



# BOLETIN OFICIAL DE MADRID.

Núm. 4549

Jueves 3 de Febrero de 1853.

## PARTE OFICIAL.

### PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS.

La Reina nuestra Señora (Q. D. G.) y su augusta Real familia, continúan sin novedad en su interesante salud.

### MINISTERIO DE HACIENDA.

Ilmo. Sr.: He dado cuenta á la Reina (q. D. g.) del expediente instruido á consecuencia de las reclamaciones hechas por varios compradores de bienes procedentes de comunidades religiosas y demas que fueron enagenados por el Estado, cuyos remates se han declarado en quiebra por falta de pago de alguno ó algunos de los plazos vencidos, entregándose las fincas al clero en cumplimiento de la Real orden de 7 de julio último, en que solicitan se les admita el pago de los indicados plazos que dejaron de satisfacer por diferentes motivos; y conformándose S. M. con el parecer de esa direccion y la de lo contencioso de Hacienda pública, se ha servido resolver que se admita á los compradores de las fincas entregadas al clero por haberse declarado en quiebra los remates el pago de los plazos que adeuden, siempre que lo verifiquen antes de que tenga efecto la nueva subasta por disposicion de los prelados diocesanos, siendo de cuenta de los mismos compradores los gastos que se hubiesen originado, y que los créditos y metálico que se entreguen en pago de los indicados plazos, tengan la aplicacion que previene la regla tercera de la referida Real orden.

De la de S. M. lo comunico á V. E. para los efectos correspondientes. Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 18 de enero de 1853.—Llorente.—Sr. Director general de contribuciones directas, estadística y fincas del Estado.

### DIRECCION GENERAL DE OBRAS PUBLICAS.

En virtud de lo dispuesto por real orden de 2 junio de 1852, esta direccion general ha señalado el dia 10 de marzo próximo venidero y á la una de la tarde para la adjudicacion en pública subasta de una torre de faro y habitaciones correspondientes en el cabo de Higuer, próximo á Fuenterabía, bajo la cantidad de 20,699 rs. á que asciende el presupuesto aprobado, deducidas las partidas señaladas en el mismo para imprevistos y mueblaje.

La subasta se celebrará en los términos prevenidos por la instruccion de 18 de marzo de 1852, en esta córte ante la direccion general de obras públicas, situada en el local que ocupa el ministerio de Fomento, y en Tolosa ante el Sr. Gobernador de la provincia de Guipúzcoa, hallándose en ambos puntos de manifiesto para conocimiento del público el presupuesto, plano y pliego de condiciones económicas y facultativas.

Las proposiciones se presentarán en pliegos cerrados arreglándose exactamente al siguiente modelo, y la cantidad que ha de consignarse previamente como garantía para tomar parte en esta subasta será 2,000 rs. en metálico ó acciones de caminos de las emitidas por la direccion de obras públicas, debiendo acompañarse á cada pliego el documento que acredite haber realiza-

do el depósito del modo que previene la referida Instrucción.

En el caso de que resultasen dos ó mas proposiciones iguales se celebrará únicamente entre sus autores una segunda licitacion abierta, en los términos prescritos por la citada Instrucción debiendo ser la primera puja que se haga por lo menos de 500 rs.

Madrid 25 de enero de 1853.—El Director general de obras públicas, José de Hezeta.

*Modelo de proposicion.*

D. N. N., vecino de ... enterado del anuncio publicado con fecha de 25 de enero de 1853, y de las condiciones y requisitos que se exigen para la adjudicacion en pública subasta de una torre de faro y habitaciones correspondientes en el cabo de Higuer, próximo á Fuenterabia, se comprometo á tomar á su cargo dicho arriendo, con estricta sujecion á los expresados requisitos y condiciones. (Aqui la proposicion que se haga, mejorando lisa y llanamente el tipo fijado.)

Fecha y firma del proponente.

*Administracion de contribuciones indirectas y rentas estancadas de la provincia de Madrid.*

No habiendo cumplido los ayuntamientos de varios pueblos con lo prevenido en la circular inserta en el Boletín oficial en 19 del próximo pasado, en la que se encarga la remision de una acta de los arbitrios que disfrutó el año último, esta administracion previene á los mismos que si para el 15 del corriente no cumplen con lo que en la referida circular se ordena, se procederá contra ellos con arreglo á lo que está prevenido.

Madrid 1.º de febrero de 1853.—Luis Alvarez.

