

Se suscribe á este periódico, que sale los martes, jueves y sábados, en la imprenta y librería de Sanz y Sanz, calle de Carretas, 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, sineuyo requisito no se recibirán.

## BOLETIN OFICIAL DE MADRID.

### PARTE OFICIAL.

### MINISTERIO DE GRACIA Y JUSTICIA.

#### REALES DECRETOS.

#### *Circular al tribunal supremo y audiencias territoriales*

Como Reina Regente y Gobernadora del reino durante la menor edad de mi escelsa Hija la Reina Doña Isabel 2.<sup>a</sup>, tomando en consideracion lo espuesto por el teniente general D. Alejandro Gonzalez Villalobos en la renuncia que hace de la capitania general de Castilla la Nueva que tenia á su cargo, he venido á acceder á su solicitud, declarando hallarme altamente satisfecha del celo, lealtad é inteligencia con que ha desempeñado las funciones de aquel mando, reservándome recompensarle y utilizar sus conocimientos y buenos servicios oportunamente; y para que le releve en dicho cargo, vengo en nombrar al teniente general D. Juan Antonio de Aldama, Senador por la provincia de Mayorca. Tendreislo entendido, y lo comunicareis á quien corresponda. — Está rubricado de la Real mano. — En Palacio á 27 de mayo de 1840. — A D. Serafin María de Soto.

La necesidad obliga alguna vez á conceder licencia á los magistrados de los tribunales superiores, ya para reparar su salud, ya por otras causas igualmente justas. Pero sucede con frecuencia que reservando para un mismo tiempo el hacer uso de licencias solicitadas y concedidas en épocas diferentes, se sigue de ello un retraso inevitable en la administracion de justicia por falta del número competente de magistrados en el tribunal.

Para ocurrir á este inconveniente y conciliar aquel objeto importante con las justas consideraciones á que son acreedores los dignos magistrados que pierden tal vez su salud por lo árduo de sus tareas, S. M. la Reina Gobernadora se ha dignado resolver que cualquiera que sea el número de licencias que lleguen á concederse, bien por su S. M., bien por el presidente del tribunal supremo y regentes de las audiencias en uso de las facultades que les conceden las ordenanzas, procurarán estos que nunca se hallen ausentes en uso de dichas licencias mas de la cuarta parte de magistrados que componen la dotacion del tribunal, no comprendiendo en este número á los fiscales: que en donde haya dos de estos nunca pueda ausentarse mas que uno, y dos si fuesen tres: que esto mismo se observe en las audiencias de Ultramar: que los presidentes y regentes arreglen el uso de licencias en la proposicion indicada, teniendo en consideracion la perentoriedad de la causa que las motivó, y en igualdad de circunstancias la antigüedad de la licencia; y que en cualquier caso urgente y perentorio que hubiese que faltar á esta regla, den cuenta á S. M. esponiendo las causas para su superior conocimiento y la resolucion conveniente.

Como Reina Regente y Gobernadora durante la menor edad de mi augusta Hija la Reina Doña Isabel 2.<sup>a</sup> y teniendo en consideracion las circunstancias y buenos servicios del mariscal de campo D. Jasé Maria Leon, segundo cabo de Estremadura, vengo en nombrarle capitán general de Granada y Jaen en relevo del de igual clase D. Santiago Mendez de Vigo, capitán general nombrado de la isla de Puerto-Rico. Tendreislo entendido, y lo comunicareis á quien corresponda. — Está rubricado de la real mano. — En Palacio á 27 de mayo de 1840. — A D. Serafin María de Soto.

De real orden lo digo á V. para su inteligencia y cumplimiento. Dios guarde á V. muchos años. Madrid 28 de mayo de 1840. — Arrazola. — Sr..

## PARTE.

Ejército del centro.—Secretaria de campaña.—  
Escmo. Sr.: Con seis batallones y tres escuadrones  
salí ayer de Uldecona á lanzar en el interior de los  
puertos á los enemigos, reconcentrados en la Cenia  
en número de ocho batallones y mas de 200 caballos.

Al presentarse nuestras fuerzas los rebeldes esta-  
ban en posicion en las alturas inmediatas, apoyando  
su derecha al pueblo.

Nuestra columna de cazadores, dirigida con inte-  
ligencia y bizarria por el coronel D. Antonio Buil,  
sostenida por la caballeria mandada por el brigadier  
Shelli y por tres batallones en masa conducidos por  
el marqués de las Amarillas, marchó denodadamente  
á atacar la eminencia que dominaba la linea enemi-  
ga, donde con su estado mayor se hallaba retirado  
Cabrera.

