

SALE TODOS LOS DIAS.

Se suscribe en MADRID en el despacho de la Imprenta nacional, y en las PROVINCIAS en todas las Administraciones de Correos.

Precios de suscripción en Madrid.

Por un año.....	260 rs.
Por medio año.....	130
Por tres meses.....	65
Por un mes.....	22



PRECIOS DE SUSCRICION.

<i>En las provincias.</i>	
Por un año.....	360 rs.
Por medio año.....	180
Por tres meses.....	90
<i>En Canarias y Baleares.</i>	
Por un año.....	400
Por medio año.....	200
Por tres meses.....	100
<i>En Indias.</i>	
Por un año.....	440
Por medio año.....	220
Por tres meses.....	110

GACETA DE MADRID.

PARTE OFICIAL.

PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS.

La Reina nuestra Señora (Q. D. G.) y su Augusta Real familia continúan sin novedad en su importante salud.

Preguntado el Ministro de S. M. en Paris por comunicacion telegráfica que se le trasmirió el 26 del corriente á fin de que aclarase el despacho telegráfico expedido por dicho Sr. Ministro plenipotenciario al Ministro de Estado, recibido en Madrid el 17, contesta con la siguiente comunicacion, tambien telegráfica:

Irun 28 de Setiembre de 1851 á las dos y 47 minutos de la tarde.—Paris 27 de Setiembre á las nueve y media de la noche.—El Ministro plenipotenciario de S. M. al Excmo. Sr. Ministro de Estado.

«La noticia de la derrota y muerte de Lopez llegó por una comunicacion del Embajador de Francia en Washington dirigida al Gobierno frances. Esta noticia ha sido confirmada oficialmente en el fondo, solo que Lopez no murió combatiendo, sino agarrotado en la Habana. La banda ha sido destruida.»

Nota. Retrasado por nieblas.

MINISTERIO DE COMERCIO, INSTRUCCION Y OBRAS PUBLICAS.

Instruccion pública.—Negociado 2.º

Excmo. Sr.: La creacion de un Observatorio astronómico en esta corte ha sido uno de los mas cons-

tantes objetos de la solicitud de S. M., penetrada como está de la importancia que ha de tener tan útil establecimiento en el mundo científico, atendida la situacion geográfica de Madrid y tambien la hermosura de su cielo, que, puro y despejado, permite hacer observaciones casi nunca interrumpidas. A este efecto, despues de haber mandado que se concluyera el elegante edificio que, abandonado hacia ya muchos años, se estaba arruinando en el Buen-Retiro, tuvo á bien disponer que dos jóvenes catedráticos de los mas aventajados en las ciencias exactas pasasen primero al Observatorio de San Fernando y despues al extranjero, á fin de adquirir los conocimientos necesarios para ponerse al frente del proyectado establecimiento, contratar los mejores instrumentos y conocer personalmente á los mas célebres astrónomos de Europa, entablando con ellos las relaciones científicas que son indispensables si se han de emprender y llevar á cabo trabajos de alguna consideracion ó importancia.

Cuatro años han empleado los pensionados en estos estudios y viajes preliminares, regresando á su patria despues de visitar los principales Observatorios de Italia, Francia, Bélgica, Inglaterra y Alemania, y en todas partes han sido acogidos, no solo del modo mas satisfactorio, sino hasta con júbilo por cuantos se interesan en los progresos de las ciencias y desean ver á España tomar una parte activa en ellos. Tiempo es ya, por lo tanto, de realizar un pensamiento que ha de redundar en gloria de nuestro pais, pues aunque el Observatorio astronómico de Madrid no tenga desde luego toda la importancia que le está reservada, la adquirirá en breves años, habiendo perseverancia para suministrarle cuanto necesite, hasta que llegue á adquirir su completo desarrollo, lo cual no puede dudarse en vista de la decidida proteccion

de S. M. En su consecuencia, la Reina (Q. D. G.) se ha servido dictar las disposiciones siguientes:

1.º Se procederá desde luego al establecimiento del Observatorio astronómico de Madrid, á cuyo efecto nombra S. M. astrónomos del mismo á D. Antonio Aguilar y D. Eduardo Novellas, dando al primero el carácter de Director, y debiendo tener á sus órdenes los Ayudantes y dependientes que se juzguen necesarios.

2.º El mismo Observatorio será tambien meteorológico, encargándose de dirigir las operaciones de esta clase uno de los catedráticos de fisica de la Universidad de Madrid, el cual tendrá igualmente bajo sus órdenes los Ayudantes indispensables.

3.º Para la colocacion de los instrumentos ya adquiridos y de los que estan contratados se harán en el edificio las obras necesarias, como asimismo las precisas para proporcionar habitacion á los astrónomos y dependientes que deban vivir en el Observatorio.

4.º Los astrónomos nombrados, ademas de los trabajos que exija el cumplimiento de sus observaciones como tales, darán anualmente en la Universidad un curso de astronomía, en la forma que determine el Gobierno.

5.º El Director del Observatorio se entenderá con el Ministerio de mi cargo en todo lo relativo al establecimiento; pero en lo que respecta á la enseñanza, los dos profesores astrónomos formarán parte del claustro de la facultad de filosofia de la Universidad central, y dependerán del Rector de la misma.

De Real orden lo digo á V. E. para su conocimiento y efectos consiguientes. Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 24 de Setiembre de 1851.—Arteta.—Sr. Director general de Instruccion pública.

BANCO ESPAÑOL DE SAN FERNANDO.

SECCION DE EMISION.

Estado semanal de la circulacion de billetes y del metálico y valores pertenecientes á esta seccion, segun el arqueo verificado hoy 27 de Setiembre de 1851.

	Reales vellon.		Reales vellon.
Billetes en circulacion.....	100.000,000	Existencia en caja en efectivo metálico.....	32.515,045.24
		En pastas de plata en la casa nacional de moneda.....	500,000
		Anticipado para comprar pastas de plata.....	798,389.10
		Valores líquidos en garantia.....	66.186,565
		Suma de metálico y valores.....	100.000,000

Estado de las operaciones de la seccion durante la semana que comprende desde el 22 hasta hoy 27 de Setiembre inclusive.

Su caja ha cambiado á metálico una suma de billetes importante rs. vn. 840,000

Madrid 27 de Setiembre de 1851.—El Sub-Gobernador, Esteban Pareja.—V.º B.º—El Gobernador, Ramon Santillan.

ANUNCIOS OFICIALES.

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE TARRAGONA.

Debiendo procederse á la subasta del *Boletin oficial* que ha de publicarse en esta provincia el próximo año 1852, bajo las condiciones prescritas en la Real orden de 3 de Setiembre de 1846 y otras posteriores, he dispuesto hacerlo saber al público para que las personas que gusten interesarse en la contrata puedan dirigir por el correo, ó depositar en la caja-buzon que se halla en la portería de este Gobierno de provincia, los pliegos de proposiciones; en la inteligencia de que el contratista, ademas de los ejemplares que previene la 9ª condicion de la regla 5ª de la citada Real orden, deberá entregar gratis uno para el Ministerio de Comercio, Instruccion y Obras públicas, como está mandado por Real orden de 19 de Setiembre de 1848, otro para el Comandante de la guardia civil estacionado en esta capital, y los necesarios para este Gobierno de provincia.

Se advierte que la adjudicacion se hará el domingo 2 de Noviembre próximo á las tres de la tarde.

Tarragona 25 de Setiembre de 1851.—Rafael Humara.

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE VALENCIA.

El domingo 2 de Noviembre próximo á las tres de la tarde tendrá lugar en la secretaría de este Gobierno de provincia el remate de la impresion del *Boletin oficial* para el año próximo de 1852, bajo las condiciones que se determinan en la Real orden de 3 de Setiembre de 1846 y adiciones posteriores, cuyo pliego se halla de manifiesto en la expresada secretaría.

