



Se suscribe á este periódico, que sale los martes, jueves, y sábados, en la imprenta de Pita, calle de las Tres Cruces, á 10 rs. al mes, llevándose á casa de los señores suscritores.

Los avisos ó artículos podrán remitirse á la redaccion, que se halla establecida en la misma imprenta y calle, núm. 4, cuarto principal, franco de porte, sin cuyo requisito no se reciben.

BOLETIN OFICIAL DE MADRID.

PARTE OFICIAL.

MINISTERIO DE HACIENDA.

1.^a Seccion.

El Regente del reino se ha enterado del expediente promovido por varios comerciantes de Málaga en solicitud de que los géneros, frutos y efectos de las provincias exentas no adenden á su importacion en las contribuyentes los derechos de subvencion, almirantazgo, nivelacion y otros que actualmente satisfacen; y en su vista, de conformidad con el dictámen de esa direccion y de la junta de aranceles, se ha servido resolver, que por ahora y mientras tiene efecto lo mandado en la ley de 25 de octubre de 1839, relativamente á la modificacion de los esfuerzos de dichas provincias, rija el arancel especial de 26 de enero de 1789 en su único derecho para los artículos que comprende, ó el que por órdenes posteriores se haya determinado, pero sin cobrar mas derechos de internacion, consolidacion, subvencion, almirantazgo, nivelacion, ni otro alguno en las aduanas de frontera, y que en cuanto á las de la costa se exija el derecho del mismo arancel ú órdenes que haya sobre este comercio por mar, sin exigir tampoco aquellos derechos particulares que no se exigen en el comercio extranjero; entendiéndose esta disposicion sin que pueda tener efecto retroactivo. De orden de S. A. lo comunico á V. S. para su inteligencia y efectos consiguientes. Dios guarde á V. S. muchos años. Madrid 14 de julio de 1841.—Surra y Rull.—Sr. director general de aduanas.

GOBIERNO POLITICO DE MADRID.

El Sr. gefe de seccion mas antiguo del ministerio la Gobernacion de la Península, me dice con fecha 30 de junio último lo que sigue:

«Excmo. Sr.—El Sr. ministro de Hacienda dijo al de la Gobernacion de la Península, con fecha 23 del actual, lo siguiente.—He dado cuenta á S. A. el Regente del reino, de dos esposiciones de don Mariano Carsi, arrendatario colectivo del derecho de la renta de aguardientes y licores, pidiendo al gobierno le dispense el auxilio y proteccion que le ofreció por la condicion 20 de su contrato, mediante á que los obstáculos que se oponian al libre ejercicio del mismo por parte de varias corporaciones y autoridades, fundándose en la práctica de hechos que eran opuestos á la legislacion del ramo, no solo perjudicaban su derecho sino que impedian se conociese la capacidad de los valores de que es susceptible esta renta. Con este motivo hice presente á S. A. que el gobierno no se habia desentendido ni se separaria de atender las reclamaciones del arrendatario que tuviesen el apoyo de las instrucciones y órdenes, bajo los cuales se celebró el arriendo, por deber considerarlas la base de un pacto perfeccionado con toda la solemnidad de las leyes, interin no llegase el caso previsto en la condicion 17 del propio pacto por las modificaciones que puedan acordar las Cortes con el gobierno; pero que entre tanto era obligacion de este sostener los efectos legales de un contrato vilateral. Y enterado S. A. se ha servido mandar, que las autoridades de Hacienda, los gefes politicos, diputaciones provinciales y ayuntamientos, respeten y cumplan, y hagan cumplir y respetar, las órdenes é instrucciones vigentes con que se gobierna la renta de aguar-

dientes y licores, auxiliando y protejiendo al arrendatario como subrogado en los derechos y acciones de la Hacienda pública; y que á esta resolucion se dé publicidad en los Boletines oficiales, para que llegue á conocimiento de las referidas autoridades y corporaciones.—De orden de S. A., comunicada por el referido Sr. ministro de la Gobernacion, lo traslado á V. E. para los efectos que se espresan.»

Lo que hago saber á los alcaldes y ayuntamientos constitucionales de los pueblos de esta provincia para su inteligencia y puntual cumplimiento en lo parte que les toca. Madrid 14 de julio de 1844.—José Grases.

