

BOLETIN DE LA AGENCIA

DE CACERES.

PERIODICO POPULAR, DE CONOCIMIENTOS UTILES, NOTICIAS, AVISOS Y ANUNCIOS.

PUNTOS DE SUSCRICION. Este periódico se publica los miércoles y domingos. Se suscribe, en Cáceres, en la imprenta y librería de Concha y Compañía, plazuela de la Isla, núm. 1; y plazuela del Duque, núm. 6. En la provincia, en todas las administraciones de correos de las cabezas de partido. En Badajoz, casa de D. Diego Bances; y directamente á la redaccion, desde cualquier punto, franco de porte.—**PRECIOS DE SUSCRICION.**—En Cáceres, por tres meses, 12 rs.; por seis, 22; y por un año, 42. Fuera de Cáceres, por tres meses, 16 rs.; por seis, 30; y por un año, 56. Los anuncios, comunicados y avisos de interés personal, pagarán 4 mrs. por línea, siendo suscriptor; y 8, no siéndolo. La correspondencia se dirigirá al editor, franca de porte, sin cuyo requisito no será admitida.

HISTORIA NATURAL APLICADA A LA AGRICULTURA.

(Véase el número 26.)

Fabricacion de vinos.

ENCUBACION.

Independientemente de la mejor ó peor calidad del mosto, influye poderosamente en la buena fabricacion y conservacion de los vinos, las vasijas en donde se opera, y el lugar destinado á contenerlas. El poco mérito que se hace entre nosotros de estas circunstancias, se halla sobradamente recompensado por la imposibilidad de hacerlo durar mas de un año, si ya no se ha acetificado antes, y con su inferior calidad. Muchas clases de vasijas se usan entre nosotros para la fabricacion y conservacion de los vinos; pero las mejores son sin disputa las de madera, cuando se trata de fabricar vinos buenos, y en otro caso, las que mas economía reporta al propietario, son las de masonería. No conozco ningun punto de nuestra península, en donde se use esta clase de vasija, pero es indudable que producen buenos resultados, cuando el vino que se fabrica es comun: la construccion de ellas es sumamente sencilla; basta solo formar de ladrillo y cal bien preparada un cono truncado cuya base mas ancha corresponda al suelo, procurando darle una altura tal, que permita poner en el suelo del local, las vasijas propias para hacer el trasiego en su época, siendo necesario que en la mitad de su tercio inferior, esten provistas de una llave destinada á dar salida al líquido cuando sea necesario.

Aunque entre los cenólogos no está suficientemente probado si las cubas han de taparse ó no, para nosotros, es indudable, que las cubiertas reúnen mejor que las destapadas, todas las condiciones precisas á la buena preparacion, no tanto porque en las descu-

biertas pueda marcharse mucho alcohol ó espíritu como han supuesto muchos, sino porque subiendo á la superficie la madre cuando se verifica la fermentacion, ó se deseca demasiado si la temperatura exterior es muy caliente, y entonces puede acetificarse ó agriarse, comunicando dicho principio tan perjudicial al vino, ó se humedece demasiado si la atmósfera está muy cargada de vapor acuoso, disminuyendo la fuerza del vino, y enfriándole á la par. No entra en nuestro propósito dar aquí una descripcion detallada de los muchos aparatos que se han inventado para tapar las cubas; basta solo saber, que se procura cerrar la boca lo mas exactamente posible, procurando solo una pequeña abertura al aire ó gas que continuamente se está desprendiendo, á cuya abertura se le ajusta un tubo que puede ser de hoja de lata, procurando que este, vaya á sumergir su estremidad libre á un depósito de agua si se quiere que el gas ó tufo no incomode; en el caso contrario no hay necesidad de él.

Los locales destinados á la fabricacion, á mas de ser bastante secos, se ha de procurar en ellos siempre una temperatura constante; y como esto no puede lograrse á la superficie de la tierra, sino á costa de muchos sacrificios y cuidados, se hace uso de las cuevas que se procuran lo mas sanas posibles. El mucho aseo, tanto en las cubas quanto en el local, es indispensable tambien. El mejor medio de limpiar las vasijas, consiste en lavarlas con una legía de cal ó ceniza, enjuagándolas despues con un fuerte cocimiento de plantas aromáticas, y por último con el agua pura. No siendo muy tersa la superficie interior de las vasijas, bien sean de barro ó madera, queda alojado en el interior de las escabrosidades que forma, una porcion de vino, que estando al contacto de la atmósfera, concluye por acetificarse y enmohecerse, siendo difícil despues el separarlo; por eso no estan nunca de mas cuantas minuciosidades se empleen en su limpieza.

