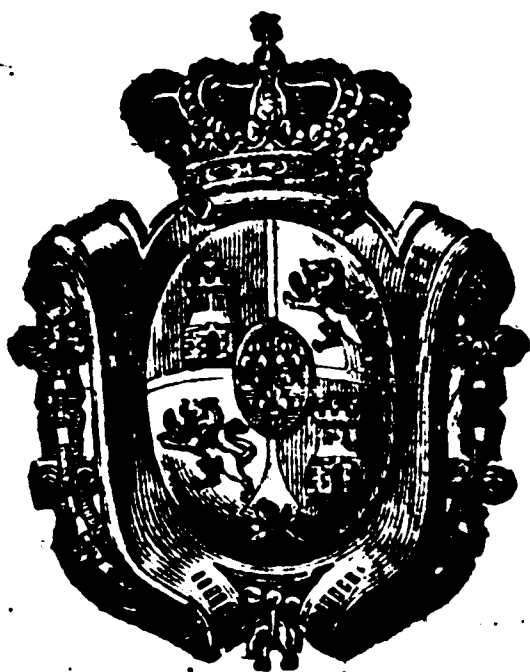


Este periódico se publica todos los días excepto los domingos, y se suscribe á 10 rs. al mes en la imprenta de Pita, establecida en la calle de las Tres Cruces, n. 4, cuarto principal.



Los artículos, avisos y reclamaciones se remitirán á la redacción, establecida en la misma imprenta de Pita, francas de porte, sin cuyo requisito no se recibirán.

BOLETIN OFICIAL

DE MADRID.

PARTE OFICIAL.

MINISTERIO DE LA GUERRA.

Circular.

Excmo. Sr.: El Sr. ministro de la guerra dice hoy al intendente general militar lo siguiente:

He dado cuenta á la reina (Q. D. G.) del oficio del inspector de caballería, en el que traslada el que le dirigió en 12 de abril último el brigadier coronel del regimiento caballería de Leon, hoy Pavía, solicitando se abonen al mismo regimiento los haberes y raciones que durante el último alzamiento nacional suministró á individuos de otros cuerpos y á procedentes de las clases excedentes, retirados y emigrados y aun á algunos de la de paisanos destinados á dicho regimiento por disposición de la junta de salvación de Valencia, respecto á que las oficinas militares no han acreditado las reclamaciones que de dichos haberes y raciones hizo en los extractos de revista de los meses de julio y agosto del año pasado con arreglo á lo dispuesto en la real orden de 12 del citado agosto. Enterada S. M., y atendiendo á las particulares circunstancias, en que tanto dicho regimiento como otros del ejército, se hallaron durante el último alzamiento nacional, y de conformidad S. M. con lo informado por V. E., se ha servido resolver que solo en el caso que dá lugar á esta real orden se observen las reglas siguientes:

1.^a El regimiento caballería de Leon, hoy

Pavía, y los demas del ejército á los que durante el alzamiento nacional del año próximo pasado y en virtud de órdenes de las juntas ó de los generales en gefe se hubieren destinado gefes, oficiales é individuos de tropa de otros cuerpos, pasarán á los de que aquellos dependían los cargos de haberes, exigiendo el competente reintegro de los socorros en dinero que se les hubiese facilitado, conforme se previene en la observación 16 de la real orden de 30 de noviembre de 1838, reclamándoles igualmente un resguardo espresivo de las raciones que hubiesen facilitado á aquellos individuos, para que remitiéndolos al representante del arma á que correspondan, que se halla á las inmediaciones de la sección de ajustes, pueda esta verificar las transferencias oportunas en los resúmenes de provision, evitando por este medio el exceso del precio que en otro caso podia resultar.

2.^a Los cuerpos que se hallaren en el indicado caso con respecto á individuos procedentes de la clase de retirados y de cualquiera otra pasiva se reintegrarán de los haberes que les hubiesen suministrado, remitiendo los cargos correspondientes á los respectivos habilitados, cuya operación se facilitará por medio de los capitanes generales de las provincias en que los interesados tengan radicado el pago de sus sueldos.

3.^a Para el reintegro de los haberes que los regimientos que se hallen en dicho caso hubieren suministrado á individuos procedentes de la clase de paisanos, harán los mismos cuerpos nueva reclamación de lo que hubieren satisfecho, por el indicado concepto, justificándola con copias autorizadas de las órdenes de agregación, y pedirán en los ajustes de especie las raciones de pan y pienso

que se les hubieren facilitado, practicándose lo mismo en este punto con respecto à las suministradas à los individuos militares pertenecientes à las clases pasivas, porque no gozándolas en sus naturales situaciones, no hay otro medio de reintegrar à los regimientos que las suministraron.

