



# EL FELANIGENSE

SEMANARIO DE INTERESES LOCALES

Redacción y Administración: Sociedad "Círculo Recreativo," Felanitx.

"Biblioteca Provincial,"

PALMA



Año XL.

Sábado 24 Octubre de 1925.

Núm.º 2571

## Aprovechamiento y conservación de las heces del vino

Los posos que el vino deja en los toneles constituyen las heces, que tienen un valor no despreciable, pudiendo ser aprovechadas de distintas maneras y obtener de ellas un beneficio. Estas heces son de naturaleza distinta, según las circunstancias en que se recogen, siendo, por lo tanto, variable su composición. Después de la fermentación, el vino se aclara, las materias que lo enturbian se depositan en mayor o menor proporción, y la hez así formada contiene principios aprovechables. En ella se encuentran: una gran cantidad de materias orgánicas (fermentos alcohólicos mezclados con fermentos parasitarios, residuos de los racimos de uva, materia colorante no soluble, etcétera), sales orgánicas (bitartrato de potasa y tartrato de cal), que se han convertido en solubles, por el enfriamiento del líquido o por haberse formado alcohol durante la fermentación: materias terrosas, etc. Todo ello, mezclado al vino en el que estos cuerpos están en suspensión, forman una masa fangosa que, generalmente, se lleva al alambique, para extraer de ella, por destilación, el alcohol que contiene. Otras veces se añade a esta masa agua azucarada, y se deja fermentar la mezcla para obtener la bebida casera llamada "vino de hez".

Las heces que se forman después tienen una composición distinta: son menos ricas en fermentos, residuos de células y materias terrosas, y pueden contener mayor cantidad de sales orgánicas, tártaro principalmente. Sabemos, en efecto, que cuando se somete el vino a la acción del frío, esta sal se posa, tendiendo a perder con el tiempo este elemento ácido. Estas heces son las que se recogen en el segundo trasiego, y si el líquido ha sido previamente clarificado, resultan, debido a las colas empleadas, muy ricas en materias orgánicas principalmente. En este caso deberá evitarse aprovechar las heces para una nueva fermentación, pues esta gran cantidad de materias orgánicas podría producir graves alteraciones.

El valor de las heces depende principalmente de su riqueza en sales orgánicas, tártaro y tartrato de cal, pues la industria aprovecha estas sales para la fabricación del crémer y tártaro y del ácido tartárico. Las heces del primer trasiego tienen comercialmente mayor valor que las que resultan de las clarificaciones; pero estas últimas no son tampoco despreciables, pues las materias nitrogenadas que contienen pueden hacerlas aprovechables como abono. Vemos, pues, que la hez seca, separada del líquido que conserva, tiene un doble empleo: para la fabricación de tártaro o como elemento fertilizante. Solamente en el primer caso es directamente remuneradora, porque los industriales la compran al grado; es decir, según su riqueza en sales tártaricas; como elemento fertilizante, su empleo está poco extendido.

La conservación de las heces, es por consiguiente, necesaria en la práctica, pero exige ciertas precauciones. Cuando se trasiega el vino de las vasijas, de las cubas o de los toneles, se suspende la operación cuando el líquido empieza a salir turbio. Los posos que quedan, o sea la hez, está, pues, constituida por materias sólidas mezcladas

al vino en ciertas proporciones, calculándose, aproximadamente, que 100 partes de hez contienen 80 de vino y 20 de materia seca. Este vino posee todavía algún valor, y debe separarse, para no entregar a los industriales más que la materia sólida seca, pudiendo para ello procederse por filtración con filtros de tejidos o telas de algodón.

