

Número 33. Sábado 17 de Marzo de 1838. 8 cuartos.

**BOLETIN**

DE



**OFICIAL**

LA

**PROVINCIA DE CORDOBA.**

*Gobierno Superior Político.*

Circular núm. 36.

No habiendo producido resultado alguno las diversas invitaciones que hé dirigido á los Ayuntamientos de esta provincia que se hallan en descubierta por los ramos, cuya recaudacion corre á cargo de este Gobierno Político, para que satisfagan sus respectivos adeudos, y siendo indispensable reunir con premura los fondos necesarios para cubrir las urgentes atenciones que pesan sobre la comision-pagaduria del mismo y satisfacer las libranzas espedidas por el Excmo. Sr. Secretario de Estado y del Despacho del Ministerio de la Gobernacion; he resuelto prevenir á VV. que para el último dia del presente mes dejen satisfechos todos sus descubiertos hasta fin de 1837, por contingentes de Propios y Pósitos, descuentos graduales de sueldos, contribucion de escopeteros voluntarios de Andalucía, y dietas de diputados á la jura, bajo el concepto de que transcurrido este plazo sin haberlo verificado, me veré en la sensible pero indispensable precision de adoptar medidas de otra especie para que se realicen unos pagos que por algunos Ayuntamientos se han mirado con el mas completo descuido. = Dios guarde á VV. muchos años. Córdoba 15 de Marzo de 1838. = Fernand Maria de Rosales. = Sres. de los Ayuntamientos Constitucionales de los pueblos de esta provincia.

**AVISO OFICIAL.**

El Alcalde Constitucional de Bujalance con fecha 11 del corriente me dice que en la noche del 9 han sido robadas en la dehesa de Chaparral de aquel término tres yeguas cuyas señas se espresan á continuacion, de la propiedad de dicho alcalde y de D. Miguel Navarro Yanguas, y lo mando insertar en el boletin oficial á fin de que se sirvan VV. mandar lo conveniente en su busqueda dandome aviso inmediatamente de cualquier resultado. Dios guarde á VV. muchos años. Córdoba 16 de Marzo de 1838. = Fernando Maria de Rosales. = Sres. Alcaldes Constitucionales de los pueblos de esta provincia.

**SEÑAS.**

Una nombrada Voluntaria, negra morcilla, estrella y bebe, tronza, cerrada, 7 cuartas y herrada.

Otra llamada Garvosa, Castaña obscura, tresalva dentelada de las estremidades anterior, izquierda y posterior derecha, estrella y bebe, blancos en el bajo inferior, tronza, cerrada 7 cuartas y herrada.

Otra nominada primorosa, castaña, peceña, tres alba de cabalgadura, tronza, cerrada, siete cuartas y herrada.

**OTRO.**

*Comision principal de arbitrios de Amortizacion.*

El Sr. Intendente de esta provincia, en vir-

tud de una orden del Sr. Director general de Anortizacion, ha dispuesto se publique que la Junta de Rentas de bienes Nacionales en sesion de primero del actual ha acordado quede sin efecto el remate celebrado en esta capital el dia 3o de Julio último de un huerto que en el término de Cábra y sitio de Prado quemado perteneció al suprimido convento de Santo Domingo de la misma, por no haberse recibido á su tiempo los avisos oportunos, sin duda por la interceptacion de los correos, y no pudo verificarse la doble subasta en la Corte. Córdoba 15 de Marzo de 1838. = Luis Bertran de Lis.

### OTRO.

Por disposicion del Sr. Intendente de esta provincia se anuncia nuevamente en pública subasta el arrendamiento de un cortijo titulado de Vado seco, término de Castro del rio compuesto de 621 fanegas de tierra que perteneció al convento de religiosas de Madre de Dios de Baena en 92 fanegas de trigo y 46 de cebada de renta anual.

Cuyo remate se ha de verificar con arreglo á instrucción el dia primero de Abril próximo á las 11 de su mañana en las casas consistoriales de dicha villa de Castro ante el alcalde constitucional, procurador sindico, comisionado subalterno de Baena, ó persona que lo represente y el escribano que se elija, advirtiéndole en poder de dicho subalterno estará el pliego de condiciones para todo el que quiera enterarse de ellas. Córdoba 15 de Marzo de 1838. = Luis Bertran de Lis.

