

Se suscribe á este periódico, que sale los martes, jueves y sábados, en la imprenta y librería de Sanz y Sanz, calle de Carretas, 10 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 GUERRA.

Circular.

Escmo. Sr.: Enterada la augusta Reina Gobernadora de la sumaria informacion instruida por el mariscal de campo D. José María Coluvi en cumplimiento de lo que se le previno en real orden de 18 de diciembre de 1838 para averiguar las causas que produjeron los desgraciados sucesos de Morella ocurridos en el mes de agosto del mismo año, tuvo S. M. á bien ordenar que se pasase al tribunal supremo de Guerra y Marina para que informase lo que se le ofreciese y pareciese; y habiéndolo verificado en acordada de 23 del actual, se ha convencido el real ánimo de S. M. de que la índole, complicacion y circunstancias de este asunto hacen muy difícil si no imposible el descubrimiento y castigo de los verdaderos causantes del mal éxito de una empresa concebida con tino y habilidad, y empezada bajo los mas lisonjeros auspicios por el teniente general D. Marcelino Oráa, como general en jefe que era del ejército del centro; y teniendo por lo mismo en consideracion, que si se redujese ahora el procedimiento á los trámites de un juicio verdadero, serian ineficaces, ó cuando menos no producirian cosa apreciable las diligencias mas esquisitas para conseguir su terminacion y fallo definitivo; se ha servido resolver, de conformidad con el parecer del referido supremo tribunal, que se tenga por sobreseida la espresada sumaria.

Asimismo, y en vista del resultado de las actuaciones practicadas y documentos unidos á ellas, se ha dignado S. M. declarar que la formacion de este expediente no puede en ningun tiempo perjudicar la acreditada opinion del general Oráa, adquirida á costa de sangre vertida, y fatigas sufridas en defensa de la causa nacional y trono legítimo; puesto que consta y está

probado que tanto en la operacion contra Morella, como en la retirada que ejecutó, llenó su deber, salvando con maestría el honor de las armas nacionales, y sin haber desmerecido en lo mas mínimo la reputacion militar que sus dilatados y distinguidos servicios y conocimientos le han grangeado, ni la confianza de S. M.

De Real orden lo digo á V. E. para su inteligencia y efectos consiguientes. Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 30 de mayo de 1840.—Clonar.—Sr. capitan general de....

GOBIERNO POLITICO DE LA PROVINCIA DE MADRID.

Circular.

En 18 de mayo de último hice saber á los alcaldes constitucionales de esta provincia por medio de circular inserta en el Boletin oficial núm. 1153, que se presentasen desde luego los del año 1839 con el estado cuyo modelo acompañaba, á hacer las competentes liquidaciones de los pasaportes, licencias y demas documentos de proteccion y seguridad pública recibidos y despachados en el referido año: resultando que varios no lo han realizado aun, he dispuesto que si dentro de quince dias precisos contados desde la fecha no lo verifican, quedan responsables á los procedimientos á que dé lugar su morosidad. Todo lo que les harán saber los alcaldes actuales por el medio que estimen, á fin de que la falta de noticia de esta resolucion no les sirva de excusa para dejar de cumplirla. Madrid 8 de junio de 1840.—Diego de Entrena.

Desde el dia 10 del corriente, é interin dure mi ausencia de esta capital con motivo de tener que acompañar á SS. MM y A. hasta los confines de esta

provincia, queda encargado del Gobierno político de la misma el Sr. Intendente de rentas, con arreglo al artículo 248 de la ley de 3 de febrero de 1823.

Lo que hago saber á los alcaldes y ayuntamientos constitucionales para su inteligencia. Madrid 8 de junio de 1840. = *Diego de Entrena.*

PROVINCIA DE MADRID.

CONTRIBUCION EXTRAORDINARIA DE GUERRA.

Nota de lo cobrado en esta provincia por dicha contribucion en el mes último.

