, y que por lo mismo son todas imperfectas porque ya ha fermentado una porcion de mosto cuando otra porcion principia apenas; de consiguiente el vino que resulta es una verdadera mezcla de varios vinos mas ó menos fermentados. El agricultor, pues, inteligente y celoso de sus productos, debe proporcionarse el número de vendimiadores correspondiente á la capacidad de su bodega; y cuando por una lluvia inesperada haya que suspender la recoleccion, debe dejar fermentar separadamente lo que tiene ya encerrado, y no esponerse á turbar su curso algunos dias despues, y á alterar su naturaleza añadiendo un mosto ocuoso y fresco.»

Una buena calidad de mosto y una fermentacion regular han de producir necesariamente un vino excelente. Examinemos como debe ser el primero, y despues hablaremos de la segunda, que son los dos puntos esenciales de que nos hemos propuesto hablar.

El mosto para ser bueno ha de contener una determinada cantidad de los principios que le constituyen, á saber, azúcar, levadura, tártaro y agua. En la película ú hollejo del grano es donde se halla el principio colorante y parte del perfume ó aroma. El azúcar, la levadura y el agua son los únicos agentes de la vinificacion; pues el tártaro y si se quiere, el hollejo ó escobajo ó raspa, solo concurren mecánicamente á facilitar la fermentacion. De esto se infiere:

1.º Que la calidad de los vinos se debe principalmente al azúcar; 2.º Que resulta un vino mas gustoso y suave privando al mosto de la raspa y de la demasia del tártaro; y 3.º Que tendrá mas perfume y color cuanto mas fermenta con la película ú hollejo.

Resulta tambien de las mejores observaciones, que la accion mútua de los principios del mosto es mas ó menos pronta en la vinificacion, y mas ó menos durable, segun en ella dominan unos y otros. Si domina el azúcar, la fermentacion es mas viva y el vino que resulta mas dulce y ligero; si domina la levadura, se prolonga la fermentacion y hace que degenera el vino; si el agua, la fermentacion es mas lenta, el vino que se saca es flojo, y se altera con facilidad.

Habiendo azúcar en demasia sale un vino dulce, y asi permanece, porque la levadura ó fermento no se halla en cantidad suficiente para descomponer todo el que contiene. Al contrario sucede cuando la levadura es mucha, pues que, habiéndose empleado la suficiente en la descomposicion del azúcar, queda un resto que ejerce su accion sobre los demas principios del mosto, ó sobre los del mismo vino, y asi sale este ó se vuelve muy pronto ágrico.

Aunque los vinos de España en general mas pecan por sobra que por falta de azúcar, sin embargo, cuando la estacion ha sido un año fria y lluviosa, no puede adquirir la uva la cantidad respectiva de azúcar que los demas años; y tambien hay algunas provincias en donde, por tener un clima demasadamente húmedo y poco templado, no llega la uva á su perfecta madurez, y sus naturales se ven precisados á beber un vino flojo á desagradable.

Demos pues un medio de suplir lo que falte al mosto de sus principios constitutivos, y procuremos asi remediar las faltas de la naturaleza en la vejetacion de la uva.

Ya que el azúcar, es, como hemos anunciado, el principio esencial de que procede el vino, y el mosto que no contiene la cantidad suficiente de él no

(1) Es de consiguiente un error perjudicial el de los que quieren echar enteros los granos de uva para que fermenten: asi sucede que estos se ven enteros entre las heces despues que el vino está ya hecho.

puede producirle bueno, examinémosle despues de exprimido de la uva, y si no tiene azúcar bastante echémosle el que le falte, si tiene mucho añadámosle levadura, y aun agua si está muy espeso; pero si está muy acuoso es necesario arroparle convenientemente, ó evaporar el mosto por medio del fuego; mas solo la falta de azúcar es la que comunmente se suele experimentar, y lo que principalmente hemos de procurar remediar, pues la demasia no producirá sino vino mas dulce y licoroso, y no habrá el peligro de que se tuerza ó se vuelva ágrío.