Los que gusten interesarse en la subasta dirigirán á este Gobierno de provincia los correspondientes pliegos de proposiciones hasta la fecha indicada. Valencia 26 de Setiembre de 1851.—Carbonell.

TEATRO CÓMICO DE VALENCIA.

Habiendo mejorado la condicion de los empresarios de

teatros en consecuencia de la Real orden últimamente publicada, por la cual se les releva de la obligacion de presentar fianza, la Junta administrativa del hospital general, dueño del coliseo de esta ciudad, ha acordado se saque nuevamente á subasta, señalando para el remate, si conviene la postura, el dia 16 de Octubre venidero, con arreglo al pliego de condiciones que se halla de manifiesto en la secretaría de este establecimiento á las horas de oficina.

Valencia 27 de Setiembre de 1851.—El Presidente, Roque Paulin.

PROVIDENCIAS JUDICIALES.

Por el presente y en virtud de providencia del Sr. Don José Morphy, Juez de primera instancia del distrito de Lavapiés de esta capital, refrendada del escribano de número D. Felipe José de Ibabe, se cita, llama y emplaza por tercero y último edicto y término de nueve dias á Dominica

Castellanos, soltera, de unos 22 años de edad, natural que parece ser de Valladolid, para que dentro de dicho término se presente en el juzgado ó en la cárcel de esta villa á responder á los cargos que le resultan en la causa que contra la misma se instruye por robo de efectos á Doña Juana Palacios en su habitación calle de la Cabeza, núm. 29; apercibida que de no hacerlo se sustanciará la causa en su ausencia y rebeldía, parándola el perjuicio que haya lugar.

En virtud de providencia de los Sres. D. Francisco Sanchez Ocaña y D. Pedro Nolasco Auriol, Jueces respectivamente de los distritos del Centro y Palacio de esta capital, dictada en autos seguidos á instancia de D. Fidel Garrido contra D. Joaquin de Arteaga, refrendada por el escribano de número D. Manuel Garcia Rodrigo, se sacan á pública subasta dos casas sitas en esta corte y su calle Ancha de San Bernardo, señalada la primera, que procede de bienes nacionales, con el núm. 2 antiguo y 4 moderno, y tiene de sitio 4908 pies cuadrados, tasada en 242,859 rs.; y la segunda con el número 4 antiguo y 5 moderno, que tiene de sitio 5349 $\frac{1}{4}$ pies, tasada en la cantidad de 300,685 reales; entendiéndose las dichas tasaciones á rebajar cargas. Y para su remate se ha señalado el día 13 del próximo mes de Octubre y hora de las once de su mañana en la audiencia del Sr. Juez del Centro, que la tiene en el piso bajo de la territorial de esta corte.

Lo que se hace notorio por medio de este anuncio para que los que deseen interesarse en la subasta acudan el día designado á hacer sus proposiciones, que les serán admitidas siendo arregladas; pudiendo, los que gusten adquirir noticias mas detalladas de las expresadas fincas, pasar á la escribanía de número del referido Sr. Garcia Rodrigo, que la tiene en la calle de las Platerías, número 87, piso bajo.

D. Manuel Angel Gomez, Juez de primera instancia de esta ciudad de Soria y su partido &c.

Por el presente y término de 30 días cito, llamo y emplazo á los que como parientes se crean con derecho á los bienes en que consiste la capellanía colativa fundada en la iglesia parroquial de nuestra Señora del Espino, de esta ciudad, por D. Pedro Morales, vecino que fue de la villa de Medinaceli, á fin de que en dicho plazo, que principiará á contarse desde el siguiente día al de la publicación del presente anuncio en la *Gaceta* del Gobierno, concurran á deducir el que crean asistirles en este juzgado, por medio de procurador apoderado en forma y por la escribanía del referendario; bajo apercibimiento de que trascurrido que sea dicho término sin haberlo verificado les parará el perjuicio que haya lugar, pues por auto de ayer que dicté á pedimento de D. Juan José Contreras, vecino del lugar de Esteras, así lo tengo mandado.

Dado en Soria á 25 de Setiembre de 1851.—Manuel Angel Gonzalez.—Por mandado de S. S., Bernardo Díez de Isla.

En virtud de providencia del Sr. D. Juan Fiol, Juez de primera instancia en esta capital, refrendada por el escribano del número D. Basilio María de Arauna, se cita, llama y emplaza por tercero y último término de ocho días á todos los que se crean con derecho á dos acciones del extinguido Banco de San Carlos, hoy de San Fernando, señaladas con los números 6715 y 6716, á fin de que dentro de dicho término acudan á deducir el de que se crean asistidos; bajo apercibimiento de que trascurridos sin hacerlo les parará el perjuicio que haya lugar.

Madrid 29 de Setiembre de 1851.—Basilio María de Arauna.

Por último término de 40 días, y á virtud de providencia del Sr. D. José María Montemayor, Juez de primera instancia en esta corte, dada por la escribanía de número de D. Santiago de la Granja, se cita, llama y emplaza á todas las personas que se crean con derecho á los bienes con que están dotadas las memorias patronato Real de legos que en esta villa fundaron D. Gabriel de Rojas y su muger Doña Juana García, á fin de que le deduzcan dentro de él en dicho juzgado y escribanía; apercibidas que pasados sin hacerlo, y sin mas citación, llamamiento ni emplazamiento, se procederá en este asunto con arreglo á la ley y las parará el perjuicio que haya lugar.

Madrid 26 de Setiembre de 1851.—Granja.

PARTE NO OFICIAL.

NOTICIAS EXTRANJERAS.

GRAN BRETAÑA.—LONDRES 22 DE SETIEMBRE.

Exposicion de Londres.

El sábado, día 123 de la exposicion, el número de concurrentes ha ascendido á 47,366, y la suma del producto ha sido de 1664 libras esterlinas.

El Comité de la ciudad de Boston ha adoptado algunas resoluciones de interes acerca de la exposicion. Pide que se eleve en el centro del edificio de Hyde-Park una columna de bronce ú otro metal con una estatua del Príncipe Alberto. Tambien desea que se construya en Hyde-Park, ó sus alrededores, un edificio especial destinado á ser un depósito de modelos, dibujos, libros, manuscritos y otros trabajos de este género relativos á la exposicion universal.

El mismo Comité propone ademas que se pongan señales de piedra ú otra materia sólida en cada uno de los cuatro lados del edificio actual para perpetuar la memoria de sus dimensiones. Sobre estas piedras se grabarán inscripciones con las fechas de lo principal de la exposicion, la apertura, la conclusion, su éxito, el nombre de los principales organizadores, el de los Comisarios, tanto nacionales como extranjeros; el número de los concurrentes, la cantidad total del producto, y en fin todas las particularidades dignas de ser mencionadas.

Se lee en el *Morning-Advertiser*:

Nuestros colegas hablan de modificaciones en el Ministerio. Estamos autorizados para declarar que el único cambio es el del Marques de Lansdowne, á quien la edad y la reciente

muerte de su esposa han decidido á retirarse de la vida pública. En cuanto á Sir Jorge Grey, su retirada dependerá de su salud á la época en que se abra el Parlamento; pero como ya está mejor hace algunas semanas, es probable que pueda conservar su cartera de Ministro del Interior.

Dice el *Morning Post* del 22:

Los arreglos del tratado hecho con Abbas-Bajá para la construccion de un camino de hierro de Alejandria al Cairo hacen grande honor á los que como Mr. Stephenson han dispuesto dar un salario á los obreros tan crecido que nunca se ha conocido ni visto en Egipto.

ITALIA.

Segun la *Gaceta de Breslau* ha reinado en Roma una gran agitacion en estos últimos dias, y aun ha habido una tentativa de motin, que fue sofocada completamente por algunas compañías de soldados franceses. Se habian fijado por todas partes publicaciones sediciosas.

