

EL BOLETIN OFICIAL sale los LUNES,
MIÉRCOLES y VIERNES de cada se-
mana.

Las reclamaciones se remitirán
francas de porte, sin cuyo requi-
sito no se recibirán en esta re-
daccion.



Se reciben suscripciones en es-
ta Ciudad calle de S. Lázaro n.º 26,
(casa-imprensa) á 5 reales al mes
en la capital y 6 en los demas
puntos.

BOLETIN OFICIAL

DE LA PROVINCIA DE GUADALAJARA.

PARTE OFICIAL.

**La Reina nuestra Señora (q. D. g.) y su
augusta Real familia continuan sin nove-
dad en su interesante salud.**

Núm. 211.

GOBIERNO SUPERIOR POLITICO.

Direccion de Beneficencia.

*El Excmo. Sr. Ministro de la Gobernacion del
Reino me comunica con fecha 19 del actual la Real
orden siguiente.*

»Para organizar los Establecimientos públicos de Be-
neficencia concentrando la accion directiva de los mis-
mos en consonancia con las leyes de ocho de Enero
de 1845, se dictaron las Reales órdenes de 3 de Abril
y 22 de Octubre de 1846.

La primera fijaba las bases para el arreglo de di-
chos institutos, y la segunda ordenaba el modo de cla-
sificarlos, para que sus atenciones figurasen inmedia-
tamente como gasto obligatorio en los presupuestos de
los pueblos ó provincias.

Asegurada así la existencia, antes precaria, de tales
Establecimientos, para que no falte en lo sucesivo á
las clases mas desvalidas y necesitadas el socorro que
justamente reclaman de la Administracion pública, pre-
ciso es continuar la organizacion de tan importante ra-
mo apreciando sus rentas, calculando sus atenciones,
mejorando la parte administrativa y extendiendo los ser-
vicios que hoy presta.

Al ocuparse el Gobierno de S. M. de tan importan-
te asunto, parte del convencimiento íntimo de que con
los cuantiosos bienes que legó la caridad cristiana en nues-
tro pais para objetos piadosos, hay bastante para satisfacer
las condiciones que exige un buen sistema, sino existie-
ran fundaciones ignoradas y rentas distraidas ó mal apli-
cadas.

A fin de remediar este abuso y hacer que se cum-
pla la voluntad de los fundadores, recuperando lo que
pertenece al patrimonio legítimo del pobre, y con ob-
jeto de aliviar los presupuestos de los pueblos au-
mentando las rentas que deben ingresar por tal con-
cepto; la Reina (q. D. g.) se ha servido mandar.

1.º Que proceda V. S. á nombrar una comision
que se ocupe inmediatamente en averiguar cuántas me-
morias, obras pias y fundaciones existan en esa pro-
vincia, que debiendo estar aplicadas en todo ó en par-
te á Beneficencia, se hallen distraidas del objeto á que
las destinaron los instituidores.

2.º Que dicha Comision se componga, bajo la presi-
dencia de V. S. del Alcalde de esa Capital, de un Dipu-
tado de provincia, de un Consejero de ella que sea letrado
precisamente, de un Regidor del Ayuntamiento, de un in-
dividuo de la Junta municipal y de un Eclesiástico conside-
rado por sus virtudes y amor á la humanidad desvalida,
haciendo de Secretario el oficial de ese Gobierno político
que tenga á su cargo el negociado.

3.º Se autoriza á la espresada Comision para que pi-
da bajo el correspondiente recibo, la exhibicion de escri-
turas de fundacion, documentos y cuantos antecedentes
existan referentes al cometido que se le confiere, ó en su
defecto copias autorizadas.

4.º En el momento que sea conocida la existen-
cia de cualquiera fundacion ó pia memoria, cuya apli-
cacion á beneficencia no admita duda, que se halla
detentada ó distraida del objeto á que la dedicara el
fundador, hará V. S. que se pida la posesion por los
términos que marca la legislacion vigente, teniendo en
cuenta la clasificacion que corresponda ó pueda corres-
ponder al establecimiento acreedor.

