

EL DIARIO DE MENORCA.

Puntos de suscripcion.

MAHON.
Tienda de D. D. Orfila.
Id. de D. M. Mascaró.
Id. de D. N. Fábregues

EN PROVINCIAS.

Remitiendo el importe de la suscripcion por medio de libranza.

Precios de suscripcion.

Menorca 6 reales al mes.
Provincias 24 reales trimestre.
Un número suelto $\frac{1}{2}$ real.

Anuncios y avisos.

Los suscritores á 8 mars. por línea.
Los no suscritores 12.
Y las repeticiones á la mitad de precio.

UNA OBSERVACION SOBRE LA PODA DE LA VIÑA.

En pocas partes se practica la poda de la viña con el esmero que su importancia requiere. El menor descuido suele producir funestos resultados en la cepa; por eso cuando el podador es ignorante no hay que extrañar que la planta se envejezca y el fruto sea pequeño y claro.

Lo primero que el podador tiene que hacer, es examinar el estado de cada cepa: quitará sin misericordia toda la parte dañada, á fin de que se desarrolle y tome vigor la que está sana.

Hay dos clases de sarmientos: unos se llaman *fructuarios* y otros *pampanarios*. Los pampanarios suelen salir de la estremidad alta de la *brocada* y del cuello de la cepa ó próximos á las raices. Conviene que sin distincion los sacrifique. Los fructuarios nacen de la parte media y son los que han de llevar el fruto.

No se crea que es indiferente cortar de cualquier modo los sarmientos. Hé aquí sobre este particular los consejos que nos dió un propietario muy inteligente de Burleo:

1.^o Como la madera de esta planta es muy esponjosa, y abundantísimo lo que se llama el corazon ó tuétano, conviene cortar los sarmientos como dos ó tres pulgadas mas arriba de la última yema que se deja. Secándose la madera á bastante profundidad del corte, la yema terminal queda destruida si el sarmiento se cortase junto á ella.

2.^o El corte debe hacerse diagonal, y del lado opuesto á la yema, á fin de que, si el sarmiento está deshecho, al

empezar á llover la savia no caiga sobre aquella y la eche á perder.

3.^o Si el sarmiento está en posicion horizontal, no ofrece cuidado cortarlo en redondo.

4.^o El podador pondrá el mayor cuidado en tener bien afilado el instrumento para no rasgar el sarmiento. Este se pudriria si el agua penetrase por la abertura.

5.^o Para evitar este perjuicio es muy importante que el podador coja con la mano izquierda el sarmiento que ha de cortar, y cerca del punto á que aplica el instrumento.

Esto espuesto, réstanos dar un consejo al propietario. Que no mude de podador con frecuencia, á no ser que lo haga para reemplazar el que tenia por otro mas inteligente. Cada uno tiene su manera de ver en la operacion, y con frecuencia basta que el antecesor la haya hecho de un modo, para que el nuevo la practique de un modo contrario, por un espíritu de rivalidad censurable. La viña sufre mucho con semejante variacion de sistema, y lo que importa es que la cuide uno solo para que tenga á gloria hacerlo como es debido.

CLASES DE HIGUERAS.

Como es tan interesante cuanto se refiere al cultivo de la higuera, insertamos las siguientes curiosas noticias:

Las variedades de este árbol mas conocidas son: la *higuera azaharilla*, de higo blanco y azucarado; la *negra*, el hollejo de su fruta es de este color y la parte interior encarnada: la *brigazote*, su higo es del mismo color, pero mucho mas claro y grueso y de hollejo muy duro: la *higuera negra* y la *blanca de invierno*, que se

denominan así porque su fruta madura á fines de otoño: la *gomera* y la *mulata*, muy parecidas en el color pardo de sus higos, que ofrecen la ventaja no solo de ser los mas dulces, sino de que las higueras de esta clase suelen dar tres cosechas ó tandas de higos. Las demás solo dan dos cosechas; una temprana, en que el fruto nacido por adelante de la hoja es mas entre-largo y de gusto mas acuoso y menos azucarado, por lo que no se destina á pasar y lo llaman *breva*; y la segunda cosecha, que produce lo que denominamos *higos*. Aunque generalmente las higueras producen muchos mas higos que brevas, hay algunas que cargan mas de este fruto que de aquel, y en la isla de Tenerife las llaman *breveras*.

