

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

Reales órdenes.

En consideracion á los males y perjuicios que ha originado en muchas ocasiones la facilidad con que, sin dejar accion á la via gubernativa, se procede judicialmente en los casos de fraude reconocido en las aduanas por efecto de las operaciones que se practican en ellas conforme á instruccion; y deseando S. M. la Reina Gobernadora que se dé la proteccion debida al comercio de buena fé, guardándole todas las consideraciones posibles, al mismo tiempo que se persiga á los defraudadores de la hacienda pública, se ha servido mandar que cuando se descubran tales fraudes en las aduanas se instruya antes de todo expediente gubernativo, en el cual se oiga á las oficinas y aun á los interesados, y que solo hallándose méritos para proceder en justicia se determine asi, y se pase el expediente al juzgado de la subdelegacion para que sobre él tengan efecto los procedimientos judiciales. De real orden lo comunico á V. S. para su inteligencia y cumplimiento.

Dios guarde á V. S. muchos años. Madrid 21 de febrero de 1840.—San Millan.—Señor director general de aduanas y resguardos.

En el último reglamento de empleados para las aduanas, aprobado por S. M. en 1834, se dispuso la creacion de un número proporcionado de oficiales auxiliares de vistas destinados á las mas principales. El objeto de esta medida fue formar un plantel de buenos vistas que en lo sucesivo pudiesen reemplazar con utilidad y ventajas del servicio las vacantes que ocurriesen en estos empleos facultativos, los cuales

exigen para su buen desempeño, ademas de una completa instruccion de las leyes y aranceles de las aduanas, conocimientos teóricos y prácticos de todas las producciones naturales é industriales, ó por lo menos de aquellas en que mas se ocupa el comercio. Era pues consiguiente que para llenar las importantes miras que el gobierno se propuso al acordar el espresado establecimiento, los referidos oficiales auxiliares no se limitaran á ser unos simples escribientes de los vistas, sino que concudiesen con ellos á todas las operaciones del despacho, á fin de que en su dia se hallen aptos para ejercerlas si llegan á ocupar dichos destinos; pero aunque de este modo se haya entendido y realizado en algunas aduanas, en otras ha sucedido lo contrario, dejando frustrados los designios del gobierno. Para que sus esperanzas no sean por mas tiempo defraudadas, S. M. la Reina Gobernadora se ha servido mandar lo siguiente:

1.º Que los oficiales auxiliares de vistas asistan con estos á todos los despachos que se ejecuten en las aduanas, á fin de que prácticamente aprendan á conocer, distinguir y clasificar los géneros que en ellas se presenten, y que se instruyan en el desempeño de las demas obligaciones propias de estos empleos periciales.

2.º Que los gefes de las mismas aduanas esten muy á la mira de la aplicacion, aprovechamiento y demas circunstancias que distinguan á los referidos oficiales auxiliares para informar á la direccion general del ramo, y que segun ellas puedan ó no ser atendidos en la provision de las vacantes de vistas.

3.º Y que si por consecuencia de los citados informes, que la direccion podrá ampliar todo lo necesario hasta asegurarse de su esactitud é imparcialidad, resultase que alguno de los mencionados auxiliares de vistas no reune las buenas disposiciones necesarias para adquirir la instruccion que tales destinos exigen, se proceda á su reemplazo con otro que no carezca de ellas, dándose al primero ocupacion mas proporcionada á su capacidad, si sus méritos y

circunstancias le hiciesen digno de obtenerla.

Todo lo cual comunico á V. S. de real orden para su esacto cumplimiento. Dios guarde á V. S. muchos años. Madrid 22 de febrero de 1840.—San Millán.—
Señor director general de aduanas y resguardos.

GOBIERNO POLITICO DE LA PROVINCIA DE MADRID.

