

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.

MINISTERIO DE GRACIA Y JUSTICIA.

Real orden.

Ilmo. Sr.: Por parte que ha dado el gefe político de Alicante al ministerio de la Gobernacion de la Península, y que este ha trasladado al de mi cargo, resulta que el juez de primera instancia de aquella ciudad don José Sicilia Meca fue alevosamente asesinado á las once y media de la noche del 13 del corriente.

No es ya la primera vez que en aquella capital de provincia, atropellando los respetos de la ley, se ha vertido la sangre de ciudadanos pacíficos é indefensos y aun de autoridades constituidas, con el escándalo de la parte sana de la poblacion, sin que hasta ahora haya podido hacerse justicia, pues que el terror mismo que nace de la enormidad de los crímenes sirve de escudo á sus perpetradores, retrayendo de declarar á los que podian, y no se resuelven á hacerlo por no creerse tal vez bastante asegurados contra los tiros infames de la alevosia.

Precisamente ha ocurrido esta desgracia cuando el malogrado Sicilia Meca se hallaba persiguiendo otro asesinato igualmente alevoso, y se disponia, segun el parte, á dar cumplimiento á una orden de esa audiencia para que hiciese salir á seis leguas de la poblacion á cierta persona, cuya posicion se reputaba un embarazo para aquellos procedimientos; circunstancia notable, y que reclama mas y mas la atencion y severa energia de ese superior tribunal para hacer respetar y que se lleven á cumplido efecto sus providencias. El mismo Sicilia Meca habia manifestado ya que sin el apoyo de fuerza armada no le seria posible dar un paso en el indicado proceso, ni en nungun otro, y sabe V. I. que con este motivo se hizo por este ministerio al de la Guerra la oportuna reclamacion so-

bre el auxilio de la fuerza, el cual se concedió.

Con esta misma fecha reitero igual reclamacion, por si todavia fuese necesario mayor auxilio para que sea cumplida la justicia. En este supuesto, llena S. M. de la mas justa afliccion, me manda decir á V. I., como de real orden lo ejecuto, que esa audiencia fije todas su atencion en la persecucion y castigo del presente atentado: que inmediatamente nombre, si ya no lo ha hecho, un juez ó letrado de ilustracion y energia que pase en comision á encargarse de la judicatura de primera instancia de Alicante, ínterin S. M. provee sobre el particular lo conveniente; y que el nombrado reclame de las autoridades militar y política cuantos auxilios crea necesarios, poniendo sin dilacion en conocimiento de S. M. por este ministerio de mi cargo cualquier óbice que en ello se ofreciese, y que esa audiencia dé parte cada quinto dia de cuanto se adelante; en el bien entendido que la mayor prueba que puede dar á S. M. de su celo y energia será el procurar que la prontitud y severidad del castigo sea igual al escándalo que produce la enormidad é impunidad de tales atentados. Dios guarde á V. I. muchos años. Madrid 18 de febrero de 1840.—Arrazola.—Sr. regente de la audiencia de Valencia.

PARTE NO OFICIAL.

AGRICULTURA.—Desgranar, desgranadera, garraspar, garraspadera.

Si es ó no conveniente desgranar los racimos de uvas.
(Véase el núm. 1114.)

La esperiencia obliga á concluir que los verdaderos principios constitutivos son: 1.º la parte azucarada que crea el espíritu por la fermentacion: 2.º la par-

te acuosa que la mantiene en disolucion, y la deja que se reuna mas ó menos segun su abundancia: 3.º la parte tartarosa ó ácida que pide una gran cantidad de agua para disolverse, y que es indisoluble en el espíritu de vino; lo que se halla probado por la precipitacion del tártaro segun se va formando el espíritu en el tonel; sin embargo, siempre queda una porcion de esta sal en el vino: 4.º la parte oleosa esencial que determina el aroma: 5.º la parte térrea y grosera que forma las heces: 6.º el sabor á la tierra ó al terruño no pende en ningun modo de estos principios esenciales; es un principio nuevo y tenido en disolucion en el agua de vegetacion, y quizá combinado con el aceite esencial del vino; casi me atrevo á darlo por cierto segun esperimentos hechos con el aguardiente. Despues de finalizado este breve paralelo de los principios del escobajo y del vino, pasemos al fondo de la cuestion.