5.º Si las fincas, censos ó derechos se hallasen en poder de la Direccion general de Fincas del Estado, dará V. S. cuenta á este Ministerio acompañando el oportuno expediente.

6.º Cuando la aplicacion de alguna pia memoria ofrezca duda ó no esté terminantemente expresa en la institucion, mandará V. S. instruir expediente en el que couste:

Primero: Copia autorizada de la fundacion

Segundo: La razon en que se apoyen los patronos ó administradores para impedir que se apliquen sus productos á beneficencia.

Y tercero: Dictamen de la Comision que se manda crear.

7.º El expediente asi instruido lo pasará V. S. al Ayuntamiento para que exponga cuanto se le ofrezca si el establecimiento á que se crea corresponder la fundacion estubiera clasificado como municipal, ó á la Diputacion de la provincia si se considerase como provincial, y con el parecer razonado de V. S. lo elevará á este Ministerio.

8.º Cuidará V. S. de que se respeten las fundaciones de patronato familiar ó de sangre; sin perjuicio de la accion protectora y de vigilancia que compete á V. S. por las disposiciones vigentes.

9.º Despues de instalada la referida Comision, lo pondrá V. S. en conocimiento de este Ministerio, acompañando nota expresiva de las personas que la compongan, y dando cuenta periódicamente del resultado que vayan ofreciendo los trabajos de la misma.

10. Hará V. S. que se abra un registro donde consten las obras pias, memorias ó fundaciones que vayan descubriéndose, especificando su titulo, objeto, rentas, tiempo de la detentacion y cuantas noticias ú observaciones se estimen convenientes.

Y 11 Consultará V. S. cualquiera duda ú obstáculo que impida el cumplimiento de estas disposiciones »

Y se inserta en este periódico oficial para su publicidad. Guadalajara 30 de Abril de 1848.—Antonio Alegre Dolz.

Número. 212.

DIRECCION DE GOBIERNO.

Circular.

Encargo á los alcaldes constitucionales, dependientes de proteccion y seguridad pública é individuos de la Guardia civil de esta provincia, procedan á la busca y captura del mozo Bernardo Barrera, quinto por la villa de Carcas, provincia de Valladolid, por el reemplazo de 1847, y natural de Vieres en la de Oviedo; el cual ha desaparecido de la casa en que servia, en el primer pueblo, en la noche del 31 de Marzo último, dirigiéndose á esta Provincia. En caso de ser habido le remitirán á mi disposicion con toda seguridad. — Guadalajara 10 de Mayo de 1848.—Antonio Alegre Dolz.

Señas del prófugo Barrera.

Edad 19 años, estatura 5 pies cumplidos, barba nada, color moreno, ojos azules, pelo corto y rizado, pañuelo á la cabeza, defectuoso al parecer en la parte interior de los pies.— Viste chaqueta de balleta encarnada, chaleco de algodon rayado de dos tejidos, con forro de laval color de plomo, y pantalon de paño.

EL INTENDENTE MILITAR

del Distrito de la capitania general de Andalucia etc.

Hace saber: Que debiendo contratarse el servicio ó suministro de pan y pienso á las tropas y caballos del ejército en este Distrito, por término de un año, á contar desde 1.º de octubre inmediato hasta fin de Setiembre de 1849, con sujecion al pliego general de condiciones que estará de manifiesto en la secretaria de esta Intendencia, y con arreglo á las formalidades establecidas en la Real orden de 26 de diciembre de 1846; he dispuesto se convoque, por medio de este anuncio á una pública y formal licitacion, que tendrá lugar ante el Juzgado de dicha Intendencia el dia 5 de junio próximo á las doce en punto de su mañana, en que concluye el término para la admision de proposiciones.