4.^a Para evitar que los cuerpos que en la citada época y por las causas espresadas tuvieron fuerza agregada à otros se resistan à admitir los cargos de haberes pertenecientes à aquella fuerza, fundándose en que no los tienen acreditados por falta de justificacion, se prescindirá de esta formalidad por esta sola vez en consideracion à las causas extraordinarias que mediaron en la citada época, fundando los cuerpos su reclamacion con los mismos cargos, aunque no hubiese otro documento, con lo cual podrá la oficina central de liquidacion comprobar el pedido que se haga por el tiempo que los individuos hubiesen figurado como agregados en los cuerpos à que lo fueron.

De real orden comunicada por dicho Sr. ministro lo traslado à V. E. para su conocimiento y efectos convenientes. Dios guarde à V. E. muchos años. Madrid 27 de noviembre de 1844.—El subsecretario, conde de Vista-hermosa.—Sr.....

PARTE NO OFICIAL.

ANUNCIOS.

Con licencia de la autoridad competente se saca à pública subasta la roza y carboneo de un trozo de monte de la villa del Vellon en el sitio titulado Tomillaron, correspondiente à los propios de la misma; su mateado se compone todo de encina; cuyas leñas están tasadas por el visitador del partido en 3,600 rs., libres para los propios. Las personas que quieran interesarse en dicha subasta, se presentarán en la sala consistorial de dicha villa en el dia 15 del corriente de diez à una de la mañana, donde se enterará à los licitadores de las condiciones bajo las cuales se ha de verificar el remate.

El dia 8 de diciembre desde las diez à las doce de su mañana en la sala capitular de Daganzo de abajo se procederá al remate de los pastos de la dehesilla correspondientes à los propios de la misma, conforme à lo prevenido en el artículo 79 de la ordenanza de montes, tasado en 400 rs., para 100 reses lanares, hasta 1.^o de marzo próximo.

Con orden del Excmo. Sr. gefe político de la

provincia se remata en pública subasta en la villa del Hoyo de Manzanares, una mata de monte de encina en el sitio la Cebadilla, y Balgeosa, perteneciente à sus propios, como arbitrio para la traslacion de la fuente pública à la poblacion, tasada dicha mata por el visitador del partido en 15,000 rs., cuyo remate se verificará el lunes 9 del presente mes de diciembre en la sala de ayuntamiento y hora de diez à una de su tarde, bajo el pliego de condiciones que estará de manifiesto.

Se arriendan los pastos de invierno y primavera del coto redondo de Belvís de Jarama, à tres leguas de esta corte, jurisdiccion de la villa de Paracuellos: el que quiera tratar de ajuste podrá avistarse con D. Lorenzo Ortiz ó D. Pedro Lopez, vecinos de S. Sebastian de los Reyes.

Se vende nua casa de libre disposicion que no ha pertenecido à mayorazgos ni à bienes nacionales, hecha de nueva planta en punto próximo al centro de esta corte; para tratar de ajuste se acudirà callé del Meson de Paredes, núm. 34, cuarto principal interior que es donde vive el dueño de ella.

Obras caligráficas de Iturzaeta y estímulos de la infancia por el mismo.

En el depósito de obras de educacion, calle de Carretas, número 14, casa llamada de Filipinas, hay surtido de vales con viñetas alegóricas à la enseñanza: premios de 1.^a y 2.^a clase, orleados y sin orlear, en folio y 4.^o, para doctrina cristiana, aplicacion, dibujo, costura, bordado, lectura, gramática, aritmética, caligrafía, geografía &c.: orlas pautadas en todas reglas: papel superfino para planas de empeño ó exámen, y abundante surtido de papel pautado por el mencionado Iturzaeta, de varias calidades, y todas las obras de caligrafía del dicho, como son: el Arte de escribir, el Compendio de este: la Coleccion ampliada de muestras de letra española, y tambien en hojas sueltas; la dicha coleccion orleada, la coleccion grande para tipo y adorno de los establecimientos, la gran coleccion de caracteres europeos, orleada y sin orlas.

VARIETADES.

DESTILACION (1).