Si es provechoso desgranar.

Los analogistas no estan de acuerdo sobre este punto; unos pretenden que en ningun caso se debe quitar el escobajo; otros que puede hacerse en algunos casos sin inconveniente; estos que su cantidad total es dañosa; y otros en fin que no solo es inútil, sino tambien perjudicial á la cantidad y calidad del vino: quizá tienen todos razon hasta cierto punto: tratemos de conciliarlos. Para este efecto los dividiremos en dos clases; en la primera colocaremos los positivos, esto es, los que aconsejan conservar los escobajos; y en la segunda los negativos, ó los que deciden que se deben quitar.

I. *De los positivos.* He aqui en sustancia sus aserciones, y principalmente las de Maupin que ha escrito mucho mas sobre este asunto que los otros. » Los escobajos no encrudecen siempre los vinos, no los ponen siempre ásperos, con que asi no hay para que desgranar siempre.

1.º » El escobajo no encrudece el vino cuando lo dajan cocer mucho.

2.º » Lo hace mucho mas capaz de conservarse: asi lo creen generalmente todos los cosecheros.

3.º » Si el alumbre retarda la descomposicion de los vinos, ¿por qué el ácido vegetal y térreo de la madera del escobajo no hará lo mismo? ¿Por qué mediante su afinidad con el agua y su virtud astringente no se combinará con el agua del vino, debilitando su propiedad disolvente y su accion continua sobre los principios del vino, cuya destruccion apresura? ¿Por qué comunicando su aspereza á la parte acuosa del vino no podrá este ácido reunir las sustancias á quienes sirve de menstruo y mantenerlas en él, ya por efecto de su combinacion con este menstruo, ó ya por su combinacion directa é íntima con una parte de los principios que mantienen en disolucion? (Es preciso demostrar estas aserciones porque son precisamente el nudo de la cuestion.)

» No solo contribuyen los escobajos á que dure el vino, sino que en muchos casos mejoran la calidad.

4.º » En los años lluviosos, y tambien cuando por alguna causa hay superabundancia de agua en la uva, mejora los vinos el escobajo, dándoles por la union de su ácido con las demas sustancias del mismo mas fortaleza, y cierto caracter vinoso que les falta siempre en los años y casos de que acabo de hablar.

5.º » Ayudan la fermentacion: una cuba de mosto cuya uva no se ha desgranado fermenta mas que si le han quitado los escobajos, lo cual se prueba por esta razon. La raspa sola sin uva y sin orujo puede causar hervor y calor en el agua pura que la contiene; ¿pues por qué no tendrá la misma propiedad en el mosto compuesto de agua y de principios, con algunos de los cuales su ácido tiene afinidad y es capaz de combinarse?»

6.º De estas razones, cuya fuerza no disminuyo en cosa alguna, concluye Maupin: » que se deben dejar los escobajos en los años de buena y perfecta madurez, porque estando entonces los vinos bien hechos y fermentados, evitan el que se ahilen.

7.º » Se han de dejar en los años y vendimias lluviosas si hay uvas podridas y mojadas, y siempre que tengan superabundancia de agua, ya por ser grosera la especie, ya por ser nueva la planta.

8.º » Se han de dejar tambien en todos los paises y provincias en que los vinos tienen el defecto de no poder guardarse ó transportarse, y principalmente en todas las que por la situacion de los parages, la poca profundidad de las cuevas, ó por otra causa estan continuamente sujetos á corromperse ó á torcerse: en todos estos casos es importante y absolutamente necesario conservar los escobajos.