Satisfechas en la parte posible las indicaciones anteriores, veamos qué sucede cuando se pone el mosto en la cuba, á fin de poder mejorar en las operaciones subsiguientes las faltas que el tiempo puede ocasionar en la madurez del fruto y en la marcha de la fermentación.

Abandonado, asimismo, el mosto en las condiciones predichas, comienza por enturbiarse primero, se calienta, y burbujas de aire ó gas carbónico, vienen á romperse á la superficie del líquido, la temperatura aumenta, el gas se escapa con ruido, y sube á la superficie la madre del vino. Este aparato de los fenómenos que se notan, se denomina fermentación tumultuosa, cuya duración no puede calcularse porque depende de infinitas circunstancias no fáciles de calcular. En todo el tiempo que dura, el líquido se colorea, pierde su sabor dulce poco á poco, cambiándoles por otro picante, de olor vivo y agradable; y en una palabra, se convierte en vino: después de esta época, la temperatura desciende, el líquido se aclara, la madre se encubre: este es el momento de trasegar el vino. Es preciso no aguardar á que la temperatura del vino se halle en equilibrio con la del ambiente, porque siendo mal conductor del calor las vasijas que le contienen, tardaría mucho tiempo en enfriarse, y el vino perdería en fuerza.

Tal es la marcha que sigue el mosto en las cubas, siempre que se hayan llenado las condiciones dichas. Para poder apreciar debidamente las causas que aceleran ó retardan la fermentación alcohólica, es preciso dar una idea de las reacciones que se verifican durante la misma, entre los principios constitutivos del

mosto, á fin de deducir en cuanto los conocimientos actuales lo permitan una teoría exacta. Establecida esta, sacaremos de ella los medios necesarios para mejorar los vinos despreciando á la ciega rutina y la práctica perjudicial que hasta ahora se sigue.

FERMENTACION VINOSA.

Es la fermentación vinosa ó alcohólica, una operación que aunque se efectúe espontáneamente, debe ser enteramente dirigida por el arte. La mayor parte de los zumos vegetales puestos en circunstancias á propósito, sufren esta alteración, que reconoce solo como causas precisas el azúcar ó el almidón, y en las que el azúcar se forma bajo la influencia de un principio particular llamado gluten, y á espensas del almidón. En tanto que estas sustancias están encerradas en la planta que las dá, se conservan sin sufrir alteración alguna, y basta solo que los frutos por ejemplo, la uva, no esté lastimada para que se conserve por un tiempo ilimitado, aunque separada del vegetal; en este caso solo sufre por la evaporación del agua una concentración del principio azucarado y mucoso que las conserva, de la misma manera que lo verificamos con los mismos frutos, cuando los comemos en azúcar de caña fabricando las conservas. Parece indudable, que la causa que en uno y otro caso se opone á que el fruto sufra la fermentación, es el ningún acceso que tiene el aire. Numerosos experimentos hechos, con el mayor esmero, por los químicos más entendidos como Gay-Lusac y otros, han dado por resultado que no puede haber fermentación sin la presencia del aire, aunque baste corta cantidad para que se verifique, y que una vez esta-

FOLLETON.

LOS MISTERIOS DE CACERES.

IX.

*Y si lector digeres ser comento,
como me lo contaron te lo cuento.*

VILLALTA.

SILVIA.

Erase una chica muy linda, y brillaba tanto más, cuanto que en el pueblo donde se hallara por accidente, no era la belleza el dote más sobresaliente del sexo femenino en general. Esta excepción, como una de las pocas que allí había, contribuyó no poco á que siempre hubiese ante su lumbre muchas mariposas. Una de ellas lo fué un amigo mío. Es el tal un mozo *cruo* que ha *roao* mucho, y de consiguiente las coge al vuelo. Escribió á la hermosa, fué contestado, admitido, hablado, aplaudido. Referir las trazas de que se valió para ver y hablar á la hermosa, á quien hemos convenido en llamar Silvia, sería muy largo, y quizá escitaría demasiado la atención, despertando á los que conviene que continúen durmiendo, al menos por ahora; baste decir, que en los paseos, en los teatros, y en varios otros sitios más ó menos públicos, se cruzaban cartas, palabras sueltas y agarradas, citas, etc. etc. La niña no dejaba de manifestar afecto, pero no por eso ponía mala cara á los demás aspirantes; de consiguiente no desmayaron, y continuaban arrastrando el ala. El mozo, que como hemos dicho, no era lerdo, tuvo noticia de todo; vió unas cosas, supo con certeza otras, y resolvió hacer un esfuerzo heroico, escribiendo una carta más clara que cristalino arroyo; pero como le había de dar por ponerla en el lenguaje usual y corriente, compuso una epístola satírica

en tercetos. No es mi ánimo proponerla como modelo; no la presento al público más que como un documento positivo, como un dato de mi cuento, y es como sigue:

*«Verdades diré en camisa
poco menos que desnudas.*

QUEVEDO.

