

BOLETIN

DE LA PROVINCIA



OFICIAL

DE LOGROÑO.

Se suscribe á este Periódico, que sale Jueves y Domingos, en la redaccion sita en la calle de la Plaza frente á Portales núm 981—Precio de suscripcion 5 rs. al mes para esta Ciudad, y 6 para fuera de ella franqueo de portes; y para las Justicias de la Provincia 12 reales por trimestre.

PARTE OFICIAL.

D. Domingo Santo Domingo, Juez de primera instancia de esta ciudad de Arnedo y su partido.

Por el presente cito, llamo, y emplazo por este mi edicto, á Juan y Manuel Serrano, hermanos solteros, naturales de la villa de Quel, para que en el termino de 30 dias, se presenten ante mi, ó en la carcel nacional de este partido, á defenderse en la causa criminal que se sigue contra ellos por las heridas que en la mañana del 29 de Abril último recibió Angel Ortega tambien soltero de la propia naturaleza, en el término de la cascarilla, de aquella jurisdiccion, que si lo hicieren les oiré y administraré justicia, y en su rebeldia, proseguiré en la causa, como si estubieran presentes; notificandose las providencias en los estrados del juzgado, las cuales les pararan el mismo perjuicio que si se hicieran en sus personas. Dado en Arnedo á 5 de Mayo de 1840.—Domingo Santo Domingo.—Por su mandado—José Gonzalez.

D. Benito Villasante, Alcalde 1.º constitucional de Haro que regenta el juzgado por indisposicion del Sr. Juez de 1.ª instancia.—Al que lo es del partido de la ciudad de Logroño, hago saber: Que por la justicia de San Vicente se formó causa de oficio sobre el allazgo de un cadáver á distancia de un cuarto de legua de aquel pueblo para el de Abalos la tarde del 12 del actual cuyas señas demostraban ser de edad como de cuarenta años, cara abultada, pelo como acastañado que tira á rojo, algo chato de nariz, barba roja y poblada, pescuezo corto, estatura id. bastante grueso de cuerpo y piernas, capita corta de pelo muy ordinario, chaqueta y calzón corto como de burriel malo y destrozado; camisa muy mala, calzado con albarcas bastante usadas y pisales al parecer blanquecos y malos; tenia unas alforgas de lana en mediano estado las que conte-

nian cuatro pedacitos de pan, una cuchara de boj nueva y una ollita con falta de sus labios, un eslaboncillo, una piedra de chispa, un poco de queso, un poco de oja y un papel mugriento en blanco; cuyo cadáver resulta de la declaracion de los facultativos lo fué naturalmente, y habiendo pasado la causa al Promotor Fiscal solicitó se sobreeseyese en ella publicandose el suceso en los boletines oficiales de las provincias de Burgos y Logroño, lo cual he estimado así en providencia de este dia; y en su virtud libro el presente para V. por el cual de parte de S. M. la Reina N. S. le exorto y requiero y de la mia le pido y encargo que siéndole mostrado ó recibido por el correo se sirva aceptarlo disponiendo su insercion en el boletin oficial de la provincia á cuyo fin dara V. las providencias oportunas reportando el presente en mi tribunal para unirlo á la causa de su razon, pues en hacerlo así administrará V. justicia y yo haré lo mismo en iguales ocasiones. Dado en Haro á 27 de Abril de 1840.—Benito Villasante.—Por su mandado.—Pedro Pombo.—**AUTO.**—Insertese en el boletin oficial de esta capital para lo que se pasará á la redaccion una copia íntegra y hecho, devuelvase este esorto al tribunal donde dimana. Así lo proveyó y firmó el Sr. Licenciado D. Ecequiel Lorza Abogado de los tribunales nacionales Alcalde primero constitucional ejerciendo funciones de Juez de 1.ª instancia en Logroño á 2 de Mayo de 1840.—De que doy fé.—Ecequiel Lorza.—Ante mí.—Fausto Zupide.

El Comandante General ha recibido de oficio las noticias siguientes.

E. M. del distrito de aragon.—Seccion Central.—El Excmo. Sr. General Gefe del Estado Mayor general de los Ejércitos reunidos con fecha 5 del actual dice al Sr. Brigadier 2.º Cabo lo siguiente.

