

Se suscribe á este periódico, que sale los martes, jueves y sábados, en la imprenta y librería de Sanz y Sanz, calle de Carretas, por reales al mes, llevado á la casa de los señores suscriptores.



Los avisos ó artículos podrán remitirse á la Redaccion, que se halla establecida en la misma imprenta y librería, francos de porte, sin cuyo requisito no se recibirán.

BOLETIN OFICIAL DE MADRID.

PARTE OFICIAL.

MINISTERIO DE LA GOBERNACION DE LA PENINSULA.

Subsecretaria. — Real orden.

Escmo. Sr.: Atendiendo S. M. la Reina Gobernadora á los méritos y recomendables circunstancias que concurren en el teniente general D. Valentin Terraz, ha tenido á bien confiarle interinamente el cargo de inspector general de la milicia nacional del reino, que se halla vacante por dimision que ha hecho del mismo el de igual clase D. Alejandro Gonzalez Villalobos. Lo digo á V. E. de real orden para su conocimiento y demas fines consiguientes. Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 19 de mayo de 1840. — Agustin Armendariz. — Señor ministro de la Guerra.

niendo presente S. M. lo informado sobre el particular por la comision especial de beneficencia, se ha servido mandar, que por ese ministerio del digno cargo de V. E. y por este del mio, se prevenga á las autoridades eclesiásticas, judiciales y civiles, que cuando se destine por providencia gubernativa ó judicial algun demente al espresado hospital de Toledo, ó cualquier otro que esté en su caso, se imponga á la familia ó bienes de aquel la obligacion de atender en todo ó en parte á su manutencion y asistencia, y que en el caso de ser el demente pobre de solemnidad ó desvalido, arbitre la Diputacion provincial á que corresponda el modo de cubrir aquel gasto. — Lo trasladado á V. S. de real orden para su inteligencia y cumplimiento en la parte que le corresponde.»

Lo que hago saber á los alcaldes y ayuntamientos constitucionales de esta provincia para su inteligencia y cumplimiento. Madrid 21 de marzo de 1840. — Diego de Entrena.

GOBIERNO POLITICO DE LA PROVINCIA DE MADRID.

Circular.

El Escmo. Sr. ministro de la Gobernacion de la Península con fecha 8 del actual me dice lo siguiente: «Con esta fecha digo al Sr. ministro de Gracia y Justicia de real orden lo siguiente: — S. M. la Reina Gobernadora se ha enterado de un expediente promovido por la junta municipal de beneficencia de Toledo, manifestando la escasez de medios en que se halla el Hospital de Dementes de aquella ciudad, llamado el Nuncio, y la preferencia que, segun su fundacion, debe darse para la admision en él á los enfermos naturales de aquella provincia; por lo cual pide se prohiba á los Gefes políticos, vicarios eclesiásticos, audiencias territoriales y jueces de primera instancia, destinar á dicho hospital dementes que pertenezcan á otras provincias. En su vista, y te-

Los parientes ó personas allegadas á los individuos que á continuacion se espresan y que han fallecido en los cuerpos militares de la Habana, se presentarán en la secretaria de este Gobierno político á recoger las partidas de defuncion de los mismos.

Clase.	Nombres.	Pueblo de su naturaleza.	Cuerpos donde servirán.
Soldado..	Francisco Sanchez...	Arabaca.....	Regimiento infanteria de Leon de linea peninsular.
Cabo 1.º	Tomas Carralero.....	Anchuelo.....	Id. id. id. id. id.
Soldado..	Eusebio Calbo.....	Santorcaz.....	Regimiento infanteria de España.
Id.....	Nicolás Manuel de Santa Inés.....	Navalcarnero...	Lanceros del Rey
Cabo 1.º	Antonio Centeno....	Colmenar viejo.	Regimiento infanteria de Barcelona.

Madrid 21 de mayo de 1840. — Diego de Entrena.

PARTES.