La presencia aun influyente de este, la noticia que  
horas antes habia hecho circular entre los suyos de  
que iban en breve á recibir numerosos socorros por  
mar y tierra de tropas extranjeras, el boletin estra-  
ordinario repartido con profusion noticiando la to-  
ma de Estella, y la completa insurreccion de las pro-  
vincias y una distribucion abundante de aguardien-  
te los escitaba á recibir á nuestras tropas con decision.

El combate fue empeñado, mas cedió al notar que  
ni su fuego nutrido ni sus gritos ni sus vivas dete-  
nian la marcha de los cazadores. Al mismo tiempo  
el brigadier D. Manuel Pavia á la cabeza de un ba-  
tallon envolvia la izquierda enemiga, y por la dere-  
cha el coronel teniente coronel de estado mayor Co-  
toner se apoderaba del pueblo. Este ataque simultá-  
neo produjo todo el efecto que esperaba. Aterrados  
los rebeldes abandonaron aquellas posiciones, y per-  
seguidos y alcanzados en su retirada fueron á abri-  
garse á las asperezas y desfiladeros que les presenta-  
ba el puerto inmediato.

El boquete que defiende la entrada está protegido  
por diferentes órdenes de parapetos: hice ocupar los  
primeros, y mandé detener la marcha de las tropas,  
pues que mi intento estaba cumplido. El grueso de  
las fuerzas enemigas se retiró, permaneciendo algu-  
nas á la vista, con las cuales sostuvieron el fuego  
nuestros puestos avanzados. A la noche todas las tro-  
pas sin ser molestadas vinieron á alojarse á este pue-  
blo, y hoy al hacer las descubiertas solo se advier-  
ten algunas compañías en posicion á la entrada del  
puerto.

Esta accion feliz para nuestras armas ha sido cos-  
tosa al enemigo; pero su pérdida grave sin duda, no  
basta á templar el dolor que me produce la sangre  
vertida de mi hermano Enrique. Tambien otros ofi-  
ciales, y entre ellos el teniente comisionado inglés  
Askivit, han sufrido igual suerte, y hasta 70 hom-  
bres de tropa.

Al ocupar el pueblo lo han sido varios efectos de  
guerra y boca, y los carruages de Cabrera: todo lo

cual participo á V. E. para su inteligencia y la  
S. M. la Reina Gobernadora, en tanto que lo he  
del parte detallado, al que acompañaré la relacion  
de las gracias que concedí sobre el campo de batalla.  
Dios guarde á V. E. muchos años. Cuartel general  
de la Cenia 21 de mayo de 1840.—Escmo. Señor  
Leopoldo O-Donell.—Escmo. Sr. secretario de estado  
y del despacho de la Guerra.

Y enterada S. M., se ha dignado resolver se de-  
en su real nombre las gracias al general O-Donell  
y su valiente ejército por esta nueva victoria.

**PARTE NO OFICIAL.**

## DEL ARTE DE LA DESTILACION.

*Véase el número 1156.*

Comenzada la destilacion no se debe interrumpir  
y aun se continua á veces durante la noche. Se  
prohibir á los trabajadores el acercar luz alguna  
la cubeta y al serpentín, ó lo que es mejor, se  
drán las luces de modo que no puedan tenerlas á  
mano, clavándolas con firmeza en las paredes de  
fábrica. Estas luces deben ser unas lámparas ó faros  
colgados alto, de modo que para encenderlos  
preciso subir por una escalera, ó bajarlos con  
garrucha, cerrando con llave, despues de haber  
subido, una especie de caja en que debe que-  
metida la cuerda. Insisto en esta precaucion, por  
he visto una fábrica reducida á cenizas únicame-  
por haber dejado la luz á disposicion de los traba-  
dores.

Ya he indicado que por poco caliente que salga  
caño por el serpentín, la corriente de aire arrastra  
consigo y volatiliza mucho espíritu; y asi, acercando  
una luz á esta atmósfera, se inflama, igualmente  
el espíritu de la cubeta, y con dificultad se apaga  
esta llama.