En todas estas islas y en todas sus localidades y alturas, se da perfectamente la higuera sin cuidado alguno; la hace descollar lozana la humedad que percibe cuando se planta en las orillas de alguna propiedad de regadío; pero tambien se da en los secanos, y así en las tierras en que domina la arcilla como en las síliceas, cascajosas y volcánicas. El único medio que usamos para propagar las higueras es de estaca. Elíjense á principios de invierno los ramos vigorosos y se cortan de tres cuartas ó una vara de largo; colócase en un hoyo abierto al efecto el planton con la herida hacia abajo, y en seguida se vuelve á rellenar el hoyo con la tierra estraida de él, apretándola suavemente para que no forme huecos, y de modo que queden enterrados los dos tercios del largo de la estaca. Como este árbol se da tambien en nuestro pais y rara vez dejan de prender las estacas así plan-

tadas, no se tiene el cuidado de que estas sean de talon; lo que si suele hacerse es rajar un poco la estaca por la parte que fué cortada del árbol y colocar en la hendidura una piedrecilla: se cree generalmente que de este modo arraigan mejor.

Las bandas del Sur y naciente de todas estas islas son las que mas abundan en higueras, y por lo mismo se pasa allí su fruta: los higos pasados de Hierro son quizás los mejores de la provincia.

Antes de concluir respecto de esta planta diremos que si bien la breva ó primer fruto de la higuera es de mejor gusto en los regadíos, pues la del secano son amargas, los higos sanos son, por el contrario, menos dulces y suelen llenarse de gusanos, cuando se riegan con frecuencia los árboles. Después de recogida la última fruta de la higuera, se le quita la hoja para alimento del ganado vacuno.

Es de la mayor importancia este dato, por lo cual recomendamos que lo tengan presente los ganaderos.

(El Maestrazgo.)

SECCION DE NOTICIAS.

De la *Gaceta Militar*:

Varios periódicos toman del *Comercio* de Cádiz una reseña que se dice escrita por un Oficial de Marina, de lo que aconteció al vapor *Alava* en sus relaciones con la escuadra sarda durante el sitio de Gaeta. Hé aquí esta relacion de los sucesos:

«Cuando llegamos á Civita-Vecchia habia allí mucha correspondencia para Gaeta detenida, toda de oficio, y no habia medios fáciles de enviarla. No sé si por disposicion de nuestro Embajador en Roma, ó del Cónsul de Civita-Vecchia, se acordó despachar el *Alava* para que la condujese á su destino, entregándose además á su Comandante un oficio para Persano, Almirante de la flota sarda, en que se le rogaba que, á pesar del bloqueo, dejase pasar la correspondencia de oficio para el Ministro de España cerca del Rey Francisco II.

Apenas habia llegado nuestro vapor á la vista del puerto, salióle al encuentro Persano con una fragata de hélice. El Comandante del *Alava* le entregó el oficio que llevaba, y el Almirante sardo respondió que él por si no podia dejar entrar el buque, que

lo único que podia permitir era que pasase á su fragata un Oficial con la correspondencia, y que juntos irian á ver á Cialdini y se haria lo que este dispusiese.

Verificóse así efectivamente y se trasladó á bordo del buque sardo, con la correspondencia, D. Vicente Rivas, médico del vapor, que es hijo de Cádiz. Este quiso ver á Cialdini; pero Persano le manifestó que lo mejor seria le entregase la correspondencia, y que él prometia, bajo su palabra de honor, hacer que llegase á manos del Ministro de España, pero que esto habia de ser en el concepto de que no hubiese mas correspondencia que la que á nuestro representante fuera dirigida.

Conformes en esto se abrió la balija para ver los paquetes (ni el señor Rivas ni el Comandante del *Alava* sabian el contenido de aquella), y encontróse que los paquetes eran cinco, y que procedian de los Gobiernos de Rusia, Prusia, Austria, Roma y Francia. Parece que el Almirante se mostró sorprendido y que dijo á Rivas: «Juzgue V ahora si debo yo dejar entrar en Gaeta esta correspondencia.» El resultado fué que Rivas volvió á tomar la balija, y se vino al vapor que habia quedado fuera del puerto, y que al momento emprendió su marcha para regresar á Civita-Vecchia.