Voy á escribirte en verso, Silvia hermosa,
Ya que tengo ribetes de poeta,
Y sé que los prefieres á la prosa.
No te compararé con la veleta
Pues por mis inocentes pretensiones,
Tu risa fuera entonces más completa,
Y ser pudiera hubieses tentaciones
De vengarte de mí por tal murmullo,
Y aun hacer que me diesen coscorrones.
En estos tiempos ya calló Gurullo
Sus verdades eternas en camisa,
Que fueran insufribles á tu orgullo.
No es mi intento escitar burlona risa,
Antes bien alabar, con tu licencia,
El perfumado ambiente de tu brisa.
Malo fuera lanzarte una sentencia
Por tu conducta atroz para conmigo,
Que pudiera humillarte en mi presencia;
Solo voy á narrar como testigo
Algunos de tus lances é incidentes
Con la franqueza del mejor amigo.
Si acaso en tus delirios inocentes
Te figuraste en gratas ilusiones
Enamorarme hasta los mismos dientes;
Si creíste que alcé mis oraciones
Hasta llorar por siempre á tí rendido
Solo al ver tus paredés y balcones;
Y que á la noche en sombras protegido
Había de cantar dulces endechas

blecida la misma, no se detiene aunque se prive al mosto de la presencia de aquel. No basta solo el azúcar, como equivocadamente se ha creído, para que se verifique la fermentación. El azúcar puro, disuelto en el agua, no fermenta; es preciso, pues, que otro cuerpo obre sobre el azúcar contenida en el zumo. Este principio es el gluten; empero, también puede ser reemplazado mas ó menos bien, por otros cuerpos nitrogenados, de origen vegetal ó animal, tal como la carne, la gelatina, etc. El gluten, sin embargo, antes de producir la fermentación, tiene que sufrir un cambio particular, siendo muy probable que sea para esta modificación necesario el concurso del aire. Como uno de los resultados que se han sacado de las esperiencias hechas sobre la fermentación, se admite que el gluten, en tanto que está disuelto en el zumo del vegetal, no favorece la fermentación, que una porción del gluten se precipita bajo la influencia del aire, atendiendo á que al principio de la fermentación, el líquido se enturbia, y continuando aquella, el gluten se modifica en términos de producir la fermentación al punto que se le pone en contacto con una sustancia azucarada. Este gluten, se encuentra precipitado en el fondo de las vasijas, y por la propiedad dicha, recibe el nombre de fermento ó levadura de vino.

Las reacciones que acompañan á la fermentación vinosa, son poco conocidas aun; podemos, sin embargo, creer con algunos ilustres químicos, que el poder ó fuerza que produce estos fenómenos, sea debido á la fuerza catalytica del fermento sobre el azúcar. Los estrechos límites del periódico y su in-

dole, no nos permite entrar en una explicación detallada de esta fuerza catalytica, que explica bien todos los fenómenos que se presentan durante la fermentación.

Se puede ya deducir fácilmente de lo espuesto, que para que se verifique la fermentación vinosa, se necesita: primero, azúcar; segundo, agua; y tercero fermento. Creen muchos, que el tártaro sea también necesario; pero yo me inclino á creer que no juega papel alguno en la fermentación, toda vez que su origen depende de aquella. Reunidas estas sustancias en las proporciones convenientes, la fermentación tiene siempre lugar y es completa.

Los productos de la fermentación son: primero, un gas que se desprende durante ella, y cuya naturaleza, bien determinada, nos le hace conocer con el nombre de aire ó gas carbónico; segundo, fermento, que segun lo espuesto, resulta de una alteración que sufren el gluten y albumina vegetal, alteración que no se verifica sino al contacto del aire, y que favorece la misma fermentación; y tercero, el vino, que es una mezcla en proporciones variables, de agua, espíritu ó alcohol, extractivo, azúcar y varias sales.

