

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.

REAL DECRETO.

Como Reina Regente y Gobernadora del reino durante la menor edad de mi augusta Hija la Reina doña Isabel 2.^a, y en uso de la prerogativa que me confiere el art. 31 de la Constitucion, he tenido á bien nombrar presidente del Senado en la próxima legislatura á don José Maria Moscoso de Altamira, conde de Fontao, senador reelecto por la provincia de Lugo; y para vice-presidentes á don Manuel Joaquin Taranco, obispo electo de Zamora, y á Don José Maria Espeleta, conde de Espeleta, senador el primero por la provincia de Soria, y el segundo por la de Navarra. Tendreislo entendido, y lo comunicareis á quien corresponda para su cumplimiento. — Está rubricado de la real mano. — En palacio á 14 de febrero de 1840. — A don Evaristo Perez de Castro, presidente del consejo de ministros.

MINISTERIO DE MARINA, COMERCIO Y GOBERNACION DE ULTRAMAR.

He dado cuenta á S. M. la Reina Gobernadora de la instancia que V. S. pasó á mis manos con carta número 7, promovida por el oficial primero del cuerpo del ministerio de marina don Francisco Romero, en solicitud de que se le admita la cesion que hace á favor de las atenciones del estado de tres láminas de la deuda sin interes, señaladas con los números 68,319 126,733 y 170,194, ascendentes juntas á 37,816 rs. 26 mrs. vn. que le es en deber la hacienda nacional por sus sueldos vencidos hasta fin de abril de 1828; y enterada S. M., se ha dignado admitir con aprecio dicha cesion, mandando la propio tiem-

po que se den las gracias al interesado por este rasgo de patriótico desprendimiento. Dígolo á V. S. de real orden á los fines espresados. Dios guarde á V. S. muchos años Madrid 14 de febrero de 1840. — Montes de Oca. — Sr. ministro principal interior del departamento de Cádiz.

INTENDENCIA DE LA PROVINCIA DE MADRID.

La direccion general de aduanas y resguardos con fecha 1.^o del actual, me comunica la real orden que sigue:

1.^a Seccion.—Circular. «El Escmo. Sr. Secretario de estado y del despacho de Hacienda ha comunicado á esta direccion con fecha 30 de enero último la real orden siguiente:

Enterada S. M. la Reina Gobernadora del expediente promovido en la aduana de Alicante y consultado por esa direccion general sobre la aduision y derechos que debian adeudar ciento cinco libras de cromato y setenta y cuatro de bi-cromato ó sub-cromato de potasa, introducidas por D. José Oriente, del comercio de dicha plaza; S. M. se ha servido aprobar la medida adoptada por V. S., de acuerdo con el dictámen de la junta de aranceles para el despacho de los referidos artículos con el derecho de quince por ciento en bandera Nacional, y un tercio mas en estrangera, sobre el avalúo de doce reales libra, que es el señalado en el proyecto del nuevo arancel; mandando que mientras este se pone en planta, se exija igual derecho si se verificase alguna nueva introduccion de los mismos artículos. De real orden lo comunico á V. S. para los efectos correspondientes.

La traslada á V. S. la direccion para los mismos fines, sirviéndose acusar el recibo.»

La que se inserta en este periódico para conocimiento del comercio de esta provincia. Madrid 12 de febrero de 1840. — Manuel Ortiz de Taranco.

Circular.

No habiendo surtido el efecto que era de esperar la circular de esta intendencia de 29 de diciembre último, para que los espendedores de barajas presentasen en el término de veinte días los cuatros de copas de las que existiesen en su poder y que hubiesen pagado el derecho llamado de bolla, en la calle de la Madera baja, esquina á la del Pez, número 21, en donde se halla establecida la comision del arrendatario D. Vicente Gonvau, á fin de que fuesen resellados con el que ha adoptado este, concedo á los tenedores de barajas un nuevo término improrogable de diez días á contar desde el en que se publique esta circular en este periódico, para que efectuen la presentacion de los cuatros de copas en la referida comision; previniéndoles que transcurrido dicho término serán ocupadas y dadas por de comiso las que se encuentren sin resellar.

Lo que se anuncia en este periódico para conocimiento de los sugetos á quienes comprende esta orden; encargando á ese ayuntamiento la haga publicar por bando para darla mayor publicidad. Madrid 14 de febrero de 1840. — *Manuel Ortiz de Taranco.*
— Sres. del ayuntamiento constitucional de...

GOBIERNO POLITICO DE LA PROVINCIA DE MADRID.

Los interesados en la adquisicion de las partidas de defuncion de Francisco Vecino y Alejo Diego, muertos en Paris, pueden pasarse por la secretaria de este Gobierno político, en donde les serán entregadas bajo el competente recibo. Madrid 17 de febrero de 1840. — *José Maria Puig.*

Junta diocesana decimal del departamento de Toledo. 1839.

