

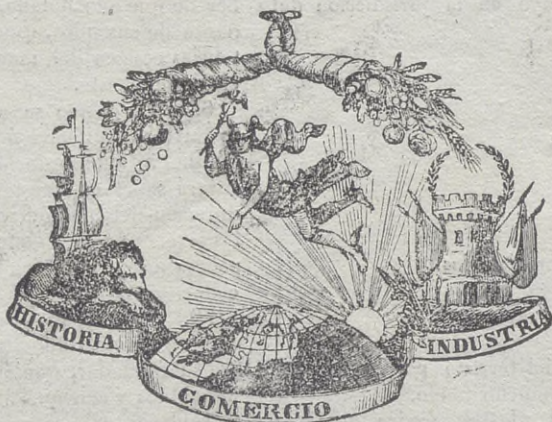
GUÍA DEL COMERCIO

Y BOLETÍN DE FOMENTO.

Sale en esta Corte todos los miércoles y se suscribe en su redacción, en la librería de la viuda de JORDAN y en la de MONIER: en las provincias en todas las administraciones de Correos.

Las suscripciones de las provincias no se admiten por menos de 3 meses: por 12 las de Manila, la Habana y Puerto Rico: por 6 las de Londres en casa de D. G. Polden, núm. 10 Gould Square, Crutched Friars, por M. Pitarc.

Precio para Madrid, 4 rs. al mes: para las provincias 5 franco de porte. Para América y Filipinas á medio peso fuerte por mes; y para cualquier punto extranjero 7½ rs. de vn.



Los individuos que residan en puntos subalternos del interior ó del exterior de la Península donde no tuviéremos correspondal y deseen suscribirse, podrán dirigir una carta franca á esta Redacción, incluyendo libranza á n. f. de la administración ó estafeta de Correos, contra la general de esta Corte, por la cantidad que gusten, descontándonos el 2 por 100 del giro, y les será remitido el periódico.

Los ejemplares sueltos se venden á 2 rs. vn.

No se reciben cartas ni reclamaciones que no vengan francas á esta Redacción, calle Meson de Paños, núm. 5, cuarto principal.

PERIÓDICO SEMANAL DE INTERESES MATERIALES.

ESTADÍSTICA.

Idea de los requisitos que debe comprender.

La descripción topográfica de un país, no se hace precisamente por lujo y ostentación, sino para conocer todos los recursos que encierra en favor de la agricultura, cria de ganados, comercio, industria, artes, ciencias, administración económica y civil del estado por estenso que sea. Estos fines no se llenarán jamás contentándose con la pintura del terreno por muy exacta que se quiera hacer, á esta debe acompañar la enumeración de las almas que incluye cada porción de él: como y en que brazos está distribuido: cual es su naturaleza, y cual es el estado de industria, actividad y conocimientos de los habitantes: que auxilios y que obstáculos encuentran para sus adelantamientos en la naturaleza misma del terreno, clima, costumbres, educación &c. La averiguación de todas estas circunstancias y demas que se incluyen en las instrucciones siguientes, no suele conseguirse por ordenes espesas tan fiel ni facilmente como parece, pues creen los pueblos, que se trata de nuevas imposiciones y gravámenes, por lo que recelan ocultan, desfiguran, y palean las cosas, y los ayuntamientos y corporaciones provinciales desean incomodarse lo menos posible, y salir del paso del día con las mayores apariencias de celo y patriotismo; pero que al fin se suele encontrar una realidad entre miles falsedades: una prueba de ello ocurrió en Cataluña cuando á principios del siglo pasado se trató de tales averiguaciones para la única contribución: esparcidas las ordenes por todo el principado, hechas las declaraciones por todos los vecinos de los pueblos, nació tal tempestad de reclamaciones que despues de haber hecho en virtud de la justificación exacta de ellas, la rebaja demas de una tercera parte de la contribución, aun no cesaban las quejas de los particulares, contra las tablas mismas presentadas por los pueblos. Los ingenieros por la mansion que deben hacer en el país, por la medición que tienen que hacer del territorio que comprende cada jurisdicción por el roce que les precisa tener con los naturales para la nomenclatura en la carta de los parajes y posesiones, y finalmente por mil circunstancias, pueden insensiblemente informar, y ver por si mismos como quien se

divierte las mas de las cosas que van espresadas en la instrucción siguiente y formar una descripción corográfica completa, principalmente si se les ayuda con las ordenes auxiliares de la superioridad en la forma que corresponde. Acaso se notará que estas instrucciones son diminutas en todo lo relativo á recaudación y muy prolijas en lo que es Agricultura y cria de ganados. A esto diremos que la mayor parte de este trabajo se hizo mas ha de 40 años como lo testifican sugetos que en dicha época se hallaban bien impuestos en este asunto. Los artículos dichos son parte de un plan de educación para los pueblos subalternos, plan que hace muchos años se presentó al gobierno, y en el se establecia un periódico mensual dirigido á que todos los conocimientos que comprenden estos artículos sobre la agricultura circularan por todas las provincias, en tiempo de D. Miguel Cayetano Soler y otros documentos de concesion impresos mas de treinta años antes de su ministerio.

PUEBLOS.

1. Nombre del lugar, actual y antiguo.
2. Su latitud.
3. Duración del invierno.
4. Frios y calores extremos.
5. Si nieva ó llueve mucho.
6. Su temperatura.
7. Numero de vecinos.
8. Su origen.
9. Su incremento.
10. Decremento.
11. Sus causas.
12. Cuantas parroquias.
13. Conventos Hospitales y Hospicios.
14. Que rentas tienen, de que viven,
15. Matrimonios al año.
16. Número de muertos y nacidos.
17. Cuantos nobles.
18. Cuantos del estado general.
19. Cuantos propietarios, artistas, jornaleros, oficinistas.
20. Cuantos mendigos é invalidos.
21. De que se alimentan comunmente las gentes todo el año.