El capitán general de Cataluña en 8 del actual dice que el brigadier D. Juan Van-Halen, comandante general de la brigada de reserva, hizo una salida de Igualada á la Llacuna y sorprendió una masía donde se hallaban cuatro facciosos, los que murieron dentro de ella por no haberse querido entregar.

El capitán general de Galicia con fecha del 13 participa que el día 3 fue muerto por la tropa del canton de Refojo el cabecilla Santos Alvarez que tantas atrocidades cometió en la provincia de Orense.

El general segundo cabo de Valencia en 16 del corriente manifiesta haberse presentado 35 individuos procedentes de la facción, de los que 12 lo hicieron con sus armas.

Que la partida franca de Murviedro en combinacion con las del distrito de Segorbe, dieron alcance á una gavilla capitaneada por un sobrino de Vizcarro, de la que murieron todos los que la componian á escepcion de dos que marcharon con raciones á Begis, cuyo fuerte segun todos los antecedentes debia ser embestido el 17 por el general Azpiroz.

En Cuenca se presentaron á indulto dos facciosos, segun manifiesta con referencia al comandante general de la provincia el general encargado de la capitania general de Castilla la Nueva en su comunicacion del 16.

PARTE NO OFICIAL.
DEL ARTE DE LA DESTILACION.

Continua el artículo inserto en el número anterior.

El ancho de la pieza siguiente es igual al de las dos primeras, y tendrá unos cien pies de largo: es el almacen de las pipas llenas de aguardiente; las puertas que tiene de trecho en trecho facilitan la entrada y salida, sin tener que pasar por las dos primeras piezas: enfrente de estas puertas, interiormente y al nivel del suelo, hay unas aberturas ó trampas de dos pies de diámetro, con fuertes puertas de madera de encina, que se abren y cierran cuando se quiere, y cuyo marco está bien encajado en la pared. En medio de la trampa hay otra abertura, algo mayor que la boca de los toneles ordinarios, y que tambien está cerrada con un tapon movable. Pronto se verá su uso.

Debajo de esta vasta bodega hay una cueva, cuya tercer parte está llena de vasijas hechas de albañile-

ria. Cada vasija de estas corresponde á la trampa que acabo de hablar, y sube desde el pavimento de la cueva hasta lo alto. Dicese que contiene cada una veinte y un mil seiscientas libras de vino peso de marca.

Estas vasijas estan colocadas sobre pilares de fabrica, y dos pies mas altas que el suelo de la cueva. Al pie de cada una hay una gran llave de fuente de cobre estañado, que comunica á un tubo cerrado que se estiende á lo largo de todo el sitio que ocupan las vasijas. Al extremo mas inmediato de la fabrica hay un depósito, al cual va á parar el vino para sacarlo de allí con una bomba, y pasarlo al depósito formado en la segunda pieza, que es la que tiene el piso elevado.

A la parte de afuera del edificio y enfrente de esta segunda pieza hay una bomba y un depósito para recibir el agua que se necesita para lavar las cubas y los alambiques: la misma bomba, por medio de algunas posiciones particulares, sube, como se quiere, el vino ó el agua, segun se necesita; y un borriquito basta y sobra para mover la bomba. Cuando uno de estos depósitos está ya lleno, el sonido de una campanilla se lo advierte al borriquillo acostumbrado á pararse cuando la oye para irse á descansar.

Si no fuera necesario tener que trasportar los barriles llenos de aguardiente, con una sola persona habria bastante para el servicio de esta fábrica.

A estas ventajas económicas en las operaciones hechas que añadir otras mayores en la fabricacion: yo he sido testigo de las siguientes.

El mismo vino echado en una de las calderas de los hermanos Argand, y en otra de las de un particular vecino suyo han producido esta diferencia.

Argand.

Trecientas sesenta y ocho azumbres de vino en una sola caldera.

Cuarenta y cuatro libras de carbon de piedra para su destilacion.