### VARIETADES.

Vinos, Aguardientes y demas bebidas  
alcoholicas.

Apenas podrá haber pais mas favorable al cultivo de la vid que la España; ni vegetal quizá que con igual utilidad pudiera estenderse mas en su superficie. Todas las provincias son á propósito para este cultivo, en todas pudiera cubrir y utilizar, conciliando la mayor belleza, una multitud de terrenos, hoy eriales, considerados como estériles, ó limitados á la mezquina y triste produccion de algunos cereales de secano. Y puede decirse ciertamente que este arbusto es uno de los mas preciosos dones, uno de aquellos presentes inestimables con que la naturaleza ha querido distinguir al suelo Ibero.

Pero no han parado aqui sus favores. Ex-

cluyendo de este cultivo á las naciones septentrionales, ha llegado á él positiva y ventajosamente, á las situadas en las Zonas templadas; y entre ellas dando á la España todas las condiciones apetecibles al objeto, parece haberla visiblemente destinado á que fuera una de las primeras productoras en este ramo.

Por otra parte la Inglaterra en medio de la imprescindible necesidad, digamoslo asi, en que su constitucion físico climática ha puesto á sus habitantes del uso habitual de bebidas espirituosas y alcohólicas, ha sido condenada por una consecuencia de aquella misma, á la imposibilidad, á lo menos productiva del cultivo de la vid, la que, como la mayor parte de los vegetales de fruto de pepita, tiene que conservar en invernáculos para que lleguen estos á sazón; y cuando bajo este respecto se echa una ojeada sobre los puntos de que con mayor ventaja puede sacarse de este género, se ve que la España, tanto por la general facilidad para producirlo, cuanto por su misma posicion, es uno de los primeros y naturalmente designados para proveer á aquellas populosas islas. ¿Qué mas pudo haber hecho la naturaleza en nuestro favor?

Estas reflexiones patentizan, pues, que este artículo debiera ser para nuestra nacion uno de los mayores manantiales de su riqueza pública, y para nuestros terratenientes ó propietarios agrícolas uno de los primeros objetos de su atencion; pero por desgracia no sucede así.

Si bien algunos de los vinos que fabricamos merecen con razon los elogios de los estrangeiros: si es cierto asimismo que los famosos de Jerez, Málaga, Rota, Sanlúcar y otros puntos, pueden parangonarse con los mejores que se conocen en Europa; lo es no menos tambien que esta elaboracion se halla en general muy atrasada, é imperfecta: que la calidad de nuestros vinos podria mejorarse infinito si se adoptasen para su cultivo y fabricacion los métodos que cada dia va descubriendo y aplicando la quimica en otros paises; y en una palabra, que nuestra produccion y comercio de este género esta muy distante de ser lo que le permiten las circunstancias físico-geográficas de nuestro territorio.

Provincias enteras, como dice el Sr. de Quinto, que podrían tener en abundancia vinos exquisitos, no tienen sino ordinarios y comunes, por no decir malos é incapaces de poderse conducir al extranjero: otras carecen de esta produccion, ó no tienen el que necesitan para su abasto, y en general se puede asegurar con certeza que la España no saca de sus vinos el partido que debiera sacar. En Francia y otros paises este género merece á sus productores una particular atencion para darles aquella sazón, gusto y fuerza, que acrecienta tanto su valor y aun decide de

su despacho y créditos: en España por el contrario, ayuda muy poco el arte, y hasta la vasijas en que se transporta este líquido, como sucede con los pellejos, contribuyen á darle mal gusto; mientras que las botellas y los barriles en aquella nacion le conservan en el mejor punto.

A este tenor en todas las demas operaciones de esta industria, se nota que nos falta aun mucha para igualar el esmero y perfeccion que los extrangeros han sabido comunicar á este ramo, de algunos años á esta parte; y es sensible ciertamente el considerar la gran mejora que con el logro de aquella, pudieran recibir nuestros vinos en general, desde el delicioso moscatel y vinos dulces de los Andaluces, hasta los tintos y secos de los castellanos, y el fuerte chacolí de los vizcainos.