22. Como preparan sus comidas.
23. Son vigorosos y robustos, ó débiles, activos ó perezosos.
24. Hay maestros de primeras letras, de latinidad, idiomas ó otros estudios, y cuantos.
25. Quien los paga.
26. Hay pósito en el pueblo, cual en su fondo en granos y en dinero, como se administra.
27. El pueblo fue de señorío, realengo ó de corporación.
28. Cuanto terreno se incluye en la jurisdicción del pueblo.
29. Cuanto está labrado.
30. Cuanto en olivares.
31. Cuanto en viñas.
32. Cuanto en sembrantíos.
33. Cuanto en dehesas.
34. Cuantos bosques.
35. Cuanto en baldíos.
36. Cuanto en esteril.
37. Cuanto se cultiva por propietarios.
38. Cuanto por arrendamiento.
39. Cuanto estuvo en manos muertas.
40. Cuanto en Hospitales.
41. Cual es la naturaleza del terreno por lo general.
42. La tierra vegetal tiene mucho fondo.
43. Calca esta sobre greda, lastra, piedra, guijo, ó sobre otra especie de tierra.
44. Que despoblados hay en aquel territorio que reliquias quedan de ellos y á quien pertenecen.
45. Que alquerías cortijos, haciendas ó casas de campo.
46. Que santuarios; de que subsisten: y si fueron poblaciones en algun tiempo.
47. Que ocupaciones de artes mecanicas hay en los pueblos con distincion; espresando en cada uno los maestros, oficiales y aprendices.
48. Cuantas posadas hay en el pueblo á quien pertenecen, cuanto paga el mesonero por el arrendamiento, ó en cuanto se regula este.
49. Que ferias hay en el año; que mercaderías se presentan en ellas; hay mercado todas las semanas.
50. Que numero de casas tiene el pueblo.
51. Cuantas hay inhabitables.
52. Cuantas hay con cargas; de que especie son estas, á favor de quien.
53. En que fincas arbitrios, concesiones ó privilegios consisten los propios de aquel pueblo.
54. Que cargas tienen que satisfacer ya sean de los oficios de justicia, fiestas de iglesia. Empedrados, fuentes, alumbrado, médico, maestro de escuela sangrador. &c.
55. Si los propios ó parte de ellos consisten en tierras de que naturaleza son estas, son dehesas, montes tierras de labor &c.
56. Que métodos emplean para que estas fincas fructifiquen.
57. Que derechos se pagan á la parroquia por entierros, bautizos, velaciones.
58. Que usos ó abusos hay en el pueblo de estos casos.
59. Que fiestas acostumbran á hacer en el día del patron del lugar ó de alguna otro santuario que exista en la jurisdicción.
60. Que cofradías hay en el lugar, que contribuyen los vecinos á ellas al entrar y anualmente, que beneficios perciben los cofrades, que funciones de iglesia hacen y que gastos con este motivo.
61. Cuantos clérigos hay en el lugar, á título de que están ordenados, con espresion de los que estén á título de patrimonio y de los que á título de capellanía.
62. Cuantas hay de estas propias de la parroquia, que reditúan, como y por quien se proveen, han de ser necesariamente hijos del pueblo.
63. El curato es de oposicion ó de presentacion, quien presenta.
64. Quien administra las fincas que pertenecen á la iglesia,

sia, por quien se hace el nombramiento de mayordomo administrador: que emolumentos tiene por esto.

65. Por un quinquenio que produce el pie de altar de la parroquia, que producía el diezmo, quienes son los partícipes.

66. Si hay alguna ermita ó santuario dentro del lugar ó en su jurisdicción, se averiguará cual fué su origen, que rentas tiene, de que subsiste, en que invierte sus fondos, quien los administra.

67. Si hay maestro de primeras letras se procurará saber de qué está dotado, que pagan los vecinos por la enseñanza de sus hijos, quien posee esta maestria; que circunstancias exigen del maestro; y á que se estiende la educación que dá este.

68. Lo mismo se averiguará en el caso de que haya maestro de latinidad ó de cualquiera otro idioma mas util.

69. Si alguno de los artistas admite aprendices, se procurará saber en que términos lo hace en cuanto al tiempo y duracion del aprendizaje, en cuanto á la manutencion de los jovenes, y en cuanto á la contribucion por parte de los padres del joven ó por parte de este despues de ser ya oficial.

70. Si hubo conventos de frailes ó monjas se sabrá que numero de individuos tubieron, de que se mantenian, quien fué su fundador, que fincas le señaló, para que numero de individuos y con que fines, si los declaró, cuando se hizo esta funcion.

71. Tienen los labradores separadamente alguna institucion ó cofradia para ayudar y dar la mano al que por accidentes involuntarios decae en su ocupacion: que fondos tiene, como se distribuyen los auxilios, lo mismo se hará respecto á los artesanos.

72. Si hubo en el lugar hospital para enfermos, ó hospicio, se procurará saber si fue fundacion del pueblo, ó de un particular, que rentas tubo, en que fincas consiste; quien las administra, á que inspeccion está sujeta la administracion, que número de camas tiene; que especie de asistencia se dá á los enfermos, que dotacion tiene el capellan ó capellanes, el médico, cirujano, enfermeros, y cualesquiera otros dependientes y sirvientes.

73. Como en muchos lugares sucede que se hallan fundaciones de Hospicios para peregrinos, se averiguará lo mismo que en el precedente; y ademas que policia se practica en estos para evitar sean acogida de vagamundos holgazanes ó malhechores.

74. Que práctica hay el lugar para recoger; ausiliar y criar los niños espositos; hay alguna fundacion para este importante objeto; que fondos tiene; y si no la hay, como se socorre esta necesidad.

75. Hay comadre ó comadron en el lugar; esta dotado, de que fondos.

76. Lo mismo se hará respecto á las maestras de niñas.

77. El agua que se bebe en el pueblo es de rio, pozos ó fuentes públicas: pagan los vecinos en este último caso alguna contribucion por este beneficio ó los propios del pueblo los costean absolutamente ó gratuitamente: hizo este bien algun particular, quien fué?

78. Si el lugar era de señorío, quien ponía las justicias, Está unida esta jurisdicción en la administracion del pueblo? Qué contribuciones pagan los vecinos al señor: tiene este algunas posesiones beneficiándolas ó cult vándolas como si fuese algun particular del pueblo: tiene alguna grangeria propia en perjuicio de las que podrian tener los particulares?

79. Tiene el administrador ó mayordomo del señor labranza en el territorio, comercio ó grangeria alguna?

AGRICULTURA.

1. Que especie es la dominante, granos, vinos, aceite, frutos, legumbres, hortaliza.
2. Se consumen estos productos en el pais.
3. Si sobran ó faltan á donde se llevan, ó de donde se proveen.