En seis horas se han sacado setenta y dos azumbres de aguardiente prueba de Holanda.

En una hora se han sacado diez y seis azumbres de flemma.

De suerte que se necesitarian ciento y sesenta libras de carbon para tres calderas: las dos segundas no consumen mas que cincuenta libras cada una.

Se sacarian de las tres calderas sesenta azumbres de buen aguardiente, y sesenta y tres quintos de flemma.

La destilacion de los hermanos Argand ha durado despues de encendida la lumbre siete horas; y la de un vecino siete horas y treinta y nueve minutos; pero si se hubieran hecho tres destilaciones seguidas, podria igualar á la de los hermanos Argand, á siete horas

Particular.

Doscientas azumbres de vino en una sola caldera de las del pais.

Sesenta libras de carbon para su destilacion.

En cinco horas y cuarenta y seis minutos se han sacado veinte y dos azumbres de aguardiente prueba de Holanda.

En dos horas se han sacado veinte azumbres y un quinto de flemma.

treinta y nueve minutos cada una, hubieran durado cerca de veinte y tres horas: sin embargo en la práctica general no se hacen mas que dos calderas de ciento y veinte azumbres cada una en veinte y cuatro horas.

En tres destilaciones hubiera habido pues una economía de ciento diez y seis libras de carbon. La del tiempo no es de menos importancia; porque para sacar el primer aguardiente, ó prueba de Holanda son necesarias treinta y seis horas para tres calderadas, y los hermanos Argand no han empleado mas que siete horas para completar una destilacion de trescientas y sesenta azumbres; y por consiguiente se ganan veinte y nueve horas de tiempo.

De la construccion de las calderas de los Argand resulta mas aguardiente de prueba de Holanda: asi el gasto para reducir las flemas á buen aguardiente es mucho menor que el que se ocasiona por la reduccion de estas mismas flemas en las fábricas ordinarias, pues los Argand solo han tenido diez y seis azumbres de flema, y el vecino sesenta y cuatro y tres quintos de la misma cantidad de vino destilado en tres calderas.

He tenido el gusto de ver trabajar cuatro alambiques á un tiempo, el uno cargado de vino, el segundo de aguardiente para convertirlo en espíritu, el tercero de aguapie, y el cuarto de heces: las mismas ventajas y la misma superioridad se han visto, y la economía de leña ha sido prodigiosa en la destilacion del aguapie. En Languedoc rara vez se destilan las heces, porque la utilidad es muy corta, y la leña muy cara. El precio de los aguardiente de aguapie es casi siempre una cuarta parte, y aun un tercio inferior al de los aguardientes del comercio á causa de su mal gusto; pero los que sacaron los hermanos Argand igualaban á estos aguardientes.

Es sabido que para la destilacion de los espíritus es preciso, por temor de los accidentes, economizar la lumbre y tener mucha precaucion con ella, de forma que el chorro que caiga por el serpentín sea estremamente pequeño. Un trabajador echó alguna mas lumbre, y el chorro salió del grueso del dedo meñique; entonces se oyó un ruido singular y semejante al sonido que da un cuerno hueco, que le advirtió su imprudencia. Mi admiracion fue estremada cuando vi que este ruido lo ocasionaba una especie de válvula, puesta de intento para advertir al trabajador cuando habia demasiada lumbre: los otros tres alambiques tenian tambien sus válvulas; pero el mecanismo que la hace jugar no es visible.

No puedo negarme el placer de describir la conversion del aguardiente prueba de Holanda en tres-cinco, para que todos puedan juzgar por comparacion.

La caldera se cargó con trescientas y veinte azumbres de este aguardiente; se pesaron ciento y seis libras de carbon, y se encendió la lumbre á las nueve de la mañana.

A las nueve y veinte y cinco minutos principió á correr el espíritu con mucha rapidez.

Al mediodia se sacó un cubeto cuyo espíritu se

hallaba á treinta grados y medio del areómetro de Perica ó de Baumé.