PARTIDO DE MADRID	METÁLICO.	PAPEL.	TOTAL.
Madrid.	»	361.600	361.600
Alameda del Valla	46 17	2.900	2.946 17
Becerril.	45 13	1.300	1.345 13
Canillas.	32 29	3.550	3.582 29
Canencia.	29	1.000	1.029
Cerceda.	38 11	250	288 11
Chamartin.	6	6.000	6.006
Colmenar de Viejo	»	5.000	5.000
Collado mediano.	41 1	2.850	2.892 1
Getafe.	»	5.500	5.500
Hortaleza.	22 27	2.400	2.422 27
Leganés.	2.033	16.050	18.083
Pelayos.	21 13	450	471 13
Pinto.	138 1	6.000	6.138 1
Piñilla de Lozoya.	190	400	590
Prado (El).	»	7.000	7.000
Rascafría.	437 20	3.500	3.937 20
Torrelodones. . . .	40	1.100	1.140
Valdaracete.	815	»	815
Valdepiélagos. . . .	60	2.000	2.060
Vallecas.	»	2.050	2.050

PARTIDO DE ALCALA

Berruenco.	96	»	96
Olmeda.	1.069 18	»	1.069 18
Torres.	330	2.000	2.330
	<u>5.493 14</u>	<u>432.900</u>	<u>438.393 14</u>

Madrid 3 de junio de 1840. = *José Ciudad.*

Junta de quema de documentos de la deuda pública.

TRIGESIMA QUEMA.

Reunida en la plaza de la Constitucion á las once de la mañana de este dia la junta nombrada por S. M. para presidir la quema de documentos de la deuda pública, con arreglo al Real decreto de 13 de marzo de 1837, é instrucciones posteriores, compuesta del Escmo. Sr. D. Luis Sorela, que la presidió por indisposicion del Escmo. Sr. D. Antonio Barata, y de los Sres. vocales D. Pedro Sainz de Baranda y D. Braulio Rodrigo de la Dehesa, individuos de la diputacion

[2]

provincial; D. Félix D'Olhaberrriagne y Blanco, director de la caja nacional de Amortizacion; D. Dama-so Aparicio, procurador síndico del ayuntamiento constitucional de esta M. H. V.; D. Ramon Soriano y Pelayo, individuo de la junta de enagenacion de bienes nacionales; D. José Cano y Sainz, del comercio de esta corte, y D. José Higinio Arche, contador general de la caja nacional de Amortizacion, vocal secretario; y colocada en el estrado preparado al intento, se procedió á leer el acta anterior, y fue aprobada.

Acto continuo se pusieron de manifiesto los legajos de recibos de intereses de vales destinados al fuego, tales como habian sido reconocidos por la misma junta en la direccion de la caja de Amortizacion, y dispuestos y conducidos conforme á lo que previenen los artículos 4.º y 6.º de la instruccion de 12 de agosto, despues de segregados dos, por haber sido reclamados; importante el uno de 20,577 rs., procedente de Cádiz, y respectivo á los vales de 300 pesos de mayo de 1814, señalado con el número 286 del registro 1.º, y el otro de 30,233 rs. 25½ mrs., procedente de Barcelona y respectivo á los vales de 150 pesos de Setiembre de 1824, señalado con el núm. 45 del registro 1.º

En seguida el Escmo. Sr. vice-presidente ordenó que el secretario leyese, como se verificó, el espresado real decreto de 13 de marzo, y la instruccion de 12 de agosto, el número total de los recibos destinados á la quema, y el de paquetes que los contenian. Concluida la lectura, y colocados estos en su respectivo lugar, con sujecion al art. 9.º de dicha instruccion, escitó el Sr. vicepresidente á los espectadores á que tomasen ejemplares del suplemento á la Gaceta de 30 de diciembre último, que estaban sobre la mesa, invitándolos á que se enterasen de la legalidad de la operacion, abriendo por sí, ó señalando para que se abriese, el paquete ó paquetes que designasen, á fin de comprobar la esactitud de su contenido con la indicacion del suplemento.

