NUM. 6. Martes 4 de diciembre de 1832. (7 cuartos.)

BOLETIN DE COMERCIO.

Este periódico sale los martes y viernes por las tardes. El precio de la suscricion para Madrid es de 7 reales al mes, 21 por tres meses, 42 por seis, y 84 al año, llevando el periódico á casa de los Señores suscritores. En las provincias se pagarán 10 reales al mes, franco de porte, 30 por tres meses, 60 por seis, y 120 al año.

Se suscribe en las principales librerías de las capitales de provincia, y en Madrid en la de doña Antonia Sojo, *calle de Carretas, á donde se podrán dirigir las reclamaciones, noticias mercantiles, artículos comunicados, y anuncios de todas clases; teniéndose entendido que no se recibirán si no vienen francos de porte.*

INDUSTRIA.

Fabricacion de aguardientes.

En todas las provincias de España se ha tenido una vendimia abundante: muchos cosecheros no saben qué hacer de su vino, que ha sido elaborado sin toda la atencion que se necesita para su conservacion; las vasijas en que se ha encerrado tampoco serán á propósito, porque todas se han llenado de mosto: de consiguiente, ni se puede guardar largo tiempo, ni menos venderlo á un precio regular que sufrague á los gastos de las labores y á la renta de las posesiones. No puede serles, pues, desagradable el hacerles conocer el modo de convertir en regular aguardiente el gran sobrante de vino que les resulta, ya que no se les ha podido decir el modo de fabricar éste de buena calidad y de facil conservacion, lo que nos reservamos para otro tiempo.

Nuestro objeto es el de que los cosecheros de vino aprendan á hacerle lo mejor posible para darle mas valor, y de que aprovechen, tanto los sobrantes como los residuos de la vendimia, y que fabriquen tan buen aguardiente como el mas delicado de Francia, con el que pueda competir en el mercado general de Europa por su suavidad, buen olor y gusto. Anualmente se pierden en España, por torcerse ó por restar sobrantes, de nueve á once millones de arrobas de vino: es doloroso que se inutilicen los esfuerzos de tantos millares de trabajadores como se emplean para esta cosecha, y las rentas de tantas posesiones como la producen: lo que hay que admirar es la perseverancia en el cultivo, y aun en estender este fruto, por no saber en qué emplear muchas tierras. Este ramo de la fabricacion de vinos y aguardientes deberia ser en España uno de los mas fecundos para especulaciones mercantiles; y pues que el terreno de cuasi todas las provincias del reino se presta á compensar pródigamente al cultivador, merece que se le fomente.

La materia vinosa se forma de muchas frutas, como las cerezas, higos, fresas, moras, frambuesas, nebrina, ciruelas, albaricoques, peras, manzanas, dátiles, chirimoyas, madroños, algarrobas ó garrofas, etc. Tambien puede hacerse con los granos, el arroz, y con ciertas plantas como las remolachas, zanahorias, patatas, y aun de otras cosas.

Pero en el consumo general es muy preferido el aguardiente que se estrae del vino de uva y de la melaza de la caña dulce. Trataremos, pues, ahora de éste. El mosto contiene, como la mayor parte de los productos vegetales que pueden someterse á fermentacion, azúcar, mucílago, tártaro, un ácido que llaman málico y existe en todos los frutos, sin esceptuar la caña dulce, y algunos otros principios de menos entidad. Los cuatro que acabamos de decir son los principales agentes de la fermentacion, y los qué sirven despues mas ó menos bien para la guarda ulterior de los vinos.

Si estos no estan debidamente fabricados cuando se pasa al alambique el aguardiente, que es el resultado de su destilacion, sale turbio, blanquecino, áspero, requemado, y hasta venenoso, cuando deberia ser un producto claro, limpio, suave y de buen olor. Para encubrir sus malas calidades de ácido, requemado y áspero, se acostumbra entre nosotros á anisarle; mas no por eso se le quita lo dañoso, aunque se le disimule el olor. El ácido málico, que en la fermentacion al formarse el espíritu ardiente y el gas carbónico se convierte en éter acetoso, dá á ciertos vinos una agriura que los hace gratos, aunque tambien es el verdadero germen de que se conviertan en vinagre ó se pudran, si llega á dominar sobre la parte azucarada ó alcohólica, y es la causa del requemado y del ácido de los aguardientes, así como el tártaro lo es de su aspereza.

Para evitar estos defectos tan sustanciales se debe tener presente que el ácido de la uva, convertido ya en éter acetoso como mas volatil, se desprende de la materia acuosa, y se abrasa á los cincuenta y cuatro grados Reamur de calor; y el aguardiente para elevarse segregándose del agua necesita sesenta y cuatro grados. Antes que se llegue á este punto ya el éter quemado ataca al cobre, y mas antes al plomo, que suele estar mezclado con el estaño, si éste no se ha puesto en el alambique con gran-de esmero, y á la vista del dueño inteligente, y oxida los dos metales. Los efectos de esta oxidacion son muy perjudiciales á la organizacion animal. Las primeras partes aguardientosas ó alcohólicas que se desprenden arrastran por el alambique esta porcion de materias eterogéneas, y al salir por el serpentin dan el producto turbio y blanquecino, que los fabricantes de destilacion separan para aclarar en el repaso.

Cuando los vinos que se van á destilar no han depositado aun la mayor parte de su tártaro, son muy ásperos, y aun ingratos al paladar: de consiguiente, el fuego abrasa lo mismo esta parte tartarosa que el mucílago ó viscosidad que contienen.

