



SUSCRICION EN SANTANDER.

Por tres meses llevado á casa de los Señores Suscritores 20 reales.

SUSCRICION PARA FUERA.

Por tres meses franco de porte 30 reales.

BOLETIN OFICIAL DE SANTANDER.

ESTE BOLETIN SALE LOS MIERCOLES Y VIERNES

ARTICULO DE OFICIO.

Intendencia de la provincia de Santander.

AMORTIZACION.

VENTA DE FINCAS

ANUNCIO NUMERO 116.

Fincas cuyo remate se ha verificado.

En virtud de la publicacion de venta de fincas hecha en el Boletin oficial número 74 del Martes 17 de Setiembre de 1839 y con las formalidades prevenidas han sido rematadas el dia 18 del corriente en las casas consistoriales de esta ciudad por el Juzgado de primera instancia de este partido á cargo de D. Luis María de la Sierra, y Escribania de D. Juan José de Horue las fincas siguientes.

Que pertenecieron al suprimido Monasterio de Oña.

	Tasacion y capitalizacion	Remate.
Una solariega con un prado.	685	685
Un prado.	870	870
Uno id.	1145	1145
	<u>2700</u>	<u>2700</u>

Lo que se hace saber al público en cumplimiento de lo prevenido en el artículo 31 de la instruccion de 1.º de Marzo de 1835. Santander 20 de Mayo de 1840.—Manuel Fernandez Travanco.

INTENDENCIA.

SECCION DE AMORTIZACION.

Venta de fincas.

En el expediente de subasta número 28 para el remate de una solariega y dos prados que en San Pedro el Romeral, pertenecieron al suprimido monasterio de San Salvador de Oña, tasadas en 1965 rs. y capitalizadas en 2700, sin carga alguna segun certificacion de contaduría cuyo remate se verificó el dia 18 del corriente en 2700 rs. y habiéndoseme pasado el expediente con arreglo al artículo 36 de la instruccion del ramo, he acordado el decreto siguiente.

Visto este expediente y mediante hallarse conforme con lo prevenido por Instruccion, le apruebo en todas sus partes: publíquese en el Boletin oficial esta aprobacion, como se manda en el artículo 38 de la misma, y remítanse á la Direccion general los testimonios del remate y certificacion de este decreto, mediante no poderse acompañar dicho Boletin en que debe insertarse. Lo que se hace saber al público para los efectos consiguientes. Santander 21 de Mayo de 1840.—Trabanco.—Por acuerdo de S. S. el Contador Secretario, Julian Clemente.

NUMERO 1.º

Tesoreria de rentas de Santander.—Mes de Abril de 1840.

Estado demostrativo de los caudales que han ingresado en las Cajas de totales de dicha Tesorería y depositarias subalternas en el indicado mes, y de la distribucion que de ellos se ha

ejecutado con arreglo á Reales órdenes é instrucciones.

NUMERO 2.º

CARGO.	Reales vellon.
Ecsistencia que resultó en fin de Marzo último.	3.053,523 18
Recibido por Provinciales.	149,952 27
Por paja y utensilios.	25,906 31
Por subsidio industrial.	6,184 24
Por frutos civiles.	5,877 5
Por penas de Cámara.	186 27
Por decimales.	57,475 2
Por aduanas.	851,253 30
Por comisos.	1,278 6
Por tabacos.	128,946 28
Por sal.	44,892 21
Por papel sellado.	20,086 32
Por documentos de giro.	1,128 12
Por salitre, azufre y pólvora.	8,396
Por fincas de la Hacienda pública.	829
Por reintegros.	184 18
Por descuento gradual de sueldos.	1,401
Por 10 pº de Administracion de partícipes.	598 9
Por arbitrios de Amortizacion.	9,044 5
Por partícipes.	62,780 6
Por depósitos.	2,556
Por contribucion extraordinaria de guerra.	2,139 5
Por alcance contra empleados.	83 11
Total.	4.434,678 9

DATA.	
Por satisfecho en pago de sueldos de todas clases.	41,771 5
Por idem de gastos ordinarios y extraordinarios de todos ramos.	33,380 28
Por consignaciones á fábricas.	49,977 21
Por idem al banco de San Fernando por 3.ª y 6.ª parte de tabacos.	21,000
Por devoluciones de todas clases.	584,996 15
Por satisfecho á partícipes de todas clases.	180,994 7
Por idem á libranzas de la Direccion general de Rentas.	61,300
Por trasladados á las cajas de liquidos del Tesoro.	324,497 28
Por idem á la de Amortizacion.	9,044 5
Por traslacion de caudales á otras Tesorerías.	833 11
Total.	1.307,795 18

RESUMEN.