Los buenos efectos que produce el añadir azúcar al mosto cuando no tiene lo bastante se han experimentado en todos tiempos; oigamos en su comprobacion las experiencias de Macquer, principiadas ya el año de 1776: «Recogí (dice este químico) una porcion de uva blanca en un jardin de Paris para hacer de 25 á 30 azumbres de vino, y fué precisamente del que se desechaba, eligiéndole á propósito tan verde que algunos racimos estaban enteramente ágríos y no parecia que pudiese dar un vino notable. Sin otra precaucion que la de separar todo lo que se hallaba podrido se pisó lo demas exprimiendo á mano el jugo: el mosto que resultó era turbio, de color verdoso, de un sabor agrídulce y tanto sobresalia el ácido, que cualquiera que le probaba no podia dejar de hacer gestos. En este caldo se echó azúcar moreno, disolviéndole hasta que le dió un sabor bastante dulce; y sin mas preparacion le eché en un tonel, que coloqué en una pieza dentro del jardin. A los tres dias principiá á fermentar y cesó á los ocho. El caldo que resultó, como acabado de hacer, estaba aun turbio; tenia un olor vinoso bastante fuerte y picante, y el sabor un poco áspero, pues el de azúcar de tal modo habia desaparecido que se diria que nunca lo habia tenido. Dejele todo el invierno en el tonel, y habiéndole examinado en el mes de marzo hallé que sin trasiego ni otra operacion estaba claro: su sabor, aunque todavia bastante fuerte y picante, no era tanto como antes: se sentia cierto dulzor y suavidad, y nada manifestaba que tuviese azúcar. Entonces le embottelé, y vuelto á examinar en el mes de octubre le hallé claro, fino, muy trasparente, agradable al paladar, y fuerte: en una palabra, tal cual le podia producir la mejor uva blanca en un año favorable. Probáronle varios inteligentes, y dieron el mismo voto, no pudiendo acabar de creer que este vino se hubiese hecho de uvas verdes con la adición del azúcar.»

El autor, animado con este buen resultado, hizo otras experiencias, y aun el año siguiente eligió otra uva mas verde, ó por mejor decir, puro agraz. Sacó tambien un vino generoso; pero confiesa que no tenia aroma, mediante á que el agraz aun no le puede haber adquirido.

Faltaba tener una medida cierta para saber el estado que tenia el mosto con respecto al azúcar, y de consiguiente, si estaba falto, qué cantidad habia que añadir de dicha sustancia para producir un vino cual debe desearse; y á ella ocurrió ventajosamente el nunca bien celebrado químico Mr. Cadet de Veaux, á quien tanto debe las ciencias por sus utilísimos descubrimientos. Este sabio inventó dos instrumentos: el primero, llamado «gleucómetro» ó pesamosto (de las palabras griegas «gleucos» mosto, y de «metron» mesura ó medida) que indica la pesantez específica del mosto: es una especie de pesalícor ó de areómetro, pero mas sensible, y se divide en 30 grados, segun la reforma que ha hecho últimamente en él, el ingeniero francés Chevallier, en una escala por órden inverso. Quanto mas denso sea el mosto menos se hunde el instrumento. Este cuando es del mas in-

ferior señala unos 8 grados, y el mas superior suele llegar á 16 (1).

El segundo, que lleva el nombre de «enómetro» (tambien de las palabras griegas «oinos» vino, y de «metron» medida) es para medir el peso específico del vino, y le señala en un órden inverso que el otro: pues es claro que cuanto mas se sumerge el instrumento en el vino, mas espirituoso debe ser. Este en rigor no puede ser útil sino para conocer y apreciar comparativamente los vinos de un mismo país, ó las diferentes vasijas de un propio vino; porque hay vinos muy generosos que no aparecen ligeros, porque abundan de materia colorante, principio extractivo ó azúcar, que aumentan su densidad; y otros que no sean tan buenos podrán dar mas grados, pero, como hemos dicho, puede ser muy útil para compararlos entre sí.

(1) Para producir un buen vino es menester que el mosto tenga lo menos 14 grados; quanto mas suba de ellos será mejor. Puede hacerse que tenga mas grados echando al mosto azúcar moreno, miel, ó cualquiera otra sustancia azucarada; pero si no se tuviese proporcion de ninguno de estos artículos ó estuviesen á precio subido, se puede echar mano del mismo mosto. Este se cuece en una caldera en cantidad suficiente hasta que se quede en una mitad, y asi se mezcla con el otro mosto para que fermente, pues es seguro que obra como si se hubiera hecho uso del azúcar; y asi lo tenemos experimentado.