La operación, sin embargo, no resultaría práctica, a causa del espesor de la hez en el trasiego, siendo preferible obtener la separación del líquido por decantación. Para ello se entonan las heces en toneles limpios y bien azufrados, dejándolos en un lugar fresco, pues las heces se alteran rápidamente y el calor favorecería las fermentaciones, que enturbiarían la masa y harían disminuir el valor industrial de la materia seca. Al cabo de ocho o quince días se comprueba que la separación de la parte sólida se ha efectuado completamente; a este fin se habrá tenido cuidado, antes de practicar en el fondo del tonel dos o tres agujeros superpuestos a igual distancia y bien cerrados con clavijas de madera, bastando sacar la clavija para cerciorarse de la limpidez del líquido y poder proceder al trasiego. Con objeto de evitar el empleo del sifón, que podría remover los posos y enturbiar el líquido, será conveniente efectuar el trasiego haciendo salir el vino por el agujero practicado en la parte inferior; la operación será más larga, pero resultará mejor. Cuando el líquido empiece a salir turbio, se suspende la operación y se filtran los posos. Verificada la separación, se aprovecha el vino, según las necesidades y según su valor, y las heces sólidas se dejan secar en un lugar caliente, pues es necesario obtener una desecación rápida para evitar que se emmohezcan; una vez secas, se venden a los fabricantes de tártaro, los cuales las compran al grado, debiendo siempre el comprador saber de un modo cierto la riqueza en sales tártaricas que contienen.

En algunos casos es conveniente conservar una cierta cantidad de heces para obtener nuevas fermentaciones, con el fin de secar los vinos que han quedado demasiado dulces o tratar los vinos amargos, e incluso dañados, como ya se aconsejó hace algún tiempo. Es necesario entonces encubar estas heces en cubas muy limpias y bien azufradas, y tener gran cuidado en los rellenos, a fin de evitar que se desarrollen fermentos parasitarios. Alcoholicando ligeramente el líquido en el que están las heces, se efectuará mejor la conservación.

## TRADICIONS

### LA DONA

Una volta acabada la Creació, el bon Déu contemplà son obra i la trobà bona i bella.

I va fer l'home. Però no sé si degué trobar-lo ni vell ni bò, ja que des de aquell moment va quedar-se tot capficat i mal content.

El Dimoni se li va aparèixer i va preguntar-li qué li passava.

—Res—va respondre l'Etern Pare,—he fet aquest tarambana... i, francament: ara, ni sé qué hi vé a compondre al mig de la creació, ni sé que fer-ne. Tot el dia roda per aquí fet un tonto, s'aburreix, badalla... Fins ganes tinc de desfer-lo!

—Res d'això!—exclamà el dimoni.—

Voléu creure'm? Dongueu-li una parella.

Déu va gratar-se'l cap i, després de reflexionar una estona, va exclamar: —No és mala pensada!

I va formar Eva.

I heu's-aquí com la dona, si no és obra del dimoni, com molts pretenen, va ésser feta per consell d'aquest.

APELES MESTRES

## DE APICULTURA

Los enjambres son las familias o las repúblicas de abejas. Estos se componen de una hembra madre muy fecunda, que han dado en llamar reina, cierto número de machos que se llaman zánganos y que sirven para la fecundación y un número bastante mayor de abejas ordinarias, las trabajadoras, que al parecer son neutras, estériles y vírgenes. Tales deben de ser, pues trabajan en cosas tan finas como la cera y la miel.

La cera la sacan del polen de las flores y la miel del jugo azucarado del caliz de las mismas. La cera sirve para hacer cirios con que alumbrar y adornar los sagrados altares y la miel para regalar los paladares más finos y delicados. En tan alta estima la tuvieron antiguamente, que el profeta Isaias dijo que el divino Manuel se alimentaría de manteca y miel, es decir, del extracto de la leche y de la esencia de las flores; y Moisés dijo a su pueblo que la tierra prometida manaba leche y miel, para hacerles desear un país tan fértil y rico.

Trabajan estos animalitos con tanto esmero, que hasta parece que la inteligencia dirige sus actos y el hombre puede tomar de ellos lecciones de orden, aseo y diligencia en el trabajo.