Con fecha 10 del corriente me dice la Excm. Diputacion provincial lo que sigue:

«Excmo. Sr.—La diputacion provincial en vista de la queja que el ayuntamiento de Fuentidueña ha promovido ante esta corporacion, lamentándose de la impunidad con que los pastores de Villarejo se intrusan y atropellan los pastos del monte Encinar del primero, oponiendose y resistiendo la captura que pudiera justificar su esceso, en cuyas demasias reinciden á pesar de lo que en el año anterior se previno á dichos pueblos; se ha visto en la necesidad de acordar en sesion de 6 del corriente, que se prevenga al ayuntamiento de Fuentidueña, que con citacion del de Villarejo, procedan á una informacion de testigo, que compruebe el hecho, y que formando las oportunas diligencias, las remita al juzgado de 4.^a instancia, como crimen de reincidencia; acordando tambien, que esta resolucion se ponga en conocimiento de V. E. á los efectos que juzgue oportunos para cooperar por su parte á la correccion de estos escesos.»

Lo que hago saber á los alcaldes y ayuntamientos constitucionales de los pueblos de esta provincia para su inteligencia y puntual cumplimiento en los casos que ocurran de esta naturaleza. Madrid 15 de julio de 1844.—José Grases.

Los padres ó parientes mas inmediatos de José Dominguez, y de José María Furundarena, naturales de Madrid, soldados, el 1.^o de la 4.^a compania del regimiento de infanteria de Leon 4.^o de linea, y el 2.^o de la 3.^a compania del regimiento infanteria de España, ambos peninsulares en la isla de Cuba, donde fallecieron en enero y marzo del presente año, se presentarán en la secretaria de este gobierno político á recojer ciertos documentos que les interesan. Madrid 16 de julio de 1844.—José Grases.

VARIETADES.

Concluye el método de sembrar y cuidar los melones, inserto en el número anterior.

Debe darse aire de cuando en cuando á las plantas, y se hace levantando la campana por el dia, por medio de un trocito de madera con muescas para no dar mas aire que el que se quiera; se levantará á proporcion de la fuerza del sol, y sin quitar del todo las campanas mas que mientras se podan las plantas.

Modo de podar los melones que se crían en camas.

Hácese del mismo modo que la de los que se crían á todo viento en tierra, quitando todas las ramas y hojas que parezcan inútiles, y hasta las hebras y tallos; despues se vuelven á acomodar las ramas debajo de la campana, y no se deja á cada tallo mas que un melon ó dos, podándolos siempre que tengan necesidad de ello, y luego que se vea que las rastras puedan estenderse fuera de las campanas, se las rebaja menos, y no se cortan las hebras porque son precisas para asegurar la rama. Las camas nunca se trabajan, y solo se entresaca las raices de las lechugas cuando estas han ocupado el intermedio de las campanas.

Otras conjeturas mas verosímiles para conocer la bondad de los melones.

1.^o Deberán cojerse algun tiempo antes de comerse, porque si se han de comer luego, será preciso que estén perfectamente maduros; y ha de ser para comerlos dentro de algunos dias deberá advertirse en ellos ciertas señales de maduracion, y consisten en que se vea en ellos algo amarillo, ó se percibe olor: 2.^o El buen melon ha de ser redondo, sino mas abultado al medio que á los extremos: 3.^o Que tenga el palo grueso y corto: 4.^o Habrán de figurar bastante bordadura, y entre ella como ciertas uñadas: 5.^o El color no tirará mucho á verde ni á amarillo: 6.^o Que sea pesado: 7.^o Que no se hunda el dedo cuando se aprieta, como que no suene á hueco, y que tenga un olor algo parecido á la brea.

Instrucciones sobre el cultivo de la viña despues de las mejores observaciones que se han hecho hasta aqui en la materia.

La viña es entre todas las plantas la que mas dura y la mas fértil en su vejez.

Calidad de la tierra de la viña.

1.^o La mejor es aquella que es suave, ligera,

mas seca que húmeda ; y envuelta con piedras ó guijarros: la que tiene un fondo como amarillo, y está mezclada de piedrecitas blancas hace un vino muy delicado y excelente. 2.º Un terreno mezclado de arena y tierra es tambien bueno , como igualmente lo es la tierra pedregosa cuyos guijarros no sean secos. 3.º La tierra fuerte, como son los terrenos bajos y llanos, no convienen para viñas, porque no producen la tercera parte de fruto que las otras tierras. Si se tiene una viña en un terreno de esta naturaleza, ó húmedo, y que se asiente á la menor lluvia, se trabajará á medio pie de hondo, y echará por encima como media cuarta de arena ó tierra ligera, y aun sembrarla de grano para aflojarla. 4.º La tierra gredosa hasta la superficie ó cerca no sirve para viña, particularmente cuando la arcilla es tenaz; ni las tierras fuertes por lo que tienen de gredosas; ni los terrenos margosos ó de tierra blanca, á no ser que esta se halle á cuatro pies de hondo.

