

Se admiten suscripciones á este periódico en la calle del Temple núm. 32 á 6 rs. vn. al mes y 15 rs. por 3 meses para esta ciudad. Para fuera franco de porte por un mes 40 rs. y por 3 meses 27 rs.



No se dará curso á ninguna reclamacion ni se insertarán los anuncios que se dirijan á la redaccion del mismo si no es franco de porte.

BOLETIN OFICIAL DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA.

ARTICULO DE OFICIO.

Orden de la plaza del 11 de Octubre de 1843.

Artículo 1.º La Junta Superior de Gobierno ha resuelto que todos los fusiles, municiones y piedras de chispa que se hallan en los almacenes de los diferentes cuerpos sean trasladados inmediatamente al edificio en donde celebra sus sesiones.

Art. 2.º La tropa que se halla destinada á las partidas perpetuas volverá á sus cuarteles y los gefes de los cuerpos pasarán al E. M. desde luego un estado de la fuerza con especificacion de destinos.

Los oficiales que de la compañía de Tiradores de la Libertad se hallan en la misma regresarán á su compañía.

Art. 3.º En las circunstancias que corremos es impropio que todo oficial no mire con el interes que se requiere, su verdadera obligacion; por lo que el señor comandante general noticioso de alguna omision en el servicio, me encarga y previene que cualquiera de estas faltas será castigada con arreglo á las leyes.

Lo que de orden de S. E. se hace saber en la de este dia para su mas exacto cumplimiento. = El mayor, Serrano.

Orden de la plaza del 13 de Octubre de 1843.

Artículo 4.º A las seis de esta tarde se personarán en la comision de guerra de la Excm. Junta Superior de Gobierno, los SS. comandantes de la compañía Tiradores de la Libertad, de la de Fusileros y los de los batallones infantería, Milicias y Cazadores de Zaragoza.

Art. 2.º Los señores comandantes de los batallones y escuadron provisionales pasarán al E. M. por todo el dia de mañana, una relacion nominal de los gefes y oficiales efectivos y agregados de los mismos especificando el cargo ó comision que tiene cada uno de ellos, y destinando desde luego á la compañía de Tiradores de la Libertad los que no sean precisos en las compañías.

Art. 3.º Los señores comandantes de la M. N. pasarán igualmente una relacion de los oficiales del ejército que se hallan haciendo el servicio en los batallones de su cargo.

Art. 4.º No debiéndose hacer disparos de fusil, y mucho menos de cañon sin orden de la autoridad superior se exigirá la responsabilidad á que den lugar los comandantes de las guardias y baterías, las que no deben romper el fuego en otros casos que en el de presentarse fuerzas enemigas de modo que los tiros puedan ser aprovechados.

Art. 5.º Desde este dia, entrará de guardia un oficial de artillería en cada una de las baterías del Molino del Aceite, Santa Engracia, Cinco de Marzo, Luneta de la Reina y Puerta de Sancho; sirviendo las restantes los sargentos.

Art. 6.º Se reconocerá por 2.º gefe del 3.er distrito al capitán D. Joaquin Martinez, y por ayudante del Arrabal al subteniente D. Joaquin Angulo, por haber pasado á otras comisiones los que las desempeñaban.

Todo lo que por disposicion del Sr. comandante general se hace saber en la general de este dia. = El mayor, Serrano.

FABRICACION DEL VINO.

(Continuacion.)

Artículo 6.º

En el último artículo indicamos una regla práctica para conocer la cantidad de azucar contenida en una cántara de mosto por medio de sus grados areométricos, y para mayor comodidad de los labradores, que no suelen ser muy amigos de entretenerse en esta especie de cálculos nos parece conveniente presentar la siguiente tabla en donde se pueden ver desde luego los resultados para cualquier mosto que no pase de 20 grados.

Tabla que dá á conocer la cantidad de azucar contenida en una cántara de mosto, segun los grados marcados

por el areómetro de Beaumé, á la temperatura de 12 grados.

Grados.	Libras.	Onzas.	Adarmes.
1	0	11	15
2	1	6	6
3	2	0	13
5	2	11	4
5	3	5	12
6	4	0	3
7	4	12	2
5	5	8	2
9	6	4	0
10	7	0	0
11	7	11	15
12	8	7	14
13	9	3	13
14	9	15	12
15	10	13	3
16	11	10	10
17	12	8	2
18	13	5	8
19	14	2	15
20	15	0	6

Por medio de la tabla precedente se podrá mejorar el mosto en los casos que lo necesite. Supongamos que un cosechero ha llegado á conocer que el mosto de cierto viñedo le produce un excelente vino los años que marca 16 grados areométricos; pero que por causa de la humedad y los frios no llega á madurar la uva en una cosecha, y el mosto solo marca catorce grados areométricos. En este caso, ecsaminará en la tabla la cantidad de azucar que corresponde á los grados 14 y 16 hallará la difencia, y de este modo tendrá la cantidad de azucar necesaria por cada cántara de vino para poner el mosto al grado 16. Seria preciso hacer una corrección sumamente pequeña por razon del aumento de volumen, pero en la práctica es enteramente significativo el error que pueda cometerse y por eso nos parece inútil presentar la fórmula de correccion.