No se deben, pues, echar en el alambique ni los vinos ácidos, ni los tartarosos ó mucilaginosos. Es muy mala especulacion, y aun deberia prohibirse por el gobierno que se fabricase aguardiente con vinos torcidos, porque su producto es mal sano, y su despacho dificil como no sea en pueblos pequeños, en los que los pobres trabajadores, por la baratura, y por no conocer las consecuencias funestas de su uso, le consumen.

El buen aguardiente debe salir del serpentin muy claro y limpio desde la primera gota; y para esto se han de emplear vinos que ya hayan depositado todas las heces, y que esten trasegados y se hayan clasificado por sí mismos; y si no lo estuvieren, se necesita hacer artificialmente esta operacion, que todos los cosecheros conocen.

Cuando los vinos estan picados ó ácidos por cualquiera causa, es preciso corregirles este vicio, porque de otro modo el resultado será fatal. La acidez de los vinos se neutraliza con una porcion de creta ó piedra caliza pulverizada, la que se hace menear bien en el líquido, dejándole luego reposar tres ó cuatro dias, en cuyo tiempo habrá perdido su agriura: entonces se debe quemar inmediatamente; pues que si se espera mas, el vicio puede renacer pronto. En algunos pueblos tengo noticia de que ya se usa este método para facilitar la venta de vinos picados, que se llevan á paises montañosos.

Si se aprovechase en el tiempo de primavera el momento en que se renueva en todos los vinos la fermentacion tumultuaria al tiempo de brotar la viña, entonces los que se destinen al alambique deben sufrir otra operacion igual á la que se empleará en los mostos que se hayan de quemar cuando empiezan á fermentar. Es muy sencilla, y cualquiera puede ejecutarla. Se echa el mosto, ó el vino que se haya de quemar, en una cuba desfondada, ó en una ó varias tinas, segun la cantidad, y encima se coloca un travesaño de madera. Copiaremos sobre esto lo que dice el doctor Higgins en sus grandes ensayos practicados en Jamaica para enseñar á aquellos cultivadores el método de fabricar con las melazas ó residuos de la caña dulce el oleoso y aromático ron, que tantas ventajas ha dado á aquella colonia inglesa y á su metrópoli, que nosotros no hemos querido ó no sabemos emplear en Cuba y Puerto-Rico, ni conocemos para el beneficio de nuestros vinos. Dice el inglés Higgins: "Debe escogerse para este efecto la piedra caliza que produzca efervescencia con el vinagre, pues que la otra no tiene esta cualidad. En caso de necesidad pueden servir tambien las piedras que quedan por no bastante cocidas en los hornos de cal. Esta piedra, si es dura, se reduce á pedazos como de una nuez; pero si es blanda, á pedazos como de una pequeña manzana. Se tienen preparados unos cestillos de mimbre de un pie de altos, y veinte y dos pulgadas de diámetro en su centro, en forma ovalada, ó en figura de un huevo. En ella se van colocando las piedras, cuidando de poner en la parte inferior las mas gruesas. Estos cestos así llenos se introducen en el líquido que se pone á fermentar, y se cuelgan de un palo ó madero que atraviese la tina del uno al otro lado. Si la tina es muy grande, se deben poner dos, tres, cuatro ó mas cestas, segun su capacidad, pues que no debe haber de distancia de una á otra mas que dos pies: esta dimension es bastante para saber dónde deben colocarse las demas.

"Este álcali de las piedras calcáreas satura al ácido, y le impide que obre como levadura, estendiéndose y formando éter: cuando la cantidad de ácido acético fuere tanto que disolviese las piedras en poco tiempo, es preciso renovarlas segun las circunstancias: en tal caso, la cantidad de ácido acético es mucha, y el gas carbónico se levanta en bolitas á la superficie del licor, y la piedra calcárea se satura facilmente.

»No hay que temer que la piedra calcárea ofenda á la fermentacion

vinosa; al contrario, la favorece tanto como se opone á la fermentacion acetosa. Algunos ensayos en pequeño demostrarán la verdad de mi asercion."

Este método, aplicado tanto á las heces como al bagazo ú orujo, dá escelentes resultados, como la esperiencia lo demuestra diariamente á los que se dedican á dar el mayor valor y ductilidad posible á sus productos.

A los que quieren hacer este segundo vino del orujo ó bagazo les conviene saber el consejo que dá Rocier en su curso de agricultura, que dice: = "He repetido cien veces que la parte azucarada forma el aguardiente. Segun este principio, reconocido de todos los químicos y físicos, es facil conocer que el arte puede enriquecer estos segundos vinos, y darles mas fortaleza: basta echar al orujo cuando se pone á fermentar cualquiera sustancia azucarada." La miel puede suplir á la melaza echándola en cantidad bastante para dulcificar todo el orujo: ésta se deslie en agua, que debe estar bien fluida, y se vá distribuyendo sobre el bagazo, hasta que éste esté ligeramente mojado, y se le deja fermentar. Entonces se debe poner la piedra caliza, que impedirá que se forme el eter acetoso, y resultará un vino tan fuerte como el de la primera presion, que producirá igual porcion de aguardiente de escelente calidad.

Puedo asegurar á los cosecheros que he practicado esta esperiencia hasta cuatro veces, y en todas he obtenido el mismo resultado; y así pueden emprender con entera confianza sus ensayos. Del mismo modo los fabricantes de aguardiente, que observen las reglas que hemos indicado de no servirse sino de vinos claros y limpios preparados con la piedra caliza que les haya neutralizado el ácido, pueden estar seguros de que su producto no tendrá requemado, ni las otras malas calidades que los hacen mal sanos; sino que, por el contrario, sus aguardientes serán suaves, limpios, y de buen olor.