La calidad de los vinos es quien hace que se  
traiga mas ó menos aguardiente de primera suerte.  
En el Angumoes, por ejemplo, una caldera cargada  
con ciento y veinte azumbres produce solo doce  
trece de aguardiente de primera suerte, y quince  
veinte de segunda. Pero en Languedoc con la misma  
cantidad de vino se sacan veinte azumbres de agu-  
diente de primera suerte, y en la misma proporcion  
el de segunda.

Estas diferentes calidades de aguardiente han pro-  
tado á los mercaderes la facilidad de engañar á  
compradores, asi nacionales como extranjeros. Las  
quejas dadas al gobierno le han puesto en la necesi-  
sion de promulgar leyes relativas á este ramo de co-  
mercio. Por un decreto del consejo de 10 de abril  
1753 se mandó, que por cada diez y seis cántaros  
aguardiente fuerte se sacasen solamente cuatro de  
segunda. El fabricante sabe sobre poco mas ó me-

tanto aguardiente de primera y segunda suerte de-  
 en dar ciento y veinte azumbres de vino; sabe tam-  
 en por su medida cuantas azumbres contienen las  
 betas de que se sirve; y cuando ve que el aguar-  
 diente fuerte va perdiendo, mide su cubeta, y si en-  
 entra veinte medidas de aguardiente fuerte, deja  
 correr en la misma cubeta cinco medidas de aguar-  
 diente de segunda, y el aguardiente que sale des-  
 pués lo vuelve á destilar. El primer método ú ope-  
 racion se llama destilacion simple, y doble ó triple  
 cuando se vuelve á destilar este aguardiente, ya solo,  
 ya mezclado con vino, de modo que la caldera  
 puede convenientemente cargada. Todo aguardiente  
 de destilacion simple conserva siempre alguna acri-  
 monia, que va perdiendo sucesivamente con las nue-  
 vas destilaciones: lo mismo se hace con las flemas; ó  
 se van juntando todas para destilarlas separadamente.  
 De otras quejas que antes se habian dado dimanó  
 un decreto del consejo de 17 de abril 1743 relativa-  
 mente á las barricas. Se despachaba, por ejemplo, de  
 Letta ó de la Rochela aguardiente realmente de ley,  
 cuando llegaba á Holanda era muy inferior, sin  
 que en esto influyese el mercader. La experiencia dia-  
 rina prueba que la masa de vino se disminuye en los  
 toneles cada dia, mucho mas en verano que en in-  
 vierno. (La causa de esto ya la he manifestado): sien-  
 do esto cierto, con mayor razon se debe evaporar el  
 espíritu, y por consiguiente el aguardiente no que-  
 dará de ley; contribuyendo tambien mucho á su eva-  
 poracion la calidad de la madera. En Languedoc se  
 empleaban duelas de madera de castaño, de moral &c.,  
 porque el roble es allí muy raro, cuesta mucho.  
 La diversidad de poros de estas maderas causaba la  
 diversidad de evaporacion. Se mandó pues: 1.º que  
 todos los toneles ó piezas fuesen de madera de roble,  
 y que cada pieza estuviese esactamente construida  
 bajo un mismo modelo, á fin de que siendo igual su  
 capacidad, no ofreciese dificultades. Se obligó á los  
 toneleros á que les imprimiesen su nombre con un  
 sello ó marca de fuego, quedando responsables de su  
 obra. Pero á pesar de estas precauciones, el tonelero  
 puede todavia engañar á su arbitrio al vendedor ó al  
 comprador, segun la forma interior de las botas ó to-  
 neles, prestándose á estos fraudes por una corta gra-  
 tificacion, ya de parte de uno, ya de otro. Una duela  
 mas gruesa que otra es un beneficio para el vendedor;  
 y este beneficio es mayor en razon del número de  
 estas duelas. Para facilitar su curvatura cuando se  
 construye la bota, hay en muchos parages la costum-  
 bre de quitar en medio de la duela y en su parte in-  
 terior una porcion de madera con el fin de adelgazar-  
 la: así pues mientras mas se le quita, mas gana el  
 comprador. A veces las duelas inferiores de la pieza  
 son mas delgadas que las superiores; y por consiguie-  
 nte entra mas profundamente la regla, y pierde el  
 comprador. Pero en las provincias donde se encorvan  
 las duelas con el torniquete, la parte del medio es  
 mas gruesa que la de las dos estremidades: y como  
 todas las duelas estan doladas por ambos lados, no se  
 hacen los fraudes con tanta facilidad como cuando no

lo estan. Seria pues conveniente que por un regla-  
 mento de policia se obligase á los toneleros á que no  
 empleasen duela alguna sin estar dolada, pues así la  
 bota estaria tan lisa por dentro como por fuera; y  
 con esto se evitarian unos fraudes tan vergonzosos.