Y no dirigiéndose ninguna demanda, á pesar de las reiteradas invitaciones que se hicieron al público para ello, dispuso el Sr. vice-presidente se abrieran los paquetes que contenian los documentos, y amontonados se les pegó fuego y movió en distintas direcciones, hasta que quedaron reducidos á cenizas todos los de la deuda pública contenidos en el suplemento de que queda hecha mencion, y de que se acompaña un ejemplar autorizado, importantes 8.726,342 rs. 33½ maravedis vellon, hecha la segregacion de los que se han mencionado.

Satisfecha cumplidamente la junta y el público de la operacion, el Sr. vice-presidente dió por concluido el acto, conforme á lo que previene el art. 15 de la misma instruccion.

Y en cumplimiento de lo resuelto en el art. 13 del real decreto de 13 de marzo, firma la junta por cuatuplicada la presente acta formal á los efectos y para los usos que el mismo y la real orden de 21 de noviembre previenen, de que certifica el vocal secretario. Madrid 27 de mayo de 1840. = *Luis Sore-*

Ja. = Pedro Sainz de Baranda = Bráulio Rodrigo de la Dehesa. = Felix D'Olhaberriague y Blanco. = Dámaso Aparicio. = Ramon Soriano y Pelayo. = José Cano Sainz. = José H. Arche, vocal secretario.

PARTE NO OFICIAL.

DEL ARTE DE LA DESTILACION.

Véase el número 1160.

He dicho y repito muchas veces que la parte azucarada formaba el aguardiente. Según este principio reconocido por todos los químicos y físicos, es fácil concluir que el arte puede mejorar y proporcionar á estos aguardientes endebles mas espíritu. Basta pues añadir una sustancia azucarada á este orujo puesto en fermentacion: no digo que se le eche azúcar, porque cuesta mucho, ni melaza ó espuma de azúcar, porque aumenta la mala calidad del aguardiente, aunque con ella halla mas producto: la miel de abejas es la sustancia que siempre me ha probado mejor. En un orujo que haya dado veinte ó veinte y cinco barricas de vino de ciento y diez á ciento y quince azumbres, se echan tantas libras de miel como barricas haya tenido, y doble si se quiere. Para esto, antes de echar la primer agua en el orujo, se deslie la miel en esta misma agua, que debe quedar bien fluida, y despues de haberla distribuido, unos hombres con horquillas vuelven de arriba abajo el orujo, á fin de que el aguamiel se insinúe ligeramente en todo ello. La fermentacion que no tardará en mostrarse será viva y muy sensible; y este vino adquirirá mucho espíritu durante todo el invierno. Respondo de la bondad de este método por la esperiencia que tengo de mas de veinte años.

SECCION IV.

De la destilacion de las lias.

Este género de destilacion es casi desconocido en el reino, esceptuando París. Los vinateros estan allí obligados á vender sus lias y heces á los vinagreros, y estos, favorecidos con tal privilegio esclusivo, lo pagan á un precio muy ínfimo: sacan de ellas vino para vinagre, alguna porcion de aguardiente, y lo que resta lo convierten por medio de la calcinacion en cenizas gravelas.

Toda lia es viciosa y tenaz, y así es escusado prensarla, porque no dará el vino que contiene. Pero si se le quiere estraer es necesario tenerla por algun tiempo en una estufa, calentar una plancha, ponerla en sacos, y aprensarla en este estado. Entonces sale el vino que sirve para hacer vinagre ó para destilarlo.

Algunos vinagreros colocan en su estufa unas vasijas grandes de madera, en las cuales ponen las lias, y á medida que se calientan sueltan la parte vinosa,

que por medio de la llave colocada en la parte inferior de la vasija, corre á una cubeta.