Igualmente aconsejamos á nuestros cosecheros de caña dulce de la costa de Granada que empleen sus mieles de caña en fabricar ron por este método: y si tuvieren alguna dificultad ó duda, pueden proponerla, y se les disolverá, advirtiéndoles desde ahora que se les dirá el modo de hacer la fermentacion con las reglas mas precisas, para que consigan darnos este producto de su industria y aplicacion con mucha ventaja de sus intereses, hasta que puedan competir para el surtido de España en competencia del estrangero. Nuestro interés es el de hacer aumentar los valores de las cosas ó productos de nuestro territorio, decir el modo de dársele á las que no le tienen, y utilizar lo mas posible el trabajo de los hombres. = *B.*

AGRICULTURA.

En el Semanario de Agricultura y Artes de Sevilla se inserta un artículo sobre la cria del gusano de seda, y sobre el cultivo de la morera como su alimento propio, que por su mérito y utilidad es digno de publicarse en nuestro periódico. Dice así: = Una de las cosas mas productivas al labrador ó propietario que se dedica á cultivar las moreras para criar los gusanos de seda, es la materia que estos insectos producen, con la cual se elaboran tanta diversidad de telas, y que se emplea en tantos objetos útiles, formando en el mundo uno de los principales ramos de comercio, y siendo la causa primitiva del establecimiento de algunos artefactos; por lo cual creemos que no desagradará á nuestros lectores hablemos con alguna estension del modo de avivar, cuidar y multiplicar este precioso insecto, así como de la aclimatacion y cultivo de la planta que les sirve de alimento.

Aunque en los números 2, 8, 47 y 66 hemos dado á conocer la hoja de una planta que sirve al gusano de alimento á falta de la morera, en la segunda parte de este artículo no hablaremos sino de esta planta, y de cuanto convenga saber al cosechero para su cultivo. Tampoco diremos nada en este número de la nueva especie de gusanos conocida en la China, de que se ha remitido ya semilla á varios puntos de Europa (entre ellos á Madrid, y de allí á la Real Sociedad Económica de Sevilla). La historia que presentamos hoy es la del insecto conocido con el nombre de *gusano del moral.*

El gusano de seda y sus especies tuvo su orígen en la China, de donde pasó á Constantinopla mas de mil años antes de la era cristiana; despues se estendió á Francia, Italia y otros paises, siendo en Grecia una de las partes en donde mas se cultivaban: por los años de 1130 vino á este pais, de donde se estendió á otros muchos, al paso que iban propagándose las moreras; siendo incalculable la seda que se cogía en España, y estraordinario el número de telares que se invertian en su elaboracion, particularmente en las ciudades de Sevilla, Toledo y Valladolid.

El gusano de seda es un insecto que, como todos los demas, se presenta en los tres estados de oruga, crisalide y mariposa, correspondiendo á los de cuatro alas harinosas, sin trompa y con antenas en forma de peine. En su primer estado tiene la piel lisa: la cabeza de la oruga ó larva, se compone de dos cuerpos redondos, llenos de puntos negros, y estos dos cuerpos son los ojos del insecto; la boca está en la parte inferior de la cabeza, con dos fuertes mandíbulas que le sirven para roer las hojas. En el labio inferior se vé un agujerillo ó vegiguilla por donde sale el hilo de seda con que se forma el capullo.

Cuando el gusano se anima y sale del cascaroncillo, es de color ceniciento, y á veces de un rojo negro. Despues de la primera muda ó dormida se les aclara el color, y es entonces de un blanco amarillento; teniendo el gusano nueve anillos, siendo el último el ano ó abertura por donde escrementa; y todos los anillos se advierten señalados con unas manchas de color mas oscuro que la piel de los costados, parecidos á una hoja, y presentan una abertura ó traquea que se llama *stigma*, por donde respira el insecto.

Las seis primeras patillas son esactamente las que ha de tener la mariposa; son escamosas, y estan prendidas á los primeros anillos; las demas, como membranosas, se quedan en la cama de las crisalides.

Las calidades que debe tener el huevecillo que sirve de simiente han de ser cierta magnitud regular, color ceniciento, resistir algun tiempo á la presion que se le haga entre las uñas, hasta que cruje bien, y despide un líquido trasparente y pegajoso.

Esta semilla se conserva recogiéndola en el mismo lienzo, papel ú hojas que la recibieron de la palomilla ó mariposa, y no separándola hasta el momento de avivarla; cuidando que en el verano esté en parage fresco, y en el invierno en un sitio templado, que no baje de diez á doce grados del termómetro de Reamur.

El edificio deberá hacerse proporcionado á la multitud de insectos que han de avivar y criar en él, procurando que esté al abrigo, y libre de un calor muy intenso, é igualmente de la humedad y aire estancado; lo que se evitará cuidando que no esten donde reflejen los rayos del sol, ni cerca de rios, estanques ó lagunas: tampoco son convenientes los terrenos muy bajos, los valles estrechos, ni los sitios cercanos á los bosques y plantíos cerrados. Basta tener una habitacion baja y aireada para hacer en ella la de los gusanos: algunos hacen dos departamentos en los estremos de la sala para poner en uno los enfermos y en el otro los pequeños.