En su consecuencia las personas que quieran interesarse en este servicio, podrán remitirme en pliego cerrado y sellado con un sobre interior que indique el objeto del contenido, las proposiciones en que se fijen clara y terminantemente los precios en que se convienen á encargarse del suministro, en el concepto que han de ser suscritas tambien y abonadas por persona ó personas que á juicio de este Juzgado sean de conocido arraigo y suficiente responsabilidad, que en caso de duda podrá apreciarse y hacerse constar por los recibos de contribuciones corrientes satisfechas que garanticen la ejecucion del servicio en los términos propuestos, siendo preferida la que resulte mas ventajosa y aceptable en la licitacion, á que de hecho quedarán sujetos entre sí, el autor ó autores de la proposicion mas beneficiosa, caso de ser de esta dos ó mas las iguales con el de la mas inmediata. Sirviendo á todos ellos de gobierno, que el remate no puede causar efecto sino obtiene la aprobacion de S. M., que asimismo no se admitirá para este acto proposicion que carezca de los requisitos que se exigen, ni se presente despues de la hora anunciada; y que para que puedan considerarse válidas y legales las admitidas, se requiere que el licitador que la suscribe haya de estar presente ó legalmente representado en el acto de licitacion, para que pueda prestar las aclaraciones que se necesiten, y en su caso aceptar y firmar el acta del remate.—Sevilla 24 de Abril de 1848. Carlos de Vera—El encargado de la Sria.—Manuel de Laseras.

Núm. 214.

El intendente militar honorario, ministro principal de hacienda militar del distrito de africa.

Hace saber: que debiendo contratarse el servicio ó suministro de Raciones ordinaria y de Dieta á las tropas que guarnecen las Plazas de Melilla, Peñon, Alhucemas, é Islas Chaffarinas, como igualmente para los Confinados en los mismos puntos; el de agua potable para el abastecimiento de dicho líquido en los aljibes de las tres últimas; el de camas y utensilios para solo Chaffarinas, y el de pienso para los Caballos y acémillas de Melilla, por término de cuatro años á contar desde primero de Agosto inmediato hasta fin de Julio de mil ochocientos cincuenta y dos, con sujecion al pliego de condiciones que estará de manifiesto en la Secretaria de este Ministerio Principal, y con

arreglo á las formalidades establecidas en Real órden de 26 de Diciembre de 1846, y en cumplimiento á lo prevenido en la particular del Excmo. Sr. Intendente General Militar de 7 del actual; he dispuesto se convoque por medio de este anuncio á una pública y formal licitacion, que tendrá lugar ante el Juzgado de este Ministerio el dia 30 de Mayo próximo á las doce de la mañana en que concluirá el término para la admision de proposiciones.

En su consecuencia, las personas que quieran interesarse en este servicio, podrán reinitame, en pliego cerrado y sellado con un sobre interior que indique el objeto del contenido, las proposiciones en que se fijen clara y terminantemente los precios en que se convinen á encargarse del suministro; en el concepto que han de ser suscritas tambien y abonadas por persona ó personas que á juicio de este Juzgado sean de conocido arraigo y suficiente responsabilidad, que en caso de duda podrá apreciarse y hacerse constar por los recibos de contribuciones corrientes satisfechas, que garanticen la egecucion del servicio en los términos propuestos, siendo preferida la que resulte mas ventajosa y aceptable en la licitacion, á que de hecho quedarán sugetos entre si el autor ó autores de la proposicion mas beneficiosa, caso de ser de esta dos ó mas las iguales con el de la mas inmediata. Servirá á todos ellos de gobierno que el remate no puede causar efecto sino obtiene la aprobacion de S. M.: que asi mismo no se admitirá para este acto proposicion que carezca de los requisitos que se ecsijen, ni se presente despues de la hora anunciada; y para que puedan considerarse válidas y legales las admitidas, se requiere que el licitador que la suscribe, haya de estar presente ó legalmente representado en el acto de la licitacion, para que pueda prestar las aclaraciones que se necesiten, y en su caso aceptar y firmar el acto del remate. Ceuta 15 de Abril de 1848.—Santiago de la Lastra. El Encargado de la Secretaria.—José Toril.

PARTE NO OFICIAL.

Del vino con respecto á sus relaciones con el cultivo.

(Continuacion.)

En las cercanías de Burdeos desgranar con esmero las uvas diistintas. cuando desean hacer buen vino; pero modifican esta operacion segun el grado de madurez: desgrana mucho cuando la uva no está bien madura ó si se hiela antes de la vendimia; pero estando madura desgranar con menos cuidado. Labadie observa, en las noticias que me ha comunicado, que es menester dejar el escobajo para facilitar la fermentacion.

