

BOLETIN

OFICIAL

DE

LA



PROVINCIA DE ZARAGOZA.

Este periódico se publica los Lunes, Miércoles y Viernes, y se admiten suscripciones plaza del Carbon, número 83. Precio de suscripción en esta ciudad, por un mes 8 rs. por tres 20.

Para fuera, franco de porte, por un mes 12 rs. por tres 34.

ARTICULO DE OFICIO.

GOBIERNO SUPERIOR POLITICO DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA.

Núm. 820.

UNIVERSIDAD LITERARIA DE ZARAGOZA.

El Sr. Director general de instruccion pública con fecha 28 de octubre próximo pasado me dice lo siguiente:

«Habiendo resuelto S. M. la Reina por Real órden de esta fecha, que D. Mariano Martínez Robledo Rector que ha sido de la Universidad de Granada, vuelva à ocupar la càtedra de lengua griega que desempeñaba en la misma como propietario; lo pongo en conocimiento de V. S. para que en los boletines oficiales de ese distrito Universitario, se anuncie quedar retirada del concurso de oposicion la mencionada vacante, publicada en la Gaceta de esta còrte del 11 de Setiembre último.» Dios guarde à V. S. muchos años Zaragoza 13 de Noviembre de 1847.—El Rector interino José Fernandez Enciso.

Núm. 821.

Comision superior de instruccion primaria de la provincia de Huesca.

Entre las escuelas elementales de niños y niñas que resultan vacantes en esta provincia, se encuentran la elemental de niños de la villa de Ballobar, y la de igual clase de niñas de la villa de Sariñena, que conforme a lo prevenido en el Real decreto de 23 de Setiembre último deben proveerse por oposicion.

La dotacion del magisterio de niños de Ba-

llobar consiste en 3100 rs. vn. con casa franca y retribuciones que deberàn pagar los niños asistentes à la escuela que no sean verdaderamente pobres.

La del magisterio de niñas de la villa de Sariñena, consiste, ademas de la casa franca y retribuciones que tambien deberá disfrutar en 2000 rs vn.

En su consecuencia la comision ha acordado dar principio à las oposiciones el dia 12 del próximo mes de Diciembre: los aspirantes à uno ù otro magisterio deberàn inscribirse en la secretaria de esta comision con seis dias de anticipacion al prefijado para las oposiciones, debiendo presentar los documentos siguientes:

- 1.º Su fé de bautismo para acreditar que tienen 21 años por lo menos de edad.
- 2.º El título que tengan ó una certificacion legalizada del mismo.
- 3.º Certificacion del ayuntamiento y cura párroco de su domicilio, en la que acrediten su buena conducta. Huesca 12 de Noviembre de 1847.—El presidente Manuel Estremera.—El Secretario Juan Arcas.

Núm. 822.

D. Buenaventura Alvarado del consejo de S. M. su secretario honorario y juez de primera instancia del distrito del Pilar de Zaragoza y su partido,

Por el presente hago saber: Que en el espediente egecutivo que sigue en este mi juzgado y por testimonio del escribano refrendatario para pago de maravedis, he acordado con esta fecha se proceda à la venta en pública subasta de una casa sita en el lugar de Alcala de Ebro y su calle Mayor confrontante con otras de Santiago Yebra y Francisco Arbeu, que se halla justipreciada por péritos arbañiles, carpinteros y cerrajeros en la cantidad de 8240 rs. vn.

Para cuyo acto he señalado las once de la ma-

ñana del lunes 22 del actual en la audiencia pública del juzgado. Dado en la ciudad de Zaragoza á 11 de Noviembre de 1847.—Ventura Alvarado.—Por mandado Tomás Revuelto y Leon.

## PARTE NO OFICIAL.

El ayuntamiento constitucional de este pueblo sacará á pública subasta y en los dias 5, 8, y 12 de Diciembre próximo á las dos de la tarde en las casas consistoriales en arriendo por un año el horno de cocer pan y molino arinero perteneciente á los propios del mismo, bajo los pactos y condiciones que estaran de manifiesto en la secretaria. Belmonte 13 de Noviembre de 1847.