El 9 del corriente el Cardenal Altieri se hallaba en Bolognia, de donde debia partir á Verona para cumplimentar al Emperador de Austria, que parece decidido á visitar á Milan. La diputacion de esta ciudad, presidida por su Arzobispo, ha llegado á Verona. La municipalidad de Milan ha publicado un aviso concerniente á la llegada del Emperador.

PIEMONTE.—TURIN 20 DE SETIEMBRE.

El Duque de Pacquia, prefecto del palacio Real, es el designado para cumplimentar á S. M. el Emperador de Austria á su llegada á Milan.

ALEJANDRIA 18 DE SETIEMBRE.

Los dias 24 y 25 de este mes estarán ya en su puesto los 30 batallones destinados al simulacro de la batalla de Marengo del 14 de Junio de 1800.

Se cree que el cuartel general se situará en Marengo en casa de Mr. Delavo. Se dice que el Rey no parará en Alejandria, sino que irá directamente al sitio de la accion.

REINO LOMBARDO-VENETO.—VERONA 17 DE SETIEMBRE.

El Emperador ha visitado los fuertes y los cuarteles. Ha recibido en seguida á las Diputaciones de las diversas provincias lombardas de las ciudades de Trento y Revero: á continuacion ha dado audiencias particulares, y por último ha montado á caballo y ha ido al Tiro de San Máximo.

En este sitio se cuenta que, siendo todavia heredero presuntivo del trono, colocado de voluntario en la fila de los valientes, vió por primera vez al enemigo. El Emperador disparó el primero; S. A. R. el Duque de Módena el segundo; en seguida dispararon los Oficiales de todas graduaciones y simples soldados, entre los cuales el Emperador estaba confundido, y tenían el honor de presentarles sus carabinas cargadas.

Por la noche el camino del fuerte de Radetzky estaba iluminado como por encanto por mil luces de Bengala. Esta fiesta atrajo Oficiales extrangeros, modenenses, toscanos &c.: se veia entre ellos al Coronel Carlier, Ayudante de campo de un General francés.

ALEMANIA.

La *Gaceta* del imperio anuncia que el Príncipe de Meternich llegará á Viena el lunes 22 de Setiembre. Añade que el Príncipe no ha cesado durante su permanencia en el extrangero de seguir con el mas vivo interes los negocios de su pais, y que su vuelta es una garantía del mantenimiento del orden y de la paz en el imperio.

Una carta de Verona anuncia que S. M. el Emperador dejará á Milan el 1.º de Octubre y pasará por Munich para hacer una visita al Rey de Baviera. S. M. se dirigirá en seguida á Ischl para celebrar allí el 4 de Octubre su fiesta y la de su ilustre padre. El 6 de Octubre el Emperador estará de vuelta en Viena.

El Gobierno acaba de prolongar hasta el 27 del corriente la época para la suscripcion del nuevo empréstito.

FRANCFORT 19 DE SETIEMBRE.

Se ha resuelto ahora que las personas especiales que deben tomar parte en las deliberaciones concernientes á los asuntos comerciales é industriales de la Confederacion se reunan aqui el 1.º de Octubre próximo. Al principio no habia querido convocárseles hasta fin de dicho mes.

IDEM 20.

El Ministro de Estado de Uden ha concluido el informe que se le habia encargado relativo á los asuntos de la Hesse-Electoral. El Ministro de Hassenflug, que ha llegado á esta de Cassel, completará el informe por las noticias que comunicará. Así pues es menester creer que los poderes de los Comisarios federales por la Hesse-Electoral, que han sido prolongados indefinidamente para la redaccion de dicho informe, estan á punto de concluir en virtud de una resolucio de la Dieta, que declara haber alcanzado el fin de la ejecucion.

En cuanto á los asuntos del Schleswig-Holstein, las opiniones y los diversos intereses que se reunen á esta cuestion dan motivo á esperar la pronta resolucio de un asunto en el cual la Confederacion germánica debe vigilar sobre los intereses alemanes bajo el punto de vista danés.

IDEM 22.

La *Hoja constitucional de la Bohemia* anuncia, refiriéndose á un conducto digno de crédito, que las grandes potencias estan convenidas de acuerdo, mas separadamente, en llamar la atencion del Ministro de Negocios extrangeros de la Gran Bretaña sobre la urgente necesidad de poner un término por medidas prudentes y eficaces á las intrigas de las asociaciones propagandistas de Londres, con el fin de fomentar nuevos movimientos revolucionarios en el continente; intrigas cuya existencia ha sido suficientemente probada

por el descubrimiento de la última maquinacion de Paris.

Hace algunos meses que las Potencias continentales habian representado en este sentido al Gabinete de Saint-James, mas inútilmente. El Gabinete británico habia respondido que, con arreglo á las leyes inglesas, los refugiados políticos no podian ser molestados mientras estuviesen quietos y no comprometiesen las relaciones amistosas de la Inglaterra con las otras Potencias.

Ahora se les replica invocando el principio del derecho de gentes, segun el cual los actos hostiles de los habitantes de un Estado contra otro que está en paz con él deben ser reprimidos y castigados, y se añade que los comités de Londres habian fomentado y dirigido las intrigas del complót franco-aleman descubierto en Paris, que tenían por objeto excitar una revolucion y derrocar al Gobierno.

AUSTRIA.—VIENA 20 DE SETIEMBRE.

La *Gaceta de Viena* de esta fecha publica los despachos telegráficos siguientes:

Inspruck 19 de Setiembre.—Ayer tarde á las cinco y media, S. M. I., procedente de Peschiera, ha llegado con perfecta salud á Riva, y ha sido recibido con el mayor entusiasmo.

Hoy el Emperador ha asistido por la mañana á las evoluciones de la escuadrilla imperial en el lago de Garda.

El Gobernador de la Lombardia al Ministro del Interior.—S. M. el Emperador ha llegado á esta á las dos de la tarde en completo estado de salud.

Se ha recibido á S. M. con entusiasmo.

El *Diario de Constantinopla*, que tiene carácter semi-oficial, publica el artículo siguiente sobre la libertad concedida á los refugiados internados en Kutaia:

Sabido es, dice, que en las negociaciones que han tenido lugar con motivo de los emigrados se habia convenido que los jefes internados en Kutaia permanecerian allí todavía un año. Debian haber sido puestos en libertad el 1.º de Mayo último; pero la Puerta Otomana, tomando en consideracion las relaciones amistosas con una Potencia vecina y las observaciones que le habian hecho, consintió en fin en hacer cesar la internacion en 1.º de Setiembre.

Ahora que por consecuencia de las medidas administrativas tomadas por el Gobierno austriaco, y particularmente por la reorganizacion de la frontera militar, la tranquilidad se halla restablecida de una manera duradera en la Hungría; y como por otra parte aun los periódicos mas adictos al Austria reconocen ellos mismos que la ejecucion de estas medidas no encontraria ninguna dificultad, la Puerta Otomana ha decidido en su alta sabiduría que la resolucio por ella adoptada relativamente á los emigrados de Kutaia se llevará á cabo; en su consecuencia se les pasará á Ghamlek. El domingo anterior la fragata *Muhbiri Surus* llegó á este punto para tomarlos á su bordo y conducirlos á los Dardanelos. Allí hallarán la fragata americana de vapor *Missisipi*, que salió de aqui el 7 del corriente, para conducirlos fuera del territorio de la Turquía.

Sabemos que una parte de estos emigrados se trasladará á Inglaterra, y la otra á los Estados-Unidos.

PRUSIA.—BERLIN 20 DE SETIEMBRE.

Ahora se aguarda que el asunto de la escuadra alemana tenga una solucion favorable. Se cree que en efecto los Estados de la costa del mar del Norte se mostrarán dispuestos á hacer los sacrificios que se podria exigir de ellos si se sostuviese la escuadra.