» Tambien se han de dejar, sean cuales fueren los años, en todos los vinos destinados á ser consumidos lejos, y mas particularmente en los que por su fama ó local se han de embarcar.

9.º Déjense tambien en los años abundantes, cuando se ha de reservar una parte de la cosecha para los siguientes.

10. Déjense aun siempre que por un motivo ó por otro haya que trasegar el caldo antes que la fermentacion acabe su último período, y que el vino esté perfectamente hecho.

11.º Déjense siempre, en una palabra, porque ademas de ser su extraccion una operacion escusada, está probado que en muchos casos contribuye á mejorar los vinos, y los hacen mucho mas fáciles de conservarse.

12.º En cuanto á los defectos que les imputan, nacen únicamente del mal modo de hacer el vino, y de dejarlo sin trasegar por mucho tiempo, culpando injustamente á los escobajos. Prueba de que estos defectos no proviene de ellos, por lo menos esencial y necesariamente, es que si se exceptuan algunos curiosos, y quizá algunas provincias, todos los vinos en general se hacen de uva sin desgranar; y sin embargo seguramente hay muchos que no son ni crudos, ni groseros, ni ásperos, ni tardíos, y que por lo contrario son muy delicados, muy finos, y muy agradables. El escobajo hace que el vino dure, por lo comun le

da mas calidad, y no lo hace áspero, cuando por otra parte está bien hecho.

13.º Ademas, aun cuando fuese cierto que le suministraba alguna aspereza, habria que sufrirla por ser una cualidad inseparable de la conservacion. ¿Qué es esta dureza pasagera comparada con la duracion, á lo menos por lo que hace á los vinos que se quiere conservar.

14.º Los vinos de uva desgranada no dejan tampoco de conservarse, pero no siempre; por lo cual muchas personas que en sus viñedos famosos habian adoptado la costumbre de desgranar la han abandonado enteramente; ademas que los vinos de uva desgranada que pueden conservarse, se conservan todavia mejor del otro modo; y asi en cuanto á estos mismos vinos, conviene hacerlos tambien con el escobajo.

15.º Otro tanto digo del sabor al terruño: se achaca comunmente este sabor al escobajo, que efectivamente puede aumentarlo, pero que no lo da, pues los vinos de uva desgranada lo tienen lo mismo que los otros. La causa general del sabor que se llama el terruño está menos en el terreno mismo, y en el escobajo que en lo grosero de las especies de uvas, y tambien en el mal método de emplearlas. El modo mas seguro, si no de desvanecerlo del todo, á lo menos de disminuirlo mucho, es hacer fermentar bien el vino, sin quitarle los escobajos que, segun el dictámen de todos los vinateros, tienen la propiedad de fortalecerlo y conservarlo.

Tienen ademas, como se ha visto, otras muchas propiedades; pero aunque no tuviera mas que la de prolongar la duracion del vino, diria, y todos deben decir lo mismo, que no conviene desgranar las uvas, sino que, por lo contrario es absolutamente preciso conservarles el escobajo.

Tal es el dictámen de Maupin en su obra intitulada *Riqueza de los viñedos*, de donde lo he extractado.

I. *De los negativos, ó de los que miran el escobajo como perjudicial para los vinos.* He sido, soy y seré siempre de este dictámen, aunque contrario al de Maupin. Sin embargo, el público le debe mucho agradecimiento á este autor: su celo, sus talentos y sus luces han contribuido bastante á la perfeccion de hacer el vino. Si no soy de su modo de pensar en este punto, le ruego que me perdone; pero no me es posible hablar contra lo que siento. Ambos defendemos nuestra causa delante del público cuya estimacion deseamos: sea pues nuestro juez, y sentencie por las pruebas que haga de los dos métodos comparados, suponiendo todas las circunstancias iguales.

El escobajo, como se ha demostrado en la primera seccion, no contiene parte alguna azucarada: luego no puede producir espíritu.