El fermento puede prepararse fácilmente, ó al menos una mezcla muy rica de él, recojiendo el precipitado que se forma durante la fermentación de una infusión limpia de cebada germinada, tostada y molida, cuyo precipitado se llama levadura. Basta lavar este precipitado con agua pura y fria, y secarlo entre papel de estraza para conservarlo.

(Se continuará.)

Inquietando al que estudia y al dormido;
Si á tu mirar esperas llame flechas
Y á tus ojos estrellas rutilantes
Que lanzan fuego de lucientes mechas,
Y cual tus anteriores aspirantes
Que pase el tiempo en quejas y lamentos
Costumbre de douceles ignorantes,
Te equivocaste en plácidos momentos,
Pues que mi corazón está ya duro
Para probar tan bárbaros tormentos.
No es decir que mi pecho, te lo juro,
Sea de pedernal ni de diamante,
¿Quién de una tentación está seguro?....
Mas suelo conocer en el instante
La tropa que me sigue ó me rodea
Cuando el papel ensayo del amante.
No ardiente toro salgo á la pelea;
Guardo el triunfo, no quiero soltar prendas,
Y de mis trece nadie así me apea:
Que al aceptar de amor dulces ofrendas,
Ya supe que acostumbrabas muy altiva
Enseñar á los nuevos las calendas.
Por eso al pronto fuiste poco esquiva,
Y si no me tachases de villano,
Te echara en rostro tu conducta viva.
Sé lo que vale un apretón de mano
Y una mirada y la falaz sonrisa,
Que no soy tan novicio, aunque profano.
No olvides, que si vas con esta prisa,
Encontrarás, quizás sin ir por ello,
Quien la verdad te diga llana y lisa.
No es mi intento ensayar este atropello;
¡Dios me libre de hacer tal disparate
No siendo yo galán rico ni bello!....
Fuera una tentación, fuera un dislate;
Pero te haré presente, Silvia mía,

Que ya por tí mi corazón no late.
Tal novedad engendra mi alegría,
Mi sonrisa que tachas de burlona,
Y mi conducta que apellidas fría.
Me agradó, sí; tu garbo y tu persona,
Pero al ver que por mucho mas te tienes,
Y que la adulación esto lo abona,
Me retiré tocándome á las sienas
Para evitar un lánguido vaido
Si llegaba á probar de tus desdenes;
Y dije: «Aunque el león es bien nacido,
No es tan bravo que espante con su vista
Como la turba necia lo ha creído.»
Sé que aspiras á grande ó camarista,
Que quieres ser condesa por lo menos,
O generala..... ¡Dios que te resista!....
No estan los tiempos, Silvia, tan amenos.....
Se guardará muy bien de pretenderte
Quien tan lejos se encuentra de los buenos.
Yo nada brillador puedo ofrecerte;
Tus altos pensamientos de grandeza
Celebraré que tenga grata suerte.
Cifra tu dicha, Silvia, en la riqueza,
Gozarás de la calma y la dulzura
Que no es dado á mi afán y mi pobreza;
Y no motejes mi lección de dura.»

La niña leyó su carta, la guardó, la archivaria quizá; pero no por eso dejó de seguir divirtiéndose, paseándose, concurriendo á los sitios públicos; ¿qué se le importa á ella una carta mas ó menos? Un desengaño, ¿qué es para una hermosa?.... Nada.

Este es mi cuento; ¿es bonito? ¿No? Pues al menos es positivo, de lo cual puede responderos

El Zahorí.

LA JITANA.

Si dónde el destino ufano
quieres saber te encamina,
alarga, niña, tu mano;
que con tacto sobrehumano
la jítana lo adivina.

Tienes quince mayos, niña,
la de los ojos azules,
el amor tu frente aliña,
con bellos lazos te pules
flotantes en la basquiña.

En tu senda no hay abrojos,
tu cielo estará en bonanza,
tu vida no tendrá enojos,
é irás vertiendo esperanza
con la lumbre de tus ojos.

Pasarás la noche alerta,
ilusión tras ilusión,
el alma estará despierta,
y el amor vendrá á la puerta
de tu tierno corazón.

Tendrás un novio galán,
de buen talle y apostura,
las horas se pasarán,
él, soñando con su afán,
tú, delirando ventura.

Se asomará á tu ventana
rebotando de alegría,
y te dirá «mi serrana,
tú, le dirás: alma mía,»
teñida la faz de grana.

Y en suavísimo embeleso,
diciendo cosas de amores,
dejando tu honor ileso,
guerrá enamorado flores,
y tú le darás un beso.