Situacion de la viña.

La del medio dia es por lo general la mas favorable, aunque la esperiencia haya acreditado que en algunos parages las que estan al norte y oriente dan mejores vinos; por donde puede inferirse que no es solo la situacion al mediodia la que da á los vinos su excelente calidad, sino mas bien el grano ó clase de tierra, porque cada viñedo le tiene propio. El asiento mejor para las viñas son los cerros, porque las baña el sol por todas partes y baja el agua con facilidad; porque la mucha agua siempre es perjudicial á la viña, y así en los años húmedos nunca dan buen vino. Las colinas con mediana altura espuestas á vientos suaves, y que reciben oblicuamente los rayos del sol dan un vino firme, cálido y durable.

De estos principios resulta que las causas específicas de la buena calidad de los vinos es la del terreno y su situacion: aunque debe añadirse otra que es la buena disposicion del aire, esto es, que venga cargado de sales vegetales que acaloradas con los rayos del sol hacen fermentar la viña; pero como el viento es el principal móvil del aire debe advertirse, que el viento pernicioso á la viña es el nordeste, que siempre quita la humedad, y trae las heladas, lluvias frias y turbiones; y que por el contrario el mas favorable segun el autor del nuevo tratado de la viña, es el viento del norte, porque aparta de ella todo lo que la es contrario, como las lluvias tempestuosas, pedriscos y nieblas, que son mortales á la viña. Se advierte que en los años abundantes en frutos, no es de tan buena calidad el vino como en los estériles.

Plantio de la viña.

Se escogerá la planta que se haya criado en

un terreno de igual naturaleza al que se quiera plantar, esto es, de un mismo clima y situacion. 2.º Se tomará la planta de una viña que no tenga mas que siete ú ocho años cuando mucho, porque si es vieja la planta sus arrojos y producciones serán débiles. 3.º Se sacará de un terreno de menos sustancia que aquel en que se haya de poner. Para conocer la planta de la viña debe saberse que si es barbado, ha de tener las raices bien medradas y frescas, y la corteza lisa; si fuese varas no se tomarán de la cepa, sino que se cortarán del arrojito del año anterior y que tenga por bajo leña de dos años. En general la planta de uva negra y vigorosa es la que se cria mejor, produce un vino fuerte, ardiente y durable. La viña que da poco fruto es de mejor calidad que el de las que le dan en abundancia, y por eso el fruto de las viñas viejas es superior.

Hay cuatro modos de plantar las viñas. 1.º De las varas que se cortan por el invierno de las cepas, y se conservan en casa en haces y á cubierto hasta mes de marzo que se echan á remojar por ocho dias en un charco cenagoso, y se plantan de lado y no derechas, y de tres en tres en cada hoyo que deben estar á un pie de distancia unas de otras, metiéndolas por la parte gruesa donde deberán tener dos pulgadas de leña vieja.

2.º De barbado, que son unas nuevas que se han criado dos ó tres años en un semillero ó criadero, cuya tierra ha de ser algo mas ligera que aquella donde se han de trasplantar; se sacan en noviembre, y ponen luego en una tierra bien labrada de dos en dos á dos pies y medio las hoyas, y se cubren de tierra nueva. Esta especie de criaderos son muy útiles, porque las plantas así arraigadas empiezan á dar fruto á los tres años.

3.º De mugrones, que se hacen de las mejores varas de la cepa, y se pasan por medio de una cesta, donde se meten hasta que quede en ella algo de la leña vieja: bájase y se mete en la tierra donde cria raices; por noviembre se corta el mugron y planta con la misma cesta donde hay necesidad: en lugar de esta cesta se puede hacer uso de céspedes, á los que se hará un ahujero para meter la vara, y se plantan con el cesped como se hace con la cesta, y á cuatro pies de distancia uno de otro. Esta planta da fruto á los dos años; es mas apreciable este modo de plantar, no solo por lo pronto en dar fruto, sino porque pueden reemplazarse los campos que no tienen cepas con facilidad. Para tener un criadero de cepas se labra cierto espacio de tierra, y se ponen las varas á tres pies de distancia, se cubren con tierra y pisan algo para que no se aventen; despues se cercenan á dos yemas por encima de la tierra; dándose en el año algunas labores, y á los dos años se trasplantan donde se quiere.