Otros echan estas lias y estas heces, en el estado que las compran, en el alambique y las destilan; pero se puede fácilmente inferir lo malo que será un aguardiente semejante.

Sin recurrir á esta máquina, y sin seguir las operaciones de los vinagreros, preferiria el echar las lias en agua caliente, agitarlas y removerlas, á fin de dividir las, filtrarlas despues, y el producto clarificado daría un aguardiente inferior, pero no tan malo como el que se saca siguiendo los métodos ordinarios. La esperiencia ha demostrado que los espíritus sacados de las lias y orujos contienen mucho mas aceite de vino que el mismo vino, guardada proporcion.

SECCION V.

De la destilacion de la cerveza, de la sidra y de la perada.

Los mismos vasos, las mismas operaciones practicadas para la destilacion del vino, sirven para la de los licores preparados con las semillas farináceas, para la de la sidra y de la perada. Los aguardientes de granos, de que se hace tanto consumo en los reinos del norte, tienen siempre un olor á quemado, y un gusto detestable; y no puede dejar de ser así atendida la viscosidad de la cerveza, y la cantidad de su mucilago. Sin embargo, la gente comun de estos países tiene por bueno y escelente este aguardiente; sin duda porque estan habituados á él y principalmente porque no lo pueden comparar con un aguardiente bien hecho sacado del vino.

Aunque he visto muchas veces destilar semejantes aguardientes, no puedo hablar sobre ellos, porque nunca he hecho pruebas en este género; pero á pesar de esto voy á proponer una idea, que me parece fundada en los principios de la destilacion.

Me parece pues: 1.º que destilando la cerveza bien clarificada, su aguardiente tendria un gusto menos malo: 2.º que poniendo aparte los primeros productos, despues de haber salido la flama, esta operacion seria mas pura; los últimos productos servirian para destilarlos otra vez, ó se podrían añadir á una nueva destilacion, y así sucesivamente de destilacion en destilacion: 3.º estos primeros productos se podrían echar en una cantidad suficiente de agua, y ponerlos luego en digestion, para destilarlos, como se ha dicho anteriormente: 4.º si no se procede así, convendrá hacer la destilacion al baño maria; pero á pesar de estas precauciones, no puedo creer que estos aguardientes sean tan buenos y finos como los bien sacados del vino, ni que dejen de conservar siempre un poco de acrimonia; sin embargo, serán preferibles por todos respectos á los demas aguardientes de este género que circulan en el comercio.

De la destilacion para fabricar licores.

En las fábricas grandes la cabeza del alambique está desnuda, y se suprimen los refrigerantes que antes se colocaban sobre esta cabeza. Moline los ha conservado con razon en los alambiques que propone. Yo soy de su mismo modo de pensar, aunque no adopto la corriente continua de agua fria que cae en ellos; pues basta que esten llenos de agua, y que se renueve esta cuando sea necesario. La experiencia prueba todos los dias que los alambiques de los licoristas guarnecidos con sus refrigerantes, y con el serpentín metido en una pipa de agua fria, daban espíritu de vino mas dulce y mas suave que los otros, y que si se destila el vino al baño de maria el espíritu es todavia de calidad superior. Convengo en que lo dilatado de esta última operacion aumenta mucho los gastos; pero ahora no tratamos de economia, sino de la mayor perfeccion. Este refrigerante impide que los vapores que se elevan de la caldera y arrastran consigo una porcion del aceite del vino, contraigan el gusto á quemado tocando en la cabeza abrasada, cuyo grado de calor es tal que puede casi hacer hervir el agua del refrigerante; debiéndose inferir de aqui que este aceite, acre por naturaleza, adquiere por la ustion mas acrimonia, y otras cualidades igualmente desagradables. Luego que se quema se hace empireumático, y muy corta porcion basta para dar un gusto perverso á una gran cantidad de aguardiente. Es pues esencial que el alambique tenga su refrigerante, y un serpentín con muchas vueltas espirales, cuyo diámetro vaya siempre en disminucion desde su union con el pico de la cabeza hasta la cubeta.