## SECCION II.

### *De la destilacion de los espíritus.*

Es muy provechoso á los propietarios convertir sus  
 aguardientes en espíritu, y á los compradores el pre-  
 ferir este: 1.º porque se necesitan menos botas: 2.º  
 porque bajo un volúmen mas corto se aumenta el  
 precio: 3.º porque los costos de trasporte no son tan  
 considerables: 4.º porque el licor es mas fino, me-  
 nos acre, y está mas purgado de todo cuerpo extraño.

La rectificacion ó refinamiento exige un número de  
 destilaciones, proporcionadas á la cantidad de flema  
 que el aguardiente contiene. Los fabricantes que quie-  
 ren hacer la cosa con perfeccion echan en una cucúr-  
 bita el aguardiente de prueba de Holanda, y la colo-  
 can dentro de una caldera en el baño de maría.

Ya se ha dicho que no todos los fluidos tienen una  
 misma volatilidad, y por consiguiente que exigen  
 diferentes grados de calor para volatilizarse: sobre  
 este principio está fundada la destilacion al baño de  
 maría.

La caldera se llena de agua: la cucúrbita que se co-  
 loca dentro se llena igualmente de aguardiente, has-  
 ta el punto conveniente, y se cubre con su cabeza  
 unida al serpentín: luego que hierve el agua, su ca-  
 lor, que es entonces de ochenta grados, hace volati-  
 lizar el espíritu contenido en el aguardiente: sube  
 solo ó casi solo, y se obtiene un espíritu muy puro.  
 Si el fluido contenido en la cucúrbita experimentase  
 el mismo grado de calor que el de la caldera, el es-  
 píritu y la flema subirian juntos; pero la experiencia  
 ha manifestado que el fluido circundante sufre siem-  
 pre un grado de calor mayor que el cuerpo rodeado,  
 de cualquier naturaleza que sea; y por esto el espí-  
 ritu sube solo ó casi solo, pues la flema no se podria  
 volatilar con el calor del agua hirviendo que la ro-  
 dea. El espíritu que se obtiene mediante esta opera-  
 cion, se halla menos cargado de aceite esencial de  
 vino, que el que se obtiene por la otra.

El método mas usado en las fábricas consiste en  
 destilar los aguardientes de prueba de Holanda en los  
 mismos alambiques que han servido para las primeras  
 destilaciones, con la única diferencia de mantener el  
 fuego esactamente moderado, á fin de que el espí-  
 ritu suba suavemente, y salga formando un hilito muy  
 fino. En este caso es indispensable conservar el agua  
 de las pipas muy fresca; pues sin estas precauciones  
 esenciales, el espíritu subiria rápidamente, levanta-  
 ria á veces la cabeza de la caldera, y ocasionaria un  
 incendio muy difícil de apagar. Esta operacion pues  
 es muy dilatada, y exige mucha vigilancia y tiempo.  
 (Véase lo que hemos dicho de las destilaciones de es-  
 te género hechas en la fabrica de Argand, compara-

das con las de las otras fábricas inmediatas.)

Es fácil concebir cuán inferior es este segundo método al precedente. En el primero sube menos aceite esencial de vino, aceite acre, corrosivo, y que comunica sus malas cualidades al espíritu: por otra parte la materia del fuego penetra más el cobre de la caldera, en la cual obra inmediatamente, que cuando la cucúrbita está metida en el agua de la caldera; sin detenernos á hacer particular atención en esta materia de fuego y en su manera de obrar en los espíritus, ó más bien en el aceite del vino, cuya acrimonia natural aumenta considerablemente.

Para conocer la pureza del espíritu manifestaré los medios que se han propuesto, los cuales conviene que se sepan, aunque muchos son insuficientes.

1.º Póngase un poco de pólvora en una cuchara de plata, échese encima cierta cantidad de aguardiente, y aplíquese fuego. Si la pólvora no se inflama, el aguardiente abunda en flema. Esta prueba es condicional, porque si se pone poca pólvora y mucho aguardiente, esta desproporción será la que impedirá la inflamación de la pólvora, pero si se pone mucha pólvora y poco aguardiente, esta corta porción no contendrá la flema suficiente para humedecer toda la pólvora, y esta se inflamará.