No habiendo merecido la aprobacion del M. I. S. gefe superior político, la subasta celebrada el 12 de diciembre último para el arriendo del horno de cocer pan de este pueblo, se anuncia nuevamente para los dias 28 del corriente, y 5 de Diciembre á las dos de su tarde, que tendra lugar en las casas consistoriales del mismo, bajo los pactos que estaran de manifiesto en la secretaria de este ayuntamiento. Sabinan 11 de Noviembre de 1847.

La conducta de cirujano de Brea se halla vacante, su dotacion lo es 4,000 rs. por año pagados en metálico y cuatrimestres por su ayuntamiento, y ademas percibira el conducido 16 rs. de cada un individuo que se rasure en su casa satisfechos en S. Miguel de setiembre del respectivo año: los profesores que gusten pretender dicha conducta podrán hacerlo hasta el dia 5 del proximo viniente mes de Diciembre en el que se proveera previa oposicion y con arreglo al pliego de condiciones que se tendra de manifiesto en la secretaria de ayuntamiento, mandando las solicitudes francas de porte al presidente de dicha corporacion.

El arriendo del molino aceitero propio del lugar del Frasnó se egecutará en los dias 28 del actual y 5 de diciembre proximo en sus salas consistoriales á las diez de su mañana, cuantos quieran interesarse en el podran acudir en los referidos dias y hora donde se les enterara de los pactos en que ha de egecutarse y rematará en el mejor postor.

Con la competente autorizacion del M. I. S. gefe superior político de esta provincia se sacará á pública subasta el arriendo del horno de cocer pan perteneciente á los propios de esta villa de Torrehermosa, cuya subasta tendra lugar en las casas consistoriales á las once de la mañana y dias 21, 26, y 28 de los corrientes, vajo los pactos y condiciones que estaran de manifiesto en la secretaria de su ayuntamiento.

El ayuntamiento constitucional de este pueblo sacará á pública subasta en los dias 21 28 del actual y 5 de diciembre proximo, el derecho de dar posada del mismo, y el arriendo del boalar del pescado bajo las condiciones aprobadas por el M. I. S. gefe superior político de esta provincia. Nonaspe 13 de noviembre de 1847.

## EL AMIGO DEL PAIS,

PERIODICO

DE LA SOCIEDAD ECONOMICA MATRITENSE.

### Conclusion.

Conforme á la regla 10.a del programa de este concurso, se nombró una junta de individuos de la Sociedad adornados de conocimientos teóricos y prácticos, presidida por su director, para examinar y calificar los vinos y aguardientes presentados, y declarar el premio que segun su mérito y las circunstancias de su elaboracion habian de adjudicarse á cada especie. Esta junta ha practicado todas las operaciones necesarias al efecto, en las cuales han tomada parte el Excmo. Sr. Director, marques de Someruelos, y los Sres. D. Manuel de la Fuente Andres, D. Nicolás Casas, D. Diego Genaro Lletget, D. Francisco de Acebál y Arratía, D. Diego Fernando Montañés, D. José Francisco de Aizquivel, D. Mauricio, Carlos de Ois, D. Manuel Fernandez Cadiñanos, D. Cirilo Bahía, D. Hdefonso Diez de Rivera, D. José Maria Lopez D. Ramon Altés, secretario. Habiendo Nombrado una comision para recopilar el resultado de sus tareas, lo ha hecho en los términos siguientes:

»La comision nombrada por la junta calificadora para dar su dictamen acerca de los premios que deban conferirse á los que han presentado vinos y aguardientes, debe antes estenderse á algunos pormenores que cree indispensables para manifestar los fundamentos de la opinion que va á emitir, y pasa á hacerlo en la forma siguiente:

»Once son las muestras de vinos y cuatro las de aguardientes que se han presentado en virtud del programa de la Sociedad, repetidas veces anunciado; número sumamente escaso, tanto mas si se considera que apenas hay provincia en España en que no se cultive la vid, y que en muchas de ellas á cosecha de vinos y la elaboracion de aguardientes constituye una de sus principales riquezas. Esto probablemente no es solo efecto de la novedad de esta clase de alardes en nuestro pais, sino tambien (sin duda) de algun género de desconfianza: y sobre todo, de la indiferencia con que, por desgracia: se mira entre nosotros un ramo de la industria agrícola, que bien dirigido podria reportar incalculables beneficios. Tal vez esté llamada la Sociedad Económica de Madrid, á hacer conocer á nuestros cosecheros sus verdaderos intereses, que son los de toda la nacion; y la comision cree que para conseguirlo no debe omitir el emplear los medios que están á su alcance. Esta idea es uno de los motivos que la impulsan á proponer los premios que luego dirá manifestando desde ahora que alguno de los que propone se dirige mas bien á producir un estímulo útil, que á premiar un mérito bastante probado en la piedra de toque de una numerosa concurrencia.