CIRCULAR.

Aprobado por la junta general de diezmos del reino en 30 de enero último el repartimiento provisional en especies dispuesto por esta central para toda la diócesis, que la consultó en 23 del propio mes, ha acordado que los recolectores de los partidos de este departamento, que lo son de los de Montalvan y parroquias de esta ciudad, el presbítero D. Fernando Manuel de Buitrago, del de Canales y Escalona D. Diego Nicolás Tanjul, y del de Illescas Don Juan Antonio Cejalvo, procedan á la entrega de granos suficientes á cubrir las cantidades asignadas al tenor del libramiento general que al efecto se les ha pasado á los párrocos, ecónomos, tenientes, fábricas de las iglesias y beneficiados; los cuales se presentarán á recibirlas por sí ó persona autorizada á su nombre, previa presentacion de un certificado por

[2]

parte de los ecónomos, tenientes y beneficiados, que acredite el tiempo que han servido sus respectivos encargos, y ademas, como igualmente los párrocos y mayordomos de fábrica, otro de las cantidades que hayan recibido ó debido recibir por producto de los predios rústicos y urbanos que disfruten; sin cuyos requisitos no podrán obtener los oportunos libramientos parciales, entendiendo que el documento que se exige á los mayordomos de fábricas, cuando tal encargo no se ha desempeñado por los curas párrocos, deberá venir autorizado con el V.º B.º de estos. — Toledo 9 de febrero de 1840. — El presidente, Laureano Gutierrez. — Manuel de Balza, secretario interino.

Juan Blasco Parra, escribano por S. M. público del número y juzgado de la villa de Hinojosa del Duque.

Certifico y doy fe: Que en este juzgado de primera instancia y por mi escribania se siguen autos civiles á consecuencia de denuncia hecha por Nicolás Velasco Atalaya, de esta vecindad, en 7 de setiembre último, de una haza de seis fanegas de tierra sita en los caminos cruzados ruedos de esta villa, junto á la fuente de la Gastana, como perteneciente á bienes fiscales en razon de haber dispuesto de ella sin título legítimo de propiedad el presbítero D. Manuel Sancha y Marquez, cura que fue del lugar de Fuente la Lancha, de este partido, en cuyo expediente, por auto de 23 de diciembre último, se mandó despachar edictos á los Sres. Gefes políticos de la villa y corte de Madrid y el de esta provincia de Córdoba, para su insercion en la Gaceta y Boletín oficial respectivamente, llamando, citando y emplazando por término de setenta días á la persona ó personas que por cualquier concepto util de derecho se consideren acreedores á dicha haza, cuyas acciones las deducirán por la escribania del que autoriza, con apercibimiento de que pasado dicho término sin hacer gestion se sustanciará el expediente en los estrados de este juzgado con citacion del promotor fiscal, y recaerá la providencia que corresponda. Y para que conste, cumpliendo con lo mandado, pongo el presente que signo y firmo en Hinojosa y enero 12 de 1840. — Juan Blasco Parra.

PARTE NO OFICIAL.

AGRICULTURA. — Desgranar, desgranadera, garraspar, garraspadera.

Si es ó no conveniente desgranar los racimos de uvas

La comparacion de los principios constituyentes del escobajo y del vino dará la solucion de este problema.

Principios del escobajo ó raspa.

El escobajo es una prolongacion del sarmiento, como este lo es de la cepa ó tronco, y el tronco de las raices. La direccion de las fibras leñosas y corticales y la sustancia medular son las mismas, con solo la diferencia de que el diámetro de los conductos de la savia y de la médula es infinitamente pequeño, angosto y apartado de la linea recta.

En las provincias meridionales, donde la vegetacion de la vides muy fuerte, no es raro ver sarmientos de diez á doce pies de largo, y de mas de una pulgada de diámetro; dejando el escobajo en la cepa sin granos, el cual luego que estos mudan de color, ó un poco antes, se convierte en un verdadero sarmiento, pues al año siguiente si se conserva la parte que lo sostiene, echa yemas, y en seguida brotes.

No sé si todas las especies de vides son susceptibles de producir en el mediodia el mismo fenómeno; pero lo he observado en dos. En nuestras provincias del norte, como la vegetacion es débil, dudo que pueda suceder. Sino estuvieramos bastante convencidos de que el escobajo es una prolongacion de todas las partes constituyentes del sarmiento, y que solo se diferencia en el diámetro y la figura espiral de sus canales, el caso referido lo demostrará hasta la evidencia. Pues ahora, si el escobajo es en todo semejante al sarmiento ¿puede uno ni otro producir espíritu por la fermentacion? Ya se verá á que se dirige esta pregunta.