Los principios constituyentes del escobajo son específicamente los mismos que los del sarmiento: *asi tan absurdo* es dejar el escobajo, como decir que es conveniente echar el sarmiento á fermentar con la uva. Esta proposicion me parece dicha con bastante claridad; y sin embargo, Meunier en su obra intitulada

Ensayos sobre el Angumoes me hace decir que aconsejo echar los sarmientos á fermentar con las uvas: antes de referir las opiniones ajenas convendria leerlas por lo menos, para no inducir en error á los que no leen nuestras obras.

Si el escobajo contribuye á mejorar el vino, ó á su conservacion, es por su sal ácida y por su parte térrea y áspera, ó en fin por el aire fijo que contiene, del que se despoja en parte en la fermentacion, y que se une con el vino: examinaré estas aserciones respondiendo á los diferentes artículos de Maupin. Yo busco la verdad de buena fe, y no impugno sus opiniones por el insulso placer de criticar. Los números siguientes corresponden á los de las aserciones del autor.

1.º Es preciso convenir con Maupin, en que el escobajo no encrudece siémpre el vino: por ejemplo en un año de perfecta madurez, cuando su color, semejante al del sarmiento, manifiesta su desecacion, absolutamente hablando, se puede omitir el desgranar. Sin embargo, el que busque la buena calidad del vino observará que esta madera seca, ó casi seca, se hincha durante la fermentacion, se penetra de la materia del vino, y absorbe cierta cantidad de su espíritu, de modo que la mejor prensa no estraeria enteramente uno y otro; una prueba muy sencilla confirma esta asercion: sepárense todos los hollejos de las uvas &c., no dejando mas que los escobajos, los cuales se secarán ademas al sol, para quitarles la parte fluida que contienen: en este estado pónganse en una cuba con la proporcionada cantidad de agua, y la fermentacion no tardará en efectuarse; por último, se sacará de este modo lo que se llama comunmente aguapie ó aguas que destilándolas en seguida, darán espíritu ardiente: si los escobajos se destilan sin hacer con ellos la operacion anterior, se sacará un espíritu ardiente de calidad muy inferior al otro. Aun digo mas: se logrará mayor cantidad, á proporcion, de aguardiente de los escobajos que del vino mismo. Véase pues una pérdida verdadera, una subtraccion de principios hecha al vino, aun cuando este escobajo suponiéndolo seco al principio, y penetrándose despues del fluido que fermenta, y del calor que lo acompaña, no le hubiese comunicado su aspereza. No podrá decirse que el espíritu azucarado que forma el espíritu ardiente se hallaba contenido en el escobajo antes de la fermentacion, y que es el mismo que se saca por la destilacion, porque los experimentos citados prueban lo contrario, y basta repetirlos para convencerse de ello.

2.º *La opinion de todos los vinateros es que el escobajo conserva el vino.* Si los cultivadores fueran instruidos conocerian el modo de combinarse los principios de los cuerpos, los medios que emplea la naturaleza para conservarlos y destruirlos, y su opinion seria ciertamente de gran peso; pero Maupin sabe mejor que yo lo poco que se han extendido los conocimientos, y cuan grandes han sido los inconvenientes que ha tenido que vencer para abrir los ojos á los que tiene ciegos la costumbre: la opinion gene-

ral se sabe pues que no es comunmente mas que un error.

Maupin me permitirá que le diga que el desgranar no es una práctica usada meramente por algunos curiosos. En casi todo el bajo Languedoc, por ejemplo, y en otros muchos parages que podria citar se desgrana rigurosamente, no para perfeccionar los vinos (de lo que no se acuerdan), sino por economia. Como los viñedos son inmensos, y todas las habitaciones ó bodegas estan en las aldeas, costaria mucho el acarreo: desgranar pues en la misma viña, y estienden los escobajos por el suelo. Asi, fuera del calor del clima, y de las demas causas que influyen en las calidades de los vinos, jamas son ásperos; pero si se deja el escobajo, si fermenta con la uva, el vino es duro, durísimo.

