

# BOLETIN OFICIAL

## de Mallorca.

NÚMERO

85

### ANUNCIOS DE REAL SERVICIO.

#### ORDENACION DE ESTE EJÉRCITO.

*El Sr. Intendente general del Ejército ha dirigido al Sr. Ordenador gefe de Hacienda militar de este distrito para su publicacion el siguiente edicto.*

Por el presente se saca á pública subasta el suministro extraordinario de utensilios que ha de hacerse á las tropas de Casa Real, y el ordinario á las demas del Ejército de Castilla la Nueva, inclusa la provincia de Segovia, por el término de cuatro años, que comenzarán á contarse desde 1.º de enero de 1854, con sujecion al pliego general de condiciones aprobado por S. M. en 15 de junio de 1832 y posteriores Reales órdenes, con prevencion de que segun está mandado no se admitirán propuestas sueltas á la adjudicacion del suministro fuera del acto de la subasta, que se celebrará el día 2 del próximo mes de Octubre á las doce de su mañana en los estrados de la Intendencia general, en la que se hallarán de manifiesto las condiciones, con arreglo á las que se ha de hacer este servicio. Madrid 26 de

agosto de 1833.—Francisco Antonio Canseco.—José María Montoro, secretario.

*Lo que se hace notorio para conocimiento de los licitadores. Palma 14 de setiembre de 1833.*

## AGRICULTURA.

### OBSERVACIONES SOBRE EL ARTE DE HACER EL VINO.

(Conclusion.)

No conociendo los fenómenos y efectos de la fermentacion, no se pueden remediar los defectos que haya en el vino, y de consiguiente se debe observar la carrera que sigue la coccion ó fermentacion tumultuaria hasta su conclusion, que sobre poco mas ó menos sucede asi. Principia presentándose en la superficie del mosto como unas bolitas ó ampollitas, que poco á poco se van aumentando, viendo salir otras por el medio viniendo del centro, y al tiempo que atraviesan el líquido se agitan todos sus principios y se dislocan todas sus moleculas, dejándose oír entonces un ruido parecido al que causa el hervor del agua. Desde este tiempo se nota que muchas y no pequeñas gotas del líquido se levantan á bastantes pulgadas de altura, y vuelven á caer en la superficie del mismo, hallándose en este momento el licor turbio y muy sucio, y se ven revolverse pielecitas, escobajos y semillas, chocando entre sí, y se precipitan cambiando de direccion, hasta que queda en la superficie quieto y como formando una capa ó corteza, hasta que baja al fondo de la cuba ó tinaja; por este rápido movimiento y separacion de las bolitas aeriformes se aumenta el volúmen de la masa, y asi continúa hasta que producen una espuma considerable. El calor, que tambien se aumenta con la fermentacion, arroja un olor de espíritu de vino que se estiende por las inmediaciones de la cuba ó tinaja, y el color del líquido se oscurece: disminuyendo al cabo de cierto tiempo la fermentacion tumultuosa, se restablece la masa á su primer volúmen, aclarándose y terminando la accion; lo que unas veces sucede despues de algunos dias, y otras al cabo de

algunas horas. En este estado son cuatro los efectos mas sensibles ó notables, á saber: produccion del calor: separacion del gas: formacion del alcohol y coloracion del vino. (Se entiendo del tinto).

En los paises frios sucede muchas veces, que depositado ya lo vendimiado en las cubas ó tinajas del cocedero, no se experimenta la coccion como no se la ayude con alguno de los medios propuestos; pero desde el instante en que comienza á fermentar, el calor es intenso, llegando alguna vez en pocas horas hasta el grado 28 de Reamur: observando el ruido, podemos inferir si es mucho ó poco el calor. Cuando se vea que el calor es igual en toda la masa, y no obstante tumultuaria, entonces debemos removerla, mezclarla y agitarla, para que conserve un temperamento igual en todos sus puntos.