Todas las paredes del edificio deben estar muy lisas y sin agujeros, con ventanas para la ventilacion, y que tengan la seguridad suficiente para evitar la entrada de animales dañinos. Se arreglarán unos pies derechos, y en los lados de cada uno se pondrán unos travesaños que vayan á descansar en la pared á los lados de las ventanas, haciendo entre estas sus divisiones segun tenga de alto la sala; formando este armazon de madera, y de cañas ó medias cañas, el suelo, techo y las parades laterales hasta menos de la mitad, para poder armar á su tiempo con matas apropiadas los sitios á donde vayan retirándose los gusanos para formar su capullo. Los que no puedan poner cristales en las puertas ó ventanas de la habitacion, usarán de un encerado de lienzo fuerte, delgado y claro, para que se renueve el aire atmosférico, porque el gusano de seda es el animal que mas necesita de esta renovacion, pues la humedad de la hoja fresca con que ha de alimentarse, sus mismas escreciones, y cierto humor viscoso que sale de su cuerpo, son todas materias propensas á fermentar y pudrirse, viciando y corrompiendo el aire atmosférico. Las muchas veces que se observa salir de la cama de los gusanos un calor estraordinario y un hedor fétido insufrible, son señales de la referida putrefaccion. El creer que un frio regular es perjudicial á los gusanos, ha hecho que en el sitio donde estan estos enciendan algunos lumbre, y aun cierren todas las grietas, lo que ha hecho que se les desgracie la cosecha; y desde el año de 1762 hasta el de 1712, que se llevó en Leon de Francia cuidado con la temperatura de cada año, resultó que en los años mas frios fueron mejores las cosechas que cuando escedia el calor. La habitacion no se tendrá oscura, pues esto perjudica á la salud y vida de los insectos, y aun á las plantas con que se alimentan. La separacion de cada habitacion deberá tener de media vara á tres cuartas, dejando entre una y otra como de doce á diez y ocho pulgadas.

Dispuesta la habitacion, y seguros de que hay el alimento necesario para la cantidad que en ella se ha de criar, principia el tiempo de avivarla, con tal de que no haga un frio escesivo ó hiele; y aunque el calor natural atmosférico sería muy bastante para esto, sin embargo, como el moral echa sus hojas antes que el gusano principie á avivarse, encontraria éste el alimento duro si se dejase á la naturaleza esta operacion; por eso se prefiere en todas partes hacerlo artificialmente, y para ello ponen en saquitos cierta porcion de semilla para que se le seque la humedad escesiva que suele tener, siendo aquellos anchos lo bastante para poderla remover con la mano; y algunas personas la avivan al calor del cuerpo: tambien las ponen en un calentador con algo de fuego (procurando siempre que éste no sea escesivo), cubierto con algunos dobleces de paño ó de lienzo grueso. Los dias que suelen necesitar los granos para avivarse son seis ú ocho, en cuyo tiempo mudan de color varias veces, hasta llegar á adquirir el blanco, y entonces á los dos dias lo mas rompen el cascaron y salen. En algunas partes en que se crian todos los años, tienen unas cajitas dispuestas de modo que metida allí una porcion de semilla, comienza á animarse; entonces se ponen unos papelitos agujereados con unas hojitas muy pequeñas y tiernas del moral, y los gusanillos salen por los agujerillos en busca del alimento, dejando en los bordes la cascarilla, y se ponen á comer las hojas sobre papel. Luego que ya han ido comiendo se les saca de allí, y se les pasa á otro puesto (si son pocos los que han de criarse), donde pueden permanecer hasta que labren el capullo: si son muchos, se tienen preparados los tamices y arneros necesarios para que coman allí algunos dias, y despues se pasan á las habitaciones destinadas, cuidando siempre de limpiarlos y renovarles las hojas á proporcion de su número y magnitud, reuniendo los iguales y sanos, dejando aparte los que no crecen tanto ó parecen enfermos; poniendo á los primeros en las habitaciones mas bajas, y á los tardíos en las mas altas: en donde el calor es mas intenso, está observado que se aumenta el apetito á los gusanos, y hace que les aproveche mas lo que comen.

Segun dicen los mejores criadores de gusanos de seda, cada onza de semilla contiene con poca diferencia unos cuarenta mil huevos. La esperiencia ha acreditado en lo general que para que lleguen á su término cada mil gusanos necesitan unas cincuenta libras de hoja.

En los cuartos de cria no deben faltar medios para conservar el calor, así como tableros ó zarzos para tener los gusanos, garbillos para mudarlos, escaleras y gradas, y algun termómetro.

Interin permanece el gusano en su estado de oruga, esperimenta cuatro mudas de piel, hasta que se encierra en el capullo formado por él En algunas provincias se dá á estas *mudas* el nombre de *dormidas*, porque el gusano se queda aletargado y sin movimiento hasta que se desembaraza de la piel. Todas las mudas que se verifican en los gusanos son algo peligrosas, y necesarias, porque vá creciendo, y la piel no adquiere la misma estension; por lo cual se halla comprimido el cuerpo del gusano, no le deja comer ni moverse; y para desembarazarse de un saco tan incómodo, arroja por la boca una especie de seda blanca, cuyas hebras ata á su piel y á lo que le rodea, y desliándose ácia adelante la deja donde la ata.

Desde que el gusano se aviva hasta la segunda muda, no es muy facil determinar las horas de distribuirles el alimento; pero siempre se cuidará de darles hojas nuevas, tiernas y cortadas en trocitos luego que hayan acabado las primeras: esto se hace en la primera edad facilmente, porque son las camas delgadas y enjutas; pero despues se aclaran para que se muevan y esten cómodamente, llevándolos de una parte á otra, y cuidando que no esten muy apretados entre sí. Cuando se vá acercando alguna muda, el gusano aumenta progresivamente el apetito, y á proporcion se les dará mas de comer. La duracion del primer apetito antes de la primera dormida ó muda suele ser de veinte y cuatro horas, en las cuales comen mas hojas que en todo el tiempo que llevan desde que se avivaron. Luego caen en un estado de languidez ó inaccion, y se les vá disminuyendo la comida hasta no llevarles nada cuando todos estan dormidos. Entonces se les irá llevando con cuidado algunas hojas, y segun vayan acercándose á comerlas se mudarán, y si alguno no se durmiese, es menos perjudicial sacrificarlo que esponer á la multitud.