4. Las medidas de tierra que se hace uso en el país, cuantos pies cuadrados contiene.
5. En cuantas partes se subdividen y como se llaman.
6. Las lindes de las posesiones están plantadas de árboles, ó arbustos ó de nada?
7. Producen todos los años las tierras, alternan, ó de cuantos en cuantos años se les deja descansar.
8. Usan de abono para las tierras; de que especie es, estiércol fresco, añejo ó repodrido, excremento de ganado menor, mayor, aves, huesos molidos, algas marinas: y que método usan para hacerlos.
9. Hay uso de que el ganado lanar corredile en las tierras un número determinado, y en cuanto tiempo queda en una determinada muda de terreno.
10. Qué cantidad de abono tienen costumbre de esparcir en una medida determinada de tierra.
11. Porque tiempo se hace el abono de las tierras.
12. Que diferencia poco mas ó menos se tiene notada en el país entre el producto de las tierras abonadas y las que no lo están, y con los diferentes abonos.
13. Se conoce en el país el abono llamado Marga? de que color es la que usan, de cuantos en cuantos años la echan en las tierras: como hacen esta operación: cuantos años se perciben sus buenos efectos.
14. Se dá la preferencia sobre la marga á las inundicias que se sacan de limpiar los rios, arroyos estanques ó lagunas, y estando cerca del mar á las plantas marinas podridas, á las cenizas que provienen de la combustion de plantas, á las sustancias animales etc.
15. Se guarda algun orden en echar las semillas en la tierra; esto es, en la tierra que un año se sembró de trigo, se repite otro esta misma semilla, ó se siembra despues de cebada, habas ó avena.
16. Que especies de trigo, cebada, avena, centeno se conocen.
17. Para sembrar, usan de la última semilla recogida, ó usan indiferelemente de la de otros años, se valen siempre de las que han recojido en el país; ó las renuevan de tiempo en tiempo trayendo semillas de otros.
18. Para sembrar el trigo, cuantas vueltas de arado dan á la tierra; en que tiempos; y si labran á brazo hasta que profundidad caban la tierra.
19. En que estación siembran el trigo y demas semillas: antes de tirar el grano sobre la tierra hacen con el alguna operación, como la preparan; y que efectos se experimentan.
20. Que cantidad de cada grano se siembra en una medida determinada de terreno: se siembra á mano, ó con algun instrumento ó máquina.
21. Como cubren el grano que está ya en tierra, es con el arado mismo, ó con rastrillo, ó que otros instrumentos.
22. Acostumbran escardar los sembrados, como y en que tiempo lo hacen.
23. Hasta que altura crecen la cebada, el trigo, el arroz etc.
24. A que tiempo está ya madura cada una de estas plantas, que precauciones se toman para recogerlas y conservarlas.
25. Cuales son las circunstancias mas favorables para las producciones respecto de la atmósfera de los rios ú arroyos, de los animales ó insectos destructores y que medios se emplean para los cassos adversos.
26. Se conocen algunas plantas nocivas á las producciones útiles, sus nombres en el país y como las destruyen.
27. Se conocen en el país algunas enfermedades en los granos: que nombres tienen, se conocen las causas: que práctica para cortarlas.
28. Que longitud tienen las espigas de toda especie, trigos, cebadas etc. cuantos granos se les cuentan.
29. Se hacen prados artificiales, con que especies de plantas á que épocas, cuantas veces los siegan.
30. Como conservan los granos: en las cámaras enteramente limpios, ó en mies bajo cubierto, ó al aire libre en forma de piramides; ó llano, en silos, sobre cama de paja: lar-
- ga, corta ó cubiertos con mézcla ó capa de yeso: y como se hace.
31. Apalean las mieses, las trillan, ó las patean bestias, como se hace, y si inmediatamente despues de la siega, ó aporcionan que necesitan el grano.
32. Cuantos bueyes, caballos ó mulas uncen en los arados, si con la frente ó con el pecho tiran, cuanto terreno aran al dia desde el primer surco hasta el último.
33. Cuanto terreno puede un hombre sembrar en un dia y cuanto puede labrar con la bonga ó el azadon.
34. Los arrendamientos se pagan en granos ú otros efectos: estan de mitad el propietario y el arrendador: en los arrendamientos entran tambien las bestiascon que se labran las tierras, ó como se practican.
35. Que medidas usan en el país para la medicion de granos: en cuantas partes la subdividen, como se llaman estas, que peso arrojan.
36. Los granos, legumbres y plantas del país, merecen alguna preferencia comprados en las inmediaciones; en que consiste esta preferencia.
37. Como preparan los granos y semillas, ú otras partes de las plantas que cosechan para alimentar las personas las bestias, ó para servirse de ellas en las artes, por ejemplo como se moudan las alubias, el arroz, como preparan el zumaque, la rubia, la oja de morera para el gusano de seda. etc.
38. Que especie de molinos usan para este efecto, los de agua, de viento, tahonas, ó molinos de mano.
39. Las semillas que convierten en harina rinden mucha cantidad, una medida cuantas libras dá.
40. El vino, el lino, el cáñamo, las legumbres, aceite etc. son de mejor calidad que las de otros países: tubieron estimacion y estraccion en lo antiguo: porque la han perdido ó porque la tienen.
41. Acostumbran los labradores cocer el pan en su casa; como lo hacen, de cuantas especies de pan cuecen.
42. Hay hornos públicos á donde concurren todos: son estos señoriales; que paga el vecino por moler ó cocer su pan.
43. Suponiendo que en el país hay cosecha de vino y aceite: que distrito se distingue por mejor método de trabajos, y productos, que profundidad tienen los hoyos donde se planta la vid, cuanto tiempo lo dejan abierto: en que época plantan el sarmiento; cuanto años tarda en aprovecharse el fruto.
44. Se aran las viñas, ó se caban al azadon.
45. Cuantas vueltas de arado, y cuantas cabas les dan y en que tiempo.
46. En donde acostumbran ararlas, en que épocas del año caban alrededor de la cepa: cuantas semanas esta descubierta la caba, y cuándo le arriman la tierra, lo cual llaman abrir y cerrar las viñas.
47. En que distancia plantan las vides de una á otra.
48. Hay interpolados en los linos, olivos ú otros frutales.
49. En lo que llaman almantas, ó en el espacio que hay de lino á lino, siembran alguna otra cosa, como melones, sandias, calabazas, ú otra hortaliza.
50. Cuando las vides estan ya fuertes, y se empieza á dejarles el fruto, porque tiempo se podan, con que instrumento se hace esta operación.
51. Cuando ya han retoñado cuantos sarmientos les dejan por lo comun: acostumbran á aclarar el fruto cuando esta demasiado cargada la vid.
52. Dejan que los sarmientos se esten naturalmente ó les ponen guías ó estacas para sostenerlos.
53. Cuando la vid tiene ya sus ojas se experimentan algunos daños por la oruga ó algun otro insecto.
54. Tienen practica de plantar los pedazos de terreno de una especie sola de uva, ó indistintamente plantan de todas especies en un mismo pedazo de terreno.
55. Acostumbran ingertarlas de una especie en otra.
56. Al hacer la vendimia mezclan toda la uva indistintamente, pisan ó prensan tambien los escobajos, los granos solos para evitar el agrio de aquellos.

57. Cogen la aceituna ordeñada á mano del olivo ó apelean este para el efecto.

58. Pressan la oliva con máquina de hierro ó con vigas de madera: cual dá mas y mejor aceite, en que consiste el mal olor: en el mucho tiempo que la aceituna permanece amontonada en las truges fermentándose, ó en otras causas: que método hay para la clarificación del aceite: se muele tambien el hueso: que gusto le comunica: teniendo mejor aceituna que en Italia, porque no sacamos mejores aceites verdes, dorados, ó blancos, segun los varios distritos que los que hace Luca.

59. Teniendo mejores uvas que en Francia, porque no se afinan mas nuestros vinos, como se acostumbra en Cete Burdeos, Rhin, Chipre, Costanza, Oporto Madera ect.

60. Teniendo mejores lanas porque no tienen tanta estimacion hoy como las de Sajonia y Nueva Holanda en Australia (C. R.)

AGRICULTURA.