No se desgranar las uvas blancas, porque ha mostrado la experiencia que producian un vino menos espitoso, y mas facil de ahilarse.

El escobajo no añade cosa alguna al principio azucarado ni al aromático; asi pues, bajo esta dos consideraciones, no contribuirá por sus principios ni á la espitosidad ni al aroma

del vino; pero su corta espereza puede coreoir ventajosamente la flojedad de algunos vinos ademas, facilitando la fermentacion, hace que la descomposicion del mosto sea mas compelta, y que produzca todo el alcohol de que es susceptible.

Sin separarnos del asunto que tratamos, podemos tambien considerar los vinos bajo dos aspectos, segun sus usos: ó se destinan para beberlos, ó para aguardiente. Los primeros exigen cualidades que serian inútiles á los segundos. El gusto, que forma cuasi todo el mérito en los unos, no añade cosa particular á las cualidades de los otros. Por esta razon, cuando se destina un vino para quemarle, solo se debe procurar desenvolver mucho alcohol; pues importa poco que sea áspero ó no el vino en este caso, el desgranar la uva seria un trabajo perdido. Pero si el vino se prepara para beberlo, es necesario procurar la union de un sabor agradable con un olor exquisito; para cuyo efecto se evitará con mucho cuidado todo cuanto podria alterar estas precisas cualidades, procurando escoger los racimos, limpiarlos con cuidado, y evitar que fermente el grano con el escobajo.

La experiencia, mas bian que el capricho ó el hábito ha sido la maestra que ha guiado al labrador, para desgranar ó no las uvas en los diferentes paises; pues el quererlo reducir todo á un solo método, es desconocer á un mismo tiempo el efecto del escobajo en la fermentacion, y la diferencia que existe en las diversas clases de uvas. En el mediodia, donde el vino es naturalmente generoso, solo podria servir el escobajo para dar una espereza desagradable á una bebida ya demasiado fuerte por su naturaleza: asi toda la uva destinada á vino para beber se desgrana; y al contrario, si el vino se ha de quemar. Pero lo estraño es, que en una misma comarca de varios puntos de Francia, hay agrónomos que desgranar, y se lisonjean de su método; y al lado suyo otros, instruidos tambien, que lo desprecian, y procuran como los otros apoyar su método en el resultado de sus experimentos. El uno saca un vino delicado, el otro mas fuerte, y ambos se encuentran partidarios: estas opiniones dependen del gusto, y no contradicen los principios que hemos sentado.

Para desgranar la uva se usa generalmense de una horca de tres dientes ó puas, agitándola circularmente en la vasija en que está la uva: por medio de este movimiento rápido se desgrana la uva, y viniendo el escobajo á la superficie, lo sacan con la mano.

Se puede desgranar tambien en una zarranda de mimbres separados entre sí como unas cuatro líneas, con un borde tambien de mimbre y mas tupido, de tres pulgadas y media ó duatra de altura.

Es indispensable pisar la uva, esté ó no desgranada, para facilitar la fermentacion lo

4
que se ejecuta por lo comun á medida que va llegando de la viña. El modo de pisarla es uno mismo, con corta diferencia, en todas partes; por lo regular se hace en un cajon cuadrado, descubierto por la parte de arriba, de la anchura de cuatro pies y medio, cuyos lados están compuestos de unas rejillas de listones, por cuyos intervalos no pueden salir los granos. Este cajon se coloca encima del lugar sobre dos maderos que descansan en sus bordes. En este cajon se echa la uva conforme va llegando de la viña, é inmediatamente la pisan con igualdad y fuerza, calzándose el trabajador para esta operacion unas almadrénas ó zapatos gruesos, y apoyándose con las manos en los bordes del cajon, pisa con rapidez. El mosto que sale cae en la cuba por entre los intersticios de los listones, y el hollejo se queda en cajon: inmediatamente que el trabajador conoce que no hay ya ningun grano entero, levanta una tabla, que compone una parte de uno de los lados del cajon, y echa con el pie en el lugar el orujo ó casca que hay en él. Esta tabla ó puerta corre entre dos mortajas formadas por dos listones aplicados perpendicularmente sobre una de las superficies laterales. Luego que el trabajador desocupa el cajon, repite la misma operacion, hasta que se llena el lagar ó se acaba la vendimia.