A la una y veinte y un minutos se sacó otro que habia reemplazado al primero, lleno de espíritu á treinta grados y un cuarto del mismo areómetro.

A las tres se retiró otro de la calidad de veinte y nueve grados y medio.

A las cinco otro de la de veinte y ocho grados.

A las ocho y cuarto otro de la de veinte y seis grados y medio.

A las once otro de la de veinte y cuatro grados.

A la una y media de la mañana otro de la de diez y siete grados y medio.

Quedaron ocho azumbres de la última flema, y se consumieron ciento y una libra de carbon.

El producto total fue de doscientas cincuenta y un azumbres y un décimo sexto, que dieron la prueba de tres-cinco en el areómetro de Bories y de Baumé.

Cerca de trescientas libras de carbon se necesitarian para lograr la misma cantidad de tres-cinco en las fábricas ordinarias, en las que se gasta tres ó cuatro dias en destilar trescientas azumbres.

Lo que he dicho es meramente una indicacion de la utilidad de este establecimiento; pero suficiente para que los destiladores conozcan todo su mérito.

Tambien hay un punto importante de que no he hablado: las cabezas, calderas, serpentines; en una palabra, todo el cobre que se usa en esta fábrica está estañado, ó por mejor decir, forrado en una composicion, que es un secreto de los hermanos Argand; y no echándola á perder el ácido del vino, conserva mucho las vasijas, y no hay que temer la corrosion del cobre, ni que se convierta en cardenillo descomponiéndose: el gobierno debia comprar y publicar este secreto.

Me han dicho que la academia de Montpellier habia nombrado algunos de sus miembros de la clase de química, para dar cuenta esacta á los estados de Languedoc y al ministro de las operaciones de los hermanos Argand, y que habian sido recibidas con aplauso: me añadieron estar muy probado que de una cantidad de vino determinada, sacaban los hermanos Argand mas aguardiente que en las otras fábricas. No me cuesta trabajo el creerlo: un año antes ya me lo sospechaba yo. Lo seguro es que su aguardiente iguala á los mejores del Aunis, si no es superior; al mismo tiempo que todos los aguardientes de Languedoc y Provenza tienen el gusto áspero. Finalizo repitiendo que, segun mi dictámen, este establecimiento es excelente por todos lados.

CAPITULO II.

Calidad de los vinos.

Cuando el vino tiene segura la salida y á buen precio, es inútil destilarlo: este ramo de comercio se debe dejar para las provincias en que lo hay sobrante, ya por la inmensa cantidad de viñas, ya por falta de salida, ó ya últimamente por su poco valor. Antes de

establecer una fábrica es muy prudente asegurarse, con experimentos hechos en pequeño, cuanto aguardiente de calidad é inferior se puede sacar de una medida determinada de vino; y entonces, calculando los gastos y el producto en espíritu ardiente, se compara con el precio corriente del vino en los diez años anteriores, y se toma el término medio, observando si en estos diez años ha habido guerra ó paz. Un mal cálculo al principiar puede ser ruinoso; si unos y otros valores salen iguales, no hay para que tomarse el trabajo de destilar. Si el beneficio excede realmente, y el precio del vino es todos los años con corta diferencia el mismo, no hay ningun riesgo en establecer una fábrica; pero ha de ser grande, si se quiere sacar provecho.

Está muy demostrado que únicamente la sustancia azucarada es susceptible de fermentar y de producir cualquier género de vino. Asi mientras esta parte azucarada no se haya combinado del todo, esto es, mientras su sabor dulce se perciba mucho en el vino no está formado aun todo el espíritu ardiente que puede dar. Es de maravillar que un célebre químico de Paris, el primero que ha reconocido estos principios, haya dicho despues: » los vinos que se destinan para ser convertidos en aguardiente, se destilarán á las seis semanas, ó dos meses de su fermentacion completa (sin esperar á que esten sentados), porque en este estado suministra mucho mas espíritu de vino que al cabo del año.» Este pasage pide algunas reflexiones, porque es de mucha consecuencia.