*Providencias judiciales.*

Por el presente y en virtud de providencia del señor don Francisco Sanchez Ocaña, juez de primera instancia del distrito del Centro de esta corte, refrendada por el escribano de número licenciado don Manuel Garcia Rodrigo, y para pago de acreedores, se saca á pública subasta ciento diez y siete aranzadas y ciento veinte estadales de viñas y olivares, sitos en término de Torreloguna, tasados en la cantidad de 121,416 rs., advirtiendo que no se admiten posturas por menos de 81,000 rs. que por ello se ha ofrecido. Una casa en dicha villa de Torreloguna, sita en las calles denominadas, Cabe mayor, Ougar y Malacuera,

con planta baja, principal, desvanes y bodegas para vino y aceite, en las que existen setenta y tres tinajas grandes y una prensa fija: comprende de sitio veinte y dos mil seiscientos veinte y cinco pies cuadrados, incluidas las bodegas, retasado todo en la cantidad de 174,753 rs.—Un edificio convento que fue de religiosas franciscas, estramuros de la citada villa de Torreloguna; comprende sitio ciento once mil cincuenta y seis pies cuadrados, de los que solo existen edificados, nueve mil doscientos ochenta y cuatro, los restantes cercados con paredes de distintas alturas; y una huerta con varios árboles frutales contigua al dicho convento, cercada con paredes de mampostería, noria y estanque de la misma fábrica de ladrillo y dos trozos de terreno entre las antedichas paredes; comprende de sitio mil trescientos tres estadales, retasado todo en 232,205; y para su remate se ha señalado el día 21 del corriente mes de febrero y hora de las doce de la mañana en la audiencia del referido Sr. Juez, sita en el piso bajo de la territorial de esta corte, pudiendo los que gusten interesarse en la subasta para adquirir noticias mas detalladas de las fincas pasar á la escribanía del referido don Manuel Garcia Rodrigo, que la tiene en la calle mayor, núm 87, piso bajo.

**PARTE NO OFICIAL**

**ADVERTENCIA.**

Se hallan de venta los cuadernos para estender las cuentas municipales de año, arreglados á los nuevos formularios mandados observar, y su coste es 4 rs. cada cuaderno. Se advierte que por lo adelantado de la época para la presentacion de dichas cuentas son muy pocos los ejempleres que se han arreglado.

**MERCADO PUBLICO DE GRANOS.**

ALHONBIGA DE MADRID.

Precios en el mercado de hoy.

Trigo..... de 31 á 34  
Cebada..... de 15 1/2 á 16 1/2  
Algarrobas ... de á 20  
Madrid 2 de febrero de 1853.

**VARIETADES.**

*Cuidados que exigen las pipas ó toneles.*

Las buenas cualidades del vino no dependen solamente de la reunion de circunstancias que es neces-

ria para el cultivo de la uva, tales como la naturaleza del suelo, el clima, la esposicion, la especie ó variedad de la cepa y la marcha de las estaciones, sino que influyen muy poderosamente las operaciones principales que preceden á la confeccion de los vinos. Y aun no serian bastantes estas operaciones, ni nuestra confianza de obtenerlos de buena calidad se realizaria si olvidásemos algunas otras condiciones importantes que se subsiguen á la vinificacion. Nos ocuparemos en este artículo de los cuidados que exigen los toneles y del modo de prepararlos para el envasamiento.

El labrador inteligente y celoso que se entrega á faenas con una prevision que le honra, sabe procurar que los toneles se hallen todos dispuestos en el momento de la vendimia, y conoce la necesidad de establecer un método en los trabajos, logrando de este modo reunir las economias á los buenos resultados. Por esta razon, si los toneles son nuevos y formados de madera que contenga un gusto amargo ú otro sabor desagradable que pueda comunicarse al vino que se envase en ellos, cuidará de prevenir este accidente que no dejaria de ser grave, lavando por repetidas veces el tonel, primero con agua fria, luego con agua caliente, aromatizada con algunas hojas ó flores que se dejarán en infusion por un corto tiempo, y por último con agua salada.

Estos líquidos, que han de sucederse unos á otros en los términos que acabamos de indicar, se agitarán dentro del tonel con alguna violencia, dejándoles permanecer por el espacio de tiempo necesario ó bastante á que penetren en el interior de las piezas que componen el tonel, y destruyan el amargor ú otro gusto desagradable que tenga.