«Las tropas que operan á las inmediatas órdenes del Excmo. Sr. General en Gefe prosiguen en los mismos cantones, escepto

parte de las que manda el Mariscal de Campo d. Juan Zabala que han hecho movimiento hacia la parte de Maella.

Continua la desercion en las filas rebeldes. Hoy se han presentado en este cuartel general dos oficiales enemigos y 50 individuos de tropa casi todos con armas.

En este momento que son las 11 de la noche acaba de recibirse parte oficial que anuncia haber estallado en Morella una fuerte sublevacion. De sus resultados se han presentado en el dia de hoy mas de 200 hombres de la guarnicion de Morella al Brigadier D. Juan Durandó que se encontraba en el Horcajo, y 40 de la de Cantavieja lo han verificado en la Iglesuela al Excmo. Sr. General Ayerbe.

La junta que se hallaba en Flix ha escapado á Cataluña.»

Lo que de orden de S. S. se hace saber al público para su conocimiento y satisfaccion. Zaragoza 5 de Mayo de 1840.—El gefe de E. M.—Carlos Meria de Latorre.

Capitania general de Aragon.—Estado Mayor.—Seccion Central.—El Sr. Brigadier gefe del E. M. G. del Ejército del centro con fecha 30 del proximo pasado me dice lo que sigue.—Despues de dos dias de fuego, arruinadas las defensas de un frente, y cuando se estaba minando el muro para volar el sólido torreón principal del fuerte de Alcalá de la selva, ocupado ya parte de él por las valientes tropas que están á las órdenes del Excmo. Sr. General 2.º en Gefe, su guarnicion se ha rendido á discrecion á las seis y media de esta tarde acogiéndose á la elemencia de S. E. Han quedado en nuestro poder 10 gefes y oficiales, 84 individuos de tropa, dos cañones de bronce y muchos viveres y municiones. Lo cual digo á V. S. de orden de S. E. para su satisfaccion y de sus subordinados. Y lo comunico á V. S. para su conocimiento y satisfaccion. Dios guarde á V. S. muchos años. Zaragoza 5 de Mayo de 1840.—El Brigadier 2.º Cabo.—Tivercio de Zaragoza.—Sr. Comandante General de ambas flejas.

Juzgado de primera instancia de Almazan.

Por el presente se cita llama y emplaza á los que crean con derecho á los bienes relictos por fallecimiento de D. Manuel Domingo Andres de la Cámara, vecino que fue de esta, para que concurren á deducirlo en este juzgado en el término de un mes contado desde esta fecha; en inteligencia de que pasado sin haberlo verificado les parará el perjuicio que haya lugar. Dado en Almazan á veinte y cuatro de Abril, de mil ochocientos cuarenta. —Victor Saenz—por mandado de S. S.—Alario Garcés.

Sobre las mejoras de fabricacion de Vinos en Rioja para facilitar su estraccion

POR D. JOSE MARIA PANIAGUA.

Las abundantes cosechas de Vino en Rioja no devian tener otro término que el de su salida fuera de la provincia, pues hay grandes territorios susceptibles de nuevas plantaciones. Pero lejos de ser útil aumentar nuevamente los viñedos es opinion de varios propietarios que la cosecha actual es demasiada, atendido el consumo, y que frecuentemente es ruinoso la administracion por el bajo precio del vino en lo general de los años.

Cualquiera que sea la certeza de esta opinion, lo que es seguro es que pudiendo aumentarse el cultivo de la viña si hubiese salida al Extrangero, ó á las Colonias de América y no pudiendo dudarse que la abría, si los vinos de Rioja estuviesen elaborados de modo que tuviese las calidades necesarias á resistir el embarque y á sostener la concurrencia en los mercados con los vinos de Cataluña, de Valencia, y de Francia, es necesario poner los medios para que esta produccion que puede aumentar la riqueza del País y constituye el principal cultivo de la Rioja, no solo no sufra menoscabo, sino que si es posible tenga mayor extension, y resulten para los Proprietarios las ventajas que en otros paises proporciona esta industria agricola.