Importa el cargo.	4.434,678 9
Idem la data.	1.307,795 18
Ecsistencia para 1.º de Mayo.	3.126,882 25

LA CUAL SE HALLA

En documentos interinos de guerra.	2.520,352 18
En metálico.	17,091 21
En abonares del 4 por 100.	25,026 10
En documentos interinos.	564,412 10

CARGO.

CARGO.	Reales vellon.
Ecsistencia que resultó en fin de Marzo último.	68475 21
Por entregas hechas por las cajas de totales del producto de las rentas en metálico y efectos.	324497 28
Por reintegros.	17
Por entregas hechas por la caja de Amortizacion.	9044 5
Total.	402018 3

DATA.

Por satisfecho al presupuesto del de Gracia y Justicia.	895
Por id. al del de Guerra.	290547 32
Por id. al del de Gobernacion de la Península.	6288
Por id. al del de Hacienda.	10754
Por id. á libranzas del tesoro público.	64779 23
Por pagarés cangeados, cupones y otros efectos de la anticipacion de 200 millones amortizados.	3750
Por gastos de giro de libranzas del tesoro.	4000
Total.	380975 21

RESUMEN.

Importa el cargo.	402018 3
Idem la data.	380975 21
Ecsistencia para 1.º de Mayo.	21042 16

LA CUAL SE HALLA.

En metálico.	531 26
En papel sin formalizar.	6610 21
En billetes.	13900
Total.	21042 16

Santander 20 de Mayo de 1840.—Juan Francisco de Font.

EL INTENDENTE MILITAR DEL DISTRITO de Castilla la Vieja.

Debiendo contratarse el suministro de pan y pienso para las tropas y caballos del ejército estantes y transeuntes en este distrito por el tiempo de un año, que empezará á contarse desde 1.º de Octubre próximo venidero y concluirá en 30 de Setiembre de 1841, bajo las condiciones aprobadas por S. M. que se hallarán de manifiesto: las personas que quierán hacer proposiciones podrán verificarlo en los estrados de esta Intenden-

cia militar, para cuyo único remate he señalado el día 30 de Junio próximo á las doce en punto de la mañana.

Los Comisarios de Guerra de las provincias de este distrito se hallan autorizados por Real orden de 29 de Abril de 1831 para recibir las proposiciones parciales que se les presenten en la forma que aquella previene, cuya Real orden con el pliego de las citadas condiciones obran en poder de dichos Ministros.

Valladolid 12 de Mayo de 1840. = Vicente Rubio. = Gerardo Pernet, Secretario.

AGRICULTURA.

Continúa el artículo que quedó pendiente en el número anterior.

Es práctica muy recomendable, especialmente para los países y climas cálidos, la de desgranar la uva, pisarla y exprimirla sin el escobajo; porque este no puede contribuir sino á hacer un vino áspero y desagradable al paladar: mas en las provincias en donde no se experimenta el grado de calor competente para una buena maduración, y en donde la mayor parte de los vinos son naturalmente flojos, ó se quemán para hacer aguardientes, está por demás la operación del desgranado, antes por el contrario conviene que el mosto fermente con el escobajo para que anime un tanto la insipidez del vino.

Del cocer hay dos maneras, la una, que echan el mosto sin casca á cocer, de ésta se hace el vino claro como el agua y de mas dura, no suele tener tantos vicios.... Lo que se cuece con casca sale mas rubio, de color de oro, y de mas fuerza y no de tanta dura, y esto estando asentado lo trasieguen, porque no tome el sabor de la casca, que cuanto mas el vino, despues de sentado está sobre la madre, tanto es de menos dura, escepto sino es algún vino de malas uvas.

Del mismo modo se explica Boutelou, pues asegura que por lo general los vinos de la uva descobajada son mas aromáticos, mas claros, mas transparentes y sin viso; y que los vinos de las uvas que no se despalillan adquieren cara ó viso, y cierta aspereza propia del escobajo, que nunca pierde en lo sucesivo. Con todo, añade, el jugo del escobajo da fortaleza y aguante al vino; y conviene que se exprima con los orujos, cuando se destinan los vinos para la extracción del aguardiente.