Luego que hayan despertado y mudado, se les dará de comer, y se quitarán los muertos y los enfermos. Despues de esta primera mudanza se les dará mas lugar, dejando entre uno y otro el hueco del volumen de su cuerpo: tambien se disminuirá la cama, pues no es preciso mudársela enteramente. En este estado se conocen los tardíos y los que llaman *menudalla*, los cuales se separan, y se les dá de comer en sitios de mas calor hasta lograr igualarlos con los otros; y si á pesar de esto no avanzan, se les tiene siempre separados. (*Se continuará.*)

Estadística.

El Correo, periódico inglés de los mas acreditados, trae algunas noticias sobre la estadística política de las grandes potencias de Europa, que creemos interesarán á nuestros lectores.

La poblacion de Rusia, dice, se compone de 60 millones de almas; la de Francia, de 33; el mismo número tiene el Austria; la de la Gran Bretaña consiste en 24 millones; y la de Prusia, de 13: si se agrega la poblacion de la India y de las colonias á la de la Gran Bretaña, forman el total de 140 millones.

Rentas. En Rusia producen 14 millones de libras esterlinas, ó 1,400 millones de reales; en Austria 12 millones de esterlinas; en Prusia 8; en Francia 38, y 54 en Inglaterra. De modo que las rentas de la Gran Bretaña se igualan á las tres cuartas partes de las que tienen las otras cuatro potencias.

Para indagar qué parte de dichas rentas se aplica á las atenciones y gastos esteriores, hay que hacer la deduccion de la deuda pública.

La de Rusia es de 55 millones de esterlinas, y paga 3 millones de interés: la de Austria es de 60 millones, y satisface 3 por el interés: la de Prusia de 28 millones, y de intereses medio millon: Francia, 200 millones de esterlinas de deuda, ó 203 millones de reales, y 10 millones de esterlinas por los intereses: la Gran Bretaña tiene una deuda de 770 millones de esterlinas, ó 773 millones de reales, por lo que paga 28 millones de esterlinas de interés.

De este modo las rentas efectivas y disponibles de cada estado son: en Rusia, 11 millones de esterlinas; en Austria, 9: en Prusia, 6 millones y medio; en Francia, 28; y 26 en Inglaterra. La renta disponible de ésta es inferior á la de Francia, aunque igual á la totalidad de rentas de las otras tres potencias. Sin embargo, la renta efectiva de la Gran Bretaña es superior á la de Francia. Esto lo comprueban sus fuerzas respectivas de mar y tierra. La Rusia tiene 128 buques mayores en su marina; 72 el Austria; 2 la Prusia; 320 la Francia, y la Inglaterra 604.

Este es el estado mas clasificado.

	Navíos.	*Fragatas.*	*Corbetas.*
Austria.....	3.....	8.....	6.
Prusia.....	2.....	».....	».
Francia.....	60.....	53.....	207.
Inglaterra.....	162.....	118.....	324.
Rusia.....	48.....	30.....	50.

Ejército. Rusia, 690ª hombres; Austria, 350ª; Prusia, 250ª; Francia, 400ª; Inglaterra, 110ª. Se cree generalmente que la Rusia puede contar con un millon de soldados, incluyendo las milicias y las tropas que tiene en sus posesiones del Asia; pero no puede poner sobre las armas sino unos 600ª hombres.

NOTICIAS ESTRANGERAS.

Bélgica.

Bruselas 17 de noviembre. — El ministro de la guerra acaba de dirigir al ejército la siguiente orden del dia: "La resistencia obstinada que oponia el rey de Holanda á retirar sus tropas mas allá de los límites prescriptos por los tratados, era un acto permanente de hostilidad contra las cinco grandes potencias de Europa; y dos de ellas han tomado á su cargo el ponerle un término. En su consecuencia, sus escuadras combinadas acaban de darse á la vela para someter los puertos de Holanda á un rigoroso bloqueo, y hoy mismo un ejército francés ha pasado nuestras fronteras. En breves dias una marcha rápida llevará hasta las puertas de la ciudadela de Amberes á este ejército, cuyo objeto es obligar á la Holanda á que reconozca la ley que la Europa le ha impuesto. Por su parte el ejército belga conserva su mision, que es la de preservar nuestro territorio de toda agresion, haciendo respetar al propio tiempo las personas y propiedades; pues objeto tan noble y nacional nunca se ha tratado de confiarlo á manos estrangeras. El rey conoce la decision del ejército, y cuenta con ella. Si el enemigo se atreve á tomar una temeraria iniciativa, acudirá el soberano á sus fieles batallones, no dudando que entonces se darán á conocer á los sucesores de aquellos guerreros que durante una época gloriosa participaron tantas veces con los franceses de los mismos peligros y laureles."

Prusia.

Berlin 10 de noviembre. — La conferencia de Londres está disuelta, ó por lo menos suspendida. Tan luego como se firmó el tratado de 22 de octubre entre los ministerios francés é inglés, el príncipe de *Lieven* declaró que ya no podia tomar parte en las deliberaciones de la conferencia, teniendo orden de dejar la solucion del problema á lo que diesen de sí los acontecimientos en el caso de que se tratase de echar mano de medidas coactivas. Habiendo llegado este caso, el príncipe de *Lieven* y el conde de *Matuchwitch* se han separado de la conferencia, y su ejemplo ha sido imitado por nuestro enviado y el de Austria.

Francia.

París 20 de noviembre.—Un periódico de esta capital publica la siguiente carta acerca del atentado cometido el dia 19.