Estos medios unos consisten en los Proprietarios y fabricantes de vino, y otros exigen los esfuerzos de estos, combinados con la proteccion del Gobierno y el espíritu de asociacion que está produciendo en el día tan ventajosos resultados en todas partes donde se pone en accion. En suma el principal fin á que deben dirigirse los conatos de los Proprietarios inteligentes de Rioja, deve ser el de la buena fabricacion y la exportacion por mar, pues el mercado de las Provincias vascas, y el consumo interior en Castilla es insuficiente.

Si la Francia exporta tanta cantidad de vino sin tener mejor clima ni variedades de vides que nosotros, consiste unicamente en que la fabricacion del vino se halla perfeccionada, y en que se ha comprendido en aquel país que esta buena fabricacion es la mayor parte efecto del orje. Pero los vinos de Rioja no pueden ofrecer

salida ventajosa al estrangero mientras los procedimientos de elaboracion no sean arreglados á las buenas practicas y á principios seguros, lo que producirá vinos mas claros, espirituosos y aromaticos y por consiguiente de mas conservacion.

Esta perfeccion no es difícil de verificar ni de un costo grande. No se exigen maquinas, baxillos nuevos ni procedimientos complicados que en otras naciones se usan. Consiste solo en los Proprietarios y fabricantes, y luego que estos se familiaricen con los procedimientos que se indican en la adjunta instruccion, se aplaudirán de los resultados.

Esta instruccion es el resultado de la practica ilustrada de todos los territorios donde se hace buen vino. Esta escrita con la mayor concision posible, para que pueda ser leida y aunque pudiera ser mucho mas extensa está recopilado en ella lo mas importante y sencillo para hacer buen *Vino tinto*.

Pero no es menos importante otro punto que deve tomarse en cuenta para lo sucesivo, y es el de ir introduciendo otros vidueños ó variedades de vides mas azucaradas que la productiva, pero agrosa, tardia y desabrida *mazucla* cuya variedad es la dominante en las viñas de la Rioja. Esto se irá consiguiendo poniendo en las nuevas plantaciones, la Garnacha, el tempranillo, tinto fino, y otras castas mas tempranas y dulces. Es necesario convenirse que el alcohol ó espíritu de vino es el que da fuerza á los vinos y que el azucar es lo que produce el alcohol. Por consiguiente mientras mas azucarada sea la uva, producirá vinos mas espirituosos.

Los medios que dependen de la accion combinada del espíritu de asociacion y de la proteccion del Gobierno, ó de la autoridad pública, son mas trascendentales, y exigen la reunion de las luces y patriotismo de los propietarios celosos y entendidos, asociados con capitalistas. Para conseguirlo deverá formarse una asociacion ó sociedad de aquellos cuyo objeto sería

1.º Difundir la instruccion para elaborar bien los vinos.

2.º Promover y conseguir con auxilio de la autoridad la seguridad de las propiedades de viñas durante el fruto se halla en las cepas.

3.º Facilitar los medios de extraccion de vinos á los Puertos, su deposito en ellos, y remover los obstáculos para ello.

4.º Abrir mercado ó salida tanto en Inglaterra y puertos del Norte como en las Antillas y aun en los Puertos de las Américas, donde seguramente sería mas facil el transporte por medio de los retornos al traer á los Puertos de Bilbao, Santander, San Sebastian de géneros coloniales.

5.º Dirigir su atencion á la creacion de una Banca agricola para favorecer los Proprietarios de viñedos bajo la garantia ó deposito de sus frutos á semejanza de las Bancas, establecidas en Escocia para la agricultara con grandes ventajas para los labradores, ó una compañía como la de Oporto que ha enriquecido un país pobre, lo ha convertido en un jardín, y ha perfeccionado la fabrica vinaria.

En el día el espíritu de asociacion es el alma de las grandes empresas, y el hombre aislado á su sola capacidad ó facultades no puede alcanzar los poderosos re-

sultados de una reunion de inteligencias y de fuerzas. Los hombres insignes que hicieron los grandes descubrimientos en las artes han muerto casi todos entre la miseria y los disgustos, pero sus subcesores aprovechándose de sus vigilias y trabajos y reuniéndose para practicarlos, se han enriquecido y nadan en la abundancia. La verdad de este aserto es tan sabida que nos dispensa de citar ejemplos.