En los países donde jamás llega la uva á su completa madurez, y en donde el mosto marca por consiguiente muy pocos grados areométricos, es siempre ventajoso hacer uso del azucar, pero con precaucion, añadiéndola por grados para ver en que punto conviene detenerse pues ya hemos dicho que no es una consecuencia esencial de la bondad de los vinos el que sean muy espirituosos ni demasiado azucarados. El vino de Jerez por ejemplo, tiene doble fuerza que el de Tocay y sin embargo, este último es acaso el mas estimado de la tierra, y el que abastece las mesas de los príncipes y los monarcas.

Los franceses usan para esta operacion el azucar de fécula: en España puede emplearse el azucar morena ó la miel, ó bien el jarave que se obtiene haciendo cocer el mosto hasta que se reduzca á la mitad ó tercera parte de volumen, ó en fin cualquiera sustancia azucarada.

Las reglas que hemos dado para servir del azucar no pueden aplicarse cuando se hace uso del mosto, por eso vamos á presentar las que deben seguirse en este caso.

Lo que se trata de averiguar es, qué cantidad de agua deberá evaporarse por medio de la ebullicion para hacer

pasar el mosto del grado que tiene al grado que se desea.

Se empezará por hallar la diferencia entre el peso del azucar de una cántara de mosto de los grados dados y otra de los grados que se desean: esta diferencia se multiplicará por el número total de cántaras; el producto se partirá por el peso del azucar contenida en una cántara del mosto que se desea, y el cociente espresará las cántaras de agua que deben evaporarse por medio de la ebullicion.

Este mismo resultado puede obtenerse con mas sencillez por medio de la tabla de densidades del número anterior; en efecto, solo se necesita ecsaminar las densidades correspondientes á los grados dados y á los que se desean, y multiplicar la diferencia de estas densidades por el número total de cántaras; dividiendo despues este producto por las cifras que siguen al millar en la densidad correspondiente á los grados que se buscan, se tendrá el número de cántaras de agua que es preciso evaporar para mayor claridad pondremos un ejemplo.

Supongamos que se tienen 1000 cántaras de mosto al grado 13 y que es preciso ponerlas al grado 16. Lo primero veremos, que las densidades correspondientes son 1099 y 1125, cuya diferencia 26 multiplicada por 1000 que es el número de cántaras, produce 26000: y como 125 es lo que queda despreciando el millar en la densidad correspondiente á los 16 grados que se buscan, habrá que partir 26000 por 125, y el cociente 208 espresará las cántaras que deben evaporarse para obtener el resultado que se desea.

Esta evaporacion podrá verificarse de varios modos si se toman por ejemplo 416 cántaras, será preciso evaporar hasta que el volúmen quede reducido á una mitad y lo que quede, mezclado con el resto del mosto marcará los 16 grados areométricos: si de las 1000 cántaras se tomasen para evaporar tan solo 312, seria preciso cocer hasta que el líquido se redujera á la tercera parte, de este modo, las dos terceras partes evaporadas compondrian 208 cántaras que es lo que debe evaporarse: en fin puede separarse del total de las 1000 cántaras, una cantidad cualquiera y hacerla cocer hasta que se hayan evaporado las 208 cántaras; el residuo se mezcla con lo demas del mosto, y se procede á la fermentacion.

En las dos tablas que hemos presentado, se ha supuesto que el mosto no contenia mas materia sólida que azucar; pero como tiene otras sustancias y en particular una dosis algo considerable de bitartrato de potasa, es necesario cuando se quieran resultados muy exactos, quitar del mosto el tártaro que contiene.

El tartaro, tal como se deposita en los toneles, es una mezcla de bitartrato de potasa, de 5 á 7 por ciento de tartrato de cal, de materia colorante, y otros cuerpos que se depositan durante la clarificacion del vino. Si se vierte en una disolucion de tártaro, otra disolucion de potasa al alcohol ó de carbonato de potasa se obtiene una disolucion de tartrato neutro de potasa y se precipita tartrato de cal. La cantidad de disolucion de potasa, que ha sido precisa para saturar el tártaro dado, indica de un modo bastante aprosimado la cantidad de tártaro contenida en la disolucion. En esta reaccion química está fundado el empleo del *tartímetro*. No nos detenemos en mas detalles sobre este instrumento, porque su empleo es algo complicado para que puedan usarle los labradores.

(Se continuará.)