

Los artículos comunicados y avisos que se desee insertar en el periódico, se remitirán francos de porte al editor del boletín, sin lo cual no se recibirán.



Se suscribe á este periódico que sale los lunes, miércoles y viernes, en la calle de S. Lázaro núm. 13, á 10 reales en la capital, y á 12 reales al mes franco de porte.

BOLETIN LEGISLATIVO,

AGRICOLA, INDUSTRIAL Y MERCANTIL,

DE GUADALAJARA.

ARTÍCULO DE OFICIO.

Intendencia de la provincia de Guadalajara 12 de Setiembre de 1833.—El señor brigadier sub-inspector de voluntarios realistas de esta provincia en oficio de 26 de agosto último, me traslada el que le pasó el comandante accidental del batallón de esta ciudad, reducido á que por la morosidad de los pueblos, que á continuación se espresan en no haber presentado los testimonios de las cantidades que han pagado por los arbitrios aplicados al fondo de dicho cuerpo, no puede formar las cuentas del año de 1832, ni los cargos á los oficiales habilitados: en su consecuencia, prevengo á las justicias de los citados pueblos, que tan luego como vean en el boletín periódico de esta capital este aviso, presenten los referidos testimonios en la comandancia de dicho batallón, pues de lo contrario me verá precisado, aunque con sentimiento, á espedirles el apremio de instrucción.—C. I. I.—Fermin de Gainza.

PUEBLOS

Mohernando.	Navarredonda.
Copernal.	Madarcos.
Alarilla.	Peñalva.
Serracines.	Puebla de la muger muerta.
Galapagos.	La Acebeda.
Villaseca de Uceda.	Orcajo.
Cabrera de Buitrago.	Cabida.
Alpedrete.	Humanes.
Torrelaguna.	Málaga.
Becígano.	Marchamalo.
Villavieja.	El Cañal.
San Mamés.	Aldeanueva.
Piñuecar.	

Concluye el artículo del núm. 30.

El lado del casco que entra en la abertura del cono truncando se tapa bien

con cera amarilla, mezclada con un poco de manteca fresca de puerco para ablandarla, y cerrar las junturas. Este aparato corresponde á todas las operaciones que ejecuta el licor para amalgamarse y elaborar sus partes espirituosas sin que estas se pierdan, y el espíritu volátil entra de nuevo en la masa del licor por medio del casco y tubo recordado. Si hubiere mas líquido del necesario, sube por los agujeros del fondo movable hasta el cono truncado.

Aparato de Mandel.

Cubre la cuba ó tenaja, y en el centro de la tapa, establece un cono de 3 á 4 pies de alto, cuya base es de 3 pies de circunferencia. En la parte superior hai un chapitel de hoja de lata de 6 pulgadas de alto y otras tantas de circunferencia. En la parte superior de este chapitel practica un agujero de 1 pulgada de diámetro, al cual adapta un tubo del mismo metal y diámetro. La otra estremidad del tubo va á parar á un tonel medio lleno de

agua. El gas ácido carbónico se exhala por el tubo, y el aroma y alcohol se conservan, sino del todo, á lo menos en parte.

Aparato de la Señora Gervais.

» Una tapadera de madera bien ajustada, cubre el tonel ó tenaja donde está el producto de la vendimia. Las orillas se cojen con yeso ó barro compacto, para unir los bordes de la tapa á los lados interiores de la vasija, con el objeto de preservar el líquido de la acción del aire. En medio de ésta tapa hai un agujero grande proporcionado á la embocadura del aparato que debe colocarse encima y guarnecerse con yeso ó barro. El aparato es de hoja de lata; su forma la de un chapitel de 20 á 36 pulgadas de alto, colocado en medio del gran refrigerante que le domina de 10 á 15 pulgadas. En la base del chapitel por la parte interior, hai una muesca ó reguerilla, y una espita con llave en la parte exterior. Del centro de éste chapitel parte un tubo grande que saliendo fuera, va á sumergirse en una vasija de mucha cabida. Una válvula en la parte superior de un tubo de hoja de lata situada á cierta distancia del aparato, forma como una especie de chimenea á la tenaja ó cuba en que se halla el mosto. Esta válvula se halla cubierta con otro tubo grande de hoja de lata que va á parar al mismo vaso donde se sumerge el del aparato.

