

Se admiten suscripciones á este periódico en la calle del Temple núm. 32 á 6 rs. vn. al mes y 15 rs. por 3 meses para esta ciudad. Para fuera franco de porte por un mes 10 rs. y por 3 meses 27 rs.



No se dará curso á ninguna reclamacion ni se insertarán los anuncios que se dirijan á la redaccion del mismo si no es franco de porte.

BOLETIN OFICIAL DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA.

ARTICULO DE OFICIO.

JUNTA SUPERIOR DE GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA.

La Milicia nacional de esta S. H. está manifestando á la Nacion y á la Europa entera en treinta y dos dias de asedio lo que vale, lo que puede, y lo que de ella pueden prometerse los hombres de honor que en otros puntos han respondido al llamamiento de la patria.

La Junta de Gobierno que con ella se halla identificada, viste su honroso uniforme, se llena de noble orgullo al contemplar que se estan mostrando hombres libres y resueltos á defender su libertad y sus hogares hasta derramar la última gota de sangre, mientras se les trate de reducir por la fuerza, sin tener en cuenta la razon y la justicia.

En su denuedo y su virtud encontrarán un escollo insuperable los que con máscara engañosa pretenden humillarlos. Durante este periodo un solo exceso ha tenido la junta que lamentar y el perpetrador que será juzgado con arreglo á la ley, no pertenece á las filas de la Milicia nacional. Por tanto y deseando esta Junta compensar en lo posible el servicio que prestan con la situacion en que se encuentran muchos de sus individuos ha decretado lo siguiente.

Los capitanes de compañías y consejos de disciplina formarán una lista de los braceros de cada una, para que desde el dia 21 del corriente sean socorridos los dias que no esten de servicio del mismo modo que lo son cuando lo verifican. Los espresados consejos y capitanes, bajo su responsabilidad, no permitirán sea incluido en las listas ninguno que no sea realmente jornalero ó escesivamente menesteroso. Zaragoza Octubre 19 de 1843.—El presidente, José Muñoz.—El vocal secretario, José Maria Ugarte.

OTRO.

Esta Junta ha visto con disgusto que varios vecinos no han cumplido con la esactitud que estaba recomendada la presentacion de los caballos con arreglo á la requisicion ordenada, y en su virtud ha acordado.

1.º Que por todo el dia 20 se presenten los

caballos comprendidos en la órden de 28 de Setiembre finado baja la pérdida de los mismos.

2.º Quedan comprendidos en esta medida los caballos de los Nacionales de caballería que se han ausentado de la ciudad despues del dia 16 de dicho Setiembre.

Zaragoza 19 de Octubre de 1843.—El presidente, José Muñoz.—El vocal secretario, José Maria Ugarte.

OTRO.

Consecuente esta Junta en satisfacer la justa ansiedad de este vecindario, se halla en el caso de manifestarle que sus esperanzas en poder conseguir las debidas seguridades para la comision que se habia acordado pasára á la Corte no se han podido ver todavía satisfechas en el dia de ayer dejando de corresponder á la conducta caballerosa y filantrópica que se proponia observar.

Esta Junta demasiado celosa de la dignidad de Zaragoza y segura de la confianza que deben inspirarle el valor, decision y sufrimiento de sus defensores, no permitirá que en nada se menoscabe su noble orgullo debiendo hacer público el importante servicio que han prestado las personas encargadas de su mision que las hacen acreedoras á la gratitud y aprecio de los buenos ciudadanos. Zaragoza 19 de Octubre de 1843.—El presidente, José Muñoz.—José Maria Ugarte, vocal secretario.

En el dia de ayer manifestó esta Junta superior que todavia no se habia podido conseguir del general de las fuerzas sitiadoras el permiso para que pasara una comision á Madrid para enterarse del verdadero estado de la nacion, y habiéndose suscitado algunas dificultades segun la comunicacion que ha dirigido hoy y sobre todo para poder conseguir el levantamiento de la vendimia á que ha manifestado hallarse bastante dispuesto, ha acordado que pasára una comision con dicho objeto, y á fin de que se suspendieran las hostilidades en aquel ínterin para poder conseguir con mas seguridad tan importante resultado.

La junta con este motivo no puede menos de escitar á todos los heroicos defensores y pacifico vecindario á que depongan y rechacen las sospechas y alarma que algunos sin duda con siniestra intencion pretenden fomentar contra algunas autoridades y personas respecta-

bles acerca de intentarse arreglos vergonzosos y perjudiciales al nombre y compromisos de Zaragoza y sus leales defensores: la junta no desconocerá ni faltará jamás á la confianza de la Milicia y del vecindario, no perdonará medio alguno para salvar la causa que le está encomendada, ni suscribirá á nada que pueda rebajar el nombre de libres y leales que tanto nos honra.

No pudiendo nadie dudar de los compromisos y precedentes que distinguen á todos los individuos que componen que han jurado morir antes que vivir con ignominia y sin libertad, deben estar tranquilos y despreciar las voces alarmantes que hacen cundir los enemigos que no pueden mirar sin sobre salto la union y firmeza que tanto distingue á este pueblo y que la junta recomienda ahora mas que nunca como el mas poderoso elemento para su triunfo y salvacion.