Algunos creerán esto un sueño, por que toda idea nueva que salga de las practicas comunes se oye con desconfianza; y promueve la critica; y aun el hombre mas limitado se dedica luego á contradecir lo que no es pacto de su imaginacion. A estas personas solo se les deve responder con hechos y á ellas diremos por conclusion que hace sesenta años el que hubiere predicho los prodigios de la quimica actual, las maravillas del vapor que va á trastornar el mundo, ó que hubiese indicado los beneficios del espíritu de asociacion aplicado á los seguros mutuos contra incendios, contra granizos, en favor de la industria pecuaria &c. &c. hubiese pasado por un loco.

Breve instruccion sobre el arte de hacer *Vino tinto*.

Los procedimientos del arte de hacer el vino consisten

- 1.º En la vendimia.
- 2.º En pisar la uva ó estruirla.
- 3.º En la fermentacion.
- 4.º En la conservacion en las cubas.
- 5.º En los medios de aumentar la fuerza de los vinos, su clarificacion &c. &c.

De la vendimia.

La madurez de la uva indica el momento de vendimiar; hay señales que la manifiestan y las mas principales son; El cavillo ó pezon del racimo se vuelve algo moreno; el racimo se descuelga; la película ó pellejo del grano es transparente; la pepita ó simiente no adhiere mucho á la pulpa ó carne de la uva, y su color no es tan verde; el racimo deja escapar facilmente el grano; la pulpa ofrece un sabor azucarado y agradable.

Deve procurarse el número suficiente de jornaleros para llenar los lagares, trujales ó cubas en el menor número posible de dias, y si se pudiese verificarlo en uno solo sería mejor, porque añadir á una vendimia caliente otra fria es perjudicar á la fermentacion.

La uva se cogera despues de quitado el rocío, pero si se quisieren hacer vinos espumosos entonces se cogera con la rosada ó niebla.

Vendimiando con rocío se aumenta la cantidad del vino en un cuatro por ciento, pero el vino no es tan espirituoso y si es con niebla mas aho.

Es mejor cortar la uva con tijeras, que con corchetes ó gaviños, ganchos, ó navajas, pues no se desgranar con el esfuerzo que se hace con estos instrumentos.

Procurar llegue la uva al lagar lo mas entera posible, pues sobre que no se desperdicie mosto, el primero que se descorre es el mas delicado.

Cojer el racimo mas maduro ó reservar para una cuba separada los racimos verdes y podridos separandolos de los buenos, ó ha-

ciendo
Est
ciosos,
la ven

La
llegu
mucho
sale m

Aun
desgar
de dec
tar el
ra hace
el fruto
do el v
dueño
para p
4.º cu
En caso

Ante
ó cuba
te y a
Una l
de agu
cal.

La
mo del
ma ma
ras, ó
aparato
cos en
con so
salida
garmen

La
ferico
general
del terri
poco n

Dep
dimia p
ayuda
do por
dra cal
mentac
lienta,

que se
miento
ficie lo
forman
Esta f
ra mas
mosto,
tiene la
jugo, a
ó calor

mosto
mentac
ro esta
tras ma
la dura

Cuar
hervor
color
clor vi
el temp
cuando
el oruj
de á s
to de

bas do
mada i

ciendo la vendimia en dos veces.

Estos preceptos aunque parezcan minuciosos, se practican cuando se quiere hacer la vendimia bien.

Del pisar ó estrujar la uva.

La uva se pisará bien á medida que llegue de la viña, procurando no escapen muchos granos sin pisar. De este modo sale mas vino claro ó de 1.^o suerte.

Aunque se ha disputado mucho sobre desgarraspar ó no la vendimia, lo que puede decirse mas seguro, es que se debe quitar el escobajo ó garraspa cuando se quiere hacer un vino mas delicado; 2.^o cuando el fruto sea acerbo ó sin madurar; 3.^o cuando el vino que produce la calidad del vidueño que se tiene, posee bastante cuerpo para poderse conservar desgarraspar; 4.^o cuando ha helado antes de vendimiar. En casos contrarios no hay que desgarraspar.

Antes de echarse la uva en los lagares ó cubas, se les debe lavar con agua caliente y aun frotarles despues con agua de cal. Una libra de cal para cada media cantara de agua basta para formar la lechada de cal.