La Baviera está igualmente animada de disposiciones favorables.

Trátase de reorganizar la Landwher en términos de darla una reserva análoga á la que existe en el seno del ejército.

Se disolverán los regimientos actuales de la reserva, y se formará de cada regimiento de infantería de línea cierto número de batallones que servirán despues para formar regimientos particulares de reserva.

Sabemos que, independientemente de los Estados de Italia, la España y los Estados-Unidos tratan de acreditar Ministros cerca de la Confederacion germánica.

Se aguardan tambien Ministros de Atenas y de Stoc-kholmo.

CONSTANTINOPLA 6 DE SETIEMBRE.

Kossuth y sus compañeros partirán mañana. Los unos se embarcarán en el *Missisipi*, los otros en un barco de vapor ingles. Durante su permanencia en Ghamlek, el Capitan del *Missisipi* ha adornado su fragata y la ha llenado de todo lo necesario. El tapicero de Paris Leroy ha forrado los muebles del salon y los gabinetes. Los emigrados de Kutaia son 48, sin contar á Bathiany y los que se van directamente á Francia: se han dispuesto 22 camas para otros tantos refugiados que se proponen ir con Kossuth. Se ha resuelto que tome tierra en Portsmouth. Desde allí irá Kossuth á New-Yorck. En cuanto llegue irá á Washington para dar gracias en persona al Gobierno americano por las pruebas de simpatía que le ha merecido. El Gobierno ingles ha ofrecido el pasaje en un barco del Estado á otros emigrados que quieran abandonar la Turquía, y que no hallen sitio en el *Missisipi*.

EGIPTO.—ALEJANDRIA 8 DE SETIEMBRE.

A esta fecha la cuestion turco-egipcia no habia hecho ningun progreso, si bien algunos incidentes hubieran podido hacer creer una próxima solucion.

El 21 de Agosto una fragata de vapor otomana habia desembarcado en Alejandria al Cherif de la Meca y al Bajá llamado al mando de las tropas de esta provincia: estos dos personajes se habian inmediatamente encaminado al Cairo. Esta misma fragata habia igualmente conducido un cawa (genizaro) de la legacion inglesa en Constantinopla, portador de despachos para sir J. Murray, que en su vista se apresuró á visitar á Abbas Bajá. Se supo al mismo tiempo que las tropas regulares destinadas á reforzar el cuerpo de ejército del Hedjaz, y cuyo paso al través del Egipto habia alarmado al Virey y concluido por creerse problemático, se habian al fin embarcado en Constantinopla, y que llegarían luego á Alejandria. En efecto, el domingo 24 de Agos-

to por la mañana dos nuevas fragatas de vapor turcas anclaban en el puerto de Alejandria, á pesar de los signos que les hacian para que no lo verificasen. Estas fragatas tenian á bordo un regimiento de la guardia, fuerte de unos 3000 hombres.

Así como se les habia dado á entender que no entraran en el puerto, indicándoles la rada de Aboukir como sitio mas conveniente para su anclaje, del mismo modo se intentó impedir el desembarque de las tropas; pero tampoco se evitó esto. A pesar de todas las demostraciones de las Autoridades egipcias, el Coronel Comandante declaró que las tropas de S. A. desembarcarian, y la órden de desembarque fue dada y ejecutada sin mas oposicion. Todo cuanto se pudo obtener fue que el regimiento no atravesaria por la ciudad, y que se dirigiria inmediatamente al puerto pequeño formado cerca de Alejandria sobre el canal de Mahmondí, donde 30 ó 40 barcas, preparadas desde luego á todo evento, recibieron las tropas, que se apresuraron á hacer partir para Ramlé, distante de la ciudad unos seis kilómetros. Despues de dos dias de descanso, el regimiento, que desde luego se habia hecho notable por su brillantez y disciplina, continuó su expedicion en las mismas barcas, y el 26 por la tarde habia evacuado á Ramlé.

Decíase en Alejandria que el navío austriaco esperado el 25 de Agosto debia traer dos Príncipes de la familia de Mehemet-Ali.

El Gobierno egipcio habia vuelto á alarmarse con esta noticia, y aun cuando el buque que llegó en efecto el 25 no traia ningun Príncipe á su bordo, y no obstante que los agentes de Abbas aseguraban por todas partes que las diferencias habian completamente terminado en Constantinopla (lo cual desmentian altamente cartas particulares y el falso rumor de la salida de la escuadra otomana de los Dardanelos), los preparativos de defensa, descuidados algun tanto, se hacian con nueva actividad, y cada dia llegaban al Cairo nuevos convoyes de pólvora.

Estas noticias habian turbado al Virey, triste y solo en su residencia de Bennah, y obligándole á marchar al Cairo, donde ya se hallaba el Cherif y el Bajá turco, su compañero de viaje, de los que S. A. se creia en el derecho de esperar la visita, conforme á todos los usos recibidos. Pero con grande mortificacion vió que ni el Cherif ni el Bajá se habian dignado conformarse con la etiqueta, lo cual contribuyó no poco á aumentar las aprensiones de Abbas.

Sin embargo, la naturaleza de las comunicaciones que el Representante de la Inglaterra habia venido á hacer á Abbas, y mas aun la conducta intachable de los 3000 hombres de tropas regulares que por otra parte habian ya dejado el Cairo y se dirigian hácia Suez, calmaba algun tanto los espíritus. De todos modos el Virey aprovechó su estancia en la capital, visitando el ejército, distribuyendo recompensas, haciendo numerosas promociones, satisfaciendo los sueldos atrasados y dando órdenes para que la ciudadela fuese puesta en estado de defensa.

No se sabia de la escuadra otomana, á la que se suponía cargada de municiones de todas clases: los temores que la noticia de su salida de los Dardanelos habia hecho concebir á Alejandria se disipaban algun tanto desde que se supo que el Almirante Parker, despues de haber estado por el Oeste hasta Cerdeña, habia vuelto á Malta: se creia con fundamento que si se hubiese tratado de alguna agresion por parte de la escuadra turca, el Almirante inglés no hubiese quedado inactivo.

No obstante, los espíritus se hallaban muy preocupados, y las transacciones mercantiles se resentian profundamente: desde mucho tiempo eran muy pocos los negocios que se hacian en la plaza: la incertidumbre del porvenir los detenia todos.

Se esperaban impacientemente las noticias que debia traer el 8 el vapor austriaco procedente de Constantinopla

VARIEDADES.

VITICULTURA Y VINIFICACION.—De la interesante revista semanal de agricultura publicada bajo la direccion del señor Burgos tomamos los siguientes datos que deben ser apreciados por nuestros lectores como una explicacion facultativa de las operaciones pertenecientes á la vendimia.

Los signos por los cuales se conoce el punto de completa madurez de la uva son los siguientes: la película delgada y trasparente; una elasticidad que le permite resistir sin romperse á la presion de los dedos, y el color particular que toma. La uva, antes verde, se vuelve un tanto parda, ó bien de morada se vuelve negra; pero el racimo, cuyo pezon se vuelve duro y leñoso, se deja caer y se muestra con la punta hácia abajo: el jugo de la uva, antes acre y viscoso, se convierte en dulce, agradable al paladar y ligero para el estómago. Las pepitas en fin se secan y se endurecen.

La vendimia en España se efectúa desde primeros de Agosto en los paises mas cálidos, hasta últimos de Octubre ó principio de Noviembre en los mas atrasados; á esta operacion debe procederse siempre con buen tiempo y á las horas de la fuerza del sol, luego que esta ha disipado el rocío.

Cortada la uva (mejor con tijeras que con otro ningun instrumento), se trasporta al lagar en cestos ó capachos, cuidando de hacer, en cuanto posible sea, que llegué entera y poco sacudida.