Después de quitadas estas aguas y líquidos se introducen en el tonel algunos cuartillos de mosto hervido, se tapa herméticamente, se agita con fuerza y se echa luego fuera. Algunos viñadores creen que es preferible valerse del vino caliente á todas las sustancias que hemos dicho, haciendo repetidas lociones con él.

Pero estas precauciones, que suelen ser suficientes para los toneles de que nos servimos por primera vez, no bastan cuando son viejos y han servido un dilatado tiempo; en este caso deben desfondarse ó quitárseles la tapa, levantando cuidadosamente con un instrumento á propósito para ellos las sales de tártaro y otras que quedan depositadas en las paredes, las cuales se lavarán luego con agua salada caliente, vino ó mosto.

Si los toneles han adquirido algun gusto desagradable ó se han enmohecido no bastarán estas simples precauciones; es necesario quemarlos si queremos que el remedio tenga la duracion necesaria para la conservacion del vino que se envase. Pero como en todos los casos vale mas precaver los males que curarlos,

prevendremos estos accidentes secando cuidadosamente el tonel luego que se haya vaciado, quemando en seguida un pedazo de mecha azufrada, tapándolo herméticamente y colocándolo en un lugar seco y abrigado.

La acidez ó agrura es uno de los peores defectos que puede adquirir el tonel: antes de llenarlo debemos estar seguros de que no existe este mal, y lo conoceremos introduciendo en el tonel mismo una mecha azufrada encendida ó un pedazo de papel inflamado: si la llama se conserva es prueba de que contiene mucha acidez y que debe purificarse, á mas de que el olfato suele bastarnos tambien para conocer este defecto. En este caso se dejan abiertos ambos agujeros, poniendo el tonel boca abajo por espacio de 2½ horas, ó bien se le dan lociones repetidas con agua clara y fresca, enjugándolo en seguida con un trapo recio atado al extremo de un palo, de manera que se preste á la operacion. Después se quemará otra mecha tambien azufrada, y esta nueva operacion nos dirá si ha desaparecido la agrura completamente.

Debe examinarse con cuidado si falta algun aro al tonel, si todos están en buen estado y si se hallan apretados convenientemente.

Cuando los toneles han estado vacios por mucho tiempo suelen separarse las duelas á causa de la sequedad, dando lugar á que se derrame el vino en el acto de llenarlos: este accidente se evitará sacudiendo por el interior una cantidad de agua que tan pronto pegue á las paredes del tonel como á uno y otro de los fondos, dejándola permanecer hasta que estemos seguros de que no se derrama cualquier líquido que echemos en el tonel.

Los toneles se construyen de maderas distintas; los leños de encina y castaño son los que se usan mas comunmente: algunos prefieren el haya por que dicen que da al vino un gusto muy agradable. El cerezo está en uso en algunas naciones, principalmente en España, y es en realidad una madera excelente cuando se trata de que los vinos pierdan el color; pero como es mucha su porosidad, mengua la cantidad del vino extraordinariamente. Por esta razon será susceptible ó tendrá preferencia tan solo para los vinos generosos.

La capacidad y la forma de los toneles se arregla á la voluntad del propietario, y aun á las costumbres del pais. Los toneles de grandes dimensiones serán preferibles en los casos que deseemos apresurar la vejez de los vinos, porque enseña la experiencia que estos se sazonan y toman asiento con tanta mas celeridad, segun que se hallen reunidos en mayor cantidad. Los pueblos que primero cultivaron las viñas se valian de vasos de tierra vidriados, y aun en el dia los aconsejan algunos autores, fundados en que estos vasos mantienen una temperatura mas igual. Por mas que esto sea

una verdad conocida de todos, no podemos exceptar semejante práctica, porque tales vasos dejan penetrar el aire por su interior al través de su mucha permeabilidad, viniéndose á alterar en seguida los vinos que contienen.

Para remediar estos inconvenientes se proponen los medios de que se valian los romanos, que consisten en barnizar interiormente con cera las paredes del vaso, y exteriormente con pez; pero adviértase que la cera dispone el vino á agriarse, y que si en su lugar nos valemos de otras sustancias, no estarán tal vez exentas de peligros y de inconvenientes. Por otra parte los vasos de tierra se rompen con facilidad, y no pueden entregarse mas que á manos cuidadosas.