Lo que aun no podemos señalar con exactitud es la cantidad que se debe echar para que el mosto suba un número determinado de grados, pues hemos observado que en algunos casos varian de resultado unas mismas porciones, y esto puede depender de la diversidad en las temperaturas y otros accidentes que hasta el dia no hemos podido apreciar debidamente; pero desde luego puede asegurarse que nunca se peca por carta de mas, y cada uno debe ir haciendo sus ensayos, en los que nada puede perjudicarse. Decimos esto con ingenuidad, porque no queremos alucinar á los cosecheros con reglas y axiomas de allende los Pirineos, de donde toman á ciegas reglas de conducta que á nosotros no se avienen; pues que su clima, sus frutos y todo es diferente del nuestro.

(E. de la G.)

Mercado de Manacor.

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 del mes de enero del año de 1857.

	Medida y peso mallorquin	libras	sueld.	din.	Medida y peso castellano.	Rs.	Cent.
Trigo.....	cuartera...	5	14		fanega.....	56	50
Centeno.....	idem...				idem...		
Cebada.....	idem...	3	6		idem...	32	89
Garbanzos.....	idem...				idem...		
Arroz.....	arroba.....	1	17	6	arroba.....	24	57
Aceite.....	cuartan...	1	9		idem...	57	80
Vino.....	cuartin...	2			idem...	13	29
Aguardiente.....	idem...	7	10		idem...	49	83
Vaca.....	libra.....				libra.....		
Carnero.....	idem...		7		idem...	4	66
Tocino.....	idem...				idem...		
Trigo candeal.....	cuartera...	6	12		fanega.....	65	81
Habas.....	idem...	5			idem...	50	32
Habichuelas.....	idem...	7			idem...	69	78
Guijas.....	idem...				idem...		
Leña.....	quintal...		4	6	quintal...	3	
Carbon.....	idem...	1			idem...	13	27
Algarrobas.....	idem...	1	4		idem...	15	94
Almendron.....	idem...				idem...		
Queso.....	idem...				idem...		
Lana.....	idem...				idem...		

Manacor 16 de enero de 1857.

El alcalde.—Lorenzo Rosselló.

Mercado de Mahon.

NOTA de los precios que han tenido en el mercado de esta ciudad los frutos y artículos de primera necesidad que á continuacion se espresan durante la 2.ª quincena de diciembre último.

	Medida y peso mallorquin	libras	sueld.	din.	Medida y peso castellano.	Rs.	Cent.
Trigo.....	cuartera...	»	»	»	fanega....	»	»
Cebada.....	idem...	3	15	»	idem...	37	50
Centeno.....	idem...	»	»	»	idem...	»	»
Maiz.....	idem...	»	»	»	idem...	»	»
Garbanzos.....	idem...	7	10	»	arroba.....	14	28
Arroz.....	arroba....	1	13	»	idem...	24	20
Aceite.....	cuartan...	1	7	»	idem...	54	»
Vino.....	cuartin...	7	»	»	idem...	50	71
Aguardiente.....	idem...	8	5	»	idem...	63	7
Vaca.....	libra.....	»	8	»	libra.....	2	37
Carnero.....	idem...	»	7	»	idem...	2	14
Tocino.....	idem...	»	8	»	idem...	2	37
Trigo candeal.....	cuartera...	7	19	»	fanega.....	79	50
Habas.....	idem...	4	19	»	idem...	49	50
Habichuelas.....	idem...	8	»	»	idem...	80	»
Guijas.....	idem...	»	»	»	idem...	»	»
Leña.....	quintal...	»	8	6	quintal...	5	81
Carbon.....	idem...	1	4	»	idem...	17	60
Algarrobas.....	idem...	»	»	»	idem...	»	»
Almendron.....	idem...	»	»	»	idem...	»	»
Queso.....	idem...	23	8	»	idem...	343	2
Lana.....	idem...	9	18	11	idem...	122	2

Mahon 2 de enero de 1856.

El alcalde.—Matias Seguí.