

BOLETIN DE LA AGENCIA

DE CACERES.

PERIODICO POPULAR, DE CONOCIMIENTOS UTILES, NOTICIAS, AVISOS Y ANUNCIOS.

PUNTOS DE SUSCRICION. Este periódico se publica los miércoles y domingos. Se suscribe, en Cáceres, en la imprenta y librería de Concha y Compañía, plazuela de la Isla, núm. 1; y plazuela del Duque, núm. 6. En la provincia, en todas las administraciones de correos de las cabezas de partido. En Badajoz, casa de D. Diego Bances; y directamente á la redacción, desde cualquier punto, franco de porte.—**PRECIOS DE SUSCRICION.**—En Cáceres, por tres meses, 12 rs.; por seis, 22; y por un año, 42. Fuera de Cáceres, por tres meses, 16 rs.; por seis, 30; y por un año, 56. Los anuncios, comunicados y avisos de interés personal, pagarán 4 mrs. por línea, siendo suscriptor; y 8, no siéndolo. La correspondencia se dirigirá al editor, franca de porte, sin cuyo requisito no será admitida.

HISTORIA NATURAL

APLICADA A LA AGRICULTURA.

(Véase el número 29.)

Mejoras del mosto.

Conocidos ya los principios necesarios para que se verifique la fermentación vinosa, se concibe, que si nos fuese posible encontrar un medio fácil por el que supiéramos á poca costa las proporciones en que se encuentran los mismos, nos sería fácil el procurarnos buenos vinos, toda vez que podíamos aumentar ó disminuir los mismos por operaciones sencillas. Faltándonos este medio, pues que solo un delicado análisis de cada uno de los diferentes mostos, es el único que podemos emplear, se verá cuán difícil nos será dirigir con acierto esta importante operación, la primera en que estriba la buena ó mala fabricación. La práctica, ayudada de los conocimientos teóricos, nos dá reglas bastante aproximadas, por medio de los que podemos dirigir la fermentación con bastante precisión. Por la mayor ó menor sequedad de la época, por la simple inspección de la uva, y por el gusto del mosto, se puede apreciar la riqueza mayor ó menor del principio azucarado, y del fermento ó mejor del gluten. Sabemos ya, que mucho azúcar y poco fermento, dan un vino, aunque fuerte, de sabor dulce, debido á una porción de azúcar que se halla sin descomponer. Mucho gluten y poca azúcar, dan un vino flojo y muy espuesto á acetificarse. En el primer caso, la fermentación es incompleta; y en el segundo, lo es demasiado; y como el alcohol ó espíritu está en proporción directa de la mayor ó menor cantidad de azúcar, el vino resulta muy escaso de dicho principio, y como hemos dicho, muy espuesto á sufrir la fermentación acética: no así el primero, pues á mas de la mayor cantidad

de espíritu, tiene azúcar en exceso que le conserva á la vez del alcohol. Entre los variados medios que conocemos para aumentar el principio azucarado, el único á mi ver mas á propósito, es el de evaporar el mosto concentrándolo mas ó menos segun la cantidad que se quiera obtener. Reune este medio, la ventaja de emplear sustancias de la misma naturaleza, en las que se encuentran todos los principios necesarios y convenientes al objeto que con él se desea llenar. El uso del azúcar común, de miel, y de otras sustancias azucaradas de diversa naturaleza, no pueden llenar tan bien como el medio dicho las condiciones que se buscan. Es muy cierto, que con él se disminuye la cantidad; pero esta desventaja será completamente recompensada con la mejoría del vino que le hará ser mas apreciado y de mas valor. El fermento, puede separarse á su vez procurando quitar la espuma que sube á la superficie de los toneles cuando está fermentando, ó ya clarificando por medio de la cola de pescado ó clara de huevo el mosto que se evapora. Por regla general debe preferirse y procurarse siempre un exceso de principio azucarado en la uva, y si no en el mosto, antes que la falta de él. Todo el inconveniente que resultara en el primer caso, será obtener un vino incompleto ó séase dulce; pero en el segundo, se obtiene un vino débil y de muy corta duración.