Traerá perlas orientales
que tu trenza adornarán,
y de cachemira chales
que en tu espalda flotarán
con colores desiguales.

Y al mirarte en la ventana
vertiendo tanta hermosura,
te dirán: «niña galana,
la perla del Guadiana,
la reina de Estremadura.»

Que en tu senda no hay abrojos,
tu cielo brilla en bonanza,
tu vida no tiene enojos,
pues vas vertiendo esperanza
con la lumbre de tus ojos.

Y el tiempo caduco y vano,
que á la verdad ilumina,
también lo asegura ufano,
que en las ravas de tu mano
la jítana lo adivina.

A. Hurtado.

ACTOS DEL GOBIERNO.

Por real orden de 3 de Octubre, se manda circular con toda la publicidad posible en la armada, los destinos de un primero y seis segundos profesores de matemáticas, y los de maestros de dibujo, idiomas etc., á fin de

que promuevan sus solicitudes los que pretendan optar á ellos.

Por otra de igual fecha, se manda publicar en los *Boletines Oficiales*, *Gaceta*, y *Diarios* de avisos de Madrid, la vacante de dos de las tres abogacías fiscales que debe haber en cada una de las audiencias del reino, á fin de convocar aspirantes asistidos de las cualidades que se requieren.

De real orden, fecha 2 del mismo, se manda, que lo dispuesto en el real decreto de 25 de Abril último sobre sustitucion del servicio militar, no tenga aplicacion respecto de los reemplazos anteriores ya egecutados ó que debieron egecutarse.

Noticias nacionales.

Ayer ha habido en las afueras de Madrid un simulacro en el que ha tomado parte la guarnicion, haciendo maniobras militares. Le ha presenciado el general Narvaez, presidente del consejo de ministros, de grande uniforme y acompañado de sus ayudantes y de su escolta.

El señor general Aldama ha llegado ayer tarde en la diligencia de Bayona.

El 6 del actual, á la una de la tarde, se celebra en el Senado la junta preparatoria para la legislatura próxima.

Leemos en el *Clamor*:

Nos han asegurado que la célebre Sor Patrocinio, ha venido á esta corte, y que hay esperanzas de que se la vuelvan á abrir las llagas que tanto ruido metieron hace algunos años, y que los facultativos curaron en tres dias. Se halla en el convento de la Concepcion Francisca, donde fueron á parar las monjas del Caballero de Gracia. Recordamos que fué desterrada en virtud de sentencia judicial fundada en el dictámen de los médicos, que dijeron terminantemente que era una patraña la santidad que en aquella herida se suponía; y nos tememos que se repitan los milagros que entonces hizo esta buena señora. (Del Tiempo.)

Noticias extranjeras.

En la *Algerie* del 26 de Setiembre se lee lo siguiente:

La batalla del Isly ha tenido lugar el 14 de Agosto, y el bombardeo de Mogador el 15; precisamente entre ambas victorias, es decir, en la noche del 14 al 15, fué cuando la princesa de Joinville dió á luz una hermosa niña. En vista de esta casual coincidencia de fechas, el mariscal Bugeaud ha pedido al príncipe, en nombre del valiente ejército que manda, que á los nombres de la recién nacida, se añada el hermoso de *Victoria*.

Continúan en Windsor los preparativos para recibir al rey de los franceses, el cual se dice que será condecorado con la orden de la Jarretiera. La reina y el príncipe Alberto, saldrán á despedir al rey una legua de la costa de Francia.

Prosiguen los preparativos del viage de Luis Felipe á Inglaterra. A su vuelta parece se hará una promocion de Pares, y se conferirá varios destinos diplomáticos. Entre estos, se dice que obtendrá la embajada de Suiza M. de Glucksberg, secretario actualmente de la francesa en Madrid.

Por los periódicos ingleses sabemos que se prosigue allí con actividad los preparativos para recibir al rey de los franceses. Las habitaciones que se le destinan estan ya arregladas y todas las disposiciones han debido quedar terminadas el 5; pero no se espera al ilustre huésped hasta el 7.

Las costas del proceso de O'Connell y de sus amigos son enormes, porque los tribunales han exigido el cumplimiento rigoroso de las mas costosas formalidades. Ninguna fortuna particular hubiera podido subvenir á tantos gastos. Sin embargo, todo ha sido pagado; y ¡cosa prodigiosa! Han sobrado todavía dos millones de reales. (Del Tiempo.)