La cuba ó lagar se llena hasta un palmo del borde superior y se colocan encima unas tablas cubiertas con paños, esteras, ó leñones á no ser que se use de aparatos vinificadores ó tapones hidraulicos en cuyo caso queda la cuba ó trujal con sola la respiracion necesaria para la salida del gas acido carbonico que vulgarmente llaman tufo.

De la fermentacion.

La fermentacion ademas del aire atmosferico necesita cierto grado de calor que generalmente es algo mas de 12 grados del termometro de Reaumur ó mas claro un poco mas de lo que se llama templado.

Depositada en el lagar y pisada la vendimia principia á fermentar el mosto con ayuda del calor de la atmosfera. Pero cuando por casualidad el temple es frio convendrá calentar la bodega para activar la fermentacion. El liquido se enturbia, se calienta, se separa gas en forma de bolas que se rompen á la superficie, hay movimiento de ebullicion y vienen á la superficie los ollejos y garraspa ó escobajo que forman una masa sólida sobre el liquido. Esta fermentacion llamada tumultuosa dura mas ó menos segun la naturaleza del mosto, la proporcion entre el azucar que tiene la uva y el fermento que hay en el jugo, así como tambien segun el temple ó calor atmosferico; es decir que si el mosto es muy azucarado dura mas la fermentacion pero si el fermento ó el tartaro esta en abundancia dura menos y mientras mas calor hay es tambien mas corta la duracion de la fermentacion.

Cuando la fermentacion tumultuosa ó hervor disminuye, y el liquido adquiere color rojo, un sabor picante, cálido y un olor vivo, agradable, y vinoso, cuando el temple del vino se pone mas frio, cuando el liquido se clarifica, se separa el orujo de las paredes de la cuba y tiende á sumergirse en el vino, es el momento de sacarlo del trujal ó lagar á las cubas donde continua la fermentacion llamada insensible.

De lo dicho anteriormente se deduce que mientras menos azucarado es el mosto menos tiempo debe estar la vendimia en el lagar ó cuba de fermentacion, por que todo lo que trabaja con el orujo y escobajo es á costa de su duracion. Que los vinos en que se desee poco color deben estar menos tiempo que aquellos que han de tener mas. Que el temple de la bodega si está frio debe calentarse poniendolo en 12 grados ó 14 del termometro de Reaumur para que la fermentacion no sea languida. Que cuando se quieren vinos delicados y aromaticos deven estar poco tiempo sujetos á la fermentacion con el orujo.

Aunque es preferible para evitar todo contacto con el aire exterior el usar aparatos vinificadores ó valvulas ó tapones hidraulicos durante la fermentacion, puede suplirse á estos poniendo encima del trujal unas tablas y encima lienzos ó jesteras segun se ha dicho pues así no se avinagra el orujo ó sombrero de la vendimia ni hai desperdicio de vapores.

Los tapones hidraulicos son utensilios sencillos y basta un tubo recurbo de dos piernas y en hoja de lata abierto por ambos extremos, de los cuales el uno que es el mas largo está soldado en una tapadera de madera que se coloca encima de la cuba, y el otro mas corto entra dos ó tres dedos en una cazuela ó terrizo con agua. Hay tapones hidraulicos de muchas formas y su coste puede ser de dos á tres pesetas.

Cuando los vinos son flojos puede aumentarse la fuerza echando aguardiente al tiempo de sacarlos del lagar y al trasmudarlos a las cubas, y para facilitar mas la combinacion del aguardiente con el vino, conviene tener el temple de la bodega mas caliente que durante la fermentacion es decir á 17 ó 18 grados del termometro de Reaumur. Fuera de este tiempo la adiccion del aguardiente los hace capitosos ó cavetudos, y si se hace cuando se verifica la fermentacion tumultuosa con la bria ó orujo se empapa este de una cantidad de aguardiente en pura perdida. Durante la fermentacion insensible la combinacion se hace con perfeccion y con menos cantidad.

La adiccion de mosto cocido, de azucar ó de miel tiene el mismo objeto que la del aguardiente y la suple; se verifica igualmente cuando los vinos son flojos, cuando ha sido muy lluvioso el tiempo de la vendimia, ó el fruto no está maduro al vendimiar. Esta adiccion se hace al principiar ó antes de la fermentacion tumultuosa.