Nunca conviene cortar mas uva que la madura y sana; toda la podrida debe tirarse; y toda la que no esté en sazón dejarse en la cepa. En los paises donde se quiere hacer buen vino es por consiguiente de mucha importancia vendimiar dos ó tres veces y hacer el vino en otras tantas. De estos vinos el mejor es siempre el primero que sale. En las viñas que dan las diferentes calidades de vino, conocidas bajo de la denominacion genérica de Burdeos, se va escogiendo la uva con la mayor escrupulosidad. En la parte de Medoc se hacen dos vendimias de uva blanca, y tres ó cuatro para recoger la uva tinta; en Sainte-Croix cinco ó seis, y en algunas partes mas. Esto mismo deberia hacerse en todos los viñedos, pero por desgracia no es así; antes bien en la mayor parte de los paises vinícolas se recoge indistintamente de una sola vez toda la cosecha, sin tomar en cuenta las diferencias que existen, tanto en las especies como en el grado de madurez de la uva, y se exprime todo su jugo sin hacer eleccion ninguna, resultando de aqui que los vinos son

muy inferiores á lo que debieran ser, si en la operacion de la vendimia y en la de la presion se tomasen mayores precauciones que las que generalmente se toman.

En muchos paises antes de pisar la uva se le quita toda la armazon leñosa, vulgarmente conocida con el nombre de escobajo; operacion de suma importancia y de utilidad positiva, por cuanto, ademas de los principios existentes en las demas partes de la uva, contiene este escobajo cierta sustancia amarga, que, si bien da al mosto algunas veces un poco de crómor de tartaro y de materia tanina, cuyo efecto es facilitar la fermentacion, en cambio tambien le comunica ciertas propiedades astringentes, que no se disipan hasta la vuelta de algunos años, y contribuyen á hacerlo menos delicado y menos agradable al paladar. Hay sin embargo paises donde se deja de intento el escobajo con el exclusivo objeto de asegurar la larga conservacion de los vinos. A la práctica pues toca determinar los casos en que es conveniente quitar, y aquellos en que lo es dejar, el escobajo, no pudiendo la teoría fijar en esta parte ningun principio absoluto.

Por regla general puede decirse que los vinos blancos necesitan menos que los tintos que se haga con ellos esta operacion, la cual es de todo punto inútil cuando se trata de vinos destinados al alambique.

En el bajo Languedoc y en algunos otros puntos de Francia se usa para desgranar los racimos una especie de tridente que una muger vuelve y agita circularmente en un cubeto ó especie de lebrillo donde está depositada la uva. A favor de este rápido movimiento se separan los granos del escobajo, y sube este á la superficie, de donde lo coge con la mano y lo quita la muger que dirige la operacion. Por este medio una desgranadora da abasto á 40 ó 42 vendimiadoras; el jornal de aquellas es mas elevado que el de estas.

Tambien para desgranar se emplea una criba comun formada de mimbres ó de alambres, separados unos de otros por un espacio de cuatro ó seis líneas. En la parte meridional de Alemania se hace uso de un desgranador mecánico.

Mas ya se desgrane la uva y se separe de ella el escobajo, ya se prescindá de esta operacion, no por eso es menos indispensable pisar y deshacer la uva para facilitar su fermentacion.

No hablaré aqui mas que de paso del modo de exprimir la uva y de hacer el mosto comúnmente seguido en España, hasta haberlo visto una sola vez para enterarse de ello mejor que por largas descripciones. Redúcese este método á pisar la uva á medida que va llegando de la viña, y á recoger el jugo procedente de esta operacion en una fosa, un cubeto ó vasijas destinadas al efecto.

En algunos paises de fuera de España se pisa la uva en una especie de cajoncitos ó en unos cubos un poco grandes para de allí echarla, á medida que va estando suficientemente deshecha, en la fosa, cubeto ó vasijas donde debe fermentar. Este método, preferible en cuanto á los efectos, es demasiado lento para poder ser empleado con ventaja en viñedos de consideracion.

En otras partes se sigue tambien otro sistema, y es el de echar la vendimia tal cual llega de la viña en la fosa ó cubeto destinados al efecto, y no tocar á ella hasta que ya se advierte que empieza la fermentacion, en cuyo caso se tendrá cuidado de ir quitando el mosto que sobrenada para llevarlo á las vasijas donde acaba de efectuarse dicha fermentacion. Hecho esto se prensa el residuo y se saca de él un jugo, con el cual se hace un vino de mas color por lo comun y de menos delicado sabor que el primero que se extrae.

En otras partes, y principalmente en aquellas donde son muy extensos los viñedos, se emplea otro método mucho mas expeditivo. Consiste éste en pisar la vendimia en un sótano embovedado, dentro del cual se introduce la uva, y del cual se saca el escobajo por la parte opuesta. Por el orificio interior sale el jugo y va á pasar á un recipiente, desde donde, elevado por una bomba á la canal, se va distribuyendo en las vasijas ó cubetos de fermentacion colocadas en la bodega unas al lado de otras.

En varios paises se han imaginado diferentes máquinas para pisar la uva mas rápida y mas cómodamente que por los procedimientos usuales. Casi todas estas máquinas se parecen en lo relativo á su órgano esencial, el cual se compone de dos cilindros que giran en sentido opuesto, y entre los cuales cae la uva, que es machacada por ellos. Estos cilindros son ó lisos ó de superficie labrada; tienen encima una tolva, por la cual va cayendo la uva, y están sostenidos por unas jambas, á cuyo pie hay un recipiente para el jugo, el cual pasa desde allí á los cubetos ó vasijas dispuestas para la fermentacion.

Llámanse mosto á la uva recién estrujada y sin fermentacion, es decir, que en todos ellos, cualquiera que sea la especie de uva de que procedan, se encuentran las mismas sustancias, si bien no siempre en proporciones idénticas. Hé aqui las que el analisis químico ha revelado:

- Agua (en gran cantidad).
- Glucosa ó azúcar de uva (en gran cantidad).
- Materia azótea soluble, ó fermento.
- Pectina y mucilago.
- Principio tanino (poco).
- Acido málico y tártrico libres.
- Materia colorante amarilla.
- Idem azul.
- Materias crasas.
- Bitartrato de potasa.
- Tartrato de cal.
- Idem de alúmina.
- Idem de hierro (en los vinos de Burdeos).
- Fosfato de cal.
- Idem de alúmina.
- Sulfato de potasa.
- Cloruro de sodio ó de potasio.

De todos estos principios reunidos en el mosto, el mas importante es el azúcar, puesto que él es el que, á favor de la fermentacion, produce el alcohol ó espíritu de vino y da al zumo procedente de la uva su fuerza y su vinosidad: las demas sustancias son, digámoslo así, accesorias y sirven solo para modificar el sabor de los vinos. Del modo y de las diferentes proporciones en que se hallan amalgamados todos estos principios provienen las innumerables variedades de vinos que se obtienen en los diferentes paises donde se cultiva la viña.

Una vez obtenido el mosto, depositásele en las vasijas donde debe vinificarse por medio de la fermentacion. Estas vasijas (cualquiera que sea su forma, su capacidad y la ma-

teria de que se compongan) deben estar colocadas en un paraje cerrado, y en cuanto posible sea, subterráneo, á fin de preservarlas de las variaciones de temperatura, que contrarian notablemente la marcha de la fermentacion.

En muchas partes en lugar de vasijas se emplean fosas de piedra, de argamasa ó de ladrillo, las cuales, si bien no convienen para los vinos delicados, pues les comunican cierto sabor que disminuye su aroma, son en cambio excelentes para los vinos de calidad inferior, y sobre todo para los destinados á la fabricacion de aguardiente. Las vasijas de madera exigen mas gastos de conservacion, y estan mas expuestas que las otras á cambios de temperatura, á roturas y otros accidentes del mismo género. La madera de que generalmente se fabrican es el roble, y la mejor forma que puede dárseles es la de un cono truncado; colócanse sobre los banquillos de madera recia ó sobre cimiento de cal y canto, y póneseles en su parte inferior una llave que facilita la salida del vino.

