



BOLETIN OFICIAL DE MADRID



Núm. 3585

Sábado 29 de diciembre de 1849.

PARTE OFICIAL.

GOBIERNO POLITICO DE MADRID.

Elecciones.—Circular.

Los Alcaldes de los pueblos que á continuacion se espresan han dejado de remitir á este Gobierno Político las notas necesarias para la rectificacion de las listas electorales de diputados á Cortes, pedidas por mis órdenes circulares de 2 y 13 del corriente, insertas en los *Boletines oficiales* números 3563 y 3572. Pasado ya con exceso el término prefijado en la última, es llegado el caso de exigir, tanto á V. como al secretario de ese Ayuntamiento, la multa de 200 reales que he acordado imponer; por lo que he dispuesto que en union del mismo secretario se presente V. á mi autoridad antes del dia 5 del próximo enero, á hacer efectivas ambas dichas multas, y á entregar la nota espresada; en la inteligencia, que de no hacerlo así para el mismo dia 5, por comisionado de apremio con dietas, á costa de V. y del secretario, se le exigirá, sin perjuicio de cualquiera otra disposicion que adopte á fin de que sean respetadas mis disposiciones. Entendiéndose esta determinacion con los actuales Alcaldes, y los que tomen posesion el dia 1.º de enero próximo, cuidarán bajo su responsabilidad que se observe esta circular, haciendo que antes de la fecha dicha se presenten en este Gobierno político los Alcaldes cesantes, contribuyendo así á que no queden burlados mis acuerdos.

Dios guarde á V. muchos años. Madrid 28 de diciembre de 1849.—José de Zaragoza.

PUEBLOS COMPRENDIDOS EN LA ANTERIOR CIRCULAR.

Partido de Chinchon.

Morata.
Valdaracete.

Idem de Alcalá de Henares.

Campo Alvillo.
Campo Real.
Villalvilla.
Valdeavero.

Idem de Navalcarnero.

Fresnedillas.

Idem de San Martin de Valdeiglesias.

Robledo de Chavela.
Santa Maria de la Alameda.
Valdemaqueda.

Idem de Getafe.

Batres.
Cubas.

Idem de Colmenar.

Cercedilla.
Chamartin.
Galapagar.
Los Molinos.

San Agustin.

Valdepiélagos.

Idem de Torrelaguna.

Garganta.

Pinilla del Valle.

Madrid 28 de diciembre de 1849.—José de Zaragoza.

Aguntamientos.—Circular.

Los oficios para la constitucion de los nuevos Ayuntamientos, que han de tomar posesion el dia 1.º de enero del próximo año de 1850, se han remitido ya á los respectivos pueblos, asi como á los interesados los nombramientos de Alcaldes y tenientes.

Para que en ningun pueblo deje de cumplirse lo dispuesto por el art. 81 del reglamento de la ley de Ayuntamientos y real orden aclaratoria de 20 de noviembre de 1847, he dispuesto copiar uno y otra á continuacion, á fin de que no deje de observarse, previniendo á V. que hecho que sea, me oficie dándome cuenta del resultado, entendiéndose, que de no hacerlo asi, apremiaré á V. para el cumplimiento de esta disposicion de la ley.

Como puede ser posible que por cualquier accidente imprevisto hayan sufrido extravío en el correo, bien el oficio de constitucion de Ayuntamiento, ó bien las credenciales dirigidas á los que han de ser Alcaldes ó tenientes, me oficiaré á V. dándome cuenta de si se han recibido en ese pueblo, espresándome caso de que no haya sido así, cuál de estos documentos falta, para remitirlo de nuevo.

Dios guarde á V. muchos años. Madrid 28 de diciembre de 1849.—José de Zaragoza.

ARTICULO 81.

En la primera sesion que celebre un Ayuntamiento despues de su instalacion se sacará á la suerte el orden numérico de los regidores entrantes, quedando en los primeros lugares los regidores, que continúan por el mismo orden que tuvieron en el bienio anterior. (Artículo 60).

Real orden aclaratoria citada en la precedente circular.

Excmo. Sr.: S. M. la Reina se ha servido declarar, que los que son Alcaldes ó tenientes de Alcalde en un bienio y les corresponda continuar de simples concejales en el siguiente, deben ocupar por su orden en el Ayuntamiento los primeros lugares entre los regidores.—De real orden comunicada por el Sr. ministro de la gobernacion del reino, lo digo á V. E. para los efectos correspondientes.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 29 de noviembre de 1847.

Madrid 28 de diciembre de 1849.—José de Zaragoza.