Los enjambres salen o emigran de las colmenas poderosas en los años cuya primavera es suave y lluviosa, lo cual hace que los campos estén muy floridos. Estos éxodos por lo general empiezan a mediados de Abril y duran hasta últimos de Mayo. Los que salen antes de este periodo, suelen perecer a causa del frío y de la escasez de comida almacenada; los que esperan más tarde, ya no encuentran flores de donde extraer la primera materia para sus panales, y, faltos de esos graneros donde almacenar su sustento, suelen perecer de hambre al llegar los calores de Julio. Sin embargo, en todo tiempo pueden salvarse si el tiempo es benigno y lluvioso. Los años secos y destemplados no son años de enjambres.

Cuando se tiene una colmena vacía y hay dificultad para encontrar un enjambre con que llenarla, puede acudir-se al recurso de formar uno artificialmente, obrando de la siguiente manera: A últimos de Marzo o principios de Abril, y no en otro tiempo, se sacan de la colmena madre cuatro o cinco panales que contengan huevos y se ponen en la colmena nueva con los bastidores y las abejas si su armazón está ajustada a ella, pues en caso contrario la operación se hace más difícil, y no hay más remedio que cortar los panales a raíz del bastidor y colgarlos en su nuevo sitio; para que el hilo no corte el panal, conviene poner en su parte inferior una media caña, en la cual gravitará todo el peso. Una vez colgados los panales se cierra la colmena nueva y se pone en el mismo sitio de la vieja, apartando ésta a bastante dis-

tancia con el fin de que las abejas que se encuentran fuera vayan a parar a la nueva, que suele quedar más debil. Con esta operación resulta que una colmena se queda sin reina y otra con ella; la que la tiene, prospera rápidamente, y la otra se queda estacionada hasta que puede conseguirla.

M. y O.

(Seguirá)



Leemos que ha sido nombrado maestro interino de la Escuela de Son Negre, de este término, D. Ramón Pieras Castell.

D. Sebastian Thomás, que regentaba dicha escuela, pasa a ejercer su ministerio en el pueblo de Deyá.

Mañana celebra esta ciudad la última feria de este año.

Por los preparativos no puede vislumbrarse que haya de tener mayor importancia de las que precedieron, en general desanimadas.

La guardia civil denunció a un sujeto que propinó a otro un bofetón.

Esto fué en mitad de la calle, por considerar el agresor ofensivas para su esposa unas palabras que la dirigió el agredido.

Suscripción popular para la terminación de las obras del nuevo camino de San Salvador.

Suma anterior	9461'70
Miguel Vicens Vicens	2
Nicolás Forteza Miró	2
Francisca Miró y Hnas.	5
Ramon Llaneras Gayá	4
Bartolomé Artigues Uguet	2
Juan Soler Artigues	1
Lorenzo Obrador Nicolau	1
Ramon Adrover Vicens	5
Francisca Caldentey Vicens	5
Catalina Miró Forteza	5
Nicolás Barceló Sansó	1
Sebastián Gayá y Hnos.	30
María Matas Obrador	2
Francisca Roig Mesquida	5
Ana Barceló Albons	1
Rafael Segura Segura	5
Rafael Mas Adrover	1
Micaela Nadal Bordoy	50
Rafael Bauzá Juan	1
Antonio Vadell Barceló	5
Franz Stocssez	1
Sebastiana Roig Martorell	20
Catalina y María Picó Miró	2
Gabriel Ignacio Jordá	1
Lorenzo Bannasar Soler	1
Pedro Juan Vaquer Fiol	1
Miguel Soler Pbro.	5
Pedro J. Adrover Veyn	1
Miguel Miquel Nadal	5
Antonio Valens Mesquida	1
Antonio Adrover Garí	2
Andrés Riera Vaquer	1
Miguel Uguet Uguet	5
Miguel Obrador Llodrá	10
Antonio Gayá Adrover	5
Juan Obrador Soler	1
Jaime Vadell Adrover	10
Antonio Terrasa Soler	1
Jaime Rosselló Uguet	1
Pedro Estelrich Adrover	1

Signe 9669'70



campo de la carretera de Porto-Colom los primeros equipos del Regional F. C. y C. D. Mariano.

La Junta Directiva del Deportivo Mariano, aun reconociendo la superioridad del equipo visitante, ha querido contrariarlo, para que el público felanigense pueda admirar la técnica de los equipos que hoy van a la cabeza del futbol balear.