DESCUBRIMIENTO IMPORTANTE EN EL TRIGO.

Los franceses han descubierto las grandes ventajas que produce á la agricultura el segar el trigo antes que acabe de madurar. El trigo, segun Mr. Cadet de Vaux, segado 8 dias antes que el tiempo acostumbrado, ademas de precaverse contra los accidentes que en dicho tiempo le amenazan, presenta un grano mas lleno, mas nuevo y que nunca le ataca el gorgojo.

Esto se ha comprobado con repetidos experimentos hechos en un campo sembrado de trigo: habiéndose segado la mitad al tiempo que la práctica dictava, y la otra antes de dicho plazo. Esta dió un hectólitro (1 fan. 9 cel.) mas de trigo por cada hectar (2½ fanegadas) de tierra. Se hizo pan de cada clase, y se halló que el trigo segado antes, dió 7 lbs. mas de pan que el otro en 6 decalitros (5 azumbres). Ultimamente, el gorgojo no atacó á dicho grano, y si al otro.

El tiempo propio para segar es cuando estrujado el grano entre los dedos, presenta una masa, como el mignon de pan, cuando recién sacado del horno se estruja entre los dedos. (Mechanic Magazine v. 4, p. 266.)

MOBO ECONOMICO DE MANTENER LOS CABALLOS.

El autor asegura que le ha experimentado por espacio de 17 años, baciendo trabajar bien al ganado; y que ha obtenido felices resultados, así como los sacaron otros muchos que le adoptaron.

En el desban del establo se coloca la máquina para cortar la paja y moler el grano. Desde el desban baja un embudo ó envasador sobre el pesebre de cada caballo que está debajo. A cada embudo se une en el desban un cañon; por cuyo medio se mezclan los ingredientes que forman el pienso. El pesebre no debe ser de mucha cabida, para quitar al mozo de caballos la tentacion de llenarle de yerba, la cual carga demasiado el estómago del caballo y aumenta el gasto; porque un caballo que tenga el pesebre lleno de ella, consume y desperdicia sobre 50 lbs. al día: cuando usando la paja cortada solo emplea 10 lbs. cada 24 horas. El pesebre con el cual comunica el embudo debe tener unas barras cruzadas de madera dura, colocadas á distancia de 10 á 12 pulgadas entre sí, para impedir que el caballo desperdicie el pienso buscando el grano que en él se contenga quedándole bastante lugar para tomar la comida.

El autor ha dado la preferencia á la máquina de cortar paja de Mr. Wilmott, ingeniero muy sabio que vive á 5 millas de Taunton, en el condado de Wiveliscombe; y se ha valido de las mejores máquinas de moler el grano. Está averiguado que el que tenga 3 ó 4 caballos, sacará el coste

de las máquinas en el año primero; y el ganado cuidado por el método que el autor indica, será el mejor para el trabajo.

Cuando se halla ya reunido el pienso en el conducto, habiendo cuidado de poner los ingredientes antes, se dará aquél en cortas cantidades á la vez, y muchas veces al día; y por la noche se dejará en el embudo la dosis suficiente hasta la mañana. Este método será muy molesto para el mozo de caballos, respecto á que solo tendrá que subir al desvan 6 ú 8 veces al día.

El autor al señalar las cantidades que deben componerle, ha formado una escala dividida en 4 clases, en la cual señala las cantidades de que debe constar el pienso. Debe cuidarse siempre de moler bien los granos que se dieren á los caballos, pesándolos cuidadosamente; pues por el peso solo se puede juzgar de la cantidad de sustancias farináceas que consume el caballo, siendo sabido que un peck de avena pesa de 7 á 12 lbs; de consiguiente si se da el pienso por medida, no se puede asegurar bien la cantidad. El trigo varia de 16 á 12: la cebada de 13 á 10: los guisantes de 17 á 15: las judías de id por peck; y como estos granos y simientes son igualmente buenos para el caballo, y de corta diferencia respecto á su gravedad específica, es indiferente usar los unos ó los otros; aunque el autor prefiere las patatas hervidas ó pasadas por el vapor, para los caballos destinados á trabajos duros; y por eso dice que se deben emplear siempre que las hubiere.

Estado de las cantidades de harina que deben entrar en el pienso.

Especies.	Clases.			
	I.	II.	III.	IV.
Harina de judías, guisantes, trigo, cebada ó avena.— Libras.	5	5	10	5
Salvado fino ó mezclado.....	.	.	.	7
Patatas hervidas ó pasadas por vapor, mezcladas en un cubo con un apisonador de madera.	5	5	.	.
Granos frescos.	6	.	.	.
Yerba cortada.	7	8	10	8
Paja id.	7	10	10	8
Polvo de cebada molida, ó borujo de aceite desmemizado.	.	2	.	2
Sal.—onzas.	2	2	2	2

Esta escala nos hace ver que el pienso de cada caballo es de 30 lbs. en 24 horas, con lo que se mantiene bien. La sal es un estímulo preciso para la digestion, que no se omitirá nunca. Cuando el caballo venga de trabajar, se cuidará de darle de comer bien, para que satisfecho, no necesite comer tanto despues.

El grano, sea de la clase que se quiera, debe pesarse separadamente de la paja, y con ello, el que cuida de los caballos conocerá si estos tienen lo bastante. Algunos están mal con las patatas, creyendo que no son buenas para los caballos de labor: pero el autor apoyado en la experiencia, las recomienda como parte de las 30 lbs. del pienso, y las califica de muy nutritivas. Mr. Curwen, individuo del parlamento, criaba los 100 caballos que tenia, con patatas y paja; y hacian sus labores tan bien como los que comian otras sustancias. (Mechanics Magazine, v. 6. p. 374).

SAL PURIFICADA Y POR PURIFICAR.

Hay una diferencia muy grande en la calidad de la sal recientemente sacada, y la que ha sido bien purificada y seca de la salmuera y del amargo. La sal recién sacada no es la mejor para conservar las carnes ni para la mesa: da

á las primeras mal gusto, altera su color y les impide adquirir aquella dureza que tan precisa es para la conservacion.—Ademas, merma en las conducciones, porque se disuelve con el contacto de la atmósfera. (*Mechanics Magazine*, v. 3. p. 96.)

MODO CON QUE LOS HOLANDESES SACAN EL COLOR AZUL DE LA GUALDA.

Se ponen las ojas juntas en un tonel con agua, y se carga toda la masa con pesos; en cuyo estado se las deja estar de 16 á 18 horas, ó hasta que se realiza la saturacion; lo que se conoce por el color de verde pajizo que toma el agua. Se sacan las hojas, y se deja en reposo por algunos minutos la solucion, para que se precipiten las particulas térreas. Pasados, se filtra por un cedazo de alambre, de cerdas de caballo, de lana, ó de seda; y despues se menea violentamente por un cuarto de hora con una espátula de madera.