— De *La Correspondencia*:

En el ministerio de Gracia y Justicia se están redactando los reglamentos para plantear la ley hipotecaria, y en ellos se establecen las condiciones que han de tener las personas á quienes se nombre así para la direccion como para las contadurias de los partidos.

— S. M. se ha dignado aprobar para la clase de lectura en las escuelas de primera enseñanza *La Cartilla industrial*, por D. Salvador Malet y D. Miguel Arañó, edicion de Barcelona, 1860; el *Compendio de la historia de España, con un resumen de la de Navarra* por D. Luis Maria Lasala, edicion de Pamplona, 1860; y el tratado de *Aritmética fácil*, por A. R. Linova, edicion de Madrid, 1860.

— El convenio que se dice últimamente celebrado entre nuestro gobierno y el de Marruecos para el pago de la indemnizacion, no afecta en sus demás partes al tratado de paz, como dice un diario. Las estipulaciones refe-

rentes á la pesquería de Agadir y de la cesion de terreno en las cercanias de Melilla, se llevarán é debido efecto.

— El Tribunal Supremo de Justicia, por las sentencias que ha dado en 18 y 24 del corriente año, ha dejado sentada la siguiente jurisprudencia:

1.º Que al demandado por accion negatoria de servidumbre, incumbe probar la existencia de esta: Que no es motivo de casacion la apreciacion que hace de las pruebas la Sala juzgadora, cuando no se alega contra ella ninguna infraccion legal: Que las leyes antiguas penales, además de estar derogadas por el nuevo Código, no pueden tener aplicacion á un recurso de casacion en materia civil: y Que las leyes relativas al modo de extinguir las servidumbres, parten del supuesto de que existan.

— 2.º Que cuando se termina un pleito por transaccion, todas las cuestiones que despues se susciten, se han de resolver con arreglo á ella, si no se ha presentado prueba legal contra su validez; y que cuando en una transaccion se establece pena para el contratante que falte á su cumplimiento, y se impone al que no resulta haber faltado, se infringe la ley del mismo contrato.

3.º Que solo el conocimiento de las causas civiles y criminales en que son demandados individuos de marina con fuero, sin hallarse en servicio activo, no siendo de las espresamente exceptuadas, y el de las causas que versan sobre cosas de marina, corresponde en primera instancia á los comandantes militares de ella, con inhibicion absoluta de otros jueces: Que lo relativo á la construccion de buques mercantes, mientras no se matriculen para la navegacion, no es materia correspondiente á la jurisdiccion militar de marina; y Que la reclamacion por ganancias de un negocio mercantil en la navegacion es asunto comprendido en el código de Comercio.

— El 16 se ensayó en la Cantera de Alicante á presencia de las autoridades y varias otras personas, un nuevo aparato ó barreno destinado al corte de piedra, invencion del Sr. Corrales y construido por el acreditado maestro herrero don Vicente Aleman. El éxito fué enteramente satisfactorio, habiendo conseguido arrancar y levantar con gran facilidad trozos de piedra de extraordinario peso y magnitud.

—Segun datos curiosos que ha tenido presentes el *Boletín de los países*, la produccion de trigo en España á fines del siglo pasado figuraba por las cifras siguientes: Aragon, 3.013.895; Burgos, 1863770; Cataluña 976191; Córdoba 1254954; Cuenca, 1.732,961; Extremadura, 1.168.415; Granada 1.134,482; Jaen 1.293,130; La Mancha, 903,660; Navarra, 1.343,474; Salamanca, 1.298,120; Segovia, 1.119.833; Sevilla 1.024,390; Soria 2.315,200; Toledo, 1.687.636; Valencia, 1601246; Valladolid 1900.000: total 27531377.

—El dia 18 la autoridad francesa en Roma, mandó recoger las llaves de la torre del Capitolio para impedir que alguien se introdujese y tocase las campanas.

—El gobierno francés va á presentar al Cuerpo legislativo, un proyecto de ley prohibiendo absolutamente la venta de todo fósforo que contenga una materia venenosa cualquiera, y que sea susceptible de inflamarse con el roce de los cuerpos duros. Este proyecto de ley colocará bajo la vigilancia del gobierno, la fabricacion de fósforos. A esta industria se gravará con un impuesto especial que producirá en el Tesoro un ingreso de 80.000,000 de reales anuales.