Mejóranse los vinos tambien por la adición del espíritu de vino ó alcohol, cuya razón hemos demostrado ya; pero ¿en qué época, de qué naturaleza ha de ser, y qué cantidad? Estas tres cuestiones estan perfectamente resueltas, y son bien conocidas en los países que tratan con esmero esta fabricación. La época de poner el espíritu, es al concluir la fermentación tumultuosa si el vino no tiene madre, al primer trasiego si la tiene, poniéndole en la nueva cuba ó tonel donde se ha de trasbasar el vino. No porque haya concluido la fermentación tumultuosa el vino

está ya hecho, no; despues continúa la misma fermentación; pero con mas lentitud; y esta se llama fermentación lenta ó insensible, y en el ínterin esta continúa, el vino no está aun hecho. A la época en que generalmente se suele trasbasar ó trasegar el vino en nuestra provincia, continúa aun la fermentación lenta, y el espíritu añadido, no puede conocerse despues de hecho el mismo como sucederia si se le pudiese despues. La naturaleza del espíritu, debe ser de vino, por la misma razon que digimos al hablar de la adición del azúcar; y por último, la cantidad se regula á la fuerza que se quiere tenga el vino.

Estas mejoras, son naturales y deducidas del conocimiento de las diferentes operaciones que necesita el mosto para hacerse vino. Concentrando el mosto por la evaporación, no se hace mas que disminuir el agua aumentando el azúcar, cuya operación que en muchos puntos se llama arropar, es supletoria y mas espedita de otras que no tienen otro objeto. El torcer el escobajo del racimo en la parra, es con el objeto de que no se uutra la uva mas, y se desenvuelva el azúcar por la acción del sol. El solear la uva despues de cortada no tiene otro objeto. La adición del espíritu y alcohol á la época dicha, es para darle mas fuerza, y para que de consiguiente dure mas, que es todo lo que hemos procurado con las otras modificaciones. Efectivamente, la bondad de un vino despues del buen gusto, del buen olor y color, se la dá la espirituosidad; su conservación está en razon directa de la cantidad del mismo.

Además de las modificaciones dichas, pueden añadirse otras supletorias, como son la de saturar el ácido acético, que en los puntos donde no tienen buen maduro ni mucha paciencia para elegir la uva, suelen tener los vinos. Esta operación suelen hacerla en muchos parajes valiéndose de la legía de ceniza; pero es mas propio, mas conducente y menos perjudicial, valerse del carbonato de cal, que vulgarmente

se conoce con el nombre de tierra blanca. El ácido del mosto prefiere á la cal mejor que el ácido carbónico con quien aquella se hallaba unida, y deja desprender al mismo, consiguiendo por este sencillo medio, separar el vinagre ó ácido acético que tenia el mosto: esta operación la saben bien las mugeres que se ocupan en hacer arrope ó dulce de uva.

El abuso que en algunos pueblos se comete, poniendo sulfato de cal ó yeso al mosto cuando fermenta, merece perseguirse como altamente perjudicial á los consumidores; esta fatal práctica autorizada en algunos países porque con su uso dan mas fuerza al vino y lo conserva mejor, bien merece que nosotros procuremos hacerla desterrar por sus malos efectos, reemplazándola por otra menos perjudicial, y que llenará mejor su objeto. El sulfato de cal empleado en la exorbitante cantidad en que lo hacen en muchos pueblos de nuestra provincia, aunque regulado como insoluble, no lo es tanto que el vino deje de disolver una buena porción. Los efectos del sulfato de cal en la economía, son reputados como altamente perniciosos. Veamos cómo obra esta sal en la conservación de los vinos. Puesta en el mosto cuando fermenta tumultuosamente, aunque mas débil que el ácido sulfúrico, el acético ó vinagre que contiene el mosto auxiliado por el calórico que se desenvuelve en aquella, se une á la cal para dar origen á una nueva sal. Separado el ácido acético del mosto, hace que la fermentación vinosa sea mejor, produzca mas alcohol, y se conserve mejor el vino. Sin que influyera en la fermentación el vinagre, bastaria la sola eliminación de este, para que el vino se conservase despues. Justamente es lo mismo que hemos hecho anteriormente, haciendo uso de la tierra blanca ó carbonato de cal, teniendo aquel la ventaja de no disolverse ni mucho ni poco en el mosto, y por consecuencia no puede nunca perjudicar. Lo mejor, sin embargo, será, elegir la uva madura, separarla de

