

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.

JUNTA SUPERIOR DE GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA.

Teniendo en consideracion esta junta superior las repetidas quejas que respecto á jornales se han suscitado dentro y fuera de las filas de la Milicia nacional, y con presencia de la escasez de fondos ha acordado lo siguiente:

Los individuos de la Milicia nacional que rebajados del servicio se ocupen en trabajos para la defensa recibirán el haber de seis reales que se les tiene designado á los bomberos.

Los artistas que no pertenezcan á la Milicia nacional trabajarán á vecinal durante las circunstancias, y segun los casos que ocurran.

Zaragoza 15 de Octubre de 1843 =El presidente, José Muñoz =El vocal secretario, José Maria de Ugarte.

Habiendo llegado á noticia de esta junta que algunos expendedores de artículos de comer, beber y arder, los encarecen sin motivo legal que lo justifique, ha acordado lo siguiente:

1.º Que no pidan mas precio que el que tenían el dia 17 de Setiembre último.

2.º Que ninguno pueda negarse á la venta.

3.º Que el que falte al cumplimiento de los artículos que anteceden pierda las existencias que se le encuentren.

La ejecucion de esta medida queda cometida al Excmo. ayuntamiento constitucional.

Zaragoza 16 de Octubre de 1843 =El presidente, José Muñoz =El vocal secretario, José Maria Ugarte.

El Excmo. ayuntamiento constitucional de esta capital ha recibido de la Excma. junta superior de gobierno de la misma con fecha 15 del actual, la comunicacion siguiente.=Esta junta superior de gobierno con el fin de proporcionar recursos para cubrir las atenciones que la rodean y conforme con lo propuesto por la comision de armamento y defensa, ha acordado que los alistados últimamente en virtud de su orden para el servicio de la Milicia nacional, desde la edad de 17 á 30 años puedan escusarse de prestarlo pagando la cantidad de cuatrocientos reales vellon que á los comprendidos en él en virtud de la misma

orden desde los 30 á los 50 años de edad puedan eximirse de él pagando el mínimo de ciento veinte reales y el máximo seiscientos en el concepto de que en las cantidades que media de una á otra, ha designarse la mitad de la contribucion ordinaria que debieron satisfacer para el año pasado de 1842 y que en la propia forma y bajo la misma regla gradual puedan librarse del servicio interior de la plaza los llamados á él desde la edad de 50 á 70 años, pagando el mínimo cien reales y máximo de quinientos.=En su consecuencia ha resuelto el Excmo. ayuntamiento anunciar por medio de este periódico, la antecedente superior disposicion, para que los que deseen disfrutar de la exencion que por la misma se concede, acudan á la secretaría de S. E. que está á mi cargo con la oportuna solicitud al efecto. Zaragoza 16 de Octubre de 1843.=De acuerdo de S. E.=Gregorio Ligeró, secretario.

Universidad Literaria de Zaragoza.

Con arreglo á lo mandado por la suprimida Direccion general de Estudios en su circular de 18 de Abril último, y en las Reales órdenes de 10 de Julio de 1841 y 4 de Setiembre de 1842, queda abierta la matrícula para el curso próximo hasta el dia 31 del corriente.

La comision que ha de examinar de Humanidades á los que han de empezar el estudio de la Filosofia, se hallará reunida en esta Universidad los Miércoles y Sábados á las tres y media de la tarde.

Lo que se hace saber á los interesados para su inteligencia y gobierno. Zaragoza 16 de Octubre de 1843.=Doctor Mariano Laclaustra, vice-Retor.=Doctor Tiburcio La-Ripa, secretario interino.

FABRICACION DEL VINO.

(Continuacion.)

En muchos departamentos de Francia usan la caldera de báscula de los refinadores de azucar, para calentar el mosto. Con esta operacion corrijen el defecto de los mostos muy poco densos, y sequita tambien en parte el exceso de albumina y de fermento que puedan contener. Para cada barrica basta cocer la tercera parte ó mitad del mosto que contiene y mezclarla cuan-

do esté hirviendo con lo demás del mosto que se habrá tenido la precaución de espumar bien en frío de antemano. De este modo la totalidad del líquido adquiere una temperatura de unos 30 grados de Reaumur, que favorece y acelera la fermentación.

El mosto de las buenas cosechas puede dejarse conforme se recolecta, pero el de los años medianos necesita mejorarse, para lo cual es preciso quitarle agua y en cuanto sea posible parte de los ácidos y del fermento: también convendría aumentar la proporción de azúcar ó la de alcohol, puesto que la azúcar se convierte en alcohol después de la fermentación.

Espumado el mosto en frío se le quita una gran parte del exceso de fermento que contiene, lo cual aumenta la proporción relativa del azúcar y retarda su descomposición total. Haciendo hervir el mosto se obtiene con más certeza este resultado, pues se le priva de una porción notable de fermento y de un poco de agua. Para acabar de mejorarle sería preciso añadir azúcar ó alcohol, y algunas veces un poco de tonino, privándole del exceso de ácidos que dominasen.

Esta última operación presenta dificultades tales, que es preciso limitarse á quitar cantidades muy pequeñas. En efecto, los ácidos no pueden ser saturados sino por bases que no forman con ellas una sal insoluble: queda en el vino en lugar del ácido libre que existía, un compuesto neutro soluble que en la mayor parte de los casos será más perjudicial que el ácido saturado: la potasa, la sosa, y la cal son las únicas bases que pueden emplearse. Se forman malatos de cal, de sosa ó de potasa que son solubles en el vino, y de este modo se convierte el bitartrato de potasa en tártrato neutro mucho más soluble.