—El gobierno lo habia preparado todo en Hungría hace mucho tiempo para proclamar el estado de sitio. En los momentos del rescripto de 16 de enero habia ya 80,000 hombres al otro lado del Leitha, y despues fueron apostados 4.000 hombres á lo largo de la frontera de Moravia y de Stiria. El gobierno vacila, sin embargo, en declarar el estado de sitio.

—Se anuncia que tambien Polonia tendrá en breve su gran crisis de unidad y emancipacion. Una carta de Garibaldi, fechada en Caprera el 30 de diciembre, se expresa en estos términos: «Mi retirada á Caprera no es un abandono de la causa de los pueblos, á la que he consagrado mi vida entera. Teniendo la mayor confianza en el general Microslawski, me pondré con él de acuerdo sobre todo lo que se refiere á nuestros valientes polacos. — Garibaldi.»

VARIEDADES.

CONOCIMIENTOS ÚTILES.

Fabricacion del Cremor.

Las heces del vino son una riqueza que

se pierde todavia en la mayor parte de las comarcas vinícolas de España, y cuyo aprovechamiento es sin embargo sencillísimo.

En efecto, las heces del vino, esto es, la costra mas ó menos gruesa que se deposita en el fondo de los toneles ó cubas que han contenido vino es el cremor impurificado.

Esos cosecheros de la Mancha y de Aragon que arrojan por arrobos las heces de vino, arrojan el cremor tambien por arrobos.

Y sin embargo, el cremor es una cosa muy cara; una libra cuesta cinco ó seis reales, y son muchos los miles de libras que se pierden todos los años.

La produccion del cremor es una cosa muy sencilla.

En el fondo de las vasijas es rojo ó blanco segun el color del vino que contenian.

El cremor es soluble en cinco partes de agua fria y en una sola de agua hirviendo. De esta propiedad se saca mucho partido para quitarle las materias estrañas.

Se ponen á secar las heces de vino, se muelen y se limpian de los restos de uva que pueden contener. Se hierve hasta que se disuelve por completo el cremor y despues de algun reposo se decanta el liquido en otra vasija para limpiarla de la materia colorante, yeso y tierra.

Para que la materia colorante se precipite mas perfectamente, se puede echar en el agua hirviendo un poco de arcilla que al precipitarse despues la lleva toda consigo.

Puestas estas aguas en reposo principia el cremor á precipitarse en una costra cristalina.

Si todavia le ha quedado color, se hierve en agua clara, se echa en ella otra vez arcilla, se la deja precipitar. se cambia de vasija, se hierve de nuevo el agua para que se evapore, y cuando ya se la considere bien saturada de cremor se deja reposar en una vasija cristalizadora, en la que el cremor se va precipitando claro y hermoso.

El agua que queda despues de la cristalización sirve para otras operaciones.

Si se quiere que el color blanco del cremor sea mas puro é intenso, cuando se saca de la vasija cristalizadora, se pone á secar al aire libre sobre telas blancas.

La proporcion de arcilla que se emplea es de cinco libras por cada ciento de heces de vino.

Una parte de agua hirviendo disuelve quince de cremor.

Para quitarle el color en vez de la arcilla y si se quiere además de ella se pueden pasar las aguas despues de hervidas por una manga llena de negro animal ó polvos de marfil.

Fabricacion de la sal de acederas.

Oxalato de potasa ácido.—Se pone en agua la cantidad que se quiera de acederas. Despues de algunos dias se comprimen fuertemente: se prensan, se calienta el jugo que se saca y se mezcla con arcilla; se deja uno ó dos dias en una tina de madera; se saca de ella por decantacion cuando está claro, y se evapora despues en

una caldera de cobre, hasta que llega á punto de cristalización.

Los cristales se vuelven á disolver en agua, y mediante nuevas evaporaciones, dan el oxalato puro de potasa.

Quinientas partes de acederas dan cuatro de sal.

Carbon.

Los efectos del carbon son maravillosos para impedir la putrefaccion.

La carne pierde su mal gusto, cuando se cuece con algo de carbon.

Quita el mal olor de la boca, solo y mezclado con aroina.

Detiene la putrefaccion en todas las sustancias vegetales y animales.

Hace potable el agua por mala que sea.

Efectivamente, pasando agua de pozo ó cenagosa por un filtro lleno de carbon molido se hace potable.