»En dos clases deben dividirse las once mues-

tras de vinos que se han presentado, para que no pueda establecerse algun término de comparacion entre ellos; en la primera deben comprenderse los llamados vinos comunes, y le pertenecen seis muestras; en la segunda los dichos generosos, de los cuales son las cinco muestras restantes.

»Vinos comunes. Cuatro muestras proceden de Valdepeñas, provincia de Ciudad-Real, y dos de la provincia de Zaragoza, todos ellos han tenido buenos mostos y el alcohol está en bastante cantidad; pero todos tambien, en mas ó menos grado, son vinos de poca sustancia, desmayados, carecen de buena boca y nariz, y algunos se han manifestado en fermentacion acetosa à los dos dias de haberse quitado el lacre de las botellas, sin embargo de no haber permanecido destapadas no obstante, dos de entre estos vinos han presentado circunstancias, que al sentir de la omision, los colocan en el caso de no ser enteramente desatendidos, sobre todo comparándolos con los demas. El primero es el que tiene por epigrafe «Delicias de la Mancha», procedentes de Valdepeñas y de la cosecha de 1845. Este vino es de buena clase, de alguna sustancia, regular boca y nariz, color de guinda subido; señala 19.º en el pesavinos, su alcohol 18.º de Cartier y 43.º del Centigrado, y es el mejor elaborado de los de su clase. El segundo tiene el epigrafe «La esperiencia sin teorías me hizo añejo en pocos dias» procedente de la provincia de Zaragoza, cosecha de 1844. Este vino es blanco, seco, buena clase, de alguna sustancia y regular boca y nariz, marca 23.º en el pesavinos, su alcohol 20,5 de Cartier y 52.º en el centigrado; y si estuviese elaborado con mas perfeccion seria un vino escelente.

«La comision ha tenido el sentimiento de ver que al paso que las circunstancias naturales que concurren en todos estos seis vinos, son las mas à propósito para que fuesen escelentes; la elaboracion, seguida rutinariamente sin adelantar un paso tal vez desde una antigüedad remota, las neutraliza; no siendo cual debiera para sacar el partido que se podria de este importante ramo de nuestra industria agraria. En efecto, ni el cultivo de las viñas, ni las vendimias, ni la pisa, ni las demas operaciones se practican, por lo comun, de la manera conveniente, así es que de mostos escelentes resultan vinos de poca sustancia sin boca ni nariz, desmayados, y muchos de ellos, con tendencia à la fermentacion acetosa, à la que pasan con la mayor facilidad; por último vienen à parar à un mal embás; como son las tinajas empezadas, en donde los vinos siempre pierden.

«Con todo la omision (sin embargo de que conoce que hubieran podido presentarse vinos mucho mejores y mejor elaborados), tanto porque los dos que ha relacionado son superiores à los otros, como para manifestar en cierto modo el aprecio de la Sociedad à los que han acudido à la invitacion, y sobre todo, para fomentar el estímulo entre los cosecheros; es de dictamen que el vino que lleva el epigrafe «Delicias de la Mancha» se le premie con carta de aprecio y hacer de él mencion honorífica; y al que tiene el de

«La esperiencia sin teorías me hizo añejo en pocos dias», con carta de aprecio.

«Vinos generosos. Cinco son las muestras de estos; dos de los cuales, procedentes una de la provincia de Zaragoza y otra de la de Córdoba, se encuentran en las mismas circunstancias que las seis de los vinos comunes referidos, relativamente à sus principios y à su elaboracion; y les corresponde cuanto queda dicho arriba: no sucede así con las tres restantes procedentes de Jerez, provincia de Cadiz. El primero, cuyo epigrafe es «El vino natural mas delicado de Jerez», es un vino amontillado, sin beneficio, segunda clase superior, bastante sustancia, buena boca y nariz; se presenta de color de amber, muy fluido, señala 19. en el pesavinos; su alcohol, que es agradable y aromático 21, 5, en el de Cartier y 54, en el Centigrado.