No es una cosa indiferente que la cucúrbita del alambique, y las demas piezas sean de cobre ó de estaño fino. El estañado liberta poco y por corto tiempo al cobre de la accion del ácido del vino que hierve en él, y este ácido lo corroe, y se carga de las partes del cobre y de las del plomo mezcladas con el estaño. Es pues esencial emplear vasijas de estaño fino, ó de cobre preparadas segun el método de los hermanos Argand, cuando publiquen su secreto; pero se deberán hacer siempre las operaciones al baño de maria para la rectificacion de los espíritus.

Kunckel, químico aleman, es el primero que ha descubierto aceite en el vino. Este aceite sobrenada en el licor cuando se hace éter vitriólico; pero para obtenerlo por medio de una operacion mas sencilla, es necesario practicar la de Kunckel, es decir, echar una parte de agua en cuatro, cinco ó seis partes de espíritu de vino, echarlo todo en vasijas bien tapadas, y dejar que se mezcle uno con otro por espacio de ocho ó doce dias, y despues se destila al baño de maria al grado medio del agua hirviendo: lo que queda despues en la cucúrbita es un poco de aceite y una corta porcion de espíritu de vino, porque si se hubiese in-

tentado sacarlo todo hubiera subido algun poco de agua. Esta operacion se funda en la mayor afinidad que tiene el aguardiente con el agua que con el aceite: por consiguiente siempre que se le echa agua abandona el aceite para unirse con ella, y en la destilacion sube solo, y si se tiene cuidado de contener el fuego á los sesenta y seis, setenta y siete ó setenta y ocho grados de calor el espíritu del vino sube puro; pero si el calor es mas fuere se lleva consigo algunas partes de agua.

Mediante esta operacion se puede rectificar el espíritu de vino segunda vez; pero no mas, porque se descompone. El olor de este espíritu ardiente es suave y agradable, y no se parece nada al del comercio. Dubuison, licorista de Paris, ha conseguido sacar este aceite bajo una forma concreta, guiándose por el método de Kunckel, pero dejando enfriar el residuo de la cucúrbita sin desenlôdar la cabeza. Este aceite tenia un color moreno: y puesto en un plato de porcelana adquirió la consistencia de manteca, y despues la del sebo de carnero: era acre y de un gusto desagradable, y su olor casi tan fuerte como el del espíritu de terebentina; todo esto prueba lo mucho que perjudica este aceite á la calidad del aguardiente. Segun lo que se acaba de decir, se debe por todos respectos preferir para la fabricacion de los licores el espíritu de vino al aguardiente, y principalmente el espíritu de vino rectificado como hemos dicho, supuesto que en este estado se halla en la mayor pureza y completamente separado de todas las partes heterogéneas, de cuyo grado de perfeccion está muy distante el aguardiente. Los licores compuestos únicamente con espíritu de vino, serian muy fuertes; pero se les puede añadir la cantidad conveniente de agua, y entonces son mas dulces, mas finos, mas agradables, y sobre todo y lo que es mas esencial, mas sanos.

(*Diccionario de Agricultura.*)

ANUNCIOS.

Aguas medicinales de la fuente del Toro en el Molar.

El uso de estas aguas principia el 15 del presente y habiéndose hecho una considerable reforma en la administracion interior del establecimiento se avisó al público que se da por falsa toda botella de agua que no venga sellada: el sello consiste en un lema en la parte superior (El Molar) y debajo las iniciales P. D. F. (por la direccion facultativa). El Molar á 6 de junio de 1848. — El médico-director, José Abades y Rezano.

En la villa de Rivas de Jarama está señalado para el remate de la rastrogera y término hasta S. Miguel el dia 13 del presente mes de junio de diez á doce de la mañana en las casas consistoriales, lo que se anuncia para que el que guste interesarse en ella acuda dicho dia.