La cantidad ó proporcion de estas substancias con la masa de vendimia, se determina teniendo presente el grado de fuerza habitual de los mostos de las diferentes variedades de uva, y los diferentes grados de espiritosidad que se quiera dar á los vinos segun el gusto del consumidor ó el objeto que le proponga el propietario, como transportarlo á largas distancias, ó guardarlo mucho tiempo.

Conservacion del vino en las cubas.

Mudado el vino en la cuba se prensa el orujo. El primer repaso ó vino de pie se mezcla con el vino claro sino está avinagrado el orujo y el 2.^o se pone separado. Como este producto ultimo es mas

turbio y mas acedo é inferior, algunos lo pasan por el orujo fresco de una cuba que acaba de fermentar dejándolo 8 dias, ó bien se hecha este orujo fresco sin prensar en la cuba en que se colocan las segundas prensadas, y de ambos modos se aclara antes.

Si la fermentacion se ha verificado en lagar ó cuba cerrada, si se ha quitado la raspa, si el mosto conserva buen gusto no hay inconveniente en mezclar el producto á las prensadas con el vino claro, y distribuirlo con cierta proporcion. En el caso contrario lo mejor es ponerlo separado.

En los primeros dias que el vino está mudado á cubas, aun fermenta y forman una espuma ó tela compuesta de impurezas. Unos dejan que estas se depongan en el fondo de la cuba, otros añaden vino cada dia á fin de que la espuma referida salga fuera. Hay partidarios de una y otra operacion pero es preferible usar el primer metodo que permite cerrar la cuba desde luego, poniendole á mayor abundamiento el tapen hidraulico ó valvula, y aunque sea este metodo algo mas largo para la clarificacion espontanea, no se desperdicia liquido ni alcohol ó espiritu por este procedimiento.

Los vinos deponen en las cubas heces ó depósitos de tartaro y otras materias que en las epocas en que la viña se pone en movimiento, y entra en flor fermentan; y se mezclan con el licor enturbiandolo; y se deterioran á veces. Para evitar este inconveniente deven trasmudarse los vinos á otras cubas, pero con ciertas precauciones, pues si no esta operacion sule ser perjudicial á los vinos flojos ó de poco cuerpo.

Deverá pues cuidarse primero de trasmudar el vino por febrero ó marzo y con viento norte. 2.^o Procurar que los vinos tengan el menor contacto posible con el aire, que es el grande agente de la descomposicion de los vinos.

Los extranjeros por medio de mangas de cuero unas veces, otras con bombas verifican sus trasmudas, para evitar que el vino se descomponga con el contacto del aire y en algunos paises conociendo que las trasmudas debilitan este licor van introduciendo singularmente en Italia, la practica de sacar las heces del vino con una bomba de oja de lata que baja hasta el fondo y las extrae con un poco de vino turbio, sin necesidad de trasmudar el vino á otra cuba, y concluidas de sacar las heces se rellenan las cubas, y los vinos quedan sin materia fermentecible. Este procedimiento ademas de no debilitar el vino, ahorra gastos y cubas.

Al hacer la trasmuda de los vinos ó bien cuando se sacan del lagar conviene azufrarlos singularmente los que se han de conservar mucho tiempo, los que devan embarcarse, ó han de embotellarse, cuya operacion les da fuerza, y los precave de fermentar, espulsando de las cubas el aire atmosferico que como hemos dicho es su principal enemigo despues de hecho. Para hacer esta operacion se introducen por el agujero ó boca de la cuba unas mechas azufradas y encendidas, suspendidas á un alambre y se tapa ligeramente la cuba. El aire atmosferico se escapa con cierto silvido. La cuba queda llena de gas sulfuroso y se procede inmediatamente á llenarla de vino.