El Escmo. Sr. capitán general de Castilla la Nueva con esta fecha me ha trasladado el real decreto siguiente:

» Escmo. Sr.: El Escmo. Sr. secretario de estado y del despacho de la Gobernacion en real orden de esta fecha me dice lo que copio.—Escmo. Sr.: S. M. la Reina Gobernadora se ha servido dirigirme con fecha de hoy, el real decreto siguiente.—Habiendo cesado en el cargo de Gefe político superior de esta provincia el brigadier D. José Maria Puig, y conformándome con el parecer de mi Consejo de ministros vengo en nombrar en propiedad para reemplazarle á D. Diego de Entrena, quedando satisfecha del celo con que aquel lo ha desempeñado, y reservándome recompensar sus buenos servicios.—Tendréislo entendido, y lo comunicareis á quien corresponda para su cumplimiento.—Está rubricado de la real mano.—De orden de S. M. lo comunico á V. E. para su inteligencia y efectos correspondientes.—Dios guarde á V. E. muchos años &c.—Calderon Collantes.—Lo traslado á V. E. para su conocimiento y demas efectos, sirviéndose dar noticia de esta real resolucion á las autoridades que deban tenerla.»

Lo que transcribo á los alcaldes y ayuntamientos constitucionales de esta provincia, para su inteligencia y efectos convenientes, advirtiéndoles, que con esta fecha ha tomado posesion del cargo de Gefe político el espresado Escmo. Sr. D. Diego de Entrena.—Madrid 25 de febrero de 1840.—José Maria Puig.

PARTE NO OFICIAL.

AGRICULTURA.—Desgranar, desgranadera, garraspar, garraspadera.

Si es ó no conveniente desgranar los racimos de uvas.
(Véase el núm. anterior.)

Es pues claro que el ácido del alumbre combinado con el aguardiente casi no puede absorber parte de su agua, pues ya está unido con la mitad de su peso de esta, y que el ácido del tártaro se une muy difícilmente con ella á causa de las partes oleosas que contiene; en fin, porque no se disuelve en el espíritu de vino que precipita el tártaro contra las paredes interiores de los toneles, conforme se va perfeccionando la fermentacion insensible de este espíritu de vino.

¿Reune pues en razon de la masa arcillosa ó vitriólica del alumbre los principios constituyentes del vino? Esto es lo que habia que probar, y no veo cómo.

Si el alumbre puede producir algun efecto disolviéndose en el vino es por su aire de composicion que se estiende por el fluido, porque este aire es el moderador de la descomposicion ó de la desunion de los principios de los cuerpos. Así, suponiendo que el ácido tartaroso del escobajo se una con el mosto en la cuba, pronto se precipitará cuando se forme el espíritu, y se depositará en el hondon de las cubas.

Los vinos verdes se confunden malamente con los asperos ó duros: son verdes cuando la uva no ha adquirido la madurez conveniente: son ásperos y duros cuando el vino ha fermentado con los escobajos; y esta aspereza y dureza no pende del ácido propiamente dicho del escobajo, sino del jugo áspero que contiene, el cual saca esta aspereza del jugo mismo de vegetacion, de la savia de la vid.

Por poco que se conozca la estática de los vegetales, y los medios empleados por la naturaleza para modificar y perfeccionar los jugos destinados á la formacion de los frutos y de las semillas, se verá que el grano de la uva está unido al escobajo por un pedúnculo muy pequeño y delgado; que el escobajo refina los jugos que le envia la cepa, y que este pedunculillo refina tambien los que le comunica el escobajo; en fin, que la cubierta herbácea que cubre la otra cubierta casi leñosa de las pepitas de la uva, absorbe lo poco que queda de esta astriccion vegetal en el jugo de la uva: basta masticar estas pepitas para convencerse de ello: cuanto menos madura está la uva, mas ásperos son, y mas dulce la almendra que contienen. La industria del hombre ha sabido sacar gran partido de este fruto; pero la naturaleza pensaba mas bien en la formacion y en la perfeccion de la almendra que debia producir la planta: esta pepita es el último analisis, la quinta esencia de todos los jugos, y la parte que tiene mas aire inflamable.