VARIEDADES.**NUEVO PROCEDER DE PANIFICACION.**

Sucede entre nosotros con el pan lo mismo que con los vinos: con los mejores sándalos de la tierra comemos el peor pan, asi como con las mejores cepas del

mundo bebemos los peores vinos. El arte de amasar el pan y el de preparar el vino son mirados en España mas bien como procederes económicos ó domésticos que como artes industriales. Respecto de los vinos y de los aguardientes, los cosecheros de algunos puntos de Andalucía y de Cataluña han hecho algunos adelantamientos, pero de poca monta si atiende á lo mucho que puede progresar y ser explotado este manantial de riqueza peninsular.

Respecto del pan, apenas si hemos salido de aquellos tiempos patriarcales de la artesa doméstica y del horno comunista. El arte de amasar el pan no elabora productos esportables, pero suministra el principal alimento de las familias, particularmente de las proletarias, y en este concepto debe llamar toda nuestra atencion á fin de obtener un producto nutritivo y sabroso que sea posible.

El pan debe tener la corteza ó corteza de un color amarillento, como dorado, lisa, sin mas grietas que las ocasionadas naturalmente por la coadura, ó labradas artificialmente antes de enhornar; y la miga ha de ser blanca, esponjosa, elástica, con ojos ó agujeros mas ó menos grandes y desiguales, tener buen olor y sobre todo buen gusto.

Sin embargo, apenas hay pueblo alguno en España donde se consuma generalmente pan con todas las cualidades que reclama la higiene. Y prestando aqui del pan de municion, del que ordinariamente se consume en los establecimientos de beneficencia, del negro pan que se amasa en algunos distritos rurales, y del pésimamente amasado y cocido que de los pueblos vecinos á las grandes capitales suele importarse diariamente para mal nutrir ó engañar el hambre de las clases mas necesitadas de las ciudades. Me refiero al pan de primera clase, al pan de lujo, al pan que las clases pudientes consumen bien que en corta cantidad, y casi casi como mero condimento. En Madrid, por ejemplo, el mejor pan apenas tiene una ó dos de las condiciones que dejamos apuntadas. Las harinas son excelentes y su blancura es estremada; pero ni la masa está bien batida, ni la torrefaccion es llevada con suficiente calor y hasta el punto necesario para que resulte un pan ojoso, ligero, de buen gusto, y fácilmente digerible como pudiera obtenerse. Esos defectos en el amasar y cocer el pan hacen que este venga á ser una pasta informe y desabrida de fécula y gluten, pasta pesada, cuya digestion habitual no puede menos de influir de una manera perniciosa, aunque lenta, en la salud de los consumidores.

Los estudios acerca de los cereales, de las harinas y del pan son de la mayor importancia económica é higiénica. Pero no es mi ánimo entrar ahora en la cuestion del porvenir probable del que hoy es el alimento primero y mas popular del globo; ni tratar de los ingeniosos medios recién propuestos para descubrir las falsificaciones de las harinas; ni poner de manifiesto las sofisticaciones nocivas á la salud que comete la codicia de los tahoneros; ni ventilar la cuestion de si será útil é inofensivo el aprovechar el salvado de trigo en la confeccion del

pan, etc., etc. Mi objeto en esta nota es solo dar cuenta de un nuevo proceder de panificacion que se halla indicado en una obra inglesa titulada *One Thousand experiments in Chemistry*, y que por espacio de diez años ha estado practicando Mr. Ortheb, farmacéutico en Sainte-Marie-aux-Mines con el mejor resultado.

Entre otras de las ventajas del nuevo proceder se cuentan las siguientes:

1.° Perfecta extraccion de toda la materia nutritiva contenida en el trigo.

2.° Aumento sensible de peso, puesto que en vez de dar solo una cuarta parte mas del peso de la harina empleada, dá un tercio y mas.

3.° El pan resultante tiene muy bien viso y excelente gusto; es aromático, de facil digestion y se conserva mucho tiempo.

4.° El salvado, que contiene una materia resinosa, queda perfectamente separado, cediendo por la ebullicion toda materia nutritiva y aromática, sin ennegrecer el pan ni alterar su gusto.

Hé aqui ahora el nuevo procedimiento, sacado de la obra inglesa citada, y un tanto modificado por el farmacéutico frances.

El trigo debe molerse de suerte que no produzca mas que una sola especie de harina y salvado grueso. El salvado se reparte en tantas porciones cuantas sean las hornadas que deba producir la harina, y se hace hervir en doble cantidad del agua necesaria para la confeccion de la masa, removiéndola á menudo. A los tres cuartos de hora de hervir se pasa el líquido por tamiz, y se comprime este un poco para que rezume mejor. Este líquido sirve, en vez de agua, para la fabricacion del pan.