La trasmuda y el azufrado no quita enteramente al vino las impurezas que contiene, y sobre todo las materias suspendidas en el liquido. A fin de conseguirlo se clarifican los vinos de valor, ó los que se embarcan ó se embotellan. Esta operacion da al vino un brillo y una limpieza que es uno de los principales meritos de esta bebida. Puede emplearse para clarificar los vinos, la cola de pescado las claras de huevo, ó la cola fuerte transparente. Este ultimo artículo es barato. En los paises cálidos no se usa tanto la cola. Con una onza de cola de pescado hay para clarificar 20 á 24 cañaras de vino. Se rompió la cola en pequeños pedazos, y se la pone á remojar en un poco de vino por diez ó doce horas con lo cual se ablanda, y forma un liquido pegajoso que se hecha en la cuba. Se agita fuertemente el liquido por medio de un palo handido por un extremo en cuatro partes, ó revestido en la punta de unas varillas ó mimbrés, que se introduce por la boca de la cuba y que se mueve con rapidez. En seguida se deja reposar durante 10 ó 15 dias. La cola se precipita lentamente al través del liquido, y lleva consigo las impurezas que enturbiaban el vino.

Estas son en compendio las reglas mas breves y seguras para hacer buenos vinos tintos. Pudiera haberse dicho mas, indicando nuevos utensilios, instrumentos y sus operaciones, pero solo se ha querido presentar la fabricacion mas sencilla á fin que puedan servir los vasos vinarios que existen actualmente, y para evitar que por querer presentar operaciones complicadas, se retrajesen los propietarios de adoptar el metodo propuesto, que es en substancia el suficiente para sacar excelentes vinos de esportacion, sin que nos estendamos á la fabricacion de los blancos, ni á los espumosos.

Tiempo vendrá y acaso no está lejos en que se publicará una instruccion mas estensa acerca de la fabricacion de vinos, con la explicacion de las doctrinas químicas que tienen intima relacion con esta elaboracion, y la descripcion de los instrumentos análogos que actualmente se van introduciendo con ventaja en esta industria, pero esto no podria ser en el momento actual tan popular como la instruccion presente, que tiene la ventaja de poder ser comprendida y practicada en el estado actual de nuestras bodegas, y con solo la atencion de los propietarios.

El asunto es de sumo interes para la Rioja, y aunque la publicacion de este breve compendio del arte de hacer el vino no tenga por resultado mas que el generalizar los buenos principios que tarde ó temprano han de triunfar de la rutina, y que de entre treinta propietarios, uno practique lo que se previene, se habrá dado un gran paso hacia la prosperidad de la industria vinícola de la provincia.

Comision principal de arbitrios de Amortizacion de la provincia de Logroño.

En virtud de lo dispuesto por la direccion general del reino, se saca á remate la obra de recomposicion de un tejado del Monasterio de Bernardas de la villa de Cañas: el cual se celebrará el domingo 31 del corriente de 10 á 11 de la mañana, en la ciudad de Santo Domingo ante el Sr. Alcalde constitucional y demas persona que por instruccion deba asistir á este acto, bajo las bases y condiciones

que estarán de manifiesto para los que gusten interesarse. Lo que se avisa al publico para su conocimiento. Logroño 6 de Mayo de 1840.—El Comisionado principal.—José Dominguez.

Intendencia militar del distrito de Burgos.

Ignorándose el paradero de D. Antonio Ortiz Factor de provisiones que fué en el Ejército del norte, se le cita por el presente para que avise á estas oficinas su actual residencia, á fin de poderle comunicar una orden que le interesa. Burgos 4 de Mayo de 1840.—El Intendente militar.—Castro.

Viniendo de cumplir un bagage el 5 del corriente Toribio Galilea vecino de Jubera al pasar por Cenicero dejó encargada á una muger que se le havia reunido en el camino de Briones, una pollina con aparejo, y encima un serón y su capa mientras tomaba un bocado, mas á su salida halló que todo havia desaparecido; y á fin de que las justicias procuren la captura de la muger, y el recobro de las prendas robadas se anuncian sus señas á continuacion.

De la muger, edad de 18 á 20 años, estatura corta, vestido de chambra un delantal rayado y dos bolsas en él.

De la caballeria, color pardo, morro blanco y bien dispuesta, edad 7 años, sentada de una pata, y de los riñones donde tiene un bulto pequeño.

MEMORIAS HISTORICAS

SOBRE

FERNANDO VII.

REY DE ESPAÑA,

publicadas en ingles y en frances
POR MICHAEL J. QUIN.