FOLLETIN.

LOS MISTERIOS DE CACERES.

X.

La vida es sueño.—CALDERON.

Pan y toros.—JOVELLANOS.

No he dicho aun á mis benévolos lectores que tengo la fortuna ó la desgracia de soñar con mucha frecuencia; y digo fortuna ó desgracia, porque esto, como casi todas las cosas del mundo sublunar, es segun el parecer de cada uno. Yo, por mí, sé decir que unas veces bendigo á Morfeo, porque me manda sueños muy lisongeros, muy espresivos y muy gratos; y otras veces me lamento amargamente, porque solo veo fantasmas, endriagos, brujas; y cómo le temo á las brujas! y otros avechuchos de esta naturaleza que me producen ratos malísimos.

No hace muchas noches que me creí viajando, y que en mi fantasmagórica ilusión me encontré en un pueblo, en una capital de provincia, donde no se hablaba de otra cosa que de toros y cañas, de diversiones públicas, de empresas para obtener local á propósito llamado *anfiteatro*. Me admiraba de que á pesar de las luces y adelantos del siglo, se pensase en una cosa, que si no está proscrita del todo aun en nuestra España, ha decaído estraordinariamente, y mas desde

que los escritos del célebre D. Gaspar Melchor de Jovellanos y de otros grandes hombres, han probado hasta la evidencia que es una preocupación, que aunque se pueda considerar como espectáculo público donde se prueba el valor y la destreza de ciertos hombres, no por eso deja de ser altamente bárbaro, impropio de personas que tengan sentimientos de humanidad. Traté de informarme del estado de aquel proyecto, y supe con sorpresa que habian corrido á inscribirse todos los capitalistas y personas acomodadas de aquella población, hasta el número de ciento y veinte, á pesar de que ni el vecindario ni la division de riqueza, podian hacer creer que llegara á haber tanto número de hombres que tomasen parte en esta empresa. Quise investigar el móvil de aquella asociación; y supe que era uno solo; el interés, si bien entendiéndolo cada uno de su modo y á su manera, aunque ninguno con ánimo de perder su dinero. Los mas estaban creídos en que las ganancias habian de subir mucho, y que se reembolsarian pronto del gasto, quedando con una finca pingüe y productiva para sí, sus hijos y herederos; yo, aunque no soy gran calculista, me figuro que ajustaron la cuenta sin la huésped; pero como no me interesaba mucho, lo dejé así, y pasé á otro punto que merecia mayor atención.

Como considero que cuando se pueden permitir en un pueblo obras de esta especie, es cuando absolutamente no hagan falta alguna las de primera necesidad, inquirí cuidadosamente, si en la susodicha capital tenian los edificios públicos que en todos los pueblos ilustrados debe haber; pero con sentimiento, y hasta con indignación, me dijeron algunas

los agraces y escobajo, y proceder en un todo como llevamos indicado.