1.º Supongo un vino bien hecho, ni demasiado, ni poco hervido, que no hubiese descompuesto la costra de crujo mientras fermentaba, y que se hubiese sacado de uva vendimiada en su correspondiente tiempo: y digo: 1.º que este vino dará mas espíritu ardiente á fin de marzo que por Navidad, en especial si la vasija en que está se halla en una buena cueva.

2.º Que si desde Navidad hasta el mes de abril ha estado en un paraje demasiado caliente, y en toneles pequeños, dará menos espíritu ardiente que en la primera época. En el primer caso, el espíritu ardiente se produce siempre por la fermentacion insensible, que sucede á la tumultuosa, y en el segundo esta fermentacion insensible se acelera demasiado, y una gran parte de la sustancia espirituosa se escapa por los poros de la vasija. Si se destapan las dos cubas se verá aunque sean de igual cavida, que le falta mucho mas vino á la segunda que á la primera. Ya hemos dicho que el espíritu ardiente se evapora con mas facilidad que el agua, al mismo grado de calor: por esto no es de maravillar que en la destilacion de la segunda cuba se saque menos espíritu ardiente, aun prescindiendo de la diferente cantidad de vino; y asi esta substraccion pende de las circunstancias, y no del tiempo.

Establezco una proposicion general: y es que el mismo vino contiene mas espíritu á principios de abril que por Navidad, fundado en los experimentos

diarios de las grandes fábricas de aguardientes: esta proposicion necesita en la actualidad modificarse. Hay vinos tan flojos, cuya union de principios es tan débil, y cuyos principios mismos estau tan mal combinados y tan poco dispuestos á ello, que es mas útil quemarlos por Navidad que mas tarde; y sin duda es de estos de los que quiere hablar este químico. Si se trata de los vinos de Languedoc, de Provenza &c. se mejoran en el invierno: y asi se hará muy bien en quemarlos hasta marzo ó abril, ó al fin del año, si se guardan en vasijas de fábrica, ó en una buena cueva, y en la mayor cantidad posible. En las grandes fábricas es preciso principiar antes, para acabar las destilaciones antes de los calores fuertes, porque en verano los vinos pierden demasiado espíritu, principalmente cuando no estan en cuevas escelentes, sino segun la costumbre en bodogas: ademas es preciso quemar el vino segun se va comprando. (Se continuará.)

ANUNCIOS.

REDACCION DEL BOLETIN OFICIAL DE MADRID.

Habiendo concluido en fin del mes de abril próximo pasado el primer semestre del corriente año de contrata de este Boletín oficial, y faltando á muchos Ayuntamientos satisfacer el importe de la suscripcion del mismo como les está prevenido, se les avisa para que inmediatamente concurren á pagar dicha suscripcion, y de no hacerlo el editor se verá en la dura necesidad de acudir al Excmo. Sr. Gefe político, á fin de que S. E. tome las medidas que crea necesarias contra los morosos; asi como saldrán desde luego apremios contra los que se hallen con atrasos anteriores.

Se halla hecha y admitida postura á los pastos de rastrojera y barbechera del lugar de Coslada, bajo las condiciones que se hallan puestas, y se manifestarán al tiempo de su remate, y se hallan señalados para el primero el lunes 25, y para el último de la mejora del cuarto el domingo 31 del corriente de once á doce de su mañana.

Hallándose concluidos los repartimientos de contribucion general y paja y utensilios ordinaria y extraordinaria de la villa de Hortaleza, se anuncia al público para que el que tenga posesiones en dicha villa y su término y quiera enterarse de sus copos, acuda á la secretaria de su ayuntamiento, en donde estarán de manifiesto los repartimientos por término de nueve dias, con prevencion de que pasados sin haber hecho reclamacion alguna se remitirán á la aprobacion.