Hace pocos años que se ha renovado la idea de usar los toneles de marmol para el envasamiento de los vinos. Los antiguos los ensayaron en varios países, y muy pronto los condenaron al olvido: lo que prueba que los escritores de aquellos tiempos no nos han dejado elogio alguno acerca de estos toneles, y algunos en el dia, como un rico propietario de Pest, ciudad de la Hungría, los usaba despues de los de madera. Los viñadores mas distinguidos no son de esta opinion, y aun los creen de mayores inconvenientes que los vasos de tierra.

Uno de estos inconvenientes, y demasiado notable por cierto, es que el marmol va desprendiendo poco á poco su cal puesta en contacto con el vino, y saturándose este progresivamente de dicha sustancia ha de llegar á un punto de poder ser perjudicial á los que lo consuman. Además el peso enorme de estos toneles, por poca que sea su capacidad, basta para hacer renunciar á su uso.

**Medio de preservar el trigo de la germinacion.**

La importancia de la conservacion de las semillas, mayormente las de los cereales, que forman el primero y mas principal alimento de un gran número de naciones, no ha sido hasta ahora debidamente estudiada por nuestros agricultores, por cuya razon, y á vista de la trascendencia de una materia de tanto interés, transcribimos lo que ha dicho un periódico frances bajo el epigrafe que dejamos sentado al principio de este artículo.

Este medio, dice, es constante y generalmente empleado desde el año de 1816 en el departamento del Sena-Inferior para preservar el trigo de la germinacion, cuyo estado depende con frecuencia de las lluvias sucesivas que ocurren en el momento de segarle, las cuales no permiten ordenarlo en gavillas.

Para prevenir el mal se toman porciones de mieses á medida que se va segando, equivalente á cinco ó seis haces, y se atarán con un manojillo de pajas por la parte de las espigas; en seguida se abre este grande haz ó monton por la parte de las cañas, con objeto

de que forme base para sostenerse en pié, y á fin de proporcionar una libre circulacion del aire por entre las cañas; colocándose finalmente en forma de sombrero otra porcion ó haz de mieses sobre las primeras con las espigas dirigidas hacia el suelo, sujetándolas con una ligadura de paja, retama ú otra materia á propósito.

Por medio de estas precauciones, semejantes á las que se practican para el cáñamo, la lluvia se desliza á lo largo de los tallos, sin penetrar dentro de las gavillas ó montones; y aun cuando el tiempo lluvioso se prolongase dos ó tres semanas, quedando intacto el interior del monton, podremos aprovechar el primer dia de tiempo sereno para formar los haces comunes ó de regular tamaño, sin que haya sobrevenido otro perjuicio que una ligera alteracion en las cañas exteriores del monton.

Este procedimiento, que seria importante verlo generalizado, ha reemplazado despues de un período de 30 años al uso de las gavillas en el departamento del Sena-Inferior. Ni aun en los casos en que un tiempo favorable nos dispensa de su uso veremos aumentarse apenas los gastos de la siega, al paso que nos ofrece la mayor ventaja en los años que el mal tiempo nos obliga á emplearlo; y si algun mayor costo puede haber, por cierto muy insignificante, lo recompensará el mejor estado en que queda el trigo, porque si en los tiempos lluviosos formamos haces en las mieses que acabamos de segar, nos vemos en la necesidad de volverlos y revolverlos, resultando al cabo de algunos dias húmedos que la paja y el grano se hayan averiado.

Las ventajas que se han reconocido á este método son:

- 1.º Que el trigo puesto en los montones que dejamos descritos da mayor resultado que el que se guardó en haces ó gavillas.
- 2.º Que el color mas dorado que aquel conserva lo hace preferible en los mercados, asegurándole un precio mas subido.
- 3.º Que el procedimiento de que se trata da mayor valor á las cosechas de pié, por la razon de que asegura al comprador el género que se le ha vendido.
- 4.º Que en el caso de usar las alteraciones de cosechas simultáneas, como que estas se hacen con el trebol, el método que dejamos referido perjudica menos que las gavillas al estado de las plantas jóvenes.
- 5.º Y últimamente, que gracias á esta práctica, el grano no se escapa de la espiga con tanta facilidad, y por otra parte no está tanto al alcance del granizo y de la voracidad de las aves y de los insectos.

Los cultivadores que han empleado el método de que hablamos han apreciado sus ventajas de tal manera que lo han extendido á las cosechas de la cebada y de la avena, y lo emplean hasta en los años en que el estado de la atmósfera los inspira mayor seguridad.