Aunque en esta provincia la estacion es favorable á la buena sazón de la uva, no está de mas, sin embargo, el arroparlo, como generalmente se llama á la concentracion del mosto, y añadir á la época del trasego un espíritu de 30 á 36° que los cosecheros pueden proporcionarse, bien de los escobajos, ya de la madre y heces que deja el vino. Arropando el mosto, haciendo uso de cubas tapadas, muy poca madre, ó mejor ninguna, necesitamos para hacer buenos vinos, pudiendo asegurar que hasta es ventajoso no ponerla.—F. M. Y CASTRO.

(Se continuará.)

ORIENTAL.

Camina con paso lento
 macilento
un hermoso paladin,
y parece lleva el viento
 su tormento
á lo interior de un jardin.
Allí se encuentra una diosa
 muy hermosa
sentada entre el arrayan,
en medio de su tristura
 y amargura
deshojando un tulipan.
Miróla el bizarro amante
 delirante
de entusiasmo y de placer,
y con dulce voz sonora
 encantadora,
la esplicó su padecer.
Díme, tú, hermosa agarena,
 que mi pena
aumentas con tu mirar,
¿Por qué por mas que te imploro,
 un te adoro
no me quieres regalar?

Porque una palabra tuya
 que destruya
esté acervo padecer,
será un imán de ventura,
 vírgen pura,
que me dé distinto ser.
Por esa palabra sola
 que aureola
de mi ventura será,
te daré flores y chales
 y corales,
y el mundo te admirará.
Y te rendirán loores
 servidores
que tengo yo á mi mandar,
y con ramas de laureles
 de vergeles
te vendrán á coronar.
Te daré perlas preciosas,
 muchas rosas,
tamarindos y jazmines,
y cantarán tus amores
 ruiseñores,
canarios y colorines.—
.....
No me digas mas amores
 ni loores,
ni mas palabras de miel,
que contenta con su pena
 la agarena,
se encuentra en este vergel.
Yo no apetezco los chales
 ni corales
que me quieres prodigar,
ni que me digan amores
 servidores
que tengas á tu mandar.
Yo no quiero las coronas
 que blasonas
esmeraldas ni laureles,
ni ostentar en los palacios
 los topacios
ni los hermosos joyeles.

personas filantrópicas, que no habia tal cosa. Hospitales, hospicios, acueductos, mercados públicos, bibliotecas, colegios, gabinetes de historia natural, todo esto faltaba, y si algo habia era incompleto. Pero lo que mas me sorprendió, fué el saber que el lugar donde han de reposar los cuerpos del que pasa de esta á la otra vida, que el sitio depositario de las yertas cenizas de los muertos, estaba en un estado de incuria, de abandono; su cercado era mezquino, sus bóvedas y sepulturas no existian; teniendo, en fin, mil faltas que no serian disculpables ni aun en poblaciones de cien vecinos. Lamenté este defecto, y eché la culpa de él á muchas, muchas personas.—«Los prohombres, los padres de la patria de este pueblo, ¿qué hacen?» pregunté; y se me contestó: «se ocupan en que se edifique una plaza de toros, un anfiteatro para que nos divirtamos.» ¡Oh tempora, oh mores!!! Otros de los sujetos á quienes interrogué me contestaron en diferente sentido; unos me decian: ¿Y para qué sirven los cementerios, los campos santos y demás objetos de lujo? ¿Qué importa que no haya hospitales, ni hospicios montados á la inglesa; que la cárcel sea un burdel servido por mugeres, y que las carnes se vendan en la plaza? ¿Qué cuidado nos dá á nosotros que las calles mas principales sean basureros públicos; que allí, donde hay letreros prohibiendo la porquería, se formen los principales depósitos de ella; que los cerdos anden de dia y de noche por esas calles, entrando y saliendo en todas las casas; que se formen sendos cenagueros cuando llueve media hora; que los faroles se apaguen muy temprano; que los pordioseros intrusos usurpen la limosna á los verdaderamente necesitados, mientras estos perecen de hambre y de