Los cubetos se dejan unas veces abiertos, otras se tapan con cuidado, advirtiéndose sin embargo que la tapadera que á este efecto sirve es de madera tambien y móvil. Para evitar que el aire penetre en el interior de estos recipientes se pondrá el mayor esmero en cubrir con greda ó con yeso todas las rendijas que deje dicha tapadera, colocando ademas sobre ella un peso que la apriete lo bastante para que no se pueda levantar. En el caso de ser fija la tapa del cubeto deberá tener en su centro una abertura, la cual se cierra, ya con un buen tapon de corcho, ya con una válvula de seguridad.

Cuando la fermentacion no es de mucha duracion, ó mejor dicho, cuando se hace pronto y con tumulto, y cuando la temperatura de la atmósfera le es favorable, hay tanta ventaja en operar en vasijas cerradas como en vasijas abiertas. Así se hace en los buenos años con los vinos finos de Burdeos y de Borgoña; pero por regla general es preferible operar en vasijas cerradas, por cuanto en ellas se hace la fermentacion con mas regularidad, como que se conserva mas fácilmente la temperatura interior, y que no hallándose el mosto en contacto con el aire, no está expuesto el primero á agriarse ni á torcerse.

Apenas metido en las vasijas, empieza el mosto á fermentar. En este caso conviene, en vez de llenar completamente las vasijas, dejar un vacío de cinco á seis pulgadas en razon del aumento de volumen que toma la masa á consecuencia del calor producido por la fermentacion ó por el desprendimiento del gas, que quitando al vino una parte de su gravedad específica lo hace subir á la superficie.

Varias son las circunstancias que contribuyen á favorecer ó retardar la fermentacion. El volumen del líquido es una de las que mas influyen en el buen ó mal éxito de esta operacion, la cual, hecha en grande, puede llevarse á cabo en pocos dias, al paso que en pequeño sale mal, en razon de que la fermentacion es difícil, marcha con lentitud y presenta resultados naturalmente variables. Por todas estas razones se prefieren en general las vasijas ó cubetos de gran capacidad.

De esta suspension ó demora que en su marcha experimenta la fermentacion, son consecuencias la formacion de cierta cantidad de ácido acético que agria el vino, y la pérdida del aroma de la uva, es decir, de la sustancia que mas valor tiene, y que es la que da á los vinos ese perfume especial llamado en frances *bouquet*, el cual se evapora juntamente con una parte del alcohol ó espíritu formado ya. Esta pérdida es tanto mayor cuanto mas tiempo dura la fermentacion; y tanto mas sensible cuanto que este aroma es, como todo el mundo sabe, muy necesario al vino, como que, á no ser así, nada seria mas fácil que fabricarlo con azúcar puesta á fermentar y cualquier materia vegetal destinada únicamente á dar color al líquido que de esta fermentacion resultase.

La temperatura de la bodega donde se deposita el mosto debe ser á lo menos de 45.º centígrados. Para hacer que el vino empiece á fermentar, cuando la temperatura está muy baja se echan en la vasija algunos calderos de mosto muy caliente. Cuando el verano, por falta de calor, no ha permitido á la uva que adquiera toda la parte azucarada que habria debido tomar, se añade al mosto cierta cantidad de azúcar comun.

Este procedimiento es el generalmente adoptado en Borgoña, en Champaña y en casi todos los viñedos del centro y del nordeste de Francia, con la única diferencia de que en estos paises se prefiere, y con razon, al azúcar comun la glucosa ó azúcar de fécula de patata, la cual ofrece mas analogía con el azúcar de uva que el de caña ó de remolacha. La cantidad de azúcar que se echa al mosto varia desde una á dos libras por tres arrobas de vino. En España, y sobre todo en las provincias meridionales, está poco en uso esta operacion, ya por el alto precio del azúcar, comparado con el del vino, ya por la calidad, naturalmente dulce, de esta bebida.

La fermentacion del mosto se anuncia por unas burbujitas de gas que suben á través del vino y que se deshacen al contacto del aire: á poco rato de empezar esta operacion agítanse todas las partes de la masa y pónese en movimiento, no de otro modo que si quisiesen separarse unas de otras. Entonces es cuando el fermento, obrando sobre el azúcar, determina su conversion en espíritu de vino y en ácido carbónico. De esta metamorfosis resulta una elevacion de temperatura que llega hasta 25º, y el gas ácido carbónico, desprendiéndose con mas y mas violencia, produce una especie de hervor, á favor del cual deja en el fondo de la vasija todas las partes sólidas contenidas en ella, como son el escobajo, el hollejo y la pepita, y suben á la superficie del líquido á reunirse y formar una masa casi emisférica y sumamente compacta.

Desde aquel momento el licor, antes azucarado, va tomando vinosidad y color, si es de uva tinta, cubriéndose al mismo tiempo de una espuma compuesta de fermento y algunas otras sustancias.

Todos estos fenómenos van, hasta llegar á cierto límite, en aumento progresivo; mas pasado este término decrecen con lentitud, y el volumen de la masa disminuye y se enfria. Entonces se rompe la antedicha costra superior que cubre el vino, y metiendo en este un palo largo y derecho con otros trasversales, se agita el líquido á fin de mezclar bien todas las materias de que se compone y de reanimar la fermentacion. En algunas partes se introduce dentro de la vasija un hombre desnudo, pero este uso, puesto en práctica desde la mas remota antigüedad, es sumamente peligroso en razon de la enorme cantidad de ácido carbónico que de la

vasija se desprende, y que mas de una vez ha asfixiado á los hombres que se han metido en ella, sin dar siquiera tiempo para sacarlos. De algun tiempo á esta parte se evita esta operacion sacando de tiempo en tiempo por lo bajo de la vasija un poco del liquido que contiene, y echándolo por lo alto sobre la costra superior.

Tambien á favor de un doble fondo móvil pueden mantenerse en el centro de la vasija las partes sólidas de que va hablado, las cuales por este medio ceden todos los principios que contienen, sin exponerse á agriar ni á torcer el liquido en que estan nadando, como mas de una vez sucede empleando los métodos comunes. Otra ventaja de esta nueva práctica es la de poder cerrar la vasija y hacer uso de una válvula hidráulica, ó lo que es lo mismo, de una especie de sifon de hoja de lata, cuyos dos remates se hallan el uno perfectamente pegado á la tapadera de la vasija, y el otro metido en un recipiente lleno de agua, á través de la cual se escapa el ácido carbónico.

A veces sucede que á consecuencia de un cambio de temperatura se para bruscamente la fermentacion. Para restablecerla son en tal caso excelentes medios el de introducir en la vasija una corriente de vapor de agua, y el de echar al mosto medio fermentado ya cierta cantidad de mosto nuevo calentado á una temperatura de 60 grados. Otras veces, principalmente en los países meridionales, donde la uva contiene gran cantidad de azucar, sucede que es demasiado activa la fermentacion; en cuyo caso, cuando se hace la operacion en vasijas descubiertas, hay notable pérdida de principios aromático y alcohólico, y sobre todo grande alteracion en la forma y consistencia de la costra superior. Para hacer cesar estos inconvenientes es menester regar por fuera las vasijas, establecer corrientes de aire, y no romper la costra: para evitarlos, lo mejor es desgranar la uva y ponerla á fermentar en vasijas cerradas.