4.º Cuando por cualquier causa hay superabundancia de agua en la uva, el escobajo mejora los vinos &c. Nada puede mejorar un licor sino la buena combinacion de sus principios, ó la adicion de los que le faltan. Conforme diré en el artículo vino, el escobajo no contiene parte alguna azucarada, y asi no produce tampoco ninguna espirituosa. En los años lluviosos el ácido abunda en el vino, porque contiene pocas partes azucaradas, y en corto número para encubrirlo: luego es inútil añadirle un ácido que no constituye el vino, ni le suministra principio alguno; tanto valdria echarle sarmientos picados. El sabor vinoso dista mucho ciertamente del áspero, y el mejor vino es el que no hace en el paladar impresion alguna astringente. Yo no dudo del hecho que refiere Maupin, cuando dice haberse dado la preferencia á un vino de uva sin desgranar, en comparacion de otro de uva desgranada; pero me atrevo á decirle que esta comparacion pende de una multitud de circunstancias: por mi parte puedo asegurarle que en todos los parages donde se acostumbra des-

granar las uvas son preferidos los vinos que se hacen sin el escobajo.

5.º *El escobajo ayuda la fermentacion &c.* en la apariencia y no en la realidad. Convengo en que el mosto de uva sin desgranar parece que fermenta mucho mas que el otro. En efecto, su ruido es mayor, y el orujo sube mas; pero estas señales exteriores penden de que los escobajos hacen mas fácil la salida del aire fijo, por los intersticios que quedan entre ellos, y de que siendo mas ligeros que el fluido, se suben á la superficie, ya por el calor de la fermentacion que dilata el fluido, ya por el aire que se forma. Por el contrario, el vino de uva bien desgranada y bien pisada hace subir poco á poco sus hollejos, los pega unos contra otros, y forma una especie de costra muy unida, apretada y gruesa, que impide en gran parte la salida del aire, y que por consiguiente disminuye su ruido. A estas razones añadirémos la esperencia. Compárense los productos de dos cubas en iguales circunstancias, la una de mosto de uva desgranada, y la otra por desgranar, y se verá cuando la fermentacion esté en su período que el vino de está mas espeso y menos descargado de su mucílago y de su parenquima que el de la cuba de uva desgranada. Basta tener ojos para juzgar de este hecho. La consecuencia que resulta de esta prueba es, que la fermentacion es mas completa en la una que en la otra.

El ejemplo de la raspa sola que fermenta en el agua no es concluyente: experimentará la fermentacion vinosa si está impregnada de jugo de la uva; y si no lo está, sufrirá una fermentacion pútrida y no vinosa, tal como se efectuaría en los sarmientos ú otros vegetales. En este sentido el escobajo no ayuda la fermentacion vinosa, y si fermenta como el vino es por el jugo de que está impregnada.

6.º *El escobajo impide que los vinos se ahilen.* Esta asercion pide que se pruebe. Pocos vinos estan sujetos á esta enfermedad, que yo miro como un vicio de la especie de ciertas uvas: 2.º de la naturaleza del suelo en que está plantada la cepa: 3.º y de que el vino no ha fermentado bastante. Todos saben que el vino que se ahila se repone de esta enfermedad haciendo rodar la cuba, ó sacándola de la cueva, y dejándola al aire por algunas horas, ó echándole algun ácido, ó todavia mejor, un poco de aire fijo. El vino se ahila, porque el aire fijo que contenia se ha separado de él; y este vino en nuestras provincias meridionales se descomponia muy pronto. Todas estas operaciones se dirigen á volverle á introducir el aire, que no obra en él como un ácido. Si se mezclan los vinos de las especies de vides que son propensas á hacerle padecer el ahilamiento, con vino de otra especie de uva del mismo terreno, aunque hecho sin escobajo, no se ahilará; el escobajo no impide pues el ahilamiento. El gran secreto está en conservar el aire de combinacion en el vino. Los vinos que se ahilan tienen el gusto dulce y pastoso, y son muy indigestos, porque el aire fijo no los sazona. En general todos los vinos espuestos á esta enfermedad son poco espirituosos, principalmente cuando proviene de defecto en la primera fermentacion.