A pesar de la exactitud de esta doctrina y del conocimiento que presenta, ni los labradores ó cosecheros, ni los autores de mejor nota de todos los tiempos, han podido convenirse todavía en la utilidad ó inutilidad de desgranar la uva antes de pisarla. Unos ensalzan la operación del descobajado ó despalillado, y otros la repruevan altamente; mas por lo que acaba de decirse se manifiesta que á pesar de sus ventajas no pueden sin embargo establecerse por punto general, antes bien para ejecutarla con acierto, es preciso conocer previamente las castas de la vid, la calidad de sus

mostos, la influencia del clima, la variación de las estaciones y temporales &c. &c.; porque segun varían todas estas causas varían tambien los efectos de la fermentación vinosa y el carácter particular de los vinos. Cuando la vendimia se ha hecho en tiempo húmedo, cuando el clima no favorece á la maduración perfecta de la uva, cuando el vidueño es de aquellas castas de uva poco sustanciosa, sin espíritu ni azúcar ó con muy poco de uno y otro, no deben jamas descobajarse; pero si limpiar todos los racimos de los granos podridos é inmaduros: el escobajo en este caso contribuye segun liemos dicho para animar la insipidez del mosto y para dar fuerza y regularidad á la fermentación, la cual sin él seria lenta, tarda é imperfecta.

Por el contrario en los países cálidos es provechoso el despalillar las uvas en aquellas castas apreciables que sazonándose completamente abundan de azúcar y de tártaro. En tales vidueños es doblemente ventajoso, despues de verificada la vendimia, el asolear las uvas; maniobra que se dirige á disipar el agua de vejetación, á condensar el azúcar, el tártaro á espesar los jugos, á que se resequen los escobajos, se aumente la densidad ó sustancia, y la espirituosidad de los vinos; los cuales elaborados con esta preparación fermentan con más regularidad y perfección. En una palabra el asoleo de las uvas es el sustituto del arrropado, aunque con muchas más ventajas; pero para verificarlo con buen éxito es preciso estar seguro de la completa maduración del racimo.

En fin ya se desgrane ó no la uva, es necesario pisarla y exprimirla para separar el mosto que contiene, el cual depositado despues en los vasos competentes fermenta, se depura y pasa por grados á ser verdadero vino. Pisase la uva en los lagares ó jarales, y separado el mosto que corre hácia la tina, se prensa el orujo para aprovechar todo el que queda mezclado y combinado con las materias que forman la casca; mas para todo esto es necesario el mayor aseo y limpieza, al mismo tiempo que la brevedad y prontitud en las operaciones.

En cuanto al modo de pisar la uva hay poco ó nada que decir, respecto á que es casi uno mismo el que se usa en todos los pueblos de viñas y por todos los viñeros: mas á pesar de esto no dejaremos de advertir que si se desea perfeccionar nuestros vinos y obtener los superiores, deberemos adoptar la práctica de pisar con separación las diversas castas de uvas, para que sus mostos fermenten en cubas separadas, y aun convendria que se sacasen y fermentasen por separado los mostos que resultan de cada presión de los orujos; pues es constante que segun esta presión es mas ó menos fuerte, defieren entre sí los mostos respectivos: el que destilan las uvas de resultas de la primera pisa, produce vinos mas claros, sin cara ni viso alguno, y mas delicado aunque algo mas tardo en la fermentación que sale de los orujos prensados una ó dos veces. Estos últimos dan un vino fuerte, áspero y poco oloroso, aunque es de mucho aguante le destinan los cosecheros para la destilación; mas los mostos que resultan de la segunda suerte son buenos y dan vinos dulces, gratos al paladar y mas ó me-

nos espirituosos á proporcion de la calidad de la uva y demas circunstancias que le acompañan.

Uno de los abusos que se experimenta y debe corregirse en la elaboracion, es el dejar fermentar la uva en los lagares antes de pisarla y esprimir su mosto: esta preocupacion de los cosecheros hace que se desordene la fermentacion sucesiva, y es causa de otros defectos que siempre permanecen; por lo mismo la vendimia debe hacerse con prontitud, pisar sin detencion el fruto y, á ser posible, llenar de una vez ó en el término de 24 horas las cubas ó tinajas. De este modo la fermentacion vinosa de toda la masa sigue unos mismos grados y se libra de los gravísimos inconvenientes que necesariamente resultan de la interrupcion.

Mas si despues de haber empezado la fermentacion vinosa del mosto se interrumpe por cualquiera causa ó accidente, es necesario mecerle para que continúe ó se renueve, si cesó del todo: aun sin esto conviene tambien mecer los mostos cuando estan fermentando, á fin de que hiervan con igualdad y perfeccion, y por este medio se consigue hundir la casca ó sombrero de los vinos tintos. Asi se ve como la fermentacion no necesitara de auxilios ni remedios, siempre que el mosto provenga de una uva completamente madura, con tal que acompañen tambien la cantidad necesaria de líquido y la temperatura de la atmósfera pues los vicios de la fermentacion, no solo se deducen de la naturaleza de la uva, sino tambien de la temperatura del aire el cual concurre como un poderoso auxiliar para la elaboracion de los vinos.