Los equipiers del Deportivo Mariano, que están en admirable forma, prometen hacer una heroica defensa de su marco.

El Regional F. C. alineará el siguiente equipo: Vallés; Macareno, Riera; Russo, Vidal, Vich; Vich II, Rosselló, Bonnin, Pizá, Lladrés.—Suplentes: Morey, Prieto.

En el Campo de la Torre

Reserva "Balears F. C.", 4 goals "F. C. Felanitx", 1

Domingo, en el Campo de la Torre, se celebró interesante partido de futbol, conteniendo, por vez primera, el «once» felanigense con el fuerte Reserva del «Balears» «F. C.»

Los equipos se alinearon a las órdenes de nuestro caro amigo Francisco Riera que estuvo bondadoso en exceso, consintiendo, en bien de la paz, intromisiones que castiga severamente el Código de futbol.

Durante el primer tiempo se desarrollo hermoso juego, duro y rápido. Se apuntan los felanigenses un goal, marcado por Adrover. Los balears sorprendidos por la conexión y juego de los locales se emplean a fondo, consiguiendo acentuar su dominio: pero, el empate no llega, estrellándose los avances balearicos en la invencible pareja de backs. Los forasteros protestan continuamente distinguiéndose el medio centro; está hecho una furia. Por fin se marca un goal muy discutible y se consigue el ansiado empate.

Los nuestros pierden distintas ocasiones de marcar, singularmente un centro preciso de Maura.

Se apuntan los balearicos otro goal, terminando el tiempo con el score de 2 a 1 a favor de los forasteros.

Se tiraron sin consecuencias dos corners por ambas partes.

Durante el segundo tiempo el juego se descompuso. Más que futbolistas se nos presentan con una colla de materials. Vemos poco juego, poquísimo. Se tiraron 4 corners contra los forasteros y 2 contra los locales. Los balearicos marcan otros dos goals. El pobre Referee dá la señal de terminado el partido que fué un calvario para su buena voluntad, por no consentir se turbara la buena armonia que siempre fué la característica muy honorable del Campo de la Torre.

El público muy numeroso; la tarde hermosa y entre la multitud de entusiastas y curiosos mi antiguo conocido Polonio, el cortesano entremetido de la Corte del Rey Claudio.

Polonio es futbolista y aspirante a cargos de postin; antes fué camarero de Dinamarca. No es de extrañar, sin embargo. También el cronista hubo de rendir pleitesía a S. M. el Balón para calmar las inquietudes del espíritu, las nobles inquietudes.

Pero, Polonio, la sombra fatídica de Hámlet, el simpático príncipe dinamarqués, conserva su carácter, sus humanas flaquezas, sus a de la... diplomacia en sentido familiar, de las tortuosidades del camino, apesar del orsay, del penalty y del free-kick.

¡Pobre Polonio, amigoll! Cuando, en mis mocedades, trabé conocimiento con él gracias a las delicadezas de nuestro admirable y venerado Shakespeare, Polonio gustaba de conocer los secretos reales tras los tapices de terciopelo y los cortinages de seda. Cierta día, Hámlet, creyéndole un ratón, tiró de la espada y apostóse con su madre, la Reina, un ducado que lo mataba.

«Què hi ha? Una rata? Va un ducat que és morta?»

Igual creyó Shakespeare y creímos todos, cuando Hámlet despreciativo, dice: «Adéu, tu, vil intrús, foll d'imprudència!»

Pero, se escapó el muy ladino y sin acordarse de sus amarguras hoy, futbolista travieso y amigo de la Real Sociedad, gusta de husmear, escudriñar cerca el Goal y el Keeper en servicio de su nuevo Claudio, rey y señor, Poderoso, Único, Policromo.

Domingo le vimos en el campo de la Torre. Le observamos atentamente; estaba nerviosillo, insinuante, preguntón. ¿Son todos del Reserva? ¿Habrá combinación? Esta es la ecuación y nosotros, amigo Polonio, conocemos la incógnita que no supo el Keeper despejar.