Cuando se mastica el sarmiento ó el escobajo todavía verdes, experimenta el paladar una aspereza y una acidez muy fuerte, que se disipan en parte segun se van madurando uno y otro; y en fin, si cuando estan completamente maduros, lo que se advierte por su color oscuro, se mastican, se les encuentra menos aspereza, muy poca acidez, y quizá un saborcillo azucarado, principalmente en las provincias meridionales. Estas pruebas, repetidas muy á menudo, me hicieron discurrir que siendo la parte azucarada la única en la naturaleza, que ayudada por la fermentacion produce lo espirituoso, parte que constituye esencialmente cualquiera vino, si el gusto me deja advertir que en el sarmiento y en el escobajo existe un principio azucarado, podré por medio de la fermentacion sacar á lo menos un ligero espíritu. Para este efecto quité á una porcion de racimos los granos de uva, cortándolos por los pedúnculos con unas tijeras para que su jugo no mojase el escobajo. Corté igual cantidad de sarmientos en pedazos pequeños, y lo eché todo en una vasija con bastante agua para que quedasen cubiertos, deteniendo en el fondo los escobajos y sarmientos con una tabla cargada de piedras. Establecióse una fermentacion en esta especie de cuba, y se desprendió de ella aire atmosférico y aire fijo (*gas ácido carbónico*); en fin, al cabo de ocho dias lo prensé todo, y eché el licor en otra vasija casi cerrada; y puesto á destilar seis semanas despues no dió un átomo siquiera de espíritu ardiente.

Machaqué en un mortero igual cantidad de escobajos y sarmientos, y cuando todo estuvo bien deshecho se puso á fermentar como se ha dicho arriba; parte de este licor puesto á evaporar en una casilla dejó un residuo pastoso y salado. Lavado este residuo, filtrada la lejia por un papel de estraza, y puesta despues á evaporar lentamente, produjo por último resultado una sal, esto es, un verdadero tártaro sal esencial de la vid como del vino. Los escobajos puestos á fermentar en una parte, y los pedacillos de sarmiento en otra, dieron el mismo producto, y puestos á destilar tambien á parte, tampoco ofrecieron la menor señal de espirituosidad.

Si no me he engañado en estos experimentos, está evidentemente demostrado que el escobajo no contiene otro principio del vino que el agua y la sal, que son principios muy accesorios, á lo menos el primero, y ni uno ni otro son constituyentes del espíritu ardiente.

Examinemos ahora de donde proviene la acidez y aspereza del escobajo y del sarmiento, pues está demostrado que se asemejan en todo.

Mientras el sarmiento y el escobajo estan verdes, el agua de vegetacion es superabundante, y mantiene en disolucion el ácido de tártaro; uno y otro estan todavia blandos, poco flexibles, y estallan al menor golpe; las fibras estan poco unidas, ó mas bien los intersticios que dejan entre sí no estan ocupados por los depósitos térreos, consolidados y reunidos con la ayuda del aire fijo. Cuando ha dejado de llorar la vid principia á salir el brote, el cual entonces es menos ácido que despues: este brote crece, se forma la uva, el escobajo toma cuerpo, la flor se abre, y se aumenta el ácido. El calor del astro del dia llega á ser fuerte, el sarmiento toma consistencia, y el ácido es mas áspero: por último las uvas mudan de color y maduran, lo mismo que la madera; y el ácido que se manifiesta entonces es asperísimo, y afecta desagradablemente el paladar; siendo asi que cuando los zarcillos ó garañuelas de la vid todavia estan tiernas, se comen con gusto por su ácido agradable, muy diferente del del sarmiento que siempre es áspero: las hojas nuevas siempre son menos ácidas que los sarmientos, y mas que las garañuelas. Se advierte siguiendo los pasos de la naturaleza, que cuando el ácido está sumergido en mucha agua es menos áspero; y que la estipticidad se aumenta á medida que el agua de vegetacion se evapora por la transpiracion; el tártaro que necesita mucha agua para su disolucion, se deposita entre las fibras de las plantas, como igualmente las partes térreas, y el gusto áspero se aumenta á medida que el todo se va poniendo sólido. Si no sube ya ninguna ó casi ninguna agua de vegetacion al sarmiento, se disminuye su gusto áspero, porque no tiene bastante agua para hacerse sentir, pues está demasiado amalgamada con la parte térrea.

Pero si se macera un pedazo de sarmiento muy seco en la cantidad de agua conveniente, será mas perceptible la aspereza. Si se repiten con el escobajo los mismos experimentos del sarmiento, los resultados

serán con muy corta diferencia los mismos, y quedará así demostrada su identidad.

De los principios constituyentes del vino.