miseria; que haya falta de agua para beber y para riegos; que los caminos de todos los alrededores esten intransitables; que los burros nos atropellen por las calles y plazas; que los muchachos jueguen á la pina, y le den un palo al descuidado transeunte; que así que se cansen de esto se ocupen en apedrear perros y perras; que las tabernas no se cierren á las horas que está mandado; que los borrachos insulten á los pacíficos ciudadanos, y otras mil cosas que suceden y pueden suceder porque las hemos visto y las vemos diariamente? Tengamos plaza de toros, tengamos toros y cañas, y lo demás es hohería; pues lo que nos hace falta para conseguir la dicha, la felicidad, la ventura, la bienandanza en esta vida, y en este pueblo, es solamente... la plaza para que haya corridas de toros y novilladas.—«Buen provecho» les contesté; y les volví la espalda, asaz mohino y atufado.

Un pesar extraordinario oprimia mi pecho en aquel momento; respiraba con dificultad; queria declamar contra tantas acciones, contra tan injustas palabras; que calificaba en mi acaloramiento hasta de delitos; un sudor frio bañaba mi frente, y mi corazón daba saltos en el pecho; acudí con presteza á sujetarme con ambas manos, y el movimiento me hizo salir de tan horrible pesadilla, y desperté despavorido, y bendije al cielo porque aquello no fuera una realidad sino solo un sueño producido por un vaso de cerveza que me habia hecho beber un amigo la noche anterior, y que se me subió á los cascos sin poderlo remediar. Me levanté al momento por temor de que se repitiese el ensueño, y aguardé el dia escribiendo este articulejo.

El Zahorí.

Ni que me canten amores
ruiseñores,
ni estar entre los jazmines,
ni me duerman ilusiones
con sus sonos
canarios y colorines.

Yo no quiero, yo no adoro
sino á un moro
que cautivo gime aquí;
él es todo mi tesoro,
por él lloro
por él me apresan á mí.

Y por él daría el alma
con la calma
que en otro tiempo gocé,
y aunque mal me lo pagara
le adorara:
si le pierdo moriré.—

Ya te dejo en paz, la hermosa,
que enojosa
te has mostrado para mí,
llora á tus solas la pena
sarracena
entre el mirto y alhelí.

Sé feliz desde este instante
con tu amante;
no te quiero importunar:
mientras que yo con mi duelo
solo al cielo
acusaré sin cesar.

Y saliendo del vergel
el despreciado galán,
sobre fogoso corcel
fué devorando su afán.

Saturnino Blen.

ACTOS DEL GOBIERNO.

Por real decreto fecha 2 del corriente se manda restablecer la escarapela roja en todos los cuerpos del ejército y demás dependencias del estado, segun se usaba antes de la publicacion del decreto de 26 de Octubre de 1843.

Segun real orden de 5 del mismo, se reduce el presupuesto para material en el cuerpo de artillería á 8.261,540 rs. en vez de los 22.552,033 que señalaba el presupuesto de 1842.

Por otra real orden de igual fecha, se reduce á 5 millones la asignacion para material de ingenieros en lugar de 7.500,000 rs. que estaban señalados por el presupuesto de 1842.

Por real decreto de 3 de Octubre, ha sido nombrado ministro del tribunal supremo de Guerra y Marina el mariscal de campo D. Mariano Breson, por resultas de la vacante ocurrida por el fallecimiento de D. Francisco Ramonet.

El dia 29 del pasado Setiembre tuvo la honra D. Salvador de Cea Bermudez, conde de Colombi, de ser admitido en presencia del rey de los belgas en calidad de ministro cerca de aquel soberano.

Por Real decreto de 9 del presente se ha servido S. M. aprobar el reglamento para el servicio de la Guardia civil, á fin de que la parte de esta fuerza que se halla organizada, comience desde luego á llenar su importante encargo.