Los vinos corregidos por este procedimiento, son menos verdes, más suaves; pero menos agradables, tampoco se conservan lo mismo que los vinos naturales. En algunos viñedos del mediodía de Francia hechan una cantidad considerable de yeso en los vinos nuevos; es una costumbre antiquísima en aquel país, y sin duda alguna estará fundada en razón; pero á ciencia cierta no puede asegurarse. Dícese que el yeso, independientemente de su propiedad de neutralizar los ácidos, facilita al desarrollo del alcohol y del color, pero esta opinión no se ha probado hasta el día: sin embargo, M. Bergase, escritor onólogo muy distinguido y buen observador, dice, que no puede condenar el uso del yeso.

La adición de azúcar ó de alcohol no tiene ningún inconveniente cuando el precio del vino permite hacer uso de estas sustancias. El azúcar es preferible al alcohol, y así es que se hace uso de la de fécula, y del jarabe de destrina para los vinos tintos ligeros, porque los blancos sería difícil descolorarlos. Para mejorar sensiblemente una pieza de vino blanco de 250 cuartillos, agregan, por lo menos unas 12 libras de azúcar refinada, lo cual aumenta bastante el precio. Para los vinos ordinarios no puede pensarse en este medio: se recurre al alcohol, que si no dulcifica el vino, le permite al menos conservar parte de su azúcar natural impidiendo que fermente del todo.

Diez y seis cuartillos de alcohol bastan para una pieza; y como en Francia permite la ley emplear, franco de derechos, un cinco por ciento del volumen total del vino, esta adición les sale por unos 8 francos. La adición del azúcar se hace en el mosto cocido y espumado. El alcohol se agrega en el momento en que empieza á apaciguarse la fermentación tumultuosa; se hace que lle-

gue al fondo de la pieza por medio de un largo embudo y en seguida se mezcla perfectamente.

El alcohol de que hacen uso es de 33 grados de Cartier, ó sean 85 del alcoholómetro centesimal.

Fermentación.—Algun tiempo después de colocado el mosto en la cuba, se altera y se calienta y empiezan á desprenderse burbujas de gas que estallan en la superficie más tarde, aumenta la temperatura, el gas se desprende con ruido y lleva á la superficie el escobajo y demás películas formando por encima del mosto una costra más ó menos coherente, que se llama el sombrerete. La fermentación dura más ó menos tiempo según la naturaleza del mosto, la cantidad de azúcar y el grado de temperatura. Durante esta reacción, el líquido se tinte de rojo pierde el sabor azucarado y adquiere otro más picante con un olor fuerte y grato: poco á poco disminuye la temperatura, se aclara el licor y se sumerge el sombrerete; este momento es el propicio para desencubar. No siempre la fermentación presenta una marcha regular, uniforme pues hay una multitud de circunstancias que pueden hacerla variar.

M. J. Liebig ha hecho numerosas investigaciones sobre la fermentación y ha explicado varios fenómenos desconocidos hasta su tiempo. La materia colorante situada bajo la película ú hollejo de la uva, se disuelve poco á poco en el agua á favor del exceso de ácido; el azúcar, bajo la influencia del agua, del fermento y del calor, se convierte en alcohol y ácido carbónico; una corta porción de hidrógeno, produce al unirse con el azoe del fermento, vestigios de amoniaco; poco á poco disminuye la viscosidad del líquido, ya sea porque se deposita la materia azoada bajo la influencia del tanino, ya sea por la separación del ácido péctico determinada por el alcohol.

M. Liebig explica la fermentación del modo siguiente. El jugo de la uva entra en descomposición cuando se le pone en contacto con el aire, y la descomposición del azúcar en alcohol ácido y carbónico continúa hasta la completa desaparición del azúcar sin que el aire tome parte en esta ulterior metamorfosis. Además se observa otro producto, que consiste en una sustancia amarilla gris, insoluble y muy cargada de azoe. Este cuerpo es el que tiene la propiedad de provocar de nuevo la fermentación en el agua azucarada y por esta razón toma el nombre de fermento. Se sabe que el alcohol y el ácido carbónico deben su existencia á los elementos del azúcar, y el fermento á las materias azoadas del jugo de las uvas. Estas últimas han recibido el nombre de gluten ó albumina vegetal. Según las experiencias de Th. de Sansurre el gluten fresco, impuro, abandonado á sí mismo, había producido al cabo de cinco semanas, veintiocho veces su volumen de gas compuesto de tres partes de ácido carbónico y una: de hidrógeno puro; se habían formado igualmente sales amoniacales de varios ácidos orgánicos. Se deduce pues, que en la putrefacción del gluten, hay descomposición de agua, cuyo oxígeno entra en combinación, mientras que el hidrógeno queda en libertad, circunstancia que solo se presenta en las descomposiciones de una naturaleza muy enérgica.

(Se continuará.)

Ortografía para niños, puesta en verso, y con ejemplos, en los que se incluye la práctica de sus reglas para mayor facilidad. Por D. Agustín Arpal. Se halla de venta á 2 rs. vn. en las librerías de Yagüe, Cebolla y Lahoz.

ZARAGOZA: IMPRENTA NACIONAL.