La Junta no escaseará sus esfuerzos y desvelos para llenar su cometido, y confiada en el apoyo de tantos y tan leales defensores, castigará tambien con mano fuerte á cuantos intentaren alterar el orden y tranquilidad pública, osaren atentar á la seguridad y respeto debido á las opiniones y personas, y sobre todo á los que faltaren al cumplimiento y exacta observancia de sus órdenes, á la subordinacion y disciplina tan indispensable para que seamos fuertes y respetados sea cual fuere nuestro porvenir. Zaragoza 20 de Octubre de 1843.—José Muñoz, presidente.—José María Ugarte, vocal secretario.

FABRICACION DEL VINO.

(Continuacion.)

Facil es convencerse de que la alteracion del gluten solo, y su descomposicion en los jugos vejetales que le contienen en disolucion, se refiere á dos metamorfosis diferentes. Hay fundamento para creer que su transformacion en materia insoluble es debida á una absorcion de oxígeno. Se sabe en efecto, que cuando el mosto ó otro jugo azucarado se ponen en contacto con el aire, pierden su transparencia antes de empezar á fermentar lo cual es debido á la formacion de un precipitado insoluble de la naturaleza del fermento.

Los fenómenos que se presentan en la fermentacion del mosto de cerveza, manifiesta de una manera indudable, que la levadura proviene del gluten y que se forma por la metamorfosis del azucar; el mosto de cerveza lo mismo que el de la uva, contiene gluten en disolucion; por la adicion de la levadura el mosto empieza á fermentar, y despues de concluida la fermentacion, esta cantidad de levadura se encuentra aumentada de mas de treinta veces su peso.

Examinadas al microscopio las levaduras del vino y de la cerveza, presentan con corta diferencia la misma forma y la misma testura; se conducen del mismo modo con los alcalis y los ácidos, y poseen en el mismo grado la propiedad de hacer fermentar el azucar; todo lo cual induce á considerarlas como idénticas.

La descomposicion del agua por la putrefaccion del gluten es un hecho descubierto por la ciencia, y cualquiera que sea el estado en que se encuentre, insoluble, esta demostrado que sus partes constituyentes tienen siempre tendencia á ampararse del oxígeno del agua. Si como todas las esperiencias parece que lo confirman, el gluten se hace insoluble al oxidarse, es preciso que el

oxígeno que produce este fenómeno, al fermentar los jugos inaccesibles al oxígeno del aire, provenga ó bien de los elementos del agua ó bien de los del azucar. En los mostos del vino y de la cerveza, este oxígeno, de ningun modo es suministrado por el aire admosférico.

La fermentacion del azucar pura, en contacto con la levadura del vino ó de la cerveza, es muy diferente de la del mosto del vino ó cerveza. En la primera, la levadura desaparece á medida que vá descomponiéndose el azucar, y en las otras por el contrario, á la metamorfosis del azucar acompaña otra del gluten, por consecuencia de lo cual hay produccion de levadura.

Las uvas que maduran en los paises cálidos, lo mismo que los mostos cocidos, contienen proporcionalmente mucha azucar; por la fermentacion las materias azoadas se descomponen completamente y se separan al estado insoluble, pero como esta metamorfosis se termina antes de que el azucar se haya convertido totalmente en alcohol y ácido carbónico, queda siempre en el mosto una parte de azucar sin descomponer.

En la zona templada se ha observado, que la cantidad de azucar es menor con relacion á las materias azoadas, de manera que estas no se separan en totalidad en el estado insoluble, mientras toda el azucar se descompone. Los vinos que resultan no contienen azucar; pero se encuentran siempre en ellos cantidades variables de gluten disuelto, y este gluten es que los hace agriar cuando están en contacto con el aire, porque absorbiendo oxígeno y separándose al estado insoluble, comunican su oxidacion al alcohol, que se convierte entoces en vinagre.

Cuando los vinos depositan sus heces en barriles bien cerrados y á una temperatura tan baja como sea posible, las materias azoadas que contienen, se oxidan sin que el alcohol se altere por esta causa, pues para ello se necesita una temperatura mucho mas elevada. Mientras que el vino deposite posos, se le puede hacer fermentar de nuevo agregándole azucar; pero los vinos viejos que ya han terminado sus depósitos, no presentan la propiedad de fermentar por una adicion de azucar ni de convertirse en vinagre por sí mismos, pues les falta la condicion necesaria para la fermentacion y para la combustion lenta es decir, un cuerpo que por sí mismo se encuentre en estado de alteracion.

Cubas abiertas y tapadas. Cuando la fermentacion no dura mucho tiempo, sino que es pronta, tumultuosa y ayudada por un grado conveniente de temperatura, hay tanta ventaja en usar vasijas cerradas como abiertas; sobre todo si las vasijas donde se verifica la fermentacion no son muy anchas por arriba; esto es lo que sucede con los vinos finos y ligeros de Burdeos y Borgoña en los buenos años.

La madurez de la uva es una de las circunstancias mas esenciales para que marche bien la fermentacion. Se necesita ademas una temperatura de 14 á 16 grados en el Mediodia; y cuando el mosto es muy azucarado y contiene en corta cantidad los elementos del fermento, se necesita una temperatura de 16 á 18 grados. Esta última temperatura es necesaria en los paises cálidos para la fabricacion de los vinos secos, los de madera por ejemplo. Algunas veces es preciso aumentar artificialmente la temperatura y esto puede hacerse por medio de caloriferos de aire ó cociendo una parte del mosto como ya hemos dicho, ó calentando las cubas si son de fabrica.

(Se continuará.)