



Se suscribe á este periódico, que sale los martes, jueves, y sábados, en la imprenta de Pita, calle de las Tres Cruces, á 10 rs. al mes, llevado á casa de los señores suscritores.

Los avisos ó artículos podrán remitirse á la redacción que se halla establecida en la misma imprenta y calle, núm. 4, cuarto principal, franco de porte, sin cuyo requisito no se reciben.

# BOLETIN OFICIAL DE MADRID.

## PARTE OFICIAL.

GOBIERNO POLITICO DE MADRID.

*Circular.*

El Sr. gefe de seccion mas antiguo del ministerio de la Gobernacion de la Peninsula me ha comunicado con fecha 27 de junio último la circular que sigue.

«Excmo. Sr.—El señor ministro de la Guerra dijo al de la Gobernacion de la Peninsula en 47 del actual lo siguiente.—Al intendente general militar digo hoy lo que sigue.—Convencido el Regente del reino, por las diferentes esposiciones que acerca del servicio de bagages han sido dirigidas al ministerio de la Guerra de mi cargo de la urgente necesidad de dictar una medida general, si bien interina, en virtud de la cual pueda atenderse convenientemente al servicio de que se trata, segregando las infinitas dificultades que se prescriben é indican en aquellas, mientras que por las cortes se arregla lo conducente en la ley de que en la actualidad se ocupan, relativa al particular; ha tenido á bien S. A. disponer, de conformidad en un todo con el parecer emitido por V. E. en 5 del corriente, que hasta que llegue el caso de la promulgacion de dicha ley, se observen con la mayor puntualidad las reglas siguientes: 1.<sup>a</sup> Cuando se trate de marchas de cuerpos ó partidas del ejército se fijará en los pasaportes por la autoridad superior militar el solo numero de bagages que fuese indispensable, y las oficinas con este conocimiento al darles los auxilios de mar

cha les aumentarán la cantidad necesaria que por cuenta de sus haberes se les faciliten para atender al pago de bagages, lo cual se espresará en los enunciados documentos, á fin de que los pueblos sepan que deben satisfacerlos en el acto de despedirlos, exigiendose al gefe de la fuerza la mas estrecha responsabilidad si no se realizase el pago. 2.<sup>a</sup> Si fuesen individuos sueltos, ya pertenezcan al ejército, ó bien á la clase de licenciados, y por enfermedad ú otro motivo se les declarase bagages en los pasaportes, en cuyas concesiones se observará la mayor restriccion, se anotará en ellas ó en las licencias absolutas ó de retiro que el individuo sale socorrido y que los bagages que se le suministran debe satisfacerlos en el acto, por lo cual y segun las circunstancias particulares de cada individuo serán atendidos para las marchas con las cantidades que consideren precisas, ya por la administracion militar ó por los cuerpos. 3.<sup>a</sup> Y última. En el caso de que proceda la marcha de haberse quedado enfermos en los pueblos de tránsito las justicias reclamarán al hacerlo de los demas auxilios que les hubiesen facilitado la cantidad que les entreguen para que puedan satisfacer los bagages hasta el primer punto en que haya autoridad militar del distrito ó de provincia, en donde ya estas acordaron lo demas que corresponda segun queda indicado. De órden de S. A. lo traslado á V. E. para su conocimiento y que lo comunique á los gefes politicos y demas autoridades, encargandoles lo publiquen en los Boletines oficiales para noticia de los pueblos.—De la propia órden comunicada por el espresado Sr. ministro de la Gobernacion lo trascribo á V. E. para su inteligencia y efectos correspondientes á su cumplimiento.»

Lo que hago saber á los alcaldes y ayunta-

mientos constitucionales de los pueblos de esta provincia para los propios fines. Madrid 8 de julio de 1841.—José Grases.

#### INTENDENCIA DE LA PROVINCIA DE MADRID.

La direccion general de rentas provinciales, con fecha 26 de junio último me dice lo que sigue:

El Excmo. Sr. secretario del despacho de Hacienda ha comunicado à esta direccion con fecha 23 del actual la órden siguiente:

Con esta fecha digo al Sr. ministro de la Gobernacion de la Peninsula lo siguiente.—He dado cuenta à S. A. el Regente del reino de dos exposiciones de don Mariano Carsi, arrendatario colectivo del derecho de la renta de aguardientes y licores, pidiendo al gobierno le dispense el auxilio y proteccion que le ofreció por la condicion 20 de su contrato, mediante à que los obstáculos que se oponian al libre ejercicio del mismo por parte de varias corporaciones y autoridades, fundándose en la práctica de hechos que eran opuestos à la legislacion del ramo, no solo perjudicaban su derecho, sino que impedian se conociese la capacidad de los valores de que es susceptible esta renta. Con este motivo hice presente à S. A. que el gobierno no se habia desentendido ni se separaria de atender las reclamaciones del arrendatario que tuviesen el apoyo de las instrucciones y órdenes bajo las cuales se celebró el arriendo, por deber considerarlas la base de un pacto perfeccionado con toda la solemnidad de las leyes, interin no llegase el caso previsto en la condicion 47 del propio pacto por las modificaciones que puedan acordar las Córtes con el gobierno; pero que entre tanto era obligacion de este sostener los efectos legales de un contrato vilateral. Y enterado S. A., se ha servido mandar que las autoridades de Hacienda, los gefes politicos, diputaciones provinciales y ayuntamientos, respeten y cumplan y hagan cumplir y respetar las órdenes é instrucciones vigentes con que se gobierna la renta de aguardientes y licores, auxiliando y protegiendo al arrendatario como subrogado en los derechos y acciones de la hacienda pública, y que à esta resolucion se de publicidad en los Boletines oficiales, para que llegue à conocimiento de las referidas autoridades y corporaciones. De órden de S. A. lo comunico à V. E. para que por el ministro de su cargo se hagan las oportunas prevenciones à las autoridades y corporaciones dependientes del mismo. De la propia orden lo traslado à V. S. para que disponga se circule la inserta con toda brevedad, à fin de que por parte de los gefes de hacienda se la dé la mayor publicidad y el mas puntual cumplimiento.

Y la direccion la trascribe à V. S. para su co-

nocimiento, encargándole cooperere eficazmente à que tenga efecto cuanto la misma previene.

Lo que se anuncia à los ayuntamientos constitucionales de esta provincia para que cada uno bajo su mas estrecha responsabilidad, en la parte que le corresponda, preste el mas esacto cumplimiento à lo prevenido en esta real órden. Madrid 5 de julio de 1841.—Varona.

## PARTE NO OFICIAL.

### ANUNCIOS.

En el lugar de las Rozas de Madrid se su- hasta el servicio de carros y bagajes que ha de hacerse à las tropas nacionales en su cabeza de distrito, desde 1.º de agosto hasta fin del próximo diciembre, y està señalado para su segundo y último remate, el domingo 18 de julio del presente año, en la secretaria del ayuntamiento constitucional del mismo pueblo, desde las diez à las doce de su mañana, bajo el pliego de condiciones que se halla de manifiesto en dicha secretaria, y se manifestará à los licitadores que gusten enterarse de él. Lo que se anuncia al público para su inteligencia y fines consiguientes.

Habiéndose aparecido en la ganaderia de don Leandro Abad, de la vecindad de Cadalso, un toro cerril, y no ser de esta tierra, se anuncia en el Boletin de la provincia para que quien se crea con derecho à él por habersele extraviado, se presente en esta villa à dar las señas ante el señor alcalde constitucional, que siendo conforme le será entregado.

### MERCADO.

Madrid 10 de julio.

Trigo fanega 29 à 31 y medio.

Cebada 18 à 19.

Algarroba à 22.

Aceite 68 à 70.

### VARIEDADES.

Concluyen los conocimientos que debe tener un labrador ecónomo para que el pan sea bueno.

1.º En cuanto al trigo comun se ha visto que

despues de haber puesto todo el cuidado posible, tanto en el buen estado del molino, como en la sazón de molerle, nunca sale el peso en harina igual al del trigo que se echò, sino que ha salido una libra menos en ochenta y cinco de trigo por la parte sutil de harina que se escapa.

2.<sup>a</sup> Hay tambien otra merma mas sensible despues de cernida, porque pesándola separadamente del salvado, resulta que este mismo trigo ha dado en el peso de diez libras siete de harina, y tres poco mas ó menos de salvado.

3.<sup>a</sup> En el trigo de primera clase, se ha advertido, que diez libras han dado siete y cuarteron de buena harina, y dos libras y tres cuarterones de salvado: lo que hace en cuarenta libras de este trigo veinte y nueve de harina, y once solamente de salvado, porque el buen trigo da mas harina que los demas: sobre lo que debe advertirse que la harina que proviene de mejor trigo, como recibe mucho mas agua da mas pan.

4.<sup>a</sup> Se ha experimentado que una porcion de harina de trigo comun de la segunda clase, por ejemplo, siete libras de harina antes de amasarla, pesa diez de pan cocido, por lo que no puede dudarse que las tres las recibió de agua.