La tapa tiene por objeto: 1.º impedir que la acción de la temperatura contrarie el desarrollo de la fermentación espirituosa; 2.º oponerse á la evaporación del espíritu y del perfume del vino, que la acción del calor y del movimiento disiparían; 3.º á retener el gas ácido carbónico con el espíritu y perfume que ar-

rastra; y 4.º á preservar el hollejo y escobajos, que forman la capa superior de la vendimia, de las alteraciones ácidas y pútridas que experimentan comunmente por los efectos destructores del aire.

El aparato recibe los vapores de la fermentación á medida que la atmósfera de la vasija se llena de ellos. Entonces el refrigerante que rodea el chapitel hallándose lleno de agua fría le favorece con la acción fresca y condensadora que ejerce sobre el gas ácido carbónico, para obligarle á despojarse de los principios espirituosos acúeos y perfumados que arrastraba en la evaporación.

A medida que estos principios preciosos para el vino se desarrollan debajo del chapitel, corren por las paredes interiores y van á parar á la muesca practicada en la parte baja de su pared interior. De ésta muesca, la porción del licor condensado cae de continuo en la cuba ó tenaja por el portillo que tiene. Si se deseara conocer y juzgar la calidad de éste licor, se saca por la espita de llave colocada en la parte exterior para ello.

Cuando el licor condensado vuelve á la vasija, el ácido carbónico que se ha separado de él, sale por el tubo del chapitel para ir á precipitarse en otra vasija llena de agua donde el mismo tubo lo conduce.

No siempre es necesaria la válvula para la fermentación; pero existe con el fin de servir en el caso necesario de que la masa del vapor fuese muy considerable, y que el juego del aparato no bastase á su acción: entonces el vapor superabundante levanta la varilla de la válvula, y recorre un tubo grueso que lo conduce á la misma vasija que recibe el tubo grande.”

Por la descripción anterior se demuestra que el aparato Gervais, no es mas que una imitación de los que se han citado, particularmente del de Mandel, al cual se han hecho muchas adiciones y cambios que le complican sin ventaja ninguna. Consiste la primera variación en el refrigerante inútil del todo, porque así lo han demostrado infinitas experiencias. La segunda es una abertura de 2 pulgads de diámetro hecha cerca del orificio del aparato para permitir la emisión del gas carbónico, que erróneamente se supone despojado del principio alcohólico. Ésta abertura muy próxima á la tapadera del vaso, procura una salida á los vapores susceptibles de condensarse antes de pasar al condensador. La tercera es una muesca destinada á recoger las partes condensadas y someterlas al ojo observador. Desde luego es inútil para los que solo se sirven de esta máquina con el objeto de impedir la disminución del producto de su cosecha y mejorarla; siendo además perjudicial dejar reposar el licor en la hoja de lata que siempre le comunica un sabor metálico.

Todo es defectuoso en éste aparato, hasta el modo de servirse de él: se aconseja que se tape herméticamente la cuba ó tenaja así que se eche en ella la vendimia sin esperar á que fermente, lo cual es muy perjudicial, porque aunque el año sea cálido ó frío, que la uva esté bien ó mal madura, el mosto solo pierde cuando se echa en la vasija una parte acuosa siempre demasiado abundante. Pudieran aglomerarse pruebas contra el aparato Gervais; pero los pormenores en que sería necesario entrar, parecerían minuciosos y basta lo dicho para que se destierre enteramente.

Aparato de D'Aubergier

Con presencia de los anteriores y de cuanto se ha escrito en la materia, d'Aubergier á inventado uno que segun los experimentos hechos y los informes de las sociedades de agricultura de Francia, es superior á todos ellos. Este aparato es de hoja de lata ó de estaño, cuya solidez es mucho mayor. Compónese de una especie de embudo vuelto, de 1 pies de alto, 6 pulgadas de diámetro en su base, y 12 líneas en su punta, á la que se adapta un tubo tambien de 12 líneas de diámetro, largo de 6 pies, elevándose en serpentin 10 pulgadas, y prolongándose verticalmente 1 pie, propio para recibir un cono de 18 pulgadas de largo destinado á sumergirse en un vaso lleno de agua de cal que sirve para absolver el gas ácido carbónico. La base del embudo ó cono, está soldada cerca de un círculo ó gollente de 6 pulgadas de diámetro y 8 de alto, teniendo á 1 pulgada de su orificio, un círculo de alambre gordo de hierro bien soldado, que le sirve de punto de apoyo sobre la tapa de la cuba ó tenaja. La tapa se compone de dos pedazos desiguales, separados entre sí por un travesaño de madera cuadrada, el cual tiene dos muescas y se halla fijo al borde de la tenaja ó cuba. La parte mas pequeña, tiene en su centro un agujero de 6 pulgadas de diámetro, destinado á recibir el aparato. La otra parte mayor de la tapa, está fija al travesaño por medio de tres bandas de hierro, y se encaja en una de sus muescas. Por el lado circular se halla sujeta á la vasija con tres bisagras, y por el betun con que se asegura al borde. Se ha establecido en ésta forma la tapa con el objeto de poder intro-

ducir el mosto en la vasija sin tocar al aparato.