4.º De provenas, que son unas varas ó ramas de las mas fuertes y vigorosas de la viña, de las

que se meten en la tierra á una y otra parte dos ó tres yemas para que queden allí, sin cortarlas nada hasta el tiempo de la poda. Antes de provenar se limpiará bien la cepa de todas las varas maltratadas y zarcilladas; se hace una hoya de pie y medio en cuadro junto á la cepa; bájase poco las varas sin alterar las raíces, y no dejar fuera de la hoya mas que lo nuevo; por último se cubre con la tierra que está por encima. Cuando la vara atollada ha criado raíces se la quitan al tiempo de la poda tres ó cuatro nudos; córtase por bajo de las raíces y se trasplanta donde se quiere la nueva cepa. Se estiércan las nuevas plantas el año siguiente que se han provenado con estiércol de vaca bien consumido, y por la vendimia se les señala para saber cuáles son. La provena es el medio mas pronto que hay de renovar toda una parte de ella que se haya envejecido.

Cultivo de la viña segun el método de la provincia de Champaña.

Nunca se plantará una viña nueva en el mismo año que se ha arrancado una vieja, sino que se sembrará dos ó tres años. Si se planta en tierra se la sembrará de mielga y dejará pradear cuatro ó cinco años; despues de este tiempo se hacen las hoyas de pie y medio, y á la distancia de tres unas de otras, echando á derecha é izquierda la tierra que se saca, y ultimamente se planta de cualquiera de los modos dichos.

La viña debe plantarse en declive para facilitar el rebajo de las provenas cuando sean precisas. El sarmiento del año solo no es á propósito para plantar, si no se le deja algo de leña del año anterior, y si fuere posible de tres años, y así dará la planta mas pronto fruto. El tiempo propio es por otoño, particularmente en tierras secas y ligeras, segun el autor del nuevo tratado del cultivo de la viña, y asegura que de este modo se adelanta no solo en dar fruto una tercera parte de tiempo antes, sino en perderse pocas plantas; y de ponerse en otro tiempo perecen infinitas, aunque otros son de dictamen de que se planten á principios de la primera.

Trabajos anuales que se dan á la viña.

Consisten en la poda y labores. 1.º En cuanto á la viña nuevamente plantada como no tiene su tiempo de perfeccion hasta los cinco años, pide durante estos, ademas de las cuatro labores cierto cuidado particular.

Al primer año debe podarse casi luego que se la pone, esto es, cercenarlas por arriba, y no dejarlas mas que dos ó tres yemas para que echen la primera leña, y en mayo se la da la primera labor.

El segundo año se rebajan las varas vigorosas

que ha echado, y dejar tres yemas á los sarmientos mas fuertes, y dos á los mas débiles; la poda de la leña que se hace en sesgo, sea del otro lado de la yema para que no la perjudique en el tiempo de lloro. En el mes de mayo y junio se despampana la viña, esto es, se la cortan las ramas que salen por debajo de la cabeza del tronco en cofusion; y al tercer año se la poda en marzo.

El cuarto desde que hace buen tiempo antes de marzo, y se pone un rodrigon á cada cepa; por marzo se da la primera labor, y se atan las varas á los rodrigones; se la da segunda labor, y poco despues la tercera; últimamente, se cercenan las varas por la punta.

En el quinto año se provena si tiene necesidad de ello, y poda desde noviembre hasta marzo; en este tiempo es cuando se la arreglan las labores mas ó menos frecuentes, segun la naturaleza de la tierra.

Cuando la viña echa muchos sarmientos se la podara corto, y si esto no alcanza se la escavará y refrescará el pie con ceniza ó piedras.

Poda de la viña.

La viña se poda, 1.º para que eche la leña mas gruesa: 2.º para impedir que lleve mucho fruto, y no se acabe de este modo en pocos años: 3.º para que el fruto madure: 4.º para que eche nuevos por encima.

Antes de podar la viña es preciso escavar al pie de las cepas, esto es, hacer alrededor de ellas un hoyo y quitarlas todas las raicillas que echan, y se podarán dejando una pulgada por encima de la última yema á la estremidad de la vara echando la podadera de abajo arriba: 2.º Se cortarán todas las ramas largas, sin dejar mas que seis yemas para que las tres sean de fruto: 3.º Se despampanarán las varas y pinzarán tambien las cepas que arrojen, cuya operacion se reduce á quitar con la uña la yemitas que echa la cepa, y las que se consideren inútiles y esten en las ramas del último año, y á principios de diciembre se vuelve á echarlas la tierra que se apartó cuando se abrieron por noviembre. (Concluirá.)

MERCADO.

Madrid 16 de julio.

Trigo de 30 y medio á 33 fanega.

Cebada á 20.

Algarroba á 24.

Aceite 68 á 70 rs. arcoba.