«El segundo, cuyo epigrafe es «*Vinum modice sumptum*», etc. es Manzanilla envisada y algo remontada, regular aroma, y de buena boca; pudiendo colocarse en la segunda clase de estos vinos; y tal vez en la madre ó vasija de cria se podria caracterizar de primera clase. Marca 21.º en el pesavinos, y su alcohol algo aromático agradable, 21.º de Cartier y 35.º del centrigado.

«Por último el tercero con el epigrafe «*El mejor vino de estraccion de Jerez*», es vino seco, beneficiado, color de amber oscuro, segunda clase superior. Marca 11.º en el pesavinos y su alcohol 23, 5, de Cartier y 60.º del Centigrado.

«Estos tres vinos tienen escelente elaboracion, que unida à sus buenas cualidades naturales les da la reputacion de que tan justamente gozan los de su clase.

«La comision sabe muy bien que en este mismo género existen mejores caldos; y si la concurrencia hubiese sido mayor, como es de esperar se verifique en los siguientes concursos, tal vez la adjudicacion de premios hubiera debido hacerse de otra manera. Con todo, tanto por algunas de las razones que ya lleva emitidas, como porque en realidad la elaboracion de estos vinos es cual corresponde, segun los conocimientos actuales en la materia; la comision cree deben adjudicarseles los premios siguientes.

1.º Al vino mas delicado de Jerez», uso por cuatro años del escudo de la Sociedad, regalándole uno de bronce, del tamaño correspondiente que podrá colocarse sobre la puerta de la bodega.

2.º A los otros dos »*Vinum modice sumptum*. y «*El mejor vino de estraccion de Jerez* medalla de plata.

«La comision se atreve à proponer esta manera de otorgar el premio del escudo, fundada en que hallando bastante mérito en el vino de que se trata, y autorizada para usar de la cantidad con que el gobierno ha auxiliado, con este objeto à la sociedad, creeria mezquina la suma de 4000 rs. dada en metálico, à un cosechero rico de Jerez, y prefiere ofrecerle su valor de un modo mas honorífico y decoroso para el que le da y para el que le acepta.

*Aguardientes.* Cuatro han sido las mues-

tras que se han presentado de este líquido; una procedente de Jerez, y de Aranjuez las otras.

La primera que marcó 38° escasos, sin embargo de que en el rótulo decía 35° es un aguardiente muy puro, perfectamente elaborado, y al parecer con el aparato de *Doresne*. Tiene todas las eualidades para la cria de vinos de estraccion y debe colocarse en la clase superior. Tanto por su buena calidad natural, como por su perfecta elaboracion la comision le estima acreedor à premio; y cree que al fabricante debe concedérsele la medalla de plata.

«Entre las tres de Aranjuez hay dos, de las cuales una es un aguardiente muy claro y bien refinado, que marca 37 y la otra marca 25, perfectamente anisado. La comision hubiera hecho tal vez alguna distincion honorífica de estas dos muestras, si no hubiese observado que las buenas cualidades referidas están neutralizadas por la mala elaboracion, á la que deben un sabor ingrato, por hallarse dichos aguardientes requemados.

«Tal es el dictamen de los que suscriben siempre que al abrirse los pliegos que acompañaron á las muestras, conste que se han llenado las condiciones del programa. Madrid 9 de marzo de 1847.—Manuel de la Fuente Andrés.—José Maria Lopez.—Ramon Altés.»

Habiéndose conformado la junta en un todo con el precedente dictamen, y abiertos los pliegos cerrados correspondientes á las muestras de los lemas espresados; para la debida comprobacion, se ha hecho la declaracion de los premios en esta forma.