Más tarde, sonó el silbato. Penalty! y el Referee condona concediendo el free-kick, mientras el público se admira de los aspavientos del antiguo Chambelan. Polonio alterado indaga, insinúa, pregunta al Keeper: ¿Dónde está la falta? ¡Pobre Polonio, aspirante a elevado cargo! La falta estaba en el golpe de vista.

Suerte tuvistes, amigo Polonio, que el buenísimo Hámlet murió debatiéndose en el ser o no ser:

«Viure, o no viure: la qüestió es aqueixa.»

Murióse también Horacio y la bella Ofelia y Laertes; solo tú sobrevivies con tus flaquezas, tu defectillo y tu Rey Claudio. El público que te reconoció no obstante te admira. Al terminar el partido Polonio estaba orondo: Cuatro a uno: la derrota del Cerol.

Y aquí doy fin, amigo lector: perdona la digresión en gracia a su simbolismo y a Polonio, mi viejo amigo.

GOAL KEEPER

22 X 25.



En el Ayuntamiento

Sesión de la Comisión permanente celebrada el 17 Octubre de 1925

La presidió el primer Teniente de Alcalde D. Miguel Bordoy Oliver y asistieron 4 vocales.

Se aprobó el acta de la sesión anterior.

Se enteró la Comisión de haberse recaudado durante la última semana por el arbitrio consumo de carnes, la suma de 424 24 ptas., por el de pesas y medidas 327'95 y por inspección de víveres 38'40.

Se autorizó a D. Sebastian Rosselló Serra para abrir una ventana en su casa calle Pinar n.º 2.

Se concedió permiso a Miguel Riera Mestre para colocar un motor eléctrico en su casa calle Cuatro esquinas.

Vista una instancia de Bartolomé Rosselló Salom sobre edificar una cochera calle Algar, se le autorizó para realizar dichas obras.

Se concedió permiso a Andrés Pou Suñer para ensanchar un portal de entrada a su casa calle Santueri.

Se dió permiso a Cosme Gomila Adrover para edificar una cochera en la calle de Soler.

También se concedió permiso a Gabriel Roig Prohens para edificar una alcantarilla desde su casa a la pública que atraviesa la calle del Agua.

Se aprobaron varias cuentas de gastos de este Municipio.

Se enteró la Comisión de las disposiciones publicadas en el B. O. de la pre-

sente semana y se acordó cumplimentarlas.

Se acordó agradecer el telegrama del Mayordomo de Palacio sobre celebración de la fiesta de la raza.

Se acordó adquirir una romana de 300 kg. de fuerza para el peso público.

Se acordó suscribirse con diez pesetas para pago de las insignias concedidas recientemente al general Primo de Rivera.

Se enteró la Comisión de haber sido trasladado a Deyá el Maestro Nacional de la Escuela de Son Negro.

Se acordó el pago de la tubería sistema Tomás adquirida por el Ayuntamiento para conducción de las aguas de la Fuente de Santa Margarita.

Se aprobó una relación de jornales de la prestación personal.

Se acordó colocar una ventanilla a la dependencia del Negociado de Arbitrios de la Casa Consistorial.

Se acordó que todos los domingos y días festivos durante la presente época de la matanza de cerdos por particulares se admitan las declaraciones de aviso para dicha matanza desde las nueve a las doce de la mañana.

Y se levantó la sesión.

Se vende

Por ausentarse el propietario. una finca poblada de viña, denominada Son Catañy, de este término.

Para informes dirigirse a Miguel Gayá, calle Mayor, 28 d.º Felanitx.

Se venden tres casas

tanto a plazos como al contado, situadas en la calle Mayor, señaladas con el número 28 y duplicados.

Para informes, calle Zavellá, n.º 31.

SACOS ALMENDRONEROS

de excelente calidad, procedentes de la acreditada Fábrica

"TAPICES VIDAL,"

Depósito en la Sucursal del Crédito Balear—Felanitx.,

CAMPO DE LA TORRE

Domingo 25, a las 2 y media tarde

Mediterráneo F. C.