En tal estado se echa una cantidad de agua-cal en el extracto, y se continúa removiendo por algunos minutos mas, dejándolo reposar por algunas horas. En el fondo de la vasija se deposita un hermoso precipitado azul; verificado lo cual, se filtra, y se seca en pequeñas tablitas á los rayos del sol, hasta que queda seco y de la consistencia del mar-mol. (*London Journal of Arts*, v. 14, p. 43.)

DE LA LEVADURA COMO ABONO.

Es uno de los mejores abonos. Algunas esperiencias hechas con varias clases de verduras, han hecho ver que una corta cantidad de levadura, despues que llega á pudrirse mezclada con agua y aplicada á las plantas como abono líquido, es excelente; no teniendo mas inconveniente que el de ser demasidamente rico. Sería conveniente que hombres dedicados al cultivo, lo ensayaran en las piñas, vides, en la familia brásica, especialmente en las coliflores y las patatas rociando con el los nabos recién plantados, y otras semillas oleaginosas. (*Mechanics Magazine* v. 6. p. 224.)

MODO DE PURIFICAR LA MIEL.

Los judíos de la Moldavia y Ucrania preparan á poca costa y trabajo la miel, poniéndola como una especie de azúcar sólida, y blanca como la nieve, que remiten á Dantzic, en donde los destiladores la emplean para hacer licores. El método se reduce á esponer la miel al hielo por tres semanas, en parage á donde no llegue el sol ni la nieve, y en una vasija que no sea conductora del calorico. La miel no se hiela, pero se pone clara y dura como el azúcar.

(*Mechanics Magazine* v. 6 p. 225.)

EXTRACTO DE CACAO.

El Sr. Marshall acaba de sacar una patente de invencion para el laboreo de este extracto. Su método se reduce á hervir por una hora una libra de cacao hecha polvo, en un galon de agua 9 cuartillos. Se pasa la pasta y el líquido por un cedazo y la materia oleosa se queda en forma de espuma en la superficie. Luego se evapora en un baño de agua hasta que toma la consistencia de la triaca; y se pone en botellas bien corchadas y selladas, para impedir el contacto del aire. (*Register of Arts* v. 4. p. 366.)

MODO DE QUITAR A LA LECHE EL GUSTO A NABIZA.

Se disuelve un poco de nitro en agua de la fuente puesta en una botella; y acabados de sacar 8 galones de leche de la yaca, cuando aun está caliente, se echa una taza de aquella, de la cabida de las de café, y se le quita el gusto (*The Glasgow Mechanics Magazine* v. 6, p. 366.)

ARTES.

MEJORAS EN LAS MAQUINAS DE TUNDIR LOS PANOS Y OTRAS ESTOFAS QUE RECLAMAN IGUALES OPERACIONES. Por W. Davis de Bourne.

Se reducen á tres puntos: primero, aplicacion de unas cuchillas rotatorias de metal sólido, no atornilladas ó encuajadas en un cilindro ó barra como hasta aqui se hizo con las cuchillas rotatorias para el tundido: segundo de la aplicacion de las cuchillas rotatorias en una direccion angular al traves del paño. La diferencia entre este y el método hasta aqui practicado, consiste en que el cuchillo inferior, conocido con el nombre de espada saliente, se ha colocado casi siempre paralelo en ángulos rectos á la longitud del paño. Tercera, la aplicacion de una cama elástica por muelles espirales, colocada casi en ángulos rectos sobre el plano de la espada saliente.

La cuchilla fija se hace de una hoja de acero endurecido, y las rotatorias de sólido acero, con cuatro ángulos cóncavos y torcidos como un tornillo en espiral. Las dos cuchillas se ponen en un bastidor, ajustadas con tornillos. Deben colocarse segun hemos dicho, diagonalmente al traves de la ropa. La cama será de una pieza delgada de metal, que se hará elástica con el temple, si fuere de acero, ó fuertemente rollada ó amartillada si de cobre. Este lecho se hará mas flexible uniéndole á una palanca aplicada á él; y tambien dejándole descansar sobre los extremos de los muelles de alambre espirales, ajustados con tornillos.

(*London Journal of Arts*, tom. 7, fol. 83.)

PURIFICACION DE LA MATERIA CURTIENTE QUE SE EMPLEA EN LAS TENERIAS.

El Sr. Bertelim purifica la infusion de las agallas empleadas en los curtidos, con los dos métodos siguientes.

I.

Una infusion caliente de agallas se filtra por un paño: se le añade una corta cantidad de ligero ácido sulfúrico, y se mezcla bien lo uno con lo otro: se separa el coágulo que se forma, y se filtra el licor que queda. Se añade poco á poco, pero agitándolo, ácido sulfúrico desleído en una cantidad de agua igual á la mitad del peso de este; el precipitado que se presenta al cabo de una hora, tiene la vista de un gluten medio fluido: se decanta el fluido, y se mezcla cuidadosamente con ácido sulfúrico, concentrado, hasta que se forma un precipitado. Este es un compuesto de ácido sulfúrico y materia curtiente, de un blanco que tira á pajizo insoluble; en un ácido ligero. Se pone en un filtro, y se lava, con ácido sulfúrico, disuelto en agua pura, y oprimido entre papel de estraza; se añade al fluido, carbonato de plomo en polvo muy fino, hasta que se neutraliza el ácido sulfúrico libre, la ebullicion por un corto tiempo aparta el ácido que está unido á la materia curtiente; y la perfecta saturacion se echa de ver cuando la solucion toma un color pajizo muy fuerte. El fluido filtrado se evapora con cuidado, hasta que queda seco, si es dado en una bomba de aire; el extracto moreno que resulta se pulveriza, y se disuelve en ether, á la temperatura de 86 Frihr. La solucion

eterea evaporada, se convierte en una sustancia de color pajizo quebrado, que es la materia pura curtiente.

II.

A una solucion filtrada de agallas, se añade una infusion concentrada de carbonato de potasa, hasta que se forma un precipitado blanco, el cual se lava en un filtro con agua de hielo frio, y se disuelve en un ácido acético ligero. De la filtracion resulta una materia morena: el fluido limpio se precipita con el acetate de plomo; el compuesto de la materia curtiente y óxido se lava y se descompone con hidrógeno sulfureto. El líquido que resulta de la filtracion no tiene color, y evaporado bajo el recipiente de la bomba de aire, produce unas escamas duras, transparentes y apajizadas, que lavadas con ether, como en la anterior, dan la materia para curtiente.

Esta, que no tiene color lo adquiere con el contacto del aire; no es disolvente; se pulveriza con facilidad; y se disuelve prontamente en el agua. Destilada, no da amonia, pero sí un aceite líquido pajizo, que al enfriarse deposita cristales diferentes de los del aceite gálico: tiene un gusto caliente, y color ó sales precipitados de hierro de un verde apajizado pardusco.