Cuando el liquido, despues de haber cesado de hervir dentro de la vasija, ha tomado un sabor fuerte y vinoso y se ha vuelto claro, entonces se considera como concluida la fermentacion tumultuosa y se saca el vino de las vasijas en que al efecto se echó. Terminada esta operacion, prénsase por dos ó tres veces la parte sólida que despues de ella resulta todavía, á fin de extraer de ella el vino llamado en algunos países *vino de prensa*.

Lagares.—Dáse este nombre al sitio donde se pisa la uva, y donde, despues de pisada esta y extraido su jugo, se presan los residuos de la operacion. Una buena prensa ha de ser sólida, fácil de construir y de componer, poco costosa, y debe dar la mayor cantidad posible del vino contenido en el orujo. En muchos países se emplean todavía prensas sumamente imperfectas. En el sistema ordinariamente conocido, la rosca de la prensa se halla puesta en movimiento por una rueda, á la cual se enrolla un cabo de una cuerda, cuyo otro cabo se enrolla sobre otra rueda ó sobre una cabria. Si á la rueda horizontal colocada delante de la prensa, y á la cual se suele dar tres varas y media de diámetro, se sustituye una rueda vertical de cuatro ó cinco varas, y sobre la cual pueden subir para apretarla tres ó cuatro hombres, la fuerza que se mande será mucho mayor.

Las prensas de percusion, construidas por Revillon, fabricante establecido en el departamento de Saone et Loire (Francia), son muy preferibles á todos los sistemas antiguos, por cuanto al paso que requieren menos brazos y menos trabajo, tienen mucha mas fuerza, son portátiles, ocupan poco espacio, y ofrecen por lo tanto considerable economia de edificios.

Su precio varía desde 4000 francos hasta 3000, ó sea desde 4000 á 12,000 rs., segun la fuerza. Desgraciadamente estas prensas son absolutamente desconocidas en España.

El orujo despues de exprimido el jugo que contenia, y cuando está ya perfectamente seco, se utiliza de varios modos. En muchas partes se le echa agua por encima, y se obtiene por este medio una bebida mas ó menos agradable, pero que puede en caso de necesidad reemplazar al vino. En otras partes se le expone al aire para que se agrie, y á favor de una nueva presion se extrae de él un vinagre, que si bien de calidad inferior, puede servir á falta de otro.

Tambien hay países donde se destila este orujo para sacar de él un aguardiente que, aunque no muy bueno, se aprovecha. En las inmediaciones de Montpellier se emplea este orujo en las fábricas de cardenillo, y en España en las de albayalde; es ademas un buen abono para las tierras y un excelente alimento para casi todos los animales. Las pepitas dan, por medio de la presion, de 40 á 45 por 100 de un aceite muy regular.

Al salir el liquido de las vasijas en que fermentó, distribúyese en otras vasijas colocadas, siempre que esto se pueda, en una bodega que no sea ni demasiado secca ni demasiado húmeda, que esté debajo de tierra y expuesta al Norte. A los pocos dias del trasvase se oye un ligero silbido causado por el gas ácido carbónico que continuamente se va desprendiendo del liquido, á cuya superficie se forma una espuma que sale por una abertura hecha á la parte superior de la vasija, la cual se cuidará de tener siempre llena para que pueda salir dicha espuma llevándose consigo todas las materias extrañas al vino y hasta entonces mezcladas con él.

A medida que va calmando la fermentacion, disminuye el volumen liquido, y á medida que disminuye este, se va cediendo vino en las vasijas, de forma que esten constantemente llenas. En seguida se tapa herméticamente, cuidando para ello de envolver en estopa ó en un trapo de lienzo basto el tapon que en la abertura se introduce. Luego que deja de ser sensible el movimiento del liquido, y que este parece estar reposado, el vino, aunque turbio aun, puede considerarse ya hecho. Poco á poco las materias extrañas suspendidas en el liquido se van al fondo de la vasija, y forman un depósito, al cual se da el nombre de madre, y que no es otra cosa que una confusa amalgama de pulpa de materia colorante, de fermento y de sales poco solubles, principalmente de tártaro ó de bitartrato de potasa.

De esta última sustancia se separa una parte y se cristaliza en los costados de la vasija. Esta sal tiene un sabor áspero y desagradable, de donde resulta que el vino que ha tenido una buena fermentacion insensible, y que por esta circunstancia se ha hecho mas rico de principios alcohólicos, es mejor y toma un gusto mas delicado, lo cual explica por qué es preferible un vino viejo á uno nuevo.

Consejos para conservar la salud.

Conviene guardarse de lo que se llama medicina y san-

gría de precaucion: esta costumbre, una vez arraigada, la salud se hace muy precaria, y no es capaz de resistir el mas mínimo choque ó interrupcion del sistema vital. Cuando se pierde el apetito, la lengua está cargada, el aliento fétido, y otros síntomas semejantes anuncian la interrupcion de la salud. Las mejores precauciones son: observar dieta, moderar las costumbres, beber agua sola, tomar baños, y hacer un moderado ejercicio.

No es un vano capricho el que ha destinado la noche para el sueño; la planta inclina entonces su cabeza, cierra los pétalos de su caliz, y la ausencia del astro de la luz prepara todos los seres al reposo. El hombre solo, el hombre civilizado consume en cálculos de ambicion, en mortíferas vigiliat, en fatigosas travesuras las horas destinadas á dulcificar su sangre y proporcionarle reposo.

El uso de comer á menudo y en cortas porciones, en vez de economizar enfermedades al estómago, es el medio de debilitarle, haciéndole permanecer en un continuo ejercicio de sus funciones.

El trabajo perpetuo es peligroso en un órgano que emplea cuatro ó cinco horas para la perfeccion completa de cada una de aquellas, y sin duda debe embarazarle el empezar de nuevo con una sustancia una operacion que ya tenia empezada con otra, porque no es la cantidad de los alimentos que se toman la que nos mantiene, sino la de los que se digieren. Todos los que se reciben de mas causan mas daño que provecho, y hé aqui la razon de que tantos grandes gastrónomos esten tan flacos al paso que vemos engrosar sujetos bastante sóbrios.

Los letrados y gentes estudiosas, los pletóricos, los sanguíneos, los asmáticos, los valetudinarios deben cenar ligeramente. No debe cambiarse repentinamente el régimen alimenticio, y este consejo se dirige á los jóvenes que pasan de la aldea, en que las comidas son groseras, á la ciudad, en que la mesa es delicada, y cuya extremada avidez suelen pagar con una enfermedad.

La variedad de platos es peligrosa; uno de carnes y otro de frutas deberian componer el todo de nuestras comidas: los solitarios del desierto únicamente se alimentaban de dátiles y uvas, bebían agua clara, y conservaban siglos enteros su existencia.

Deben evitarse los sitios donde el número de personas no guarda proporcion con la cantidad de aire puro que encierran y que no puede renovarse fácilmente. Se regula en 30 pies cúbicos la suma de aire que cada persona consume en una hora. Si una alcoba con un lecho para dos personas contuviese 420 pies cúbicos de aire, sería alterado en una noche por aquellas si estuviese herméticamente cerrada ó colocada en una temperatura cálida.

La cama no debe tener cortinas, y puede componerse de dos colchones, una almohada, sábanas y cobertor; los colchones de pluma son poco sanos. La cabeza ha de colocarse mas elevada que el tronco, y este mas que los pies. Los asmáticos y los sujetos predispuestos á la apoplejia por su temperamento sanguíneo, cuello corto &c. deben aprovechar este aviso.

Destiérrase pues la costumbre, perjudicial á un tiempo á la moral y á la salud, que expone á la inclemencia del aire el pecho y los brazos de las mugeres, quienes por los accidentes de sus compañeras deberian haber advertido la relacion que existe entre el sistema pulmonar y la piel, cuyas funciones no pueden suspenderse sin que sean interrumpidas las del otro.