En fin, la experiencia ha manifestado que siete libras de la flor de la harina de este mismo trigo han dado diez libras y dos onzas de pan, que es lo mismo que dos onzas mas que el mismo peso de la harina cernida regularmente; y que el repaso de este mismo trigo, produce un cuarteron menos que la flor de la harina, esto es, que siete libras de esta harina, donde así la flor como el repaso estan juntos, dan diez libras justas de buen pan; que siete libras de harina fina del mismo trigo, han dado diez y dos onzas, y que siete de harina gruesa del mismo trigo, no han dado mas que nueve libras y cuarteron: lo que prueba que cuanto mas fina sea la harina, tanta mas agua recibe, aunque sea del mismo trigo, y da mas pan.

En cuanto á la harina del trigo de primera clase, se ha visto, que el repaso ha dado tantas libras de pan como la harina de la segunda calidad del trigo de la segunda clase, y que de la harina de la segunda calidad del trigo de primera clase, ha salido tanto pan como de la flor de la harina del segundo; y en fin, que la harina del trigo de la primera clase, ha producido diez libras y cuarteron de pan, en siete de harina. De donde se sigue que hay siempre una cierta utilidad en preferir el mejor trigo al comun, porque da mas pan, como se ha visto por repetidas experiencias, las que han dado lugar à proponer á los amos de una familia las advertencias siguientes.

Medio de que pueda usar un labrador para cambiar sus granos por pan con un panadero, para evitar los inconvenientes que resultan de la maquila, cocido, y tiempo que se pierde en estas operaciones, como para comer mejor pan.

1.<sup>o</sup> Como el peso del trigo es el que determina su buena ó mala calidad, será preciso empezar por el trigo de mediana clase. Esta pesa doscientas y treinta libras el sestario, medida de Paris. En los demas paises puede arreglarse por esta medida para hacer juicio en la proporcion del pan con el peso del trigo. Esto supuesto, el particular ó labrador que quiera cambiar trigo mediano por pan con un panadero, debe echar la cuenta del modo siguiente: doscientas y treinta libras de trigo, que compradas en el mercado no valen mas que quince pesetas, puedan dar igual número de libras de pan de la plaza, y así no habrá que descontarse mas que la indemnizacion de maquila, y cocido, que es justo hacerse al panadero, como que este es su comercio y vive de su oficio.

2.<sup>o</sup> Si este mismo particular quiere en cambio de la misma calidad de trigo tener pan bueno, que vale, por ejemplo, tres cuartos y medio la libra, cuando la del pan de la plaza no vale mas que á dos, en este caso no podrá pedir el panadero mas que ciento y sesenta y seis libras y media de pan, por las doscientas y treinta de grano.

3.<sup>o</sup> Si quisiere cambiar del mejor trigo, cuyo sestario pesa doscientas y cincuenta libras por pan comun, deberá darle el panadero trescientas y dos libras de pan por las doscientas y cincuenta libras del trigo bueno: lo que hace cincuenta y dos libras y media mas del peso del trigo, porque siendo este esquisito valdria en el mercado veinte y una pesetas el sestario.

4.<sup>o</sup> Si en el mismo particular, teniendo conveniencias, quisiere en lugar de pan comun tenerle de mollete, en cambio de trigo comun, pero limpio, no podrá llevar por cada sestario que pese doscientas y treinta libras, mas que ciento y cincuenta de pan mollete.

El autor que ha propuesto este medio hace ver que un panadero que emprendiese este comercio, y surtiese à varios pueblos, podria en poco tiempo hacer fortuna, y por otra parte tendria mucha utilidad á los que viven apartados de estos pueblos, dar al panadero porcion de trigo, quedando por cuenta de este ponerle en su casa en los dias que se hubiesen convenido.

Las reglas que el labrador y todo buen economista debe tener presentes para tener siempre buen pan son las siguientes :

1.<sup>a</sup> Si el trigo està muy húmedo ó es nuevo no debe enviarse al molino sin hacerlo secar antes en el horno ó al sol; pero si està muy seco debe mojarse un poco para humadecerlo.

2.<sup>a</sup> Nunca deben mezclarse las diferentes especies de granos, porque no siendo iguales ni en volúmen ni en dureza cada una de ellas pide cierta disposicion y fuerza en la muela para que se muela bien.

3.<sup>a</sup> Para que no haya engaño, el trigo y la harina deben recibirse al peso.

4.<sup>a</sup> Un quintal de trigo bueno y limpio bien molido debe tener 75 libras de harina y 25 de salvado, comprendidas las mermas, que son como de una libra.

5.<sup>a</sup> Las harinas para conservarse sin ningun riesgo deden ponerse en un parage seco, en sacos aislados y separados de las paredes.

6.<sup>a</sup> Para amasar la harina en invierno debe estar el agua caliente, pero no hirviendo, y en verano en su temple natural; pero para la harina de centeno debe estar esta mas caliente que para la de trigo.