Pisada la uva (1) se echa en la vasija, dejando 6 pulgadas de intervalo entre la última capa del líquido y la tapadera, porque la fermentacion tumultuosa aumenta el volumen de la masa; ésta se agita para que el hollejo y el mosto se mezclen bien, repitiendo la operacion mañana y tarde hasta que se haya tapado la vasija. Cuando el aire es frio, se deja cerrada la tapadera sin embetunarla, con solo el objeto de preservar del fresco á la masa, observando el momento en que comienza á fermentar para agitarla mucho y obligar al hollejo á que se hunda, con lo cual el calórico que se desarrolla en medio de la vasija se distribuye por todas partes; la fermentacion es mas activa y de mejor calidad el vino. Despues de haber agitado bien la masa, es cuando debe taparse la cuba ó tenaja, cojiendo las juntas con el betun de vidrieros, que es el mas á proposito y menos costoso. Este betun se hace con greda reducida á polvo con solo frotarla sobre un tamiz de cerda, mezclada con aceite comun hasta que adquiere la consistencia de una pasta bien amasada.

(1) Mr. Chaumette, ingeniero mecánico, individuo de la sociedad del fomento de las ciencias y artes de Paris, á imaginado un instrumento que reemplaza ventajosamente la operacion de pisar la uva, y ademas separa el escobajo no teniendo para ello mas que sacudir el racimo á fin de separar del todo el hollejo que en su casi totalidad sigue al mosto. Esta máquina excelente se compone de una caja larga de 5 pies, ancha de 18 pulgadas y alta de 10, terminada por un enrejado movable. Un hombre armado de un rodillo pesado de madera que rueda sobre una chapa de hierro, por medio de un mango largo, sobre toda la anchura de la caja, espachurra la uva que sucesivamente se introduce en porciones pequeñas. El mosto cae en el tinillo á medida que se forma, y el jornalero arroja los escobajos cuando la caja comienza á atascarse con ellos. Si un rodillo no basta se multiplican. Los experimentos que se han hecho con ésta máquina la ha generalizado donde se han conocido sus ventajas.

Operando de éste modo la teórica y la practica no se hallan en oposicion, y se sigue el dictamen de Chaptal que nos dice en su excelente obra: « El aire atmosférico es util *para desarrollar* el primer movimiento de la fermentacion, la cual continua despues sin el concurso de éste agente.»

Respecto á los vinos blancos que por lo regular se hacen fermentar en toneles, conviene llenarlos de mosto, dejando solo un vacio de 15 líneas; tapar en seguida el abujero del tapon con un tubo de hoja de lata de 1 pulgada de diámetro, que se eleve sobre el tonel en espiral á la altura de 6 pulgadas, terminándose por otro tubo encorvado de la misma longitud que vaya á parar al agua de cal. Se deja todo en éste estado hasta que el vino haya acabado de fermentar lo que se conoce por su claridad y falta de calor. Entonces se quita el tubo, y se trasiega á otro tonel ó tenaja que se tapa bien, sin temor de ningun accidente. Solo el que haya practicado éste método puede apreciar la buena calidad que adquiere el vino fermentándole de este modo. Ademas de los cosecheros de vino deberian practicarlos los que fabrican cerveza, cidra ó perada, con lo cual evitarian el avinagramiento.

El uso del aparato de que se trata, sobre perfeccionar la calidad del vino y evitar que se avinagre, impide los accidentes graves que ocurren todos los años sea á las tenajas ó toneles, y preserva la vida á las personas que se asfijan con el gas ácido carbónico.

Ninguna sociedad puede sostenerse sin la justicia, adoremos pues un Dios justo: la lei solo castiga los delitos públicos; adoremos pues á Dios que castiga los crímenes secretos.

Con real privilegio. *Imprenta del boletin.*