No es fácil determinar en fórmula general la cantidad de cocimiento de salvado que deba emplearse para que entre por entero en la panificacion de la harina; pero unos pocos dias de experiencia y de práctica bastan para que el oficial de masa ó el hornero la determinen con todo rigor en cada caso particular.

La torrefaccion en el horno y las demas operaciones previas se practican del modo ordinario ó acostumbrado.

Creemos que este procedimiento ha de ser ventajoso á los mismos panaderos, y útil sobre todo para la salud de los consumidores.—P. F. M.

(A del P.)

Industria de las máquinas en Francia.

La industria, generalmente hablando, consiste en servirse de máquinas para fabricar productos.

Cuantas mas máquinas tiene un país, cuanto mas perfeccionadas y poderosas sean dichas máquinas, tantos mas elementos de bienestar, de riqueza, de superioridad y de civilización cuenta aquel país. Y ciertamente que uno de los problemas sociales mas importantes es alcanzar la producción de las cosas útiles y agradables val hombre en la mayor abundancia posible.

En otros tiempos, cuando no habia máquinas, se necesitaban millares de esclavos para obtener ciertos insignificantes productos, y la parte de estos que á cada ciudadano correspondia era necesariamente muy corta.

Pero á medida que se han inventado máquinas, y que estas han sido aplicadas á las diversas industrias, la cantidad de productos á aumentado rápidamente, y es incomparablemente mayor la parte que á cada uno corresponde. A las máquinas, y solo á ellas, somos deudores de que hoy pueda un hombre crear una suma de productos doble, quintupla, décupla y tal vez centupla de la que mil años atras podía crear con los medios de trabajo entonces existentes. A no conocerse las máquinas inventadas de doscientos años á esta parte, ¿cuántos millares de brazos no necesitarian Inglaterra y Francia para fabricar los innumerables tejidos de todas clases que circulan en el comercio, tantos muebles, quincalla, productos químicos, etc., etc.? Aun cuando toda la poblacion de aquellas dos naciones emplease sus brazos en el trabajo material, no llegaria á fabricar una décima parte de lo que hoy fabrica merced á las máquinas. ¡Y la rapidez de los transportes! Tambien es otro beneficio debido á las máquinas.

Para determinar el grado de fuerza y de civilizacion de un pueblo, basta contar sus máquinas. Y para saber si un país progresa ó decae, no hay mas que averiguar si aumenta ó disminuye el número de sus máquinas.

Entre las conquistas mecánicas modernas, la *máquina de vapor* ocupa el primer lugar. Esta máquina ha proporcionado medios de producción extraordinarios; ha proporcionado una fuerza equivalente á muchos millones de brazos que trabajasen de noche y de dia sin cansarse, y fuerza que el hombre emplea felicisimamente en esplotar las minas, en mover los ingenios, las filaturas y los telares, en levantar pesos enormes, en trabajar los metales, y en trasportar millares de personas á la vez con velocidad prodigiosa, atravesando el Océano en breves dias y á despecho de la tempestad. ¿Ha hecho jamás el hombre una conquista mayor sobre la tierra?

La máquina de vapor ha iniciado en el mundo una revolucion inmensa. La máquina de vapor es la fórmula de la *sustitucion del trabajo maquina al trabajo manual*. Esta revolucion, aunque todavia muy en sus principios, ha dado ya resultados asombrosos. ¿Cuál es la industria que, desde la introduccion del vapor, no haya aumentado en un doble, un triple ó un cuádruplo de su producción?—Luego el empleo mas ó menos vulgarizado de la máquina de vapor es el termómetro exacto de la marcha de la industria; y donde no hay máquinas de vapor la industria es nula ó se mantiene estacionaria.

Antes de 1820 no habia en Francia mas que 59 máquinas de vapor (12 de ellas extranjeras), con una fuerza total de 1,034 caballos. Y en el dia hay 4,595 máquinas con una fuerza de 54,467 caballos.

En 1855 tenia la Francia 75 barcos de vapor, y en el dia cuenta 291.

Esta progresion es admirable. Ningun pueblo del siglo XIX ha progresado tan rápidamente como el francés.

mundo hizo jamás en treinta años lo que ha hecho la Francia, nación de iniciativa y de progreso, colocada en el centro de Europa para servir de modelo á todos los pueblos de esta parte de la tierra, y para influir eficazmente en sus futuros destinos.

Y no se olvide que las máquinas de vapor solo sirven para poner en movimiento otras máquinas ó ingenios: y por lo mismo al aumento de las máquinas de vapor corresponde paralelamente un aumento en todas sus industrias.

Sirvan estos resultados de estímulo para nuestro país y decidámonos á seguir, aunque no sea mas que de lejos, el ejemplo de la nación vecinal (Id.)

Caminos de hierro en Inglaterra.