El carbon clarifica y descolora los líquidos, así es, que pasando el vino ó el vinagre por un filtro lleno de carbon molido, se vuelve claro como el agua.

Para limpiar los objetos de zinc.

El óxido de zinc, que cubre los objetos fabricados de este metal, desaparece lavándolos con

Agua. 60 gram.
Acido azótico. 40 „

Al dia siguiente se lavan con agua pura.

MAJON.

La Sociedad lírico-dramática, en obsequio al Regimiento de Valencia del que cuenta muchos socios, entre ellos algunos de mérito, y cuyo segundo batallon debe partir mañana, dará esta noche la cuarta funcion.

Los señores socios podrán recoger sus localidades en el Teatro desde la una de esta tarde.

Habiendo un continuo movimiento de socios y siendo por consiguiente muy difícil la recaudacion á domicilio, la Junta directiva espera que todos los señores que componen la Sociedad, desde esta funcion satisfarán el dividendo que les corresponda, al recojer sus respectivas localidades.

Los que deseen enterarse del turno que se estableció en Junta general para la distribucion de localidades, podrán avistarse con D. José Ansaldo secretario de la misma.

Relacion de las cartas que se hallan en lista en la Administración de Correos de esta Ciudad por ignorarse el paradero de los interesados.

- D. Melchor Saladrigas.
- „ Teresa Mir y Mercadal.
- „ Mariana Pretos.
- „ José Bozzo.
- „ Elisa Martinez y Lara.
- „ Pascual Latorre.

D.^a Antonia Graba.
 „ Juana Altobus.
 D. Florencio Sesma.
 „ Manuel Ribases.
 „ Antonio Caules.
 „ Victoriano Perez.
 „ José Basieras.
 „ Miguel Martorell.
 „ Bartolomé Bujosa.
 „ Clementa Anton.
 „ José Forner.
 „ Maria Baqué y Vidal.
 „ Pragedes Seguí.
 „ Francisco Cotan.
 „ Pedro Mendoza.
 „ Antonio Orfila.
 „ Jaime Ignacio Perelló.
 „ Manuel Garcia.
 „ María Nicolao.
 „ Vicente Carreras.
 „ Juan José Suez.
 „ Mariano Garcia y Baros.
 „ Leon Mancho.
 „ Juan José de Valencia.
 „ Diego Delgado Napoles.
 „ Gregorio Oros.
 „ H. Martin.
 „ Elias Almeria.
 „ Antonio Carrasquin.
 „ Salvador Molina Andrade.
 „ Antonio Custiche.
 „ Antonio Cóna.
 „ Miguel Bover.
 „ Antonio de José Maria.
 „ Antonio Morell.
 „ Bernardo Gornals.
 „ Santiago Perez.
 „ Bautista Pelay.
 „ Julio Bonchordi.
 „ Julian Gonzalez.
 „ Carlos Sostató.
 „ Manuel Casaña.
 „ Benancio Atondo.
 „ Juan Julian Gonzalez.
 „ Bartolomeo Rossi.
 „ Ramon Sampalo.
 „ Concepcion Terol.
 „ Antonio Gomila.
 „ Blanc de la Candria.
 „ Andrés Hippolite.
 „ Manuel Pedreira.
 „ Ramona Cid.
 „ Antonio Cladera.
 „ Mariana Literas.
 „ Esperanza Sintés.
 „ Francisco Martinez Sanchez.
 „ José Sanchez.
 „ José Gimenez Puig.
 „ Manuel Martinez.
 „ Diego Murfi.
 „ Cayetano Villa.
 „ Concha Lopez de la Carte.
 „ José Garcia Gualda.
 „ José Gomez.
 „ Francisca Rodriguez.
 „ José Roig.
 „ José Martí.
 „ Lucia Reure.

Suscripcion para facilitar algunos ausi-
 lios á la desgraciada y desamparada

familia de Catalina Arbona viuda y
 vecina de Villa Carlos, cuyo esposo é
 hijo perecieron en el mar y á las inme-
 diaciones del Esperó el dia 8 del pasado.

Rs. vn. cs.