Hay viñedos donde pisan la uva en cubos de madera. Este método puede ser mejor que el primero en cuanto al efecto; pero es mas lento, y parece difícil de practicar en viñedos considerables.

Tambien hay paises en que echan la uva en el lagar á medida que llega de la viña; pero en conociendo que principia á fermentar, sacan con cuidado el mosto que sobrenada y lo echan en las cubas ó toneles, en donde fermenta: el residuo, se saca prensando el orujo, para hacer un vino generalmente mas tinto y menos aromático.

En general, cualquiera que sea el método que se adopte para pisar la uva, podemos reducir á los principios siguientes lo que concierne á esta operacion importante

La uva no experimentaria la fermentacion espirituosas, si no se extragese el jugo por medio de la presion, para someterlo á las causas que determinan el movimiento de fermentacion.

De esta verdad fundamental se sigue, que no solo deben emplear los medios convenientes para pisar la uva, sino que la operacion no será perfecta mientras no se haga con uniformidad, pues sin esta circunstancia no se podria conducir la fermentacion con igualdad: el mosto sacado por expresion, concluiria el periodo de su descomposicion antes que el de los granos no pisados comenzase el de la suya, de lo cual resultaria un todo, cuyos elementos jamas tendrian relacion entre sí. Sin em-

bargo, examinando en el lagar el producto de lo pisado, se conocerá facilmente que la presion ha sido desigual é imperfecta: basta reflexionar un instante en los medios groseros que se emplean para pisar la uva, para no admirarse, de la imperfeccion de los resultados.

Para dar á esta parte tan interesante de la vendimia el grado de perfeccion conveniente, parece que se deberia someter á la accion de la prensa toda la uva, segun va llegando de la viña; y dirigiendo el mosto á un lagar, abandonarle á una fermentacion espontánea. Por este solo medio obraria con igualdad el movimiento de descomposicion en toda la masa, la fermentacion seria uniforme y simultánea en todas las partes, y los signos que la anuncian, la acompañan ó la siguen, no sufririan alteracion por movimientos particulares. No hay duda en que separado el mosto de su orujo y escobajo, produciria un vino menos tinto, mas delicado y mas difícil de conservarse; pero en caso de que los inconvenientes excediesen á las de este método, seria facil evitarlos mezclando el orujo con el mosto.

Acabamos de descubrir, por una consecuencia de principios, que se debe procurar llegar al lagar en el término de veinte horas. En Borgoña duran las vendimias cuatro ó cinco dias. Un tiempo mas dilatado acarrea el grave inconveniente de una serie de fermentaciones sucesivas, que solo por esto son todas imperfectas; pues apenas ha fermentado una porcion de la masa, cuando comienza la otra. El vino que resulta de este método es una verdadera mezcla de muchos vinos, mas ó menos fermentados. El labrador inteligente y amante de sus frutos, debe pues arreglar el número de vendimiadores á la capacidad de su lagar; y se llueve improvisamente suspender la cosecha, dejando fermentar con separacion lo que se encuentre ya en el lagar: pues de lo contrario alteraria su movimiento con el mosto acuoso y fresco que le agregase algunos dias pues.

(Se continuará.)

Anuncio.

Se halla vacante el partido de Albeitar y herrador de la villa de Algora: cuya dotacion consiste en veinte y cuatro fanegas de trigo poco mas ó menos, y ademas diez y siete medias de centeno macho que produce su agregado de Aragona que está una legua corta; dejando al arbitrio del Maestro el poderse contratar con los pueblos de la circunferencia como hasta aqui. Los aspirantes dirigiran sus solicitudes á este Ayuntamiento francas de porte hasta el dia 21 de Mayo próximo en que se proveerá.

Guadalajara Imprenta de Ruiz y Hermano.