A los Sres. Gonzalez y Dubosc, vecinos de Jerez de la Frontera, provincia de Cádiz, el uso por cuatro años del escudo de esta Sociedad Económica, regalándoles uno de bronce del tamaño correspondiente, que podrán colocar sobre la puerta de la bodega; por la muestra de vino amontillado sin beneficio, cuyo rotulo decía: *El vino mas delicado de Jerez*, y que por la certificacion del ayuntamiento de aquella ciudad consta que procede de la uva llamada *Palomino*, que se cria en término de la misma; y tierras albarizas de secano; conservándose el vino en pipas de madera. La construccion del escudo se costeará con la cantidad ofrecida por el gobierno en la citada Real orden de 7 de diciembre último, segun espresa el dictamen preinserto.

A los Srs. Colom Hermanos, propietarios y cosecheros de vinos en S. Lucar de Barrameda provincia de Cadiz, medalla de plata por la muestra de manzanilla ervisada y algo remontada, cuyo lema decía *Vinum modice sumptum acuit ingenium, et intellectui videtur afferre acumen*: y por certificacion del ayuntamiento consta tener de cinco à seis años, procede de la uva llamada allí *Listan*, en Jerez *Palomino*, y en el Puerto de Sta. Maria Ogozuela, criada en terreno calizo, arcilloso, y cultivado de secano: habiendo pasado el vino por distintas soleras, contenidas en vasijas de madera.

A los ya citados Srs. Gonzalez y Dubosc, medalla de plata, por otra muestra de vino seco

beneficiado, cuyo lema era: *El mejor vino de estraccion de Jerez*; y tiene la misma procedencia y circunstancia que el primero.

A D. Francisco Caminero y Portillo, vecino, labrador y cosechero de Valdepeñas de la Mancha provincia de Ciudad-Real, la mencion honorífica que se hace en este acto y una carta de aprecio, por la muestra de vino tinto con el lema *Delicias de la Mancha*, procedentes de viñas nombradas una *Pizorrilla*, cuyo terreno es entre pizorral y calar, y otra *la Abertura* de terreno calizo: ambas en situacion llana en término de aquella villa, y en la confeccion del vino entran dos partes uva blanca *lairen*, y una de la tinta *gencibel*; habiéndose elaborado en tinajas de Colmenar donde permaneció desde octubre de 1845 hasta marzo de 1846, que fué trasegado á otras.

A D. Juan Martin Aramburo, cosechero y fabricante de Almonacid de la Sierra, partido de Daroca, provincia de Zaragoza; carta de aprecio por la muestra de vino blanco seco de primera cuyo lema decía: *La esperiencia sin teorías me hizo añejo en pocos dias*; y segun la certificacion del ayuntamiento fué fabricado en 1844, de uva blanca, criada en los linderos de dicha villa y Cosuenda, término situado al Sud-este, pedregoso y seco; y se ha elaborado y permanecido en madera cerca de dos años, llevando tres meses de embotellado al tiempo de la remesa en Noviembre último.

Y á D. Mauricio Sevil, vecino de Jerez de la frontera (Cádiz), cosechero de vinos y fabricante de aguardientes; medalla de plata por la muestra de aguardiente, que segun certificacion del ayuntamiento ha sido sacado de vinos por medio del vapor, sin contacto directo del fuego, en un alambique perfeccionado de *Doresne*, y era el dicho líquido, nuevo, acabado de desilar en Noviembre último, en que se remesó.

La Sociedad al anunciar en este acto solemnemente el resultado de la calificacion referida, que se publicará ademas en los periódicos de la corte y provincias, cumple con el grato deber de recomendar al consumo los vinos comunes y generosos, y el aguardiente de los nominados cosecheros y fabricantes, por las buenas cualidades que respectivamente los distinguen y quedan esplicadas.

Para la formal adjudicacion de todos los premios y publicacion de las declaraciones honoríficas que van anunciadas, se ha señalado el presente dia, con arreglo al artículo 8.º de los estatutos; solemnizando de este modo el feliz cumpleaños de nuestra escelsa Reina Doña Isabel segunda (Q. D. G.) que á egemplo de sus predecesores se halla inscrita á la cabeza de esta Sociedad de Amigos del pais, y la dispensa su especial proteccion.—Madrid 10 de octubre de 1847.—Francisco Hilarion Bravo, Secretario.

**ZARAGOZA:**

Imprenta de Cristobal Juste.