2.º Se empapa en aguardiente un paño, y se le aplica una luz; y si el paño arde, es señal de que el aguardiente casi no tiene flema: esta prueba es mejor que la precedente.

3.º El mejor ensayo consiste en echar un poco del aguardiente que se quiere examinar sobre álcali fijo: si el aguardiente embebe únicamente el álcali, es prueba de que es puro; pero si lo disuelve, es claro que contiene mucha agua. En el capítulo siguiente indicaremos todavía algunos pormenores acerca del aguardiente.

### SECCION III.

#### *De la destilacion del orujo de la uva.*

Antes de hablar del método de extraer el aguardiente del orujo, es necesario saber sus preparaciones, que varían en casi todos los países del reino; pero las reduciré á dos, que son las principales.

Después de haber sacado por la prensa el vino contenido en la uva, se deshace con horquillas y palas la masa sólida que queda en el lagar, desmenuzándola y separándola lo más que sea posible. Dividido así el orujo, se echa en vasijas ó toneles grandes, destinados para su fermentación, ó en la cuba que habia contenido la uva. En este orujo queda inherente cierta porción azucarada, de que la presión no ha despojado enteramente á los hollejos y escobajos. El cosechero añade algunos cubos de agua á este orujo para humedecer toda la masa: poco á poco se establece la fermentación vinosa, se aumenta el calor, y su aumento denota la cantidad de agua que se debe añadir en cada día, á fin de que la fermentación vinosa no pase á ser acetosa. Mas no por esto se debe creer que sea preciso anegar el orujo: la demasiada agua disolvería demasiado la parte azucarada; y perdiéndose

[ 4 ]

la proporción entre esta y el agua, en breve se manifestaría la putrefacción. Durante la fermentación se cubre exactamente la vasija, á fin de retener el aire fijo y el principio inflamable, ó el flogisto ó aire inflamable; porque uno y otro contribuyen esencialmente á poner en movimiento la parte azucarada. En este caso no hay que temer los efectos de la expansión de los vapores como en la fermentación tumultuosa de mosto. El grado de calor y el olor de esta masa indican el momento en que la fermentación se halla en su más alto período, y este término es el que se debe aprovechar para echar el orujo en el alambique.

No se puede fijar la cantidad de agua necesaria para esta operación, ni el tiempo que la fermentación debe durar; pues esto depende de la porción de orujo que haya, de su calidad, del calor de la estación, y aun del espacio vacío entre la tapadera de la cuba y el orujo. Si este espacio es proporcionado, será más pronta la fermentación, más continua, más completa; y en una palabra, se formará más espíritu ardiente. Sería muy conveniente encontrar un medio para no tener que quitar la tapadera cuando se riega el orujo. El modo de distribuir el agua por toda la superficie de la cuba, y de que el orujo se empape bien en ella, es echándosela con una de las regaderas de hoja de lata que tienen un cañón con un resaca para soltar el agua.

El segundo método es más sencillo; pero con él se saca menos aguardiente, y de un gusto más malo. Consiste en abrir un hoyo en el suelo, echar en él el orujo, y cubrirlo con tierra. De cuando en cuando se introduce el brazo en este hoyo, para examinar el grado de fermentación, y cuando se conoce que se halla en el estado conveniente, se saca el orujo, y se echa en el alambique, en que ya se habrá puesto una suficiente cantidad de agua. En algunas partes ponen en el fondo del alambique unas trébedas, de modo que el orujo no toque en el fondo.

(Se continuará.)

### ANUNCIO.

La dirección y la junta de gobierno de la compañía de longistas de Madrid han acordado publicar la venta de una hacienda que la corresponde de libre disposición en el lugar de Nambrosa, á dos leguas de la ciudad de Toledo, compuesta de lo siguiente: dos casas en dicho pueblo con habitaciones, cuadras y graneros, molino y almacenes de aceite, lagar y bodega para vino, catorce olivares con 5600 olivos y unas 30.000 cepas: también tiene diferentes tierras para sembrar, con los ganados y aperos necesarios: se hará la enagenación en el todo ó parte según sean las proposiciones y se acuerde con la junta en su vista. El que quiera enterarse de más circunstancias y hacer las propuestas que estime acudirá á las oficinas de dicha compañía en la calle pasadizo de San Ginés, núm. 3, cuarto principal, manzana 387, ó á la casa del director D. Francisco de Olavarrieta, plazuela de Santo Domingo, núm. 21.