PRIMER EQUIPO

contra

F. C. FELANITX

FELANIGENSES

LEED CON ATENCIÓN

Ha llegado el momento de no padecer más de Dolores, Reumas, de no estropear sus muebles, ropas y conservar su salud y quitar las humedades de sus casas con el procedimiento de la

ROCALLA

pués recubriendo sus paredes con el procedimiento más higiénico y más moderno, estilo inglés, tendrán Vds. las habitaciones más modernas aprovechando la ocaión de la

ROCALLA

Para informes y pedidos, dirigirse al Conserje de la Caja Rural, Call, 3 en Felanitx y en Mataró (Barcelona) Moreto, 1, 3, 5 y 9, Talleres José Mitjans. La ROCALLA vence en todas partes; analizada por el Exmo. Ayuntamiento de Palma.

Campo del Club Deportivo Mariano

Domingo 25, a las tres tarde

EXTRAORDINARIO PARTIDO DE FUTBOL FUERA DE ABONO

PRIMEROS EQUIPOS

REGIONAL F.C.

C. DEPORTIVO MARIANO

# GRAN FUENTE PERFUMADORA

# «ASTRA»

Concesionario en Felanitx:

«LA ESPAÑOLA» P. Arrabal, n.º 1

Depósito de Colonias en frascos y a granel, Ron-quina, esencias, lociones, extractos, polvos, jabones y todo lo perteneciente al ramo de perfumería.

**Precios sumamente económicos.**

Para que el público pueda apreciar la buena calidad de dichos artículos, los sábados se perfumará gratis.

ZAPATERÍA «LA ELEGANCIA»

- DE -

MIGUEL BAUZÁ

Mayor, 17 - FELANITX

Especialidad en calzado de lujo para señora.  
Inmenso surtido en pieles finas de todos los colores.  
Brillantinas, betunes y cordones para el calzado.

Más barato que nadie.

A los propietarios y maestros de obras

La acreditada casa alfarería de Julian Amorós de Felanitx, que sirve sus bovedillas llamadas de 40 y de 50 y sus baldosas de palmo y de otras varias medidas, para el público y para embarque, ofrece hoy sus modernas piezas llamadas teuladés, de iguales dimensiones que las bovedillas de 50, siendo lo mejor de lo fabricado en su clase hasta hoy, contruidos apropiado para colocar donde ha de ser tejado y sirviendo igual que las bovedillas. Su precio es de 33 pesetas el 100, o sea 5 pesetas menos que las bovedillas.

La persona que quiera conocerlos, puede pedir muestras y le serán remitidas enseguida.

J. AMORÓS, Zavellá, 35, Felanitx

Carrocerías

y recomposiciones de  
Automóviles y Camiones

Antonio Valens

Juavert, 11 D.º - FELANITX

Se venden dos automóviles

marcas Sedel y Chevrolet, de 4 asientos cada uno, en perfecto estado de conservación.

Para informes, dirigirse a D. Juan Pons, Plaza de la Constitución, 16.

Antonio Vaquer

SASTRE

Mayor, 24 Felanitx

Cordones Calzado «EFE»

UN PAR • 10 CTS.

ANTONIO ARTIGUES = Mayor 72 = Zapateria

La Industrial Felanigense

FÁBRICA DE CEMENTOS Y CALES HIDRÁULICAS

MASSUTÍ FUSTER & C.º S. en C.

Carretera de Porto-Colom = Els Molins

PRECIOS

Cemento corriente	a	Ptas. 25,00	Tonelada
" marca Santueri	"	" 30,00	"

Estos precios se entienden por mercancía en nuestra fábrica sin envases. Cuidamos de un modo especial el envasado, siendo todos los sacos escrupulosamente pesados y precintados. Suplicamos a nuestros favorecedores el aviso de cualquier irregularidad en el peso, para subsanarla. Siendo todo el cemento pasado por tamices, podemos servir cualquier grado de finura que se desee.

IMPRESA DE B. REUS