A poco de principiada la fermentacion se deja percibir el ácido carbónico, que se separa de la masa y viene á estallar en la superficie: este gas ácido descompone el aire atmosférico que estaba alrededor de la masa, ocupando dicho gas todos los vacíos de la tinaja ó cuba, y se precipita despues por su pesadez á la parte inferior. Este mismo gas lleva consigo una parte del oxígeno y del carbono, de cuyos principios despoja al mosto; pero contenido en el líquido por todos los medios posibles que se opongan á su evaporacion, contribuye á conservar el aroma y el alcohol, que en parte suele exhalarse con él. Por esta razon deben los vinos espumosos y picantes su calidad particular, al haberse puesto en botellas antes de que se completase la fermentacion, en cuyo caso, como está envuelto lentamente el gas en el licor y comprimido, cuando se aflojan los tapones, salta con ímpetu y á veces con estallido.

Debe saberse que el mosto mas azucarado no es el que da mas ácido gaseoso, ni el que se emplea para fabricar el vino blanco, espumoso y picante, porque si se quisiera sofocar la fermentacion de este mosto encerrado en toneles ó en botellas antes de que se completase, el principio azucarado no se descompondria, y el vino seria dulce, áspero y desagradable. De este mismo principio nace la dificultad de conseguir vino tinto picante y espumoso, porque como para que tome el calor es indispensable dejarlo fermentar

en las tinajas y con el hollejo ó casca de la uva en donde reside el color, es inevitable que el gas ácido se disipe. Todos saben que este gas no es respirable, y que en los cocederos y bodegas donde abunda no se puede entrar sin peligro de la vida; y cuando quiera verse en el estado que está la fermentacion, se llevará una luz delante, y si esta no arde bien y con valentía, debe salirse y aguardar mas adelante, procurando desinfeccionar el lugar viciado, arrojando en el suelo y por las paredes unos cubos de agua de cal, y al instante se combina el gas con la cal, y el aire atmosférico ocupa su lugar, y entonces se puede entrar sin cuidado á reconocer el estado en que está el mosto ó el vino.

No se puede dudar que existe en el mosto un principio azucarado, y que despues de la fermentacion desaparece y lo reemplaza el alcohol, el cual caracteriza el vino; para persuadirse de esta verdad no hay mas que ver como durante la coccion el uno va desapareciendo y el otro se va presentando: el mosto adquiere mas fluidez luego que todo lo inútil se separa de la masa.

Otra verdad que deben tener presente los cosecheros de vinos es, que en la cara interna del hollejo de las uvas negras, está una película en la que reside el principio colorante del vino cuando la uva ha llegado á su completa madurez, esto se observa fácilmente quitando á un grano la cubierta, y si se ponen unos cuantos granos de este modo y se comprime, saldrá mosto claro y vino blanco; por lo que no se sacará vino tinto aun cuando el mosto sea de uva negra, si no se le añade antes de cocerlo una poca de casca: aunque alguna vez sin hacer esta operacion sale el vino con algun tinte, proviene de haber hecho la presion de las uvas con mayor fuerza, y haber sacado el líquido de la película de algunos hollejos: sabiendo esto los cosecheros podrán sacar el vino mas claro ú oscuro, con solo añadir ó disminuir la cantidad de casca.

Hemos manifestado cuanto creemos necesario al arte de hacer vino; pero ahora daremos algunas reglas que deberá el cosechero observar durante la fermentacion, para que salgan sus vinos lo mejor que sea posible.

Primera. Cuando el azúcar no se pueda desenvolver com-

pletamente, será por no haber cojido la uva bien madura, frialdad del clima ó estacion lluviosa, y en este caso, para que el vino no salga débil y sin espíritu, se calentarán dos arrobas de mosto por cada diez que haya en las cubas, que sea igual, y se derramará dentro por medio de un embudo de boca ancha, y el cuello del largo que ocupe el mosto de la cuba, para que vaya mezclándose el caliente de abajo arriba: el aumentar el calor del cocedero, añadir mas mosto, ó remover la masa con fuerza, suele ser suficiente á veces.