Siguense el

Ecsámen critico de la revolucion de España de 1820 á 1823, y España en el siglo diez y nueve,

por Mr. Luis de Carné.

Tres tomos en 8.º mayor divididos en 12 entregas de seis ó mas pliegos.

TRADUCIDOS AL CASTELLANO

POR

D. JOAQUIN GARCIA GIMENEZ.

Si las constituciones de los pueblos de Europa declaran inviolable al rey mientras se ciñe la corona, la historia rompe su inviolabilidad cuando mueren, y juzga sus acciones y pronuncia el terrible fallo. Luego que sus cenizas descansan en el Escorial, los monarcas estan sujetos al ecsámen critico de su vida para recibir elogios por los bienes que dispensaron á la monarquia, ó vituperios por las desgracias con que la abrumaron.

El reinado de Fernando VII, fecundo en grandes acontecimientos, presenta vasto campo á la filosofia y á la historia para comprobar sus grandes verdades. Todos deseamos escudriñar las causas de los infortunios que nos han codeado desde 1808 de esa serie de dominacion de los partidos extremos y furibundos, que han estrellado la nave del Estado de escollo en

escollo. La infancia de Fernando, la conspiracion del Escorial, el tumulto popular de Aranjuez, que destronando al padre sentó en el solio al hijo, el viaje y las escenas de Bayona, la sentencia de Valencey y su vuelta á España, son hechos que inspiran sumo interes. Vienen despues los seis años de tiranía de 1814 á 1820, en que la inquisicion de religiosa se convirtió en politica, en que el trono en vez de mostrarse agradecido á los sacrificios inauditos de los Españoles, se dedicó á fulminar proserpciones, y las carceles se llenaron de hombres ilustres, la revolucion de 1820, dando la libertad á la patria encendió las pasiones de sus enemigos, que con distintas denominaciones dividieron el reino y lo sumieron en la catástrofe de 1823. Diez años de un depotismo mas atroz, llenaron de sangre y luto la desolada España, y repitieron en ella las increíbles crueldades que Tácito pintó con tanta elocuencia en sus anales romanos.

Deseoso el edictor de publicar una historia del reinado de Fernando, de quien no ha sido posible escribir dentro de España mientras ha existido, ha recorrido á los paises estrangeros y á elegido las memorias anunciadas. Mas como estas no completan el cuadro, y su objeto es dar á luz una idea exacta del reinado entero hasta la muerte de Fernando acaecida en 1833 lo ha completado del modo siguiente. El tomo primero abrazará la epoca comprendida desde 1784 en que nació Fernando VII hasta 1820. El segundo comprenderá la historia de 1820 á 1823, publicada en Paris en 1836 en la libreria de Delaunay con el titulo de *Ecsámen critico de la revolucion Española de 1820 á 1823*; libro en que brillan los principios mas luminosos, la imparcialidad y la rectitud, y en que á la par de los elogios al gobierno representativo se censuran los excesos y las demasias que destruyeron su gloria. Y cierra el cuadro hasta 1833 la traduccion de la hermosa obra de Mr. Luis Carné, publicada en Paris en 1836 con el titulo de *España en el siglo diez y nueve*, pintura fiel, brillante y filosófica de los borrascosos tiempos en que reinó Fernando, de su caracter de los ocultos manejos de la corte, y en fin de las pasiones que dominaban al trono y que prepararon y produjeron la guerra civil.

Para mayor comodidad del publico los tomos se dividirán en entregas de seis ó mas pliegos, y se publicaran los dias 15 y 30 de cada mes. Cada tomo constará de 4 entregas, por cada una de las cuales satisfaran los suscritores 5 rs., adelantando siempre el valor de la siguiente. Bajo el concepto que el edictor se compromete á cumplir religiosamente las ofertas aqui consignadas asegurando que no se retasa á un solo dia la publicacion de las entregas ni traspasará su número, pues cuando desde luego con la traduccion de los tres tomos y con los medios de llenar las condiciones.

La suscripcion se cerrará al publicarse el último cuaderno del segundo tomo, y su precio será entonces el de 6 rs. vn. por cada cuaderno.

Se suscribe en Logroño en la libreria de Ruiz.

IMPRENTA DE D. DOMINGO RUIZ
Calle la Plaza frente á Portales
número 981.