Las combinaciones de la materia curtiente con los ácidos, cuando está bien saturada, no tienen gusto agrio, sino astringente: en estando depuradas son solubles en agua; y solo se precipitan por un grande exceso de ácido. Con bases salobres la materia curtiente forma compuestos muy curiosos. El compuesto neutro con potasa ó amonia, es poco soluble en agua fria, mas en caliente; y separado de esta á medida que la temperatura baja, en forma de polvo blanco, puesto en el filtro, oprimido y seco, tiene la apariencia de una tierra salitrosa, y no padece alteracion con el contacto del aire. Humedecido, forma extracto por medio del aire. La combinacion en seco es mas soluble.

(*Quarterly Journal of Sciences*, tom. 4, fol. 220.)

MEJORAS EN LAS MAQUINAS QUE SE EMPLEAN EN SEPARAR EL ALGODON DE LA SEMILLA CON QUE ESTA UNIDO. Por Sam Harris de Glasgow.

Consisten en colocar cepillos mudables en la parte de atras de los cilindros que se emplean regularmente en la operacion. Con estos cepillos, el algodón al pasar por aquellos cuando se le trata de despojar de la simiente, no se abraza en el cilindro: circunstancia que hasta aquí le ha sido muy dañosa.

Se construyen estos cepillos con piezas de madera de álamo negro, ú otra que fuere dura; y las dimensiones serán de $\frac{1}{2}$ pulgada de grueso, y $2\frac{1}{2}$ de ancho, y el largo proporcionado á acomodarlos en el espacio que hay entre los cilindros. En el borde de la prensa de madera, se hara una cauleta para ajustar las puas del mismo modo que se hace con los cepillos regulares. Este modo de acomodar los cepillos se realiza por dos mortajas en los escapes de madera, por medio de los cuales pasan los tornillos que sugetan los cepillos. Por este medio las puas ó erizos se hacen de poner en contacto con el cilindro; y si se aflojan se vuelven á ajustar con los tornillos. (*London Journal of Arts* t. 2, fol. 185.)

EDUCACION POPULAR.

Con tanto mas gusto hablaremos de los progresos que hace en Inglaterra el sistema de educar é instruir en los conocimientos útiles á las clases industriosas de la sociedad, á las que sacan su subsistencia del trabajo, á aquellas á cuya pobreza deben las artes infinitas mejoras, y debemos todos los gozes que nos proporcionan los adelantamientos de las mismas, cuanto, que quizás ha sido la España la primera

que en la época moderna se distinguió en promover tan digno objeto. El nombre, siempre respetable para los buenos españoles, del Sr. conde de Campomanes, lleva unida á sí la memoria de las tareas que empleó en mejorar la condicion de las clases humildes; y su tratado de la *Educacion popular*, que deberá mirarse como un esfuerzo del genio de las luces y de la filosofia, fué la antorcha que en manos de este ilustre y benéfico magistrado, empezó á abrir nuestros ojos, y á enseñarnos el camino mas seguro de la prosperidad.

Pocos años hace que el pueblo inglés no creia necesario que las clases menesterales tuvieran mas ideas, que las precisas para desempeñar los rudos ó delicados trabajos de las maniobras de los oficios á que desde niños se dedicaban; los hombres ricos y despreocupados miraban la educacion del pueblo laborioso con desden; y no faltaron hombres de talento y luces que abiertamente se opusieron á que se les diera, impidiendo con ello la mejora de la suerte de la parte mas pobre de nuestros hermanos. Pero al fin han variado los tiempos, y un noble deseo de adquirir conocimientos útiles, agita el pecho de los menestrales: los acaudalados los apadrinan; y los hombres mas ilustrados ponen en contribucion sus conocimientos y su celo, para difundir entre los que viven del sudor del rostro, todas las noticias, y los conocimientos necesarios para conducirlos con acierto en las operaciones de sus respectivas profesiones, y en la conducta de sus negocios.

El célebre jurisconsulto, individuo del parlamento, Enrique Brougham, se ha presentado en la escena como el mas ardiente promotor de la educacion popular, por medio de un luminoso escrito, que bajo el título de *Observaciones sobre la educacion popular dirigidas á los artesanos*, se insertó en la acreditada revista de Edimburgo, y se imprimió por separado por el *Instituto de Mecánicos de Londres*.

Es evidente, dice Brougham, que la falta de tiempo impide á los artesanos seguir un plan sistemático de educacion, razon por la cual se les deberá aco. nodar un método breve y compendioso: contentándose los mas con llegar á un cierto punto, por el camino mas breve.

Así cuando se les enseñe, por ejemplo, la geometría, no hay necesidad de hacerles entrar en todas sus honduras bastando hacerles entender la índole de las investigaciones geométricas, y percibir las principales propiedades de la figura. Gran servicio haría al mundo el que se dedicara á escribir unos tratados de *matemáticas*, sucintos y claros, que enseñaran el modo de raciocinar que prescribe esta ciencia haciendo ver la aplicacion de sus proposiciones fundamentales á la física, en la cual se hicieran ver por igual estilo sus grandes principios, y su practica aplicacion.

El que lograra formar un tratado en el cual sencilla y concisamente se desplegaran las doctrinas de la álgebra, de la geometría y de la mecánica, acompañadas de ejemplos que fijaran la imaginacion de los que le leyeren, haciendoles ver el enlace que tienen en sí con las artes necesarias para hacer cómoda la existencia, podría llamarse creador de una rica mies de descubrimientos é invenciones artísticas, que harian miles de hombres ingeniosos y activos, llenos de las luces que su trabajo les habria facilitado.

Aunque mucho se deba esperar de los esfuerzos del celo individual, cree el autor que sería mas rápido y seguro el efecto, si se encargara una academia ó reunion de hombres sabios y celosos del bien público, de promover la redaccion, publicacion y venta, á precios muy bajos, de obras de la clase de las á que hace relacion: sin que para componer esta corporacion se hayan de exigir talentos superiores, ni profundos conocimientos, ni grandes riquezas.

Un hombre dotado de un juicio sano, decidido á difundir entre sus compatriotas las mejoras intelectuales y morales que son muy capaces de recibir, puede trabajar con mucho fruto para lograrlo, ora en la *Sociedad central*, ó como socio corresponsal, en los pueblos de las provincias.

Quiere Brougham que los gastos los hayan de pagar los mismos artesanos, y que ellos hayan de tener inmediata

interveneion en las operaciones de la corporacion. «Al fin prevaleció la idea de este sabio jurista, y Londres tiene una sociedad numerosa, compuesta de muchos y respetables sujetos; la cual publica periódicamente obras preciosas que ansiosamente se reciben, se leen y se consultan por las clases industriales, derramando entre ellas luces de que carecian, y que producen ventajosísimos resultados. Nosotros nos aprovechamos de los escritos que tienen conexion con el presente periódico, insertando en él lo que creemos mas á propósito para la ilustracion de nuestros paisanos.