Segunda. Cuando la uva no tenga la azúcar necesaria se le podrá añadir la que sea suficiente de caña morena, miel ó regaliz, aunque en España lo mas general es el arrope, que se hace cociendo el mismo mosto hasta darle la consistencia debida: este arrope no sirve para los vinos generosos. Disolviendo una parte del tártaro en agua hirviendo produce el mismo efecto.

Tercera. Si sucediese lo contrario, esto es, que abunde la uva en azúcar se disolverá un poco de mosto en agua, y bien caliente se mezclará del mismo modo que queda dicho en la regla primera.

Cuarta. Para que el vino salga aromático, se cuidará de librar las cubas del aire atmosférico desde que se les echa el mosto que ha de fermentar.

Quinta. El cosechero que quiera sacar vinos picantes y espumosos, de la clase de los de Champanña, lo pondrá en toneles antes que acabe de fermentar.

Sesta. Cuando no se quiera que el vino salga muy cargado de color, no cocerán con él las pieles de las uvas, ó se pondrán muy pocas, teniéndolo menos tiempo en fermentacion con ellas; de este modo se graduará el color mas ó menos subido que quiera dársele.

Para saber cuando se trasegarán los vinos, ó se pasarán de los cocederos, lagares y vasos en donde se han fermentado, la práctica es la que guia á los mas de nuestros cosecheros, sin mas regla que la de creer y observar que se acabó ya la fermentacion tumultuaria y no se experimenta nada de movimiento en los vasos, estando en el fondo todo lo sólido y las heces: aunque tengamos estas señales por buenas, con todo reuniremos las reglas que convendrá

seguir en estos casos, en atención á que no todos los vinos son de una misma naturaleza.

Primera regla. Hay vinos tan ligeros y poco sustanciosos que deben estar muy poco tiempo en las cubas, sucediendo en Borgoña que algunos permanecen solo veinte y cuatro horas.

Segunda. Los vinos picantes y espumosos no deberán dejarse en las cubas ningun tiempo, pues ya se ha dicho que para que sean buenos es menester pasarlos á los toneles antes que acaben de fermentar.

Tercera. Tampoco se dejará en las cubas mucho tiempo el vino que se quiera con poco color.

Cuarta. Cuando el mosto es muy espeso y azucarado, y el frio es mucho al tiempo de la vendimia, y se quiere el vino mas cubierto, deberá estar mas tiempo en las cubas.

Quinta. Cuando el vino que fermente sea en mucha cantidad, el calor sea muy grande, y se quiera que el vino quede muy perfumado y aromatizado, deberá estar poco tiempo en las cubas.

Con las reglas indicadas hará la operacion del trasiego cuando y como deba hacerse: el tamaño de las tinajas ó cubas será el que mas acomode, pues las hay en Castilla la Vieja desde 80 hasta 700 arrobas, y tinajas de 30 á 150. Procurará que al trasegar el vino vaya claro, para lo cual se pondrá un paño en la boca de la tinaja á fin de que no pase nada de orujo, pues mas vale que quede algun vino entre la casca que no esprimirla demasiado.

Cuando no hay que trasegar se saca la casca (brisa llaman en otras partes), y la llevan á la prensa, en la que se oprime de nuevo y sale un vino muy bueno y claro, pero no se mezcla con el de las tinajas. Es bien sabido los distintos usos que tiene la casca: algunos para sacar el aguardiente ó vinagre le dan una sola prensa, y otros le dan dos, porque asi sale mejor y mas licor.