Deben evitarse las ligaduras que impidan el libre ejercicio de los movimientos. Los corsés ó fajas de ballena han reemplazado mal á los cintos, comprimiendo el vientre, el pecho y la espina dorsal; lo mismo que las botas han desfigurado las piernas.

Peligroso es dejar una vida sedentaria por otra demasiado activa; pero lo es aun mas abandonar una vida ocupada por otra de inaccion. Es necesario formarse, ó mas bien conservar una ocupacion obligada. Un mercader que abandonase su comercio, un hombre que rompiese bruscamente con la sociedad á quien amaba, con el espectáculo que frecuentase, no viviría mucho tiempo.

BOLSA DE MADRID.

Cotizacion del dia 29 de Setiembre á las tres de la tarde.

Clase de efectos.	Curso.	Observaciones.
Titulos del 3 por 100.....	..	36.
Id. del 5 por 100.....	..	46 3/8.
Deuda sin interes.....	..	6 1/8.
Cupones no llamados á capitalizar.....	..	8.
Vales Reales no consolidados...	..	7 1/4.
Acciones del Banco español de San Fernando.....	99 p.	

CAMBIOS.

Londres á 90 dias, 51. Paris, 5-29 p. á 8 d. v.

Alicante, 1/4 d.	Málaga, par.
Barcelona á ps. fs., par.	Santander, id.
Bilbao, 1/4 b.	Santiago, id.
Cádiz, par.	Sevilla, 1/2 d.
Coruña, 1/8 b.	Valencia, 1/4 id.
Granada, 1/2 d.	Zaragoza, 1/4 id.

Descuento de letras á 6 por 100 al año.

ANUNCIOS.

VENTA DE CASA.

Por acuerdo de la junta liquidadora se vende en pública subasta la casa propia de la compañía española general de comercio, situada en la calle de Capellanes, números 10 nuevo y 24 antiguo, manzana 382, que tiene de sitio 40,667 pies cuadrados superficiales y dos reales de agua, cuya finca es de sólida y buena construccion. El remate tendrá efecto el 26 de Octubre próximo á las doce del dia en las oficinas de la misma sociedad y casa, y en ellas podrán ver los

licitadores el pliego de condiciones y enterarse desde hoy de lo demás que les interese.

Madrid 26 de Setiembre de 1854.—El vocal secretario, P. Fontoya.

ELEMENTOS DE ECONOMIA POLITICA, por José Garnier, traducidos por D. Eugenio de Ochoa, Oficial del Ministerio de Comercio, Instruccion y Obras públicas. Obra de texto aprobada por el Consejo de instruccion pública para el próximo año académico.

Este excelente tratado se recomienda por tres cualidades preciosas en toda clase de obras, y muy señaladamente en las que han de servir de texto á la juventud, que son la sencillez, la claridad y el método. El estudio de este tratado basta para formarse una idea exacta de lo que es la ciencia económica, para conocer todos sus principios generales, todas sus verdades universalmente admitidas, para tener una nocion suficiente de los principales sistemas y de las diversas escuelas que han prevalecido hasta el dia en el dominio de la ciencia. No emplea el autor pomposas frases ni desciende á prolijos comentarios; su objeto es resumir la doctrina económica en fórmulas breves y fáciles de retener en la memoria; en suma, su obra, como él mismo declara en el prólogo, es la gramática de la ciencia; enseña á estudiar, y esto es en realidad lo que debe pedirse á un libro de texto. Las explanaciones necesarias corresponden á la enseñanza oral del profesor. En las aulas no se aprenden las ciencias; se aprende únicamente á estudiarlas; el serio y profundo estudio que reclaman lo hace el hombre, ya formado, en el silencio de su gabinete, en la observacion de los fenómenos sociales y en la práctica de los negocios.

Esta obra se halla de venta á 14 rs. en Madrid en las librerías de la Publicidad, calle del Correo, núm. 2; de Sojo, Calleja y Sanchez, calle de Carretas; de Monier, Carrera de San Gerónimo; de Pereda, calle de Preciados, número 39, y de Cuesta, calle Mayor, núm. 2.

En las provincias á 16 rs. en las principales librerías.

En el despacho de libros de la Imprenta nacional se halla de venta el tomo de la *Coleccion legislativa de España* que comprende el primer cuatrimestre del presente año y corresponde al volumen 52 de la antigua coleccion de decretos. Su precio y el de cada tomo suelto de los anteriores desde el año de 1846 inclusive es de 19 rs. en rústica.

Si se toman de 500 á 1000 ejemplares, á 17.
de 1000 á 1500, á..... 15.
y de 1500 en adelante, á..... 14.

Se continúan los trabajos para la formacion del tomo correspondiente al segundo cuatrimestre.

REGLAMENTO

para la organizacion y servicio de los Torreros de Faros aprobado juntamente con la instruccion para su mejor inteligencia y cumplimiento por Real orden de 24 de Mayo de 1854.

Consta de un cuaderno en 4.º, y se vende á 6 rs. cada ejemplar en el referido despacho.

COLECCION

DE LAS REALES DISPOSICIONES

que han de regir en la ejecucion de las operaciones para el reemplazo del ejército, segun se dispone en la ley sancionada por S. M. en 18 de Junio de 1851.

Consta de un cuaderno en 4.º, y se vende á 6 rs. cada ejemplar en el mismo despacho.

ESPECTACULOS.

TEATRO DEL PRINCIPE. A las ocho y media de la noche.—Sinfonía.—*Las memorias del diablo*, comedia en tres actos, exornada con todo el aparato que su argumento requiere.—Atendida la extension de la comedia, terminará el espectáculo con el zapateado, bailado á doce, música de D. Cristóbal Oudrid.

Nota.—Mañana miércoles se pondrá en escena la acreditada comedia de gracioso titulada *El sordo en la posada*, cuyo principal papel está á cargo del primer actor D. Antonio de Guzman.

Se está ensayando para ejecutarse en la presente semana la aplaudida comedia del inmortal Lope de Vega, no presentada hace muchos años, titulada *Amantes y celosos todos son locos*, en la que tendrá el honor de volver á presentarse al público la primera actriz Doña Matilde Díez.

TEATRO DEL DRAMA, calle de Valverde. A las ocho y media de la noche.—Sinfonía.—*Un agente de policia*, aplaudida comedia en dos actos, traduccion del Sr. D. Manuel Breton de los Herreros.—*Un puntapie y un retrato*, juguete cómico en un acto, arreglado á la escena española por el señor Navarrete: en ambas piezas desempeñará el principal papel D. Joaquin Arjona.

TEATRO DE LA CRUZ. A las ocho y media de la noche.—Sinfonía.—*El fuego del cielo*, drama en tres actos, arreglado á nuestro teatro por D. Ventura de la Vega.—*La jota aragonesa*.—*Los celos del tio Macaco*, pieza gitanesca.—Baile nacional.

TEATRO DEL CIRCO, lírico-español. A las ocho y media de la noche.—Sinfonía.—*El duende* (primera parte), zarzuela en dos actos.—*Todos son raptos*, zarzuela en un acto.—Baile.

CIRCO DE PAUL.—Soiré recreativa. A las ocho y media de la noche.—Gran funcion por la compañía de monos y perros sábios.—Por tercera vez se ejecutará el bombardeo, asalto y toma de una fortaleza africana por un ejército monoperuno, concluyendo con el combate y defensa de la bandera entre un perro beduino y perros enemigos.

A la toma de la fortaleza precederán varios ejercicios por la compañía de monos y perros, y algunos entretenimientos de fisica recreativa.

Nota.—Debiendo ausentarse de esta corte para recorrer la península Mr. Delafoure, director de la compañía de monos y perros sábios, se previene al público que dará un corto número de funciones en los dias que restan de feria.

EDITOR RESPONSABLE GERVASIO IZAGA.

EN LA IMPRENTA NACIONAL.