Los varios modos mas comunes que hay de

(1) Véase nuestro número 2002.

hacer las destilaciones son: el primero el de alambique á fuego limpio. Para esta destilacion se lavará y emjugará bien la alquitara en todas sus partes, y cuando se eche la materia, no será tanta que no deje lugar á la efervescencia, ó que ahogue el cuello del alambique con las demas precauciones dichas, y mudando de cuando en cuando el agua del refrigerante para que la frescura comuniqué cualidad á los espíritus: es necesario echar agua en el alambique para muchas destilaciones, tanto para refrescarle, como precaver la alteracion de la materia, porque si se destila por ejemplo, espíritu de vino, sin echar agua en el alambique, consumirá el fuego parte de él, y por consiguiente no saldrá tanto espíritu de vino como debiera; pero es preciso atender á quitar la argamasa del alambique desde que se advirta subir la flema, y echársela al recipiente con mucha precaucion, despues de hecho el tiro, para que no caiga nada en el hornillo, y apartarla del fuego, porque pueden inflamarse los vapores: esta precaucion preserva los accidentes, pues por poco que el fuego sea forzado, pueden abrasarse las recetas, y los espíritus inflamarse; y ademas, como los espíritus destilados no tienen mas que un calor moderado, y por lo mismo hay menos transpiracion, adquieren mas gusto y olor.

La segunda especie de destilacion es á bañomaria, para lo que se hace uso de un alambique de vidrio, que se pone en un cubo de cobre, y debe llegar á la mitad, con su asiento sobre tres pies, y sin que el alambique toque su fondo, pues quedaria en seco y las materias se espondrían á abrasarse. Esta clase de alambiques que tienen su refrigerante, se refresca con un lienzo mojado, y su destilacion es absolutamente necesaria para las aguas de olor, flores, frutas de monda, plantas aromáticas, cuando no se quiere echar allí agua ni aguardiente, porque en cualquiera otra destilacion á fuego se abrasarian las materias: es tambien excelente para las cosas de que se quiere destilar mucho ó poco aguardiente.

El tercer género de destilacion es con arena y se hace de dos modos: 1.º Cubriendo el fuego con ceniza, en las recetas que exijan esta precaucion, para que no se quemén en el fondo del alambique. 2.º Poniendo en el fondo del alambique como tres dedos de arena bien menuda y lavada, y echando despues en la cucúrbita las materias que quieran destilarse, por cuyo medio (que es el mas conveniente para destilar aguas de olor y flores) se evita echar agua, pues la arena que ocupa su lugar impide la accion inmediata del fuego.

El cuarto es el baño de vapor, que poco mas ó menos viene á ser lo mismo que el bañomaria, pero es mas pronta la operacion. Cuando se destilan aguas de olor ó flores, se echa arena en el fondo, para impedir que el licor no contraiga el gusto del cobre.

Las cosas que se destilan son flores, frutas, aromas, especias y granos.

1.º De las flores se estraen los colores, el olor, las agnas simples y las esencias.

2.º De las frutas se estraen, por lo menos de algunas, el color, el gusto &c.

3.º De los aromas los puros espíritus, esencias, aguas simples y olores.

4.º De las especias se estraen las esencias, el olor, el perfume y espíritus.

5.º Ultimamente se estraen de los granos los puros espíritus, algo de aguas simples, y de algunos, como del anís, hinojo y nebrina, las aceites.

Todas estas cosas se estraen por infusion en agua natural presta al fuego; ó por digestion en aguardiente y espíritu de vino, ó por la destilacion, es decir, que el color se estraen por infusion, ó digestion, mas el olor habrá de ser por la destilacion.

Cuando se quiere estraer esencias es preciso poner antes las materias en digestion, esto es, echarlas á remojar en un disolvente capaz de ablandarlas y proporcionar á los espíritus fácil salida; las digestiones que se hacen á frio son mejores pues en las que se hacen á fuego pierden siempre las materias algo de su cualidad.

Dánse varios nombres á lo destilado del alambique, tales como espíritus, esencias, aguas simples y flemas. Los espíritus son las partes mas sutiles y mas leves de la cosa que se destila. Las esencias son las partes oleosas que forman cierta sustancia suave y crasa, particularmente en los aromas. Las aguas simples son las gotas mismas ó puramente el agua que se estraen del cuerpo. Las flemas son las partes acuosas que entran en la composicion del cuerpo, aun antes de destilarse.

Ultimamente, las flores deben destilarse cuando estén en su mayor vigor, y cogerse antes de salir el sol, observándose lo mismo para las frutas, pero los granos y especias se destilan en todo tiempo.

Filtranse los licores, esto es, que se les hace pasar por alguna cosa porosa, para despojarles de aquellas partículas que oscurecen su brillantez, y hay tres modos de practicarse esta operacion. 1.º Con arena, lo que se hace por medio de una fuente, cubierta de arena á este efecto, y solo cuando hay que pasar una porcion considerable de licor de una misma especie. 2.º Por papel de estraza, para lo que se usa de un embudo, sobre el que se pone una especie de gasa y una hoja de papel, cuyo método es el mas cómodo y comun. 3.º Por la manga, y este modo es el mas seguro para la perfecta clarificacion de los licores, particularmente para las ratafias y demas comunes. Esta manga no es otra cosa que una estameña ó lienzo grueso, cortado en forma de embudo, y bien cosido, por donde (colgándo-

le por unos cordones) se pasa el licor dos veces, y hasta tres para clarificarle perfectamente.