El sencillo aparato de madama Gervais, introducido en España por los Sres. Camps, Dogny y compañía, y del que se publicó un tratado en 1826, ha producido muy buenos resultados en Barcelona y otros pueblos; y sin embargo apenas se ha generalizado lo que convendría, ni aun se observa se tomen gran cuidado en su ensayo y adopcion, aquellos cosecheros mismos á quienes indudablemente produciría notorios beneficios este sistema, complemento del arte de hacer el vino segun Chaptal.

Esta especie de inercia, si me es permitido llamarle asi; la general ignorancia en la teoria de esta fabricacion de que se ha hecho tan especial estudio en otros paises; el poco cuidado que se tiene al tiempo de la plantacion de viñedos, de procurarse cepas ó plantones de la mejor calidad; la ciega rutina y malos procederes que se observan para la extraccion de este producto; y últimamente el poco esmero que se pone asi mismo en su conservacion, juntamente con la falta de buenas comunicaciones y medios de transporte, pueden designarse como las causas principales del abatimiento en que se halla este ramo, hasta el extremo de no cubrir los gastos de produccion en muchos puntos, y aun de tener que derramar el vino algunos cosecheros, por no poderle dar salida; como sucede en varios pueblos de la Rioja y Navarra.

Entre tanto, pues, que no se dirija la vista á la remocion de estos obstáculos fisicomorales: interin, como se ha repetido tantas veces, no se procure, por el camino de la popularizacion de buenas cartillas, de una verdadera y pública instruccion industrial, de una constante legislativa proteccion, y aun de oportunos y bien entendidos estímulos, ilustrar el interés de nuestros productores, vencer su apatia, hija principal de la falta de luces, y apartar en fin, todos los estorbos que puedan embarazar su marcha, debemos tener por

cierto que nuestra industria será siempre infinita; nuestros progresos en la prosperidad lentos, y este ramo, en particular (como otros muchos) cada dia mas limitado y decadente.

Lo mismo pudiera decirse respecto á nuestro artículo de aguardientes. A pesar de la gran abundancia y baratura de los vinos en todas las provincias, y aun de las muchas fábricas que tenemos de esta elaboracion, puede asegurarse no obstante que se halla todavia muy atrasada y que no nos riode, ni de mucho, los cuantiosos beneficios que pudiera. El uso de los alambiques cónicos y profundos, empleados en la generalidad, consume mucho combustible sin deducir de la destilacion el partido posible: habiendose descuidado mucho la adopcion de las importantes mejoras que los progresos fisico-químicos han comunicado á las destilerias en los países extrangeros.

Estas desventajas en la fabricacion nos acarrearán notables perjuicios. Nuestro comercio de aguardientes en la actualidad con la Inglaterra, es poco considerable relativamente á la suya baratura y abundancia con que tenemos la materia para su extraccion, y la Francia á pesar de la general inferioridad respectiva de sus vinos nos gana la preferencia, importando anualmente en aquellas islas gran cantidad de rom y aguardientes que fomentan su produccion y la procuran cuantiosas ganancias.

Por un defecto de esto mismo, principalmente, resulta que nuestro cultivo de viñas disminuye visiblemente cada dia, al paso que en aquella nacion por la inversa toma un progresivo incremento habiendose aumentado en una cuarta parte desde el año de 1789; y en fin el que mientras nuestra produccion de aguardientes y comercio de el con los países del norte apenas puede llamarse de consideracion, en Francia aquella representa anualmente un valor de 55 millones de francos, y la esportacion del mismo género ascendió ya en los años de 1788, 89 y 90 á 32,368,500 francos, segun Chaptal.

Es muy de desear, pues, que nuestros fabricantes dirijan mas su atencion al perfeccionamiento de sus aparatos destilatorios, no perdiendo jamas de vista el axioma industrial de que no basta para competir con el extrangero producir género tan bueno ó mejor que él; si que es necesario ademas hacerlo con igual, ú mejor economia, si es posible, para conseguir la preferencia del consumidor, que siempre y aun primeramente, busca esta condicion sobre aquella.