Los mas principales agentes de la buena fermentacion son el aire atmosférico y el calórico; pero las sustancias de la uva que fermentan son el azucar, el tártaro, el ácido málico, la parte colorante, el mucilago y el aroma. El azucar está reconocido como la sustancia principal que promueve la fermentacion; pero es igualmente cierto que no basta ella sola sino está acompañada de la correspondiente cantidad de tártaro, pues á este se debe siempre la fortaleza de los vinos, asi como su espirituosidad al azucar: de aquí es que cuando se desean mejorar los mostos, se les añade la dosis de tártaro que corresponde con respecto á la cantidad de azucar que se mezcla. Los vinos que abundan de tártaro, son comunmente fuertes, de mucho aguante, y tardan en sazonzarse mucho tiempo.

En suma, cuando la uva tiene el grado de madurez que le conviene, cuando la vendimia se ha hecho en tiempo sereno, y con conocimiento, cuando se ha limpiado el racimo de todo lo podrido é inmaturo que tiene, cuando se ha reunido en el menor tiempo posible la cantidad de mosto que ha de llevar cada vaso, y finalmente cuando la atmósfera no está demasiado fria, la fermentacion no necesita de auxilios ni remedios para ser perfecta, y recorrer todos los trámites por donde debe pasar para dar un buen resultado. Mas como por desgracia no pueden reunirse siempre todas estas circunstancias, es preciso que el artesano supla lo que le falta, alejando lo que puede perjudicar á una buena fermentacion, y reuniendo

cuanto pueda favorecerla. La falta de madurez en la uva y la frialdad en la temperatura del aire son las causas que mas comunmente se necesitan remediar.

Si la uva no está completamente madura carece del azucar que necesita para formar una cantidad suficiente de alcohol, y en este caso es preciso acudir á corregir el vicio que se presenta, añadiendo al mosto aquella porcion de azucar que le falta: el arrope hecho del mosto es lo mas útil y económico en semejantes circunstancias, aunque tambien han usado algunos el azucar de cañas, y otros de la miel; pero esto ya se ve que no es practicable en grande.

La práctica de arropear los vinos es ya muy antigua y en el medio dia de España se usa con alguna frecuencia por los cosecheros mas acreditados. Cuando se hace uso del arrope por falta de madurez, se ha de echar hirviendo ó muy caliente, y siempre antes que el mosto empiece la fermentacion; pues de este modo el calórico disipa mucha parte acuosa, concentra el azucar, antes muy deluido en el mosto, y hace que la fermentacion camine con mas regularidad y que el vino salga mas espirituoso.

Si se trata de echar el arrope despues de haber terminado el mosto la fermentacion tumultuosa, deberá ser frio; mas si por casualidad se observa que el mosto es al mismo tiempo muy espeso y azucarado, es preciso diluirle añadiéndole una corta cantidad de agua y mecerle mucho para que se verifique una fermentacion igual en todas las partes de la masa.

En fin, la densidad de los mostos indica casi siempre su calidad, y para conocer cual sea ella, nada es tan seguro como el uso del pesalico ó areometro de Baumé: cada grado que señala este areometro equivale á una sexagesima parte de azucar, y segun Proust á cada libra de azucar contenida en el mosto de las uvas moscateles, corresponde 80 granos de tártaro, otros 30 de ácido málico. He aquí el resultado de los ensayos que el mismo Proust hizo sobre diversas uvas para conocer la cantidad de extracto ó mostillo que se puede sacar de ellas, llevando la evaporacion hasta donde puede llegar sin riesgo de alterar su calidad, cuyos ensayos, practicados para sacar el azucar que en grande porcion contienen las uvas de nuestros vidueños, suministran sin embargo una luz clara para aplicar útilmente sus principios á la elaboracion de los vinos en el caso de que ya por efecto de la calidad de la uva, ya por el clima, y ya en fin porque la estacion no haya favorecido su sazon y madurez completa sea preciso echarlos arrope, para obtener una buena fermentacion y un esquisito vino.

En el año de 1801 ensayo la uva moscatel de Fuencarral y la uva jaen. El zumo de la primera acabado de esprimir, señalaba 14 grados en el pesalico y dio un 24 por 100 de extracto ó arrope, concentrado convenientemente advirtiéndole que en dicho año no fue buena la maduracion de la uva, y por consiguiente no pudo favorecer á la produccion del azucar. El zumo de la jaen señalaba al pesalico 13 grados y dio 22 por 100 de mostillo ó arrope, concentrado en los mismos términos que el moscatel. (Se continuará.)