Creo oportuno comunicar á V. algunos pormenores acerca del atentado cometido ayer contra el rey, y la accion valerosa de la persona que apartó el brazo del asesino: no haré mas que referir lo que he oido á esta misma persona.

"La señorita Adela Boury, de edad de 19 años, hija del amo de la casa de postas de Bergnes, se hallaba á la salida del Puente Real en ocasion que pasaba la real comitiva. Se colocó para verla sobre la acera en primera fila, teniendo á su lado otras dos señoras. Cuando los gritos de *viva el Rey* anunciaron la llegada de S. M., un hombre dió á la señorita de Boury un codazo en el pecho y se colocó delante de ella. La jóven le dió á entender con firmeza que debia mostrar mas finura con las damas, y que la habia lastimado; pero él no la dió ninguna respuesta, distraido sin duda con el proyecto criminal que meditaba.

»No pudiendo resistirle la señorita de Boury, se quedó detrás, poniéndose de puntillas y apoyándose sobre aquel hombre para ver pasar la comitiva: entonces él hizo un movimiento con el brazo izquierdo para sacar del bolsillo una pistola que traía oculta, y con el hombro dió un golpe en la barba á la señorita. Sin duda tenia ya el dedo en el gatillo, y apuntaba el tiro, cuando la señorita Boury vió el arma, y al punto cogió con las dos manos el brazo del jóven, y desviándole con presteza salió el tiro. Tenia asido el brazo con tanta fuerza, que oyó rasgarse la levita del asesino, pero tuvo que soltarle porque otro hombre colocado detras de ella la empujó con violencia y la echó fuera de la acera, dejándola casi tendida en el suelo.

»Sin embargo, al ver correr el asesino ácia las Tullerías, tuvo aun aliento para gritar: ¡*prendedle*, *prendedle*! Se levantó con dificultad del suelo y se fue á apoyar contra el pretil del puente. Varias personas de la concurrencia dijeron á los generales que se acercaban: *esa señorita ha sido*: la rodearon, y se desmayó; y la llevaron á uno de los coches de la comitiva. Luego que hubo vuelto algo en sí, contestó á las preguntas que la hicieron, nombrando al señor ministro Thiers. Al punto la llevaron á casa de dicho ministro, y hallándose entonces perfectamente recobrada de su desmayo, dijo cómo se llamaba, dando las señas de la posada en que vivia: en seguida la condujeron á casa del procurador del rey para dar su declaracion, y desde allí al palacio de las Tullerías. Entró en la real estancia sostenida por dos personages, y fue recibida en medio de los brazos y aclamaciones de los generales, diputados, pares de Francia, y otras personas que se hallaban presentes. La reina corrió ácia ella, y arrojándose á su cuello, anegada en llanto esclamó: ¿*Con que sois vos, hija mia, la que habeis salvado la vida á mi esposo*? Los gritos, los vivas, el lugar de la escena, el entusiasmo que todos manifestaban, causaron tal conmocion en la señorita de Boury, que la dió una convulsion, cosa que hasta entonces nunca habia esperimentado; al punto se la prodigaron toda clase de socorros.

»El señor procurador del rey se ofreció luego á acompañarla á su casa. Llegó á ella trémula todavía á las seis de la tarde, pero se sosegó al ver las personas que conocia. Hoy parece que se halla mucho mejor.

»Esta jóven, linda, de un carácter tímido y apacible, ha dado pruebas en esta ocasion de una presencia de ánimo y un valor poco comunes en su sexo. Tiene mas firmeza de lo que promete la mansedumbre de su fisonomía. Ha contado su aventura con una claridad y una precision, á que daba mayor interés su pronunciacion algo flamenca."

NOTICIAS COMERCIALES.

Bayona 13 de noviembre. — Ha salido para Bilbao el *San José*; capitan, Ibarguzen.

Id. 15 — Han llegado aquí muchas lanas de España durante esta última semana: 60 sacas leonesas, hermosa calidad, han sido vendidas á 3–31; 52 segovianas á 2–65; 82 sorianas á 2–60; 27 de Tudela sin lavar, 80 c. el medio kilog. Se mandan diariamente á nuestras fábricas grandes remesas de este artículo.

Id. 17. — Han salido: la *Union*; capitan, Salvador, para Santander, con loza y tablas: *Nuestra Señora de Begoña*; capitan, Eiguerren, para San Sebastian, con azúcar.

Génova 10 de noviembre. — *Aceites.* — Poco movimiento, y con tendencia á bajar

de precio en vista de la probabilidad de una abundante cosecha, tanto en nuestro pais como en Turquía y España.

Metales.–1,500 galápagos de plomo de España han sido pagados l. 16½ con descuento.

Londres 7 de noviembre. – *Azúcar.* – El mercado se ha sostenido. Las ventas suben á 3,000 barriles que se han despachado al precio corriente. Por lo tocante á los azúcares de las Indias orientales, se han buscado los de Siam y Manila, pero no se ha verificado ninguna venta: 121 cajas de la Habana, bueno y blanco, han sido presentados á la venta pública y retirado, pidiéndose por ellos de 53 á 54.

Comercio de los Estados-Unidos de América en 1831.

Los resultados generales del comercio de los Estados-Unidos de América en el año de 1831 han sido presentados del modo siguiente al congreso por el secretario de la tesorería.

Los valores de las importaciones en el año que terminó en 30 de setiembre de 1831 ascienden á la suma de.....	515.955,620 franc.
De los cuales 469.810,560 han sido importados por buques americanos, y 46.145,070 por buques estrangeros.	
Los de las esportaciones de los Estados-Unidos para los paises estrangeros ascienden á.....	406.552.915
Total del movimiento general.....	922,508,535 franc
Escedente de las importaciones sobre las esportaciones..	109.402,705

Las esportaciones de los Estados-Unidos se componen de productos del pais, y de artículos estrangeros introducidos con la condicion del *draw-back*, ó restitucion de los derechos en el momento de la salida de los mismos artículos.