En Francia hacen un vino que llaman *piquetta*, y dura hasta la primavera; desmenuzan muy bien el orujo, y volviéndolo á la cuba le echan la séptima parte del vino con que fermentó primero; pero muy poco á poco, á fin de dar mas tiempo á la coccion: luego se le añade cada dia la cantidad de agua necesaria, segun el gusto de quien le ha

de consumir, y pasados diez ó doce días se saca el orujo y se prensa, guardando en toneles todo el líquido que resulte de esta operacion, dejándoles solo un agujero en la parte superior para que salga la espuma de la fermentacion insensible; despues se tapa, y puede beberse el licor. En muchos pueblos de nuestra península hacen un licor parecido á este, que dan á los trabajadores, y lo apellidan de distintos modos; y aunque no es fuerte, en algunas partes lo hacen tan bien que llega á subirse á la cabeza.

(*Sem. de Agr. y Art.*)



### TRASPLANTE.

Se miraba anteriormente como muy difícil, si no imposible, el trasplantar árboles viejos y crecidos, y Plinio era de parecer que un árbol no debia trasplantarse pasando de dos ó tres años.

Estas trasplantaciones son bastante comunes ahora, y se hacen sin peligro teniendo el debido cuidado y atencion. Evelyn dice que la tierra que está al rededor del árbol debe moverse, y cortar todas las raices de los lados, hasta que á la fuerza se pueda tumbar por un lado; de modo que las raices mayores se puedan coger y cortar con la hacha. El árbol se vuelve á enderezar; se le echa tierra de la que se habia apartado, y permanece asi hasta el año inmediato ó mas, en cuyo tiempo ha echado raices tiernas, buenas para la trasplantacion, la que se debe hacer en su tiempo. Tambien se efectua del modo siguiente: antes de las grandes heladas se hace una zanja al rededor del árbol, á la distancia que se crea necesario para las raices, cabando hasta debajo de ellas: se pondrán tablas al rededor de la zanja para sostener la tierra, y se echa el agua suficiente para llenarla, á menos que la tierra no estuviese húmeda de antes. Se dejará en este estado hasta que las heladas la hagan adherirse á las raices, y entonces se llevan y se plantan adonde se quiere, y para impedir que se hielen se pondrá estiércol; se cubre con tierra sacada del primitivo agujero

sobre las raíces del árbol nuevamente plantado. Evelyn nos dice que por este método un plantío de seiscientos cacaos de ocho años y de sesenta pies de altura, fueron trasplantados por el conde Maurice; y que una persona de Devonshire trasplantó robles tan grandes que se necesitaban doce bueyes para tirar de ellos. Los robles estaban destinados para suplir algunas faltas en un paseo de árboles.



### RESFRIADO EN LOS CABALLOS.

Los síntomas ordinarios de un resfriado en su primer período son bien conocidos: tos, caer linfa ó agua de los ojos y de la nariz, y algunas veces bajar la cabeza. Si es atendida al instante la enfermedad cede inmediatamente; se cuidará de tener el caballo abrigado y se le dará agua caliente, y una mezcla de salvado y cebada cocida, lo que regularmente basta para la cura.

Los vasos hallándose aliviados de un peso superfluo se contraen, y el caballo no está espuesto á una recaída cuando vuelve á estar espuesto al aire. Espíritu ó sal de cuerno de ciervo, en cerveza caliente, endulzado con jarabe de adormideras, y dado dos veces al día, es una medicina excelente al principio de un resfriado; pero se debe cuidar de que la dosis de cuerno de ciervo no sea demasiado fuerte, porque se escoriaria la garganta del caballo y se sofocaria. Se puede dar para una dosis dos ó tres cucharadas de espíritu de cuerno de ciervo en tres pintas de cerveza; y se le puede sustituir desde dos hasta cuatro dracmas de gengibre recién molido.

La costumbre de sangrar los caballos al principio de un costipado es muy buena; y se debe repetir á los pocos días si la calentura y la llenura de los vasos lo indican. Despues se le podrá dar unas bolas emolientes compuestas de crémor de tártaro, bayas de enebro y zumo de orosuz, disuelto en agua.

PALMA: *imprensa de GUASP, calle de Morey.*