Este admirable plan tuvo su primera ejecucion en la fábrica de gas de Glasgow; y no hay duda que cundirá en todas partes, por el ser mas eficaz y el mas útil para instruir á las clases laboriosas, en cuanto han menester saber para asegurar su bienestar físico y moral. El Sr. Bannatyne dirigió una circular á todos los gefes de fábricas, dándoles á conocer la idea, para que la difundieran entre sí; y ha logrado hacerla correr por Inglaterra é Irlanda. Diputados de la fábrica de Mr. Dun: de la imprenta de Mr. Duncas: de los molinos de Mr. Ford y de otras partes han escrito, pidiendo copia del reglamento de la indicada Sociedad, para establecerla en sus manufacturas. En Wigan se estableció una en donde se admiten los artesanos que trabajan en las obras públicas. A Irlanda se enviaron traslados de las ordenanzas, y de la lista de libros que tiene la biblioteca de la fábrica de gas de Glasgow.

Ningún plan iguala al referido para mejorar la educacion de los artesanos, por la baratura, y por la seguridad de los resultados. (*Glasgow Mechanics Magazine*, vol. 3 fol. 55)

MINAS DE ALMADEN.

En nuestro núm. 56 insertamos una carta publicada en el Times, relativa á las minas de Almaden. Su autor reunió sin duda noticias y datos que son de interés, y que merecen publicarse, como lo hizo el Diario mercantil de Cadiz, mas al verificarlo no podemos menos de rectificar algunas inexactitudes y presentar algunos otros detalles, que nunca parecerán ociosos cuando se trata de una joya como la rica mina de Almaden, con que la naturaleza ha favorecido á la España.

Las minas de Almaden se hallan situadas en la provincia de Ciudad-Real, en los límites de las de Badajoz y de Córdoba, y su trabajo remonta á la mayor antigüedad, puesto que 700 años antes de la era vulgar, estrahian ya los griegos el vermellon de Almaden. Roma nombraba un magistrado encargado de cuidar de esta riqueza, y las damas romanas gastaban la cantidad de 100,000 libras de cinabrio en su adorno y afeites.

El mineral se halla en filones que atraviesan el terreno de transicion y las cuarcitas, y skistos arcillosos que lo forman. Se compone principalmente el criadero de dos filones verticales, paralelos, distantes entre sí unos 20 metros. Su potencia varia, la media es de 8 metros, pero en los puntos de cruzamiento (en San Pedro, por ejemplo) el mineral adquiere un macizo de 15 metros. La mina se trabaja atacando el filon y estrayendo toda su masa haciendo el relleño y el encoframiento de mampostería, sistema preferible al de emplear la madera, y que dá un porvenir seguro á los trabajos.

En estos últimos años han trabajado de seiscientos á seiscientos obreros, doscientos al aire libre, y el resto en lo interior. El producto ha sido de 23.000 quintales de mercurio, y se conduce á lomo á Sevilla por falta de camino de ruedas, camino cuya necesidad hemos indicado ya repetidas veces, y que es mengua para España esté aun por construir.

El trabajo de la mina perjudica á la salud de los mineros, y los vapores mercuriales tienen tal accion sobre la economía animal, y especialmente en el sistema nervioso, que á pocas campañas de trabajo se ven atacados con mas ó menos intensidad y temblones.

Pero afortunadamente el remedio para este mal se halla próximo, y á principios de octubre acuden los mineros atacados del temblor á los baños de Fuencaliente, se bañan primero en el baño tibio y despues en caliente, y curan de todo punto, siendo de notar que ha sido preciso entren reunidos en hora determinada y separados de las demas personas que concurren á los baños, porque el agua queda con un olor insufrible, por cuya causa está prohibido bañarse despues que los mineros; y así estos concurren á lo último de la temporada y cuando ya no deben bañarse otras personas.

Este hecho es muy notable, los baños de Fuencaliente son el remedio eficazísimo para la enfermedad adquirida en el trabajo de las minas de Almaden, y se hallan próximos como si la providencia hubiera querido poner el medio de destruir el mal allí en donde se adquiere, y es tal la virtud de las aguas de Fuencaliente, que curan radicalmente el temblor y cuantas veces se adquiere por el trabajo de las minas.

Del Boletín instructivo y mercantil de Puerto Rico tomamos el artículo siguiente.

ECONOMIA DOMESTICA.

Nada hay que contribuya tan eficazmente á promover el bienestar de los matrimonios y evitar la penuria y dificultades en que suelen verse sumergidos los jóvenes casados, como la economía en el manejo de su gobierno doméstico. De poco sirve que el hombre proporcione poco ó mucho para mantener á su familia, si hay en ella desperdicio y desorden. La obligacion del hombre es traer á la casa lo necesario, y la de la muger cuidar que nada salga de ella impropriadamente, ni aun la cosa mas pequeña, no tanto por lo que esta puede valer en sí, sino por el hábito que produce, el cual empezando por cosas insignificantes, trae consigo inevitable ruina. El hombre busca una compañera para que cuide de su hacienda, le ayude en su peregrinacion en esta vida, y para que eduque y prepare á sus hijos para ocupar dignamente sus respectivos destinos en la sociedad. El interes del marido debe ser el objeto de la solicitud de la muger: y su mayor ambicion no debe estenderse á mas que á procurar su felicidad y bienestar, así como la de sus hijos. Este ha de ser el único objeto de su existencia y de sus esfuerzos en el seno de su familia donde puede contribuir tanto á hacer una fortuna, como el marido en la tienda ó el obrador. No se enriquece el hombre con lo que gana sino con lo que ahorra. Un marido bueno y prudente deposita el fruto de su trabajo é industria en manos de su mejor amigo, pero si este amigo no corresponde á su confianza ¿qué esperanza le queda? Si no le es dado confiar en la compañera de su corazon ¿de quién podrá fiarse? La esposa no obra solo para sí; es el agente de varias personas queridas, y debe procurar el bien de estas mas que su propia satisfaccion. Vanidad en el vestir, delicadeza excesiva en el comer, ó mas sociedad de la que sus medios permiten, son igualmente perniciosos, y deben cuidadosamente evitarse no solo por el dispendio que acarrearán, sino por la corrupcion de principios que producen.

LONDRES 24 de enero.

El comercio de ganado vacuno con España ha disminuído poco á poco como era de presumir, y por los motivos que ya tengo manifestados á vds. en mis anteriores; sin embargo como son tantas y tantas las ventajas que produciria esta especulacion, bien que varios de los traficantes hayan quebrado, no por eso se desiste enteramente de la empresa, y una de las mas acreditadas casas de Liverpool emprende la esportacion bajo un nuevo pie. Hasta aqui el ganado se ha estraido de los puertos españoles por buques

de vapor lo que hacia su transporte muy caro, ó por medio de buques de vela, cuyas dimensiones si eran pequeños, ó cuya pesadez si eran apropiados, salian siempre poco ventajosas para los empresarios; en el dia quedan vencidas todas estas dificultades por la compra que se ha hecho de buques de alto bordo pertenecientes á la marina real, cuyos buques despues que esten bien reparados ofrecerán toda clase de ventajas á los especuladores, pues en ellos el ganado tendrá espacio suficiente para no enfermar, mientras que su buena construccion será siempre favorable para el viaje. Varios agentes han sido enviados nuevamente á Santander, Gijon y otros puntos de la costa de Cantabria, para hacer compras de ganado para la esportacion, el cual desembarcará ya sea en Liverpool ú otro punto del norte de Inglaterra, donde se engordarán hasta poderlos enviar por el camino de hierro á este mercado.