El valor de las esportaciones en productos del pais ha sido de.....	306.385,285 franc.
El de los artículos estrangeros reesportados de...	100.167,630

Por este estracto del movimiento general del comercio de los Estados-Unidos se puede observar que ha habido una actividad estraordinaria durante el año de 1831; las importaciones sobre todo han sido mucho mas considerables que en 1830; y aun se puede decir que desde la época de la independencia de los Estados-Unidos nunca ha sido su valor tan escesivo. Los estados de Nueva-Yorck, Massachussets, Pensilvania, Ludiana y Maryland, son aquellos cuyas importaciones y esportaciones han sido mayores.

El tonelage americano á la entrada ha sido de...	922,952 tonel.
Idem á la salida.....	972,504
Total.....	1.895,456
Tonelage estrangero á la entrada..... 281,948 / Idem á la salida..... 271,994	553,942
Total del movimiento general.....	2.449,398 tonel.
Diferencia en favor de los Estados-Unidos.....	1.341,514

Habiendo subido esta diferencia en 1830 á 1.573,651, ha habido en 1831 una diminucion de 232,137 toneladas.

La matrícula del tonelage de 31 de diciembre de 1830 presenta.....	$576,475\frac{33}{95}$
Los alistados y con patente.....	$516,978\frac{18}{95}$
Buques para la pesca.....	$98,322\frac{87}{95}$
	$1.191,776\frac{43}{95}$

Importaciones de 1831 comparadas con las de 1830.

1831.....	515.955,620 franc.
1830.....	372.103,830
Esceso en 1831.....	143.851,790
Esportaciones en 1831.....	406.552,915 franc.
Idem en 1830.....	387,709,917
Esceso en 1831.....	18.842,998
Total del esceso del movimiento general en 1831..	162.694,788 franc.

BOLSA DE MADRID.

Dia 30 de noviembre. = *Fondos públicos.* = Inscripciones en el Gran libro al 5 p.°|₀ 42 al contado.– 42 á 40 dias fecha.– Títulos al portador de 4 p.°|₀ 35¼ al contado. – 35⅜ á 60 dias fecha.

Cambios. = Londres, á 90 dias 37.–París id., 16 lib. –Alicante, par á ¼ d.– Barcelona, á ps. fs. ¼ á ½ b. – Bilbao, par á ¼ b.–Cádiz, ½ á ¾ d. – Coruña, ¼ d.– Granada, ¼ d. – Málaga, par.– Santander, ¼ b. – Santiago, ¼ d.– Sevilla, ¼ d.– Valencia, ¼ d. – Zaragoza, ¼ á ½ d.

Dia 1.° de diciembre. = *Cambios.* = Londres, á 90 dias 37.– París id., 16.– Alicante, par á ¼ d.–Barcelona, á ps. fs., ¼ á ½ b. – Bilbao, par á ¼ b. – Cádiz, ½ á ¾ d.–Coruña, ¼ d.–Granada, ¼ d.– Málaga, par. – Santander, ¼ b. – Santiago, ½ á ¾ d. – Sevilla, ½ d.–Valencia, par, á ¼ d.– Zaragoza, ¼ á ½ d.

Idem 3. = *Fondos públicos.* = Títulos al portador de 4 p.°|₀ 35⅛ al contado.– 35⅛ á voluntad á fin de mes.

Cambios. = Londres, á 90 dias 37 papel.–París, 16 lib. papel.–Alicante, par ¼ d.– Barcelona, á ps. fs. ¼ á ½ b.– Bilbao, par. – Cádiz, ⅜ á ½ d.– Coruña, ¼ d.– Granada, ½ d.–Málaga, par á ¼ d.–Santander, ¼ b.–Santiago, ⅛ á ⅜ d.–Sevilla, ½ d.– Valencia, par, á ¼ d.–Zaragoza, ¼ á ½ d.– Descuento de letras á 4 p.°|₀ al año.

AVISO.

El emperador de todas las Rusias se ha servido mandar que todo súbdito del reino de Polonia que se halle en pais estrangero, y no haya tomado parte en la insurreccion, está obligado á pedir, en el término de tres meses, contados desde que se publique de oficio este aviso, permiso para regresar al reino, ó para continuar permaneciendo en pais estrangero.

En consecuencia, la legacion imperial rusa tiene el honor de prevenir á los súbditos del reino de Polonia que se hallan en España, que recibirá, y remitirá cuanto antes á la autoridad competente las solicitudes de los que quieran regresar al reino, ó deseen prolongar su residencia en este pais.

ALCANCE.

INGLATERRA.

Londres 22 de noviembre. – Sabemos que debe verificarse hoy en Bristol una reunion pública para redactar una peticion al rey con motivo de la guerra injusta y poco natural, en la que los ministros de S. M. han comprometido á la Inglaterra. Los banqueros, mercaderes, y otras personas de la ciudad de *Dudley*, han tenido ya una reunion, y formado otra peticion en el mismo sentido.

–– Escriben de Deal con fecha del 22 de noviembre: El *Castor*, barco de vapor de guerra francés, ha dado á la vela hoy al mediodia para las costas de Holanda. Los buques el *Espartano* y el *Rower*, igualmente que los franceses el *Suffren* y la *Melpomene*, se hallan aun en este puerto.

BÉLGICA.