La oficina de caminos de hierro de Inglaterra (the Railway Board) acaba de publicar el informe ó la memoria estadística correspondiente al año pasado.

De esta memoria aparece que en 1848 se han abierto 1191 millas de camino de hierro. En 1847 no se abrieron á la circulacion mas que 780 millas.

A fines de 1848 el total de las cantidades invertidas en la construccion de ferrocarriles pasaba de 200 millones de libras esterlinas. Está acordado ademas el emplear otros 90 millones de esterlinas en la conclusion de las líneas proyectadas.

Durante el año de 1848 han sido trasportadas por los ferrocarriles de Inglaterra cerca de cincuenta y ocho millones de personas (57.965,070), que han producido un ingreso en áreas de 3.720,382 esterlinas.

No son menos asombrosos los resultados que arroja el transporte de géneros, ganados, etc, durante el mismo año, pues los ingresos por este concepto han sido de 4.213,169 esterlinas.

El número de empleados y dependientes en las varias líneas, terminadas ó en construccion, pasa de quinientos mil individuos.

El capítulo de los accidentes sobrevenidos durante 1848 en los numerosos caminos de hierro de Inglaterra no da resultados alarmantes, pues mas bien acredita suma vigilancia y progreso en las administraciones. En los doce meses del año pasado solo han muerto nueve personas, y aun estas por causas independientes de la vigilancia y accion del servicio (Id.)

Hoz de nueva invencion.

En un periódico de Paris leemos lo siguiente: «Se acaba de ensayar en Genlis un instrumento para la siega, que en el norte de Francia lo usan, denominándolo *faux belge, sape piquet*, etc. Su hoja es mas pequeña y encorvada que la comun, y está sujeta por medio de una correa ó un mango muy corto. El segador lo mueve con la mano derecha con un movimiento ligero

y poco cansado, y en la izquierda tiene un gancho sujeto al cabo de un mango de madera muy pequeño y ligero, con el cual sostiene las espigas siguiendo los golpes de la misma guadaña. Este instrumento, inventado por un joven de 22 años, segun al parecer de todos los cultivadores y segadores inteligentes, presenta mayores ventajas que la hoz y la guadaña comun. Roza tanto cerca el suelo como se quiere, no sacude las espigas y por consiguiente no las desgrana. El segador con este instrumento no necesita llevar detras á nadie para recoger las espigas, lo cual se hace con el gancho mucho mejor y con la mayor facilidad, no dejando caer nada, y permitiéndolo hacer el manajo tan grande como se quiere, y con una regularidad sorprendente. Presenta evidentemente economia de brazos, de fuerza, fatiga y tiempo; este instrumento ofrece sobre todo inmensas ventajas para recoger los cereales esparcidos por el suelo, en cuya operacion emplean tanto tiempo, y padecen nuestros segadores, al paso que pierden muchas espigas. Los segadores todos han quedado admirados de ese trabajo, y no dudamos que en el año próximo un gran número de nuestros cultivadores se apresurarán á adoptar un método tan ventajoso, y á mostrarse agradecidos, como nosotros, á los que no le han dado á conocer.» (A. del P.)

Peligros de los tejados de zinc.

El famoso Diorama de Paris ha quedado reducido á cenizas. Tal vez no habria que deplorar esta desgracia si aquel edificio, en vez de estar cubierto de zinc, metal sumamente combustible, lo hubiese estado de tejas, pizarra, cobre ó hierro batido (palastro) galvanizado, como lo está el teatro de la Opera Cómica de aquella capital. Con tales tejados, que son incombustibles, el incendio es lento, porque le falte aire que lo alimente, y da tiempo para que se tomen las medidas oportunas: pero los tejados de zinc, al contrario sirven de pábulo á la combustion, y al desaparecer consumidos dejan un hueco ó forman una chimenea inmensa que llama el aire hacia el foco del incendio.

Son infinitos los ejemplos memorables que pudieran citarse de la estremada inflamabilidad del zinc. Es peligroso por consiguiente emplearlo para cubrir los edificios públicos ó las casas particulares. Liebig, ha demostrado que el zinc pudiera muy bien reemplazar al carbon, y que si no se hace, es porque cuesta mas caro. Sabido es ademas que el zinc entra en la composicion de los fuegos artificiales.

No olviden, pues esta advertencia los ingenieros y constructores, y téngala presente tambien los caseros y propietarios urbanos. (Id.)

MERCADO PUBLICO DE GRANOS.

ALHONDIGA DE MADRID.

Precios en el mercado de hoy.

- Trigo..... de 28 á 33 1/2 rs. vn.
 - Cebada..... de 15 á 16.
 - Algarrobas.. de á 15.
- Madrid 28 de diciembre de 1849.