(Espec.)

BURDEOS 28 de enero.

Segun escriben de la Habana, el gobierno de Hayti, habia puesto en libertad á los dos buques nacionales apresados malamente, á quienes ha indemnizado de los perjuicios, y todo antes de presentarse los buques de guerra despachados por las autoridades de la Habana, en cuya rada se hallaban los indicados buques apresados.

—La *Gaceta de Venezuela* publica los datos siguientes:

Esportaciones hechas por la aduana de la Guaira en los tres primeros meses de 1841 y 1842.

En 1841. Café 40239 quintales y 53 libras. Cacao 3,417 fanegas y 50 libras. Algodon, 5 quintales Azucar mascabada.

En 1842. Café, 37,065 quintales y 37 libras. Cacao, 10,445 fanegas y 40 libras. Algodon, 551 quintales. Azucar mascabada, 1,118 quintales. Añil, 280 quintales. Cuenos, 11,580.

Id. Mas esportacion en el último año en cacao y cueros. Cacao, 7,026 fanegas y 10 libras. Algodon, 546 quintales. Cuenos, 3,065.

Menos esportacion en el último año en café, azucar y añil.

Café, 3,176 quintales y 16 libras. Azucar mascabada, 482 quintales. Añil, 425 quintales.

El diario de *Lloyd astrichien*, publica el estado siguiente de la esportacion de las principales mercancías de la monarquía austriaca (esceptuando la Dalmacia y los puertos franceses) desde el 1º de noviembre de 1839 hasta el 31 de octubre de 1840.

Materias brutas: 40.640,578 florines; colores y mercancías de colores: 1.390,416 florines; granos, frutos: 6.114,971 florines; aceites: 529,420 florines; tabacos: 1.441,780 florines; metales y minerales: 7.966,406 florines; mercancías diversas: 821,904 florines; pescados: 1.282,842 florines: total 103.840,551 florines. La importacion y la esportacion se encuentran repartidas de la manera siguiente: Importacion en los puertos de mar austriaco, 976,266 florines; por las fronteras de Italia, 16.389,875 florines. Sajonia: 15.650,491 florines. Polonia, Gracovia, Rusia: 3.615,010 florines. Total 105.769,390 florines.

Resulta de este estado que la importacion de los objetos de indispensable necesidad ha aumentado: 4.804,255 florines. La esportacion ha aumentado tambien considerablemente, y es de esperar que continuará el aumento.

PUERTO DE SANTA MARIA 28 de enero.

La esportacion de vinos de Oporto en el año último de 1842 ha sido no solamente mayor de lo que se esperaba y decia sino mayor tambien que la de los vinos de Jerez. El número de botas que han salido por la barra del Guadalete el año pasado ascendió á 25,096, al paso que por la barra del Duero en Oporto han salido para el extranjero 27,431,

pipas, cuya medida es algo mayor que la de la bota de este pais. De ese número de pipas han ido 21,728 para la Gran Bretaña, 2,220 para el Brasil, 1,005 para los Estados Unidos de América, 564 para Hamburgo, 373 para Bengala, y una sola para España.

En 1841 la esportacion fué mucho menor ascendiendo solamente á 26,355 pipas. (Heraldo).

Estado de los vinos estraidos de Oporto; y puede observarse tambien la general tendencia á la disminucion.

	1838.	1439.	1840.	1841.	1841.
	PIPAS.	PIPAS.	PIPAS.	PIPAS.	PIPAS.
Reino-Unido.	26057	26159	25678	21011	21011
Brasil.	7181	1915	2793	1879	2250
Estados-Unidos.	2628	5171	1400	1164	1000
Amburgo.	803	295	145	674	564
Suecia.	122	161	151	112	525
Costas de Africa.	371	163	212	31	402
Terra-Nova.	55	132	103	118	190
Holanda.	111	99	82	58	18
Dinamarca.	105	95	159	21	...
Rusia.	1	50	164	...	98
Australia.	...	...	...	258	...
Islas de la Mancha.	...	...	...	66	70
Cabo de Buena-Esperanza.	...	...	...	...	101
Bengala.	...	...	...	...	373
Angola.	380	339	913	254	171
Canada.	...	...	...	309	...
Montevideo.	...	...	...	126	69

PARA LA HABANA.

La muy acreditada fragata española nombrada la PROVISIONAL forrada y empedernada en cobre de primera marcha al mando de D. Carlos de la Sierra. Saldrá para la Habana el 15 de febrero si el tiempo lo permite. Admite pasajeros en su brillante cámara: se dará el buen trato de costumbre. La despachan los señores Menendez hermanos, y Quintana. Santander 24 de enero de 1843.

FONDOS PUBLICOS.

BOLSA DE MADRID DEL 31 DE FEBRERO.

Títulos del 3 por 100.—Se han hecho en 29 operaciones 17.752,000 rs. 5 de ellas al contado á 24½=2 con prima de 1½ á 25 y las demas de 24½ á 5/8 á var. fechas ó vol. con el cupon corriente.

Títulos del 5 por 100.—Se han negociado 37.680,000 rs. en 55 operaciones: 1 á 21½ al contado: 12 con prima de 22½ á 24 con 4 cupones: y las demas de 31 ó 31 5/8 á varias fechas ó vol. con los 12 cupones vencidos.

Títulos del 5 procedentes de la deuda exterior.—600,000 rs. en 2 operaciones á 19½ al 4 de marzo con 4 cupones.

Certificaciones de deuda sin interés.—1.000,000 rs. en 1 operacion á 5 5/8 á 60 dias f. ó v.

CURSO DE CAMBIOS.

Londres á 90 dias 37 ½.—París á 90, 16 librs. 6.—Aliante ½ daño papel.—Barcelona ½ d.—Bilbao ½ ben. papel.—Cádiz 1 ½ d.—Coruña par.—Granada 1 ¾ d.—Málaga 1 5/16 daño.—Santander 1/8 papel ben.—Santiago ¾ d.—Sevilla 1 ¼ papel d.—Valencia ½ á 5/8 daño.—Zaragoza ¾ papel d.—Descuento de letras 6 por 100 al año.

Amsterdam 27 de enero.—Deuda activa española 18 1/16.

Bruselas 28.—El 3 por 100 español, 18.

Londres 28.—Consolidados al contado 94 7/8: española activa 18 7/8.

París 31.—El 5 por 100 consolidado 120 frs. 75 c. el 3 por 100 79 frs. 90 c. activa española 24—pasiva 4.

IMPRENTA DE LA GUIA DEL COMERCIO.
Calle de Bordadores, núm. 7.