7.<sup>a</sup> El salvado impide que se esponje el pan y se conserve, y asi debe ponerse cuidado en separarlo bien de la harina.

8.<sup>a</sup> Cuando se quiera mezclar el salvado con el pan es necesario remojarlo por la noche con agua fria, colar esta agua y ponerla en el amasijo, y lo restante darlo al ganado mezclado con yerba.

9.<sup>a</sup> No se debe usar jamas de levadura vieja, y la masa debe removerse con fuerza y mucho tiempo para que dé mas pan y mejor.

10. En tiempo de calor la masa debe dividirse y prepararse al salir de la artesa, y en tiempo de frio debe dejarse en ella como una hora antes de dividirla y prepararla.

11. Los panes para que se cuezan bien no deben ser de mucho peso.

12. En estando bien fermentada la masa debe ponerse en el horno, y este no debe abrirse hasta que esté casi cocido el pan.

13. Si la harina es de la calidad que hemos dicho arriba absorberá dos terceras partes de agua, y producirá otra tercera de pan, de manera que cada libra de trigo da otra de pan.

14. El pan que se hace de todas harinas como el casero, es mas sustancioso, mas gustoso, y de mayor economía.

15. El trigo, la harina y la masa debe ponerse todo en los parages mas limpios para que pueda conservarse el pan y no contriga ningun sabor desagradable.

#### *Método de sembrar y cuidar los melonares.*

El melon es fruta de verano, bastante conocida, se cria en camas de estiércol, tiene la carne encarnada ó blanca, las hojas parecidas á las viñas y la flor amarilla, con un gusto exquisito, por la frescura del agua que tiene azucarada y vinosa.

En general los mejores melones son los de los paises cálidos, y se siembran á últimos de enero en camas ó melonares que deberán estar en sitio que tenga su esposicion al mediodia, y particularmente defendidos de aires frios, ya sea naturalmente, ya por medios de tapias que sean altas, ó por pantallas hechas con estacas y pajas: écha-

se en remojo la simiente algunas horas, y se ponen tres pepitas bajo de cada campana, cuidando mucho de defender del frio esta primera echada.

Cuando están mas fuertes, es preciso trasplantarlos en otra cama, regándolos de cuando en cuando si hace calor, y descubrir ó levantar algo la campana en los dias buenos, quitándolas del todo cuando ya no hay que tener el frio; regárlas hasta que están en flor, pero algo menos, y quitarlos las ramas á un nudo por debajo de la flor. Conócese que están maduros los melones cuando empiezan á amarillear al rededor del palo, y que este quiere desprenderse; dáse tambien otras señales de su maduracion en estas tres palabras latinas, *pondus*, *odor*, *scabies*, el peso, el olor, y la aspereza.

#### *Nuevo modo de disponer y cuidar un melonar*

1.<sup>o</sup> La tierra mejor para los melones es la que tiene un color encarnadino oscuro, y que sea pedregosa, de la cual se quitarán los guijarros, y en defecto de esta tierra convendrá una arenisca envuelta con tierra fuerte.

2.<sup>o</sup> Se destinará un terreno de una estension triplicada á la porcion de melones que se hayan de sembrar, dividiéndola en tres partes: una para los melones, otra para legumbres, y la tercera para para que descansando aquel año se pueda sembrar en ellas el siguiente.

3.<sup>a</sup> Prepárase la tierra con una labor de medio pie á entrada de invierno, con los surcos bien anchos; dase otra labor en marzo, y al mismo tiempo se abona con estiércol de caballo; á mediado de abril se dará otra labor de un pie, abriendo hoyos de nueve pulgadas de hondo y veinte de diámetro, á cinco pies de distancia, y en figura de un cinco de oros ó de copas, echando en ellos estiércol de caballo á medio podrido, que haya exalado ya el fuego, y en su defecto con el de carnero, pero bien podrido. Dánse algunas labores durante el estío, abriendo de cuando en cuando la tierra, y regándola por medio de alguna corriente si la hay.

4.<sup>o</sup> Para sembrar los melones se escogerá una buena simiente de la especie de que se quieren tener, y será de los mas abultados, sanos y que esté á un tercio del melon al lado de la flor: la mas añeja es la mejor, y se la deja en vinagre diez horas, donde se habrá deshecho un poco de hollin, para que las ratas y turones no vayan á comerla; échanse despues las pepitas dos á dos en los hoyos á tres pulgadas de hondo y seis de distancia; cúbrese de estiércol, y éste con otro mas podrido, cuidando de no envolver especies diferentes de la simiente.

(Se concluirá.)