Este importante logro es del todo asequible á nuestras fábricas. Demociando en ellas la inteligencia y la buena economia; construyendo las hornillas por el método de Runford hoy

de los mas acreditados; aprovechando para la de los alambiques las considerables mejoras hechas sucesivamente por Adam, Solimeni, Blumenthal, Derome, Sellier y otros; y aligerando el gobierno por su parte, en fin, las cargas que pesan sobre este ramo, se elevará este indudablemente al grado de perfeccion que recibe en Francia y otros países: el comercio inglés hallaria ya mayor ventaja en exportar aguardientes de nuestra Peninsula: la mayor batatora que podria adquirir este género en nuestros puertos compensaria la diferencia en fletes por la mayor travesia relativamente á los de Francia: y la balanza de este comercio dejaria ya de inclinarse á favor de esta nacion.

Aunque el ínfimo precio de nuestros vinos en todos los pueblos cosecheros nos pone fuera de la necesidad de dedicarnos á la fabricacion de la cidra, bebida de peras (poiré) y otros líquidos espirituosos sacados de diferentes jugos vegetales; asimismo que de recurrir á la decoccion de granos, vayas de patata, jugo de cerezas, de cañas, de nueces y otros para la extraccion del aguardiente, no obstante como en ciertos lugares y circunstancias podria ser útil su conocimiento, convendria que en la cartilla sobre la fabricacion de líquidos y bebidas alcohólicas que debia popularizarse se espusiesen tambien estos procedimientos practicados tan en grande en la Inglaterra, Irlanda, Alemania y demas países del Norte; especialmente aquellos que pudieran ofrecer mayor utilidad á nuestros labradores.

Esta misma abundancia y hondad de nuestros vinos es asimismo la causa de que esta sea la bebida comun de todas las clases de la sociedad, y de que se haya generalizado poco en ellas el uso de la cerveza. Sin embargo como de algunos años a esta parte ha tomado notable incremento su consumo, particularmente en las capitales de provincia, y como probablemente en lo sucesivo será mayor, deberiase del mismo modo incluir en aquella cartilla, ó manual popular una completa explicacion de los mejores métodos seguidos en Alemania para la fabricacion de las diferentes clases de cerveza propiamente tal, así como en Inglaterra para la de su acreditado *Ale de Barton, porter y doble porter* etc. de que hoy hacen tan inmensa produccion y comercio aquellas islas.

Nuestras cervecerías actualmente tienen que traer de fuera el lúpulo (*humulus lupulus*) cuya decoccion se emplea en la fabricacion de esta bebida, y el que los franceses cultivan ya en grande en sus departamentos del Norte con este objeto. Convendria, pues, que nuestra agricultura dirijiera sus miras al cultivo (en los terrenos á propósito) de un vegetal cuyo consumo se ha-

ce ya indispensable, y cuya "produccion" puede serle muy lucrosa, pues la cosecha mediana de una fanega de tierra sembrada de esta planta produce, segun Chaptal, 800 francos, y deja al agricultor un beneficio de 400 francos deducidos los gastos del cultivo.

#### *Pomada contra los sabañones.*

Tómese una onza de cera blanca: una onza de tuétano de vaca y tres onzas de manteca de cerdo sin sal, cuezánse á fuego lento en una vasija de loza ó de barro vidriado, y despues de haber cocido un poco cuélnense con un paño de lienzo. Al tiempo de acostarse se estiende sobre los sabañones una porcion de esta pomada, y sobre ella el vendage: cuidando de usarla apenas se sienten los sabañones, desaparecen en tres ó cuatro dias; pero si al contrario se espera á que se rebienten solo la primavera puede curarlos.

#### *Modo de preparar el tafetan inglés.*

Siendo tan general y tan eficaz el uso de este tafetan, no creemos inútil indicar los medios de prepararle. Se estiende en un bastidor un tafetan blanco, negro ó de color de rosa; con un pincel se dan cuatro ó cinco manos de cola de pescado ó de jelatina disuelta en agua cociendo, despues de esto otras dos manos de una tintura espesa de menjaí y de trementina pura: algunos ponen en vez de esta segunda preparacion, bálsamo negro del Perú disuelto en alcohol; pero entonces el tafetan puede descascararse.

#### **EPITAFIO**

##### *á un alguacil muerto de perlasia.*

Aquí se depositó  
el cadaver frio y tieso,  
del alguacil mas travieso  
que el Señor al mundo echó.  
La muerte se le llevó  
á empellones por allá;  
pero mucha gente está  
temblando con el recelo,  
de que si no entra en el cielo  
le vuelva el demonio acá.

S. P.

*Imprenta de Santaló Canalejas y Compañía,*