7.º *Se han de dejar los escobajos en los años en que haya putrefaccion, enmohecimiento &c.*

Esto es suplir un mal con otro. El ácido y la dureza no constituyen jamas el vino: en este caso se ha de ayudar la naturaleza, y devolverle lo que la putrefaccion ha destruido, añadiéndole un cuerpo azucarado cualquiera, como se dirá en la palabra vino, y tambien un poco de aire fijo, si es necesario, para dar una fuerte cohesion y adherencia á los principios. El vino solo se conserva por sus partes vinosas y no por las estrañas: nunca han pensado los Normandos, Picardos, Bretones, y Vizcainos Españoles en conservar sus sidras echándoles las hojas y brotes de los manzanos sin embargo de que la pariedad seria perfecta.

8.º *Se han de dejar en los vinos que se han de trasportar:* lo mismo que en los otros. Cuanto mas dulce es un vino pasará mejor el mar, y la navegacion transformará este dulce en espíritu. Un azumbre de aguardiente bueno producirá mejor efecto que todos los escobajos del universo, si el vino es débil y no tiene bastante fortaleza. El azúcar ó la miel en corta cantidad suministrarán al vino: 1.º el aire fijo que contienen: 2.º la parte azucarada que le falta para que sea segura la navegacion.

Estoy muy lejos de aprobar estas supercherías, que solo refiero para dar á conocer los principios que hacen conservar el vino. Todo el que usa de ellas es un bribon; porque no debe vender su vino sino cuando está mas que moralmente seguro de su duracion.

9.º En los años abundantes, si se hace bien el vino, si se trasiega á tiempo, y hay buenas cuevas, no se necesitan los escobajos.

10.º *Ningun motivo hay que obligue á quitar el escobajo, aun cuando hubiese que trasegar antes de completarse la fermentacion.* Convengo en que produciria en este caso efectos menos desagradables; pero el escobajo se apropiará, en cuanto pueda, la parte azucarada que lo rodea, y el espíritu conforme se vaya formando.

¿Y por qué causa se ha de sufrir voluntariamente esta pérdida?

11.º *Conviené dejar el escobajo, porque el desgranar aumenta los gastos sin provecho.* En el bajo Languedoc he visto la práctica mas pronta y económica de desgranar de cuantas conozco, cuya descripcion se verá en el capítulo siguiente. Respondo por mi propia esperencia que el desgranar uva para ciento y noventa ó doscientas arrobas de mosto no me pasa de seis reales. Si se compara ahora lo que hubiera costado el transporte de la uva sin desgranar desde la viña á la bodega, quedará el gasto reducido á cero.

12.º *Los defectos que se le atribuyen no nacen únicamente del modo de hacer los vinos.* Pónganse estos escobajos en agua clara por doce ó veinte y cuatro horas, y tomará un gusto desagradable, áspero y estíptico: el mismo efecto hacen en el vino, pero se advierte mas, porque pocos vinos tardan solo veinte y cuatro horas en completar su fermentacion, y porque esta obra en el escobajo ayudada por el calor que adquiere.

13.º La dureza causada por el escobajo no es de

modo alguno condicion inseparable de la conservacion. En 1762 hice vino en Cote-rotie con uva desgranada rigorosamente; y cuando pasé á Lyon en 1780, lo encontré muy delicioso. Si hubiera buenas cuevas en el bajo Languedoc, y se cuidase de hacer bien el vino seria, por decirlo asi, eterno, aunque allí se desgrana la uva pues es seguro que los que no hacen esta operacion no conservan mejor sus vinos que los otros.

14.º No veo ningun motivo para que se deje de desgranar, y para que los que habian principiado á practicarlo no sigan haciéndolo: por el contrario, esta costumbre se va estendiendo cada vez mas; y si los métodos que se siguen son costosos, es fácil adoptar el del bajo Lanquedoc, muy económico y muy espeditivo; método que no es particular á esta sola provincia.