Otro de la misma fecha expedido por el ministerio de Hacienda en el que se manda ampliar á las inscripciones de la deuda flotante del tesoro público, la conversion en títulos del 3 por 100, al tipo de 40 por 100, ó sea á

razon de 250 rs. del valor nominal en títulos por cada 100 reales que recoja el tesoro en inscripciones.

Otros dos de igual fecha, y por dicho ministerio, ampliando á las libranzas procedentes de contratos celebrados con el gobierno que se hallen pendientes de pago de las cajas de la Habana, la conversion en títulos del 3 por 100, al tipo de 35 por 100, ó sea á razon de 1,000 rs. de valor nominal en títulos por cada 350 que recoja el tesoro en referidas libranzas.

Por espresado ministerio, y con idéntica fecha, se ha expedido otro real decreto mandando que ningun empleado tenga derecho á cobrar mas sueldo que el asignado al destino que desempeñe, y que los empleados en juntas ó comisiones que no esten comprendidos en los presupuestos, no reciban otro que el que por cesantía ó jubilacion les corresponda; declarándose al mismo tiempo que desde ahora ningun empleado de nueva entrada adquirirá derecho á cesantía, jubilacion ni monte pio, ni los que sirven actualmente gocen este derecho, á no ser que sus plazas lo tengan declarado.

Noticias nacionales.

El dia 10 del corriente se ha verificado la apertura de las Cortes, haciéndolo en persona S. M. la reina doña Isabel II, acompañada de S. M. la reina madre, y SS. AA. serenísimas la infanta doña Luisa Fernanda, y el infante D. Francisco de Paula.

El dia 9, en el campo de Guardias, ha pasado revista á la guarnicion de Madrid, S. E. el Sr. ministro de la Guerra.

La goleta española *Rayo*, ha sido echada á pique por los disparos que le hizo la batería inglesa, en ocasion de perseguir á un buque contrabandista. Parece que luego que el capitan general de Andalucía tuvo noticia de este suceso, se apresuró á pedir reparacion de este hecho al gobernador de Gibraltar, é iba á dar orden de suspender en el interin toda comunicacion con la plaza. Pero hallándose en Sevilla actualmente el ministro plenipotenciario de Inglaterra en España, intercedió para que las cosas no se llevasen al estremo, y ofreció influir para que se nos diese la debida satisfaccion.

Se ha concedido á D. Francisco de Paula Castro y Orozco, la gran Cruz de Isabel la Católica.

Se dice que el Sr. Aviraneta está nombrado superintendente general de policia.

Ayer á las once y media han sido conducidos al campo santo los restos mortales del Excmo. señor marqués de Valverde. Seguian al féretro 65 coches ostentando cocheros y lacayos ricas libreas de gala.

(Del Tiempo.)

Noticias estrangeras.

El rey de Francia habia salido en la mañana de 3 de Octubre para el castillo de Eu. La comitiva que tomó el camino de Beauvais y de Abbeville, se componia del carruage del rey tirado por ocho caballos, y escoltado por un destacamento de húsares, dos coches de seis caballos y varios furgones.

El rey debió llegar á Eu á las nueve ó las diez de la noche.

El almirante de Mackau se disponia á salir á los dos ó tres dias para ir á unirse con S. M. en aquel punto. M. Guizot no se pondria en camino hasta el 7 por la mañana.

La salida del rey para Portsmouth se habia fijado para el 8 por la tarde.

Con motivo del viage del rey á Inglaterra propalaba la oposicion una especie inverosímil. Decian que el rey hubiera conferido por un decreto los poderes de lugarteniente general al duque de Nemours durante su ausencia. El duque de Nemours no ejerceria sus funciones sino en caso de circunstancias extraordinarias. «Seria posible, añade el *Siécle*, que por medio de la delegacion eventual de la autoridad real en favor del duque de Nemours, se propusiese principalmente el ministerio aumentar los títulos del futuro regente para una dotacion.»

(Del Tiempo.)