3.º Maupin reprueba con razon el método de echar alumbre en los vinos; pero se funda en la accion del ácido del alumbre, y de la tierra que le sirve de base, por comparacion con el ácido del escobajo y su sabor estíptico: esta comparacion no parece esacta. El alumbre se compone de ácido vitriólico ó sulfúrico, y de una tierra casi arcillosa, y su estipticidad pende de que la base de este ácido no está tan esactamente saturada como la de las demas sales vitriólicas, cuya base es térrea: este ácido se disuelve en el agua, porque contiene la mitad de su peso de agua. El tártaro es mucho mas ácido que el alumbre, y está unido á una porcion oleosa que le impide hasta cierto punto disolverse en el agua: se necesita por lo menos diez y siete partes de agua para una de tártaro. En fin, su base es una tierra grosera, y el todo está concretado por una gran cantidad de aire. El tártaro contenido en el escobajo se diferencia algo del que se halla en la pulpa del grano: seria cosa muy larga seguir este analisis químico, incomprehensible quizá para el comun de los lectores.

(Se continuará.)

ANUNCIOS.

Los señores suscritores en esta corte á la traduccion del *Compendio del Arte de la Guerra* que publicó en frances el general baron de Jomini, podrán acudir á la libreria de A. Perez, calle de Carretas, frente á la Casa de Correos, para recibir el primer tomo y un abonaré del segundo que saldrá á luz lo mas breve posible por encontrarse muy adelantada su impresion.

Los que de fuera de esta corte, han señalado sin embargo esta capital para su recibo, podrán acudir tambien á recogerlos en los mismos términos por medio de sus comisionados á la Direccion general del cuerpo de estado mayor, que se halla establecida en la calle de Jacometrezo, número 43, cuarto principal.

Los ejemplares correspondientes á los individuos

de los ejércitos de operaciones y de las demas provincias del reino, los recibirán del mismo modo en las administraciones principales de correos de los distritos y paises donde se encuentren los interesados, á cuyo efecto se han dispuesto las remesas oportunas.

Asimismo se hallarán en la libreria de la calle de Carretas un reducido número de ejemplares mas finos á mayores precios que los comunes, cuyos dos tomos no pasarán para los señores suscritores de 30 reales en esta capital, y 34 en las provincias por razon de porte, y los de mejor calidad á 60 rs.

Debiendo proceder el ayuntamiento constitucional de Chamartin á formalizar los repartimientos de contribuciones de cuota fija del corriente año, hace saber á todos los hacendados forasteros que posean fincas en su término alcabatorio presenten relaciones juradas en el término de diez dias, contados desde este anuncio, entendiéndose su jurisdiccion con arreglo á la nueva division de territorio, desde la Huerta del Obispo á la de Maudes, y parada de los toros, con apercibimiento de que pasados no se oirá reclamacion alguna, y se formará por peritos sus correspondientes capitales.

La direccion general de caminos ha acordado sacar á pública subasta el arrendamiento del portazgo de Fuencarral con su intervencion de San Agustin por tiempo de dos años y la cantidad menor admisible de 1200 rs. en cada uno; y para su primer remate ha señalado el dia 10 de marzo próximo á las doce de la mañana en la sala de la misma. Quien quisiere hacer postura acuda á la espresada direccion por su escribania principal, donde estarán de manifesto el arancel y pliego de condiciones bajo las cuales se ha de verificar la subasta.

El ayuntamiento actual trata de reedificar ó reparar la fuente de la villa de Torrelaguna, y se avisó á los fontaneros que quieran contribuir con sus conocimientos á dicha obra se presenten al presidente del mismo en el término de un mes, quien les enterará de sus condiciones.

MERCADO DE LA CAPITAL.

Trigo 24 á 31½ rs. fanega.

Cebada 10½ á 11 id.

Algarroba 14 á 15 id.

Aceite de 58 á 60 rs. arroba.