El modo de abreviar esta operacion es encolar la manga, es decir, que despues de haber desleido cola de pescado, cortada en pedacitos, en agua tibia, y dejádola alli veinte y cuatro horas, se la hecha en el licor que se quiere clarificar: revuélvese bien, y se echa esta mezcla en la manga; entonces pegándose la cola á todas sus partes, impide que el licor pase con prontitud, y queda de una vez tan claro como pudiera, despues de muchas filtraciones. Media onza de cola basta para una manga grande, y para una chica dos dracmas; advirtiéndole que para pasar licores blancos deberá ser la manga del paño mas fino y cerrado que pueda hallarse.

Por medio de la destilacion se logra la fermentacion espirituosa y vinosa de las materias que son propias, como todas las sustancias vegetales azucaradas, las simientes y granos de toda especie, pero desleidos en suficiente cantidad de agua.

Para estraer la tintura de las flores, como violeta, amapola, azafran y otras, se recurre á la destilacion; y tambien para el perfume de la rosa, jazmin, clavel &c.

Las frutas son de muchos géneros, 1.º Las de corteza ó cáscara, como la naranja, cidra y limon, son para licores de gusto. 2.º Las de pepita, como manzana, pera, membrillo; y las de hueso, como las guindas, ciruelas, albaricoques y otras, son para ratafias. Todas las frutas pueden confitarse con aguardiente, menos la manzana y el higo.

Las plantas aromáticas mas en uso en la destilacion, son el toronjil, romero, espliego, almodruz y salvia, de que se saca el olor para fortificar el corazon y el cerebro; destílanse con agua, para estraer de ellas las aguas simples, ó con espíritu de vino para hacer agua de olor, cuidando de que estén entonces en su mayor vigor.

Las granas son el anís, hinojo, angélica, culantro, nebrina, apio y peregil, de que se estraer el espíritu con aguardiente, para los licores de gusto.

Por la fermentacion que se hace en la destilacion, las partes terreas y groseras se desprenden de la materia, en la rarefaccion que produce el hervor: mas los espíritus sutilizan entonces los principios, y los separan de modo que hacen la materia de otra naturaleza distinta de lo que antes era.

Cuando esta fermentacion no escede del verdadero grado, esto es, cuando el licor ha hecho sus primeros esfuerzos, se tapa la vasija, para que no pase al segundo grado, que producía el ácido si trabajase mas tiempo; las partes groseras se precipitan al fondo, y el licor que antes no era dulce, adquiere un sabor agradable y picante. De este primer

licor se saca igualmente por la destilacion otro que es verdaderamente espirituoso, inflamable, ligero y penetrante, de un blanco pajizusco, agradable á la vista y al gusto, que se llama aguardiente.

Si se destila aun este licor, para despojarle de las partes acuosas y flemáticas, se le llama espíritu de vino, y destilándole otra vez, se llamará espíritu rectificado; mas no todas las sustancias son susceptibles de tres grados de fermentacion, porque algunas no sufren mas que hasta dos.

De estos principios se sigue que las sustancias vegetales, como los frutos, uvas, manzanas, peras, trigo y demas simientes harinosas, son las mas propias para dar el aguardiente; bien que las uvas lo son mas entre todos para dar mayor porcion y de calidad mas escelente.

Cuando no hay proporcion ó tiempo de usar del alambique para destilar algun zumo ó licor que se necesite, se hervirá el jugo en alguna vasija, poniendo sobre ella un vaso; el vaho se convertirá en vapores, y estos despues se resolverán en agua.

MERCADO.

Dia 2 de diciembre.

Trigo de 33 á 39½ rs. fanega.

Cebada de 14 á 16 rs. vn.

Algarrobas de 23 á 24 rs.

Aceite de 58 á 60 rs. arroba.

Idem filtrado á 60.

ADVERTENCIA.

Aunque la mayor parte de los ayuntamientos se han apresurado á satisfacer los descubiertos en que estaban por la suscripcion al Boletin oficial, algunos no lo han verificado aun á pesar de los repetidos anuncios insertados; por lo que se les avisa á los que se hallen en el último caso para que lo efectúen en el menor término posible si no quieren experimentar los resultados de una reclamacion justa á un descuido de tal naturaleza.