Todos convienen en que el escobajo comunica al vino, un gusto áspero, y que desgranando las uvas es más delicado. De esta confesión general resultaría que se debían desgranar las uvas, si no se creyera que los escobajos nutren el vino, y que le comunican principios que prolongan su duración, ya por su aspereza, ya por el principio ácido que contienen; pero nunca por el espíritu que no pueden suministrar, como se ha demostrado.

Primer principio. En los años fríos y lluviosos, aun en nuestras provincias meridionales, las uvas están verdes y ácidas; con más razón en las del norte.

Segundo principio. En los años cálidos y secos las uvas son dulces, es decir, el sabor dulce encubre el ácido contenido en el jugo y en la parenquima, como el azúcar sacado de la cañamiel oculta su sal ácida, de forma que no hace impresión alguna en el paladar, sin embargo de que este ácido muy fuerte, no deja de existir aun en el azúcar más dulce.

Tercer principio. Si en los años cálidos y secos, cuando las uvas están maduras, pero no del todo, y mientras que el escobajo está todavía verde, sobreviene una lluvia algo fuerte algunos días después, se reverdece, y su sal ácida se manifiesta, porque la mantiene en disolución el agua de vegetación que sube desde la cepa al racimo. Esta agua no permite á la parte azucarada encubrir la parte ácida, hasta que el calor y la transpiración evaporan el agua superabundante, y reúnen la parte azucarada.

Cuarto principio. Si en los países cálidos se deja que se pasen las uvas en la cepa y no llueve, se ve cristalizarse á menudo en ellas la parte azucarada. El tiempo y la desecación obran en ellas el mismo efecto que la preparación para pasarlas.

Quinto principio. Cuanto más completamente maduras están las uvas, cada una según su especie, tanto más espirituosas son, y mejor se conservan. Por ejemplo, los vinos del Rosellon se sabe que se pueden guardar treinta ó cuarenta años.

Sexto principio. Tanto más dura un vino cuantas más partes azucaradas contiene: los vinos de España son una prueba de esto.

Sétimo principio. Cuanto más le falta á la uva para estar madura, tanto más verde y ácido es el vino que se saca de ella; y aun á veces solo tiene de vino al color. Según las provincias y especies de uvas se conserva este vino algunas veces más que si el fruto hubiera madurado bastante; pero este fenómeno depende tanto de la especie de uva como de la proporción de aire fijo, que es lo que mantiene unidos los cuerpos, el *nexus connexionis*; dos grandes verdades que los analogistas no han conocido aun, porque generalizan demasiado sus principios.

(Se continuará.)

MADRID: IMPRENTA DE D. PEDRO SANZ Y SANZ.

La dirección general de correos, en virtud de lo mandado por S. M. la Reina Gobernadora en real orden de 15 del actual, ha prefijado los días 27 de febrero y 17 de marzo próximos á las doce de la mañana en la sala de la misma, para celebrar el primero y segundo remate del servicio de conducción de la correspondencia pública desde Victoria á Irun, por el tiempo y precio que consta del pliego de condiciones que se ha formado al efecto, y estará de manifiesto en la escribanía principal del ramo, sita en el mismo local de la dirección.

Debiéndose proceder por el ayuntamiento constitucional de Valdaracete á los repartimientos de las contribuciones ordinarias de paja y utensilios ordinaria y extraordinaria y cuarteles de dicho pueblo y su agregado del despoblado de Fuensauco para el presente año de 1840, se previene á todos los hacendados forasteros terratenientes en los términos albalatorios de ambas poblaciones, que dentro del improrrogable término de quince días contados desde la inserción de este anuncio, presenten en la secretaría de dicho ayuntamiento las relaciones juradas de las utilidades y rentas que hayan tenido en todo el año pasado de 1839, en la inteligencia de que los que no lo hicieren deberán estar y pasar por lo que practiquen los peritos que se nombraren para la ejecución de los repartimientos.

Para proceder al repartimiento de las contribuciones ordinarias asignadas al pueblo de Villaviciosa de Odon, ha acordado su ayuntamiento constitucional se avise por medio de este anuncio á todos los terratenientes forasteros, á fin de que en el preciso término de quince días presenten en la secretaría del mismo ayuntamiento relaciones juradas de las utilidades que hayan tenido en el año próximo pasado, en la inteligencia de que el que no lo realice sufrirá el perjuicio que haya lugar.

La persona á quien acomode comprar juntas ó separadas varias tierras de regadío en término de la villa de Chinchon, y sitios titulados de Quiñoncillos, la Viñuela, é Isla de ambas aguas, dirigirá proposiciones, por escrito ó de palabra, á don Toribio Picatoste, que vive en la calle de la Concepción Geronima, número 24 y 26, cuarto tercero.

MERCADO DE LA CAPITAL.

Trigo 25 á 30½ rs. fanega.

Cebada 11 á 11 id.

Algarroba 13 á 14 id.

Aceite de 58 á 60 rs. arroba.