15.º Los escobajos aumentan el sabor al terruño, porque estan impregnados, como el jugo de la uva, del agua de la savia, ó del principio odorífero de ciertas plantas que abundan en las viñas, tales, por ejemplo, como las caléndulas, las aristoloquias &c. Sé que cada especie de uva tiene gusto particular; pero la prueba mas completa de que no hay que atribuirle el sabor al terruño, es que transportada á otro suelo y á otro clima, lo pierde. Los vinos blancos de San Paray en el Vivarés tienen un saborcillo de violeta, el de los de Seyssuel junto á Vienna es muy semejante, y sin embargo estas viñas estan plantadas de uvas de especie muy diferente. Las viñas inmediatas á uno ú otro de estos parages son del mismo género, y sin embargo los vinos de su cosecha no tienen el mismo olor. Cinco viñas hay juntas en el territorio propiamente llamado de Cote-rotie, plantadas de la misma clase de cepas, y no obstante se distingue fácilmente al gusto el vino de cada viña. ¡Cuantos ejemplos semejantes podriamos citar! El sabor al terruño es propio de cada suelo: convengo en que algunas especies de uvas tienen por sí mismas un gusto desagradable; pero no se debe confundir este con el primero.

De estas observaciones concluyo: 1.º que en ningun caso se debe conservar el escobajo: 2.º que comunica al vino todas sus malas calidades, sin suministrarle ninguna buena: 3.º que contiene los mismos principios constitutivos del vino que los sarmientos: 4.º que se apropia sin provecho alguno mucha porcion de la parte espirituosa y azucarada del vino: 5.º en fin, que lejos de mejorar el vino, lo hace peor.

Repito otra vez que nada de cuanto acabo de decir ha sido con objeto de incomodar á Maupin, ni de disminuir el buen efecto que han hecho sus obras, pues merece el agradecimiento del público; pero yo veo las cosas de otro modo. He hecho desgranar las uvas para los vinos del Beaujolés, tan ligeros como los de Borgoña; para los del Orleanés, del Gatinoes, y del Vexin Frances, donde son ordinarios é insulsos; en el Delfinado, el Lyonés, la Provenza, el Languedoc, y en todas partes se han mantenido, y

han sido mas delicados que los hechos sin desgranar. Ademas, como esta diversidad de opiniones se funda en hechos, quisiera que las personas instruidas juzgasen por comparacion, é hiciesen y cuidasen sus vinos del modo indicado en la palabra vino.

(Se continuará.)

ANUNCIOS.

Debiendo procederse en la villa de Villalvilla á la formacion de repartimientos de contribuciones de provinciales ordinaria y extraordinaria, paja y utensilios, cuarteles y frutos civiles en el presente año, se previene á todos los que posean bienes en su jurisdiccion presenten sus relaciones, conforme á lo que está mandado, de todas sus fincas asi rústicas como urbanas, con espresion de si las tienen en arrendamiento, de quien las lleva y en que cantidad, en la inteligencia que si no lo verificasen en el término de diez dias les parará el perjuicio y pasarán por la regulacion que se hiciere por los peritos nombrados al efecto.

Asimismo y con aprobacion de la Escma. diputacion provincial se venden los pastos de invierno de la dehesa llamada el Robledar, en el término de la misma villa, y su aprochamiento, para carneros ú ovejas; el que quisiere tomar parte en ellas lo manifestará á les señores de ayuntamiento.

En la imprenta y libreria del editor D. Pedro Sanz y Sanz, calle de Carretas, se hallan de venta

Recibos para suministros de raciones de pan, carne, vino, cebada y paja con arreglo á los modelos circulados de real orden.

Carpetas para la presentacion á liquidacion de los mismos, segun lo dispuesto por la Diputacion provincial.

Estados numéricos de bautismos, matrimonios y defunciones que segun los modelos de la real orden de 1.º de diciembre de 1837 deben pasar cada trimestre los curas párrocos á sus repectivos ayuntamientos y estos á la superioridad.

MERCADO DE LA CAPITAL.

Trigo 24 á 31 rs. fanega.

Cebada 10½ á 11 id.

Algarroba 13 á 14 id.

Aceite de 58 á 60 rs. arroba.