Bruselas 23 de noviembre. – Se anuncia que las tropas holandesas no ocupan al otro lado de *Moeyrdik* mas que las fortalezas. Hasta aquí no han hecho ninguna demostracion; y el general Chassé parece no echar de ver los movimientos de los oficiales franceses al rededor de la ciudadela.

FRANCIA.

París 24 de noviembre. – He aquí la proclama dirigida por el general Chassé á la guarnicion de la ciudadela de Amberes.

« Valientes compañeros de armas: Llegó el momento en que la antigua fidelidad y el valor holandés van á ser puestos á nuevas pruebas. Dentro de pocos dias un ejército francés se presentará delante de estas murallas para obligarnos, si es posible, por la fuerza de las armas á entregar la ciudadela y los fuertes que dependen de ella. Esperaremos este ejército con firmeza, confiados en la justicia de nuestra causa, en el valor de que tantas veces habeis dado pruebas, y en vuestro amor por el rey y la patria.

»Compañeros: toda la Neerlandia, toda la Europa tiene fijos los ojos en nosotros; probemos, pues, todos juntos, y cada uno de por sí, que no somos indignos de la confianza que nuestro amado rey ha colocado en nosotros, y formemos la firme resolucion de defendernos con valor hasta la última estremidad. – *Firmado: Chassé.* »

––Se lee en el Monitor.

El ejército del Norte, bajo las órdenes del mariscal conde de Gerard, general en gefe, ha completado su movimiento hallándose delante de la ciudadela de Amberes.

Las divisiones Sebastiani y Fabre deben suministrar las tropas encargadas de las operaciones del sitio, y ocupar los puestos de la orilla izquierda del Escalda para defensa de los diques.

Las divisiones Jamin y Achard forman un cuerpo de observacion para cubrir los caminos de *Breda* y de *Ber-op-Zoom*.

Estas divisiones estan flanqueadas por la brigada de caballería ligera del general *Lawœstine* sobre el camino de *Ber-op-Zoom*, y por la de vanguardia del señor Duque de Orleans sobre el camino de Breda; y en fin, por la de caballería ligera del general *Simoneau* sobre el camino de *Turnhout*.

La caballería de reserva, con la de la division *Schraus*, ha entrado en línea. La artillería de sitio, desembarcada en *Boom*, se dirige á los puntos que la estan designados. Así es que todos los preparativos se hallan ya terminados; y si la respuesta del general Chassé á la intimacion que se le hará es negativa, la primera y segunda paralela se abrirán simultáneamente. Una artillería formidable se unirá al talento de nuestros ingenieros y al ardor de nuestros soldados, para asegurar la ejecucion de los tratados. No se cree que se dilatará el dar principio á las operaciones mas allá del 25 ó 26.

Id. 26 de noviembre. – Los diarios belgas recibidos esta mañana no contienen nada de nuevo sobre nuestro ejército del Norte. El 23 á las cuatro de la tarde no se habia hecho todavía ninguna intimacion al comandante de la ciudadela de Amberes.

Los holandeses derriban todas las casas de la *Téte de Flaudres* donde el general Chassé hizo colocar hace dias veinte piezas de cañon.

La navegacion permanece siempre libre. La ciudad de Amberes, silenciosa y resignada, goza de la mas perfecta tranquilidad. Reina la esperanza al mismo tiempo que la inquietud; pero la primera parece prevalecer en los ánimos.

––Siendo el ataque de la ciudadela por la esplanada mucho mas facil que por ninguna otra parte, el mariscal Gerard insiste siempre en que los franceses ocupen Amberes á fin de poder dirigir su ataque principal por aquel lado. Parece que estas discusiones retardan las operaciones que se debian emprender contra la ciudadela.

Se toman todas las disposiciones necesarias para el caso de una defensa obstinada luego que se abra la brecha; y se ha arreglado el orden de ataque de las brigadas en la suposicion que el general sostenga el asalto. El Duque de Orleans ha reclamado como general de la vanguardia, y su brigada será la primera que ataque.

Camara de los diputados. *Sesion del 22 de noviembre.* Fueron nombrados vice-presidentes los señores Berenger, Etienne, Binjamin Delessert y Schonen. En seguida se procedió al nombramiento de secretarios, y salieron elegidos los señores Cunin, Gridaine, Ganneron, Martin y Felix Real.

Sesion del 23. El señor Dupin tomó posesion de la presidencia, y pronunció un discurso que recibió señales casi unánimes de aprobacion, quedando solo impasible una pequeña fraccion del estremo izquierdo.

Fondos públicos. – Cinco p.°|₀ cons. 93 fr. 90 c. – Empréstito Real de España 78. – Renta perpétua de id., 56⅜.

Coleccion de novelas escogidas de diversos autores. Los señores Suscritores pueden pasar cuando gusten á recoger los tomos 3.° y 4.° del Kenilworth, últimos de dicha coleccion. Esta se compone de

Carlos Eduardo, último príncipe de la casa de los Estuardos, 4 tomos en 8.° con 8 estampas finas.
Carlos el Temerario, ó Ana de Geierstein, hija de la Niebla, 5 id. con 10 id.
Wostock, ó el Caballero, 4 id. con 7 id.
La Familia alemana, y Pedro, hijo del Ciego, 1 id. con 2 id.
Kenilworth, 4 id. con 8 id.

Se hallarán de venta en Madrid en la librería de *Jordan*, calle de la Concepcion Gerónima, y en la de la *Viuda de Paz*, frente á S. Felipe el Real, y tambien en las principales librerías de las capitales de provincia.

En el número 5 del Boletin, cuarta columna, línea 26, donde dice *reconocida* léase *reunidas*.

MADRID: Imprenta de JORDAN, calle de Toledo, frente a la del Burro.