Suma anterior. 4747 98
 D. A. S. 8
 „ Onofre Andreu. 5
 „ C. de D. 4

4764 98

Se suscribe en la tienda de D. N. Fá-
 bregues (Aguila de oro), en esta imprenta
 y demás puntos de suscripcion del Diario,
 y en Villa Carlos en casa de D. Pedro
 Preto y Herrera.

BOLETIN RELIGIOSO.

Santo de hoy

Santa Francisca viuda romana y Santa Catalina
 de Bolonia virgen.

CUETOS.

CORTE DE MARIA.—Hoy se hace la visita á
 Ntra. Sra. de la Soledad, en la iglesia de San
 Francisco.

En la de Ntra. Sra. de los Desamparados á las
 5 y $\frac{1}{2}$ de la tarde se rezará el Smo. Rosario, se
 cantarán los gozos, y después ocupará el púlpito
 el cura párroco de Villa-Carlos.

Santo de mañana.

San Meliton y compañeros mártires.

AFECCIONES ASTRONÓMICAS DE HOY.

El sol sale a las 6 n. y 21 m. y se pone á
 las 6 y 1 m.

La luna sale á las 5 y 10 m. de la M. y se
 pone á la 4 y 15 m. de la T.

ORDEN DE LA PLAZA

del 8 de Marzo de 1861.

Servicio para el 9.

Gefe de dia: D. Mateo Salvá y Ripoll,
 comandante graduado capitán del Bata-
 llon fijo de Artilleria de Mallorca.— Pa-
 rada, Zaragoza.— Hospital y provisio-
 nes, Burgos.— El Sargento Mayor.—
 Miguel Ferradas.

MOVIMIENTO DEL PUERTO.

ENTRADAS.

De Valencia y San Carlos el laud esp.
 Juanito, de 20 t., cap. Nicolás Farnes con
 5 trip., 1 pas, arroz y otros efectos.

ANUNCIOS.

Compañía Valenciana de Seguros
 Marítimos.

COMISION DE MAHON.

Los Señores asegurados á esta
 Compañía se servirán pasar al escri-
 torio de D. Francisco Vinent y Vives
 calle de San Fernando, de cuatro á
 seis horas de la tarde, á cobrar el
 10 por 100 del importe de los pre-
 mios sobre los seguros satisfechos en
 el año 1860.

En la Fábrica de Jarcias y Ve-
 lámen del Mtro. Ponseti, Marina
 n.º 54, se fabrican CUERDAS DE
 PITA propias para tiras de carrua-
 jes y otros usos á un precio suma-
 mente módico.

En esta imprenta darán razon de
 dos jóvenes que desean colocarse en
 clase de criado: están impuestos en
 los quehaceres de una casa y saben
 cuidar un caballo.

AÑO XX.

LA MODA.

REVISTA SEMANAL DE LITERATURA
 TEATROS, COSTUMBRES Y MODAS.

Precio de la suscripcion: diez reales
 al mes franca de porte.

Constará en 1861 de un tomo en
 4.º mayor, de esceleate impresion y
 rico papel satinado, con mas de 800
 páginas de testo.

Con el número primero de cada
 mes se reparten:

4 pliegos de impresion (52 páginas).

1 figurin iluminado para vestidos de
 Señoras.

1 dibujo de tapiceria ó una magnífica
 lámina abierta en acero.

1 gran patron para bordados y cor-
 tes de vestidos.

1 pieza de música ó bien en su lugar
 un dibujo de crochét ú otro objeto
 análogo.

1 geroglífico.

1 cubierta de color, impresa por am-
 bos lados.

Los que abonen el año anticipado ten-
 drán opcion á recibir como regalo 40 rva.
 en libros del establecimiento, cuyo pros-
 pecto se manifestará.

Toda suscripcion tiene derecho á solicitar
 que en las grandes hojas de patrones men-
 suales que se reparten, se les ponga el nom-
 bre ó iniciales que soliciten para bordados
 ó marcas.

Admite suscripciones D. Domingo
 Orfila calle Arraval n.º 127.

Para PALMA.

Saldrá el laud esp. Providencia,
 pat. Gabriel Marsal, admitiendo car-
 ga y pasageros.

Informará D. Lorenzo Pons, calle
 del Castillo n.º 26.

Por todo lo que vá sin firma—J. Hospitaler.

Director y editor responsable,
 JOSE HOSPITALER.

Imp. de D. Juan Fábregues y Pascual,
 calle Nueva, núm. 24.