

# MISCELANEA

## DE COMERCIO, ARTES Y LITERATURA.

BIENOTESA MUNICIPAL  
MADRID

### NORUEGA. — Berghen 17 de Enero.

Nuestra plaza, que entre todas las de este antiguo reyno del Norte es la que mas fija la atención por su comercio, que consiste en pescados, peleterías y maderas de construcción, está situada en una posición agradable, y posee un buen puerto, cuya entrada, siempre cubierta de infinidad de buques que van y vienen, presenta un aspecto muy animado. La mayor parte de las casas, que son todas de dos pisos, están pintadas de blanco, y en lo interior de la ciudad, que justifica las esperanzas que hace concebir vista de fuera, se ve el mercado de los pescados, el monumento mas hermoso que puede adornar á un pueblo, y al cual se va por soberbias alamedas. Los habitantes de Berghen tienen el privilegio esclusivo de comerciar con los países del Norte, y fijar los precios de los géneros que entran ó salen en su puerto, lo cual ejecutan con arreglo al mayor ó menor número de buques que llegan de estos países, y á la mayor ó menor concurrencia de los dueños de estos buques, que para ello se reúnen en un sitio destinado al efecto. De estos productos del Norte, que como todos saben, consisten en pescados secos y salados, huevos de los mismos, salmones, sardinas, de que se envían grandes partidas á Provenza, aceite de ballena, pieles de cabras, de nutrias y de cebellinas, de rengíferos y otros animales salvajes, compran algunos comerciantes ciertas partidas por su cuenta, y otros por comision para el extranjero, exigiendo estos últimos un beneficio que nunca es menor de 2 p.  $\frac{3}{4}$ . A este gasto y al de corretage, que es de 1 p.  $\frac{3}{4}$ , añaden los comisionistas los demás de traslación de los cargamentos, y su depósito en los almacenes hasta el momento de los envíos; con cuyo conocimiento debe proceder todo comerciante extranjero que quiera hacer negocios en este país.

### ESPAÑA. — Reus 14 de Febrero.

En el mercado celebrado el lunes 7 del corriente se vendió el aguardiente prueba de Holanda á 85 libras catalanas la pipa, y el refinado ó prueba de aceite á 109 con pocos compradores. Véndese mucho vino que se embarca para Inglaterra y costas de Galicia, y se paga hoy de 28 á 29 libras la pipa. El aceite que hace seis días se pagaba á 14 rs. vn. el cortan, ha subido hasta 20 rs., y se espera que suba mas, de resultas de las cantidades que se embarcan por el puerto de Salou y Tarragona, y particularmente por el primero, que los patroaes prefieren al segundo, pues aquel dista de aquí dos horas, y Tarragona tres; de donde resulta que los carros que conducen las pipas y demás géneros de Reus á Salou hacen dos viajes cada día, y á Tarragona solo uno.

### Madrid 23 de Febrero.

Nuestro corresponsal de Andujar nos dice con fecha de 18 lo que sigue.

Por una mala esplicacion de mi aviso de 2 del corriente se ha cometido una equivocacion, que puede producir desavenencias entre los comitantes y remitentes de aceites de este país. En el número 45 se dice que es costumbre dar en cada 30 arrobas una gratis, cuya práctica no se verifica sino en casos que debiendo bajar el precio del líquido pacta el vendedor dar cierta

porcion que equivalga á la rebaja solicitada por el comprador, dejando correr aunque nominalmente el precio comun, creyendo que por este medio no hace rebaja directa el cosechero.

Los granos siguen sin alteracion; el aceite ha sido muy buscado para las Castillas y reino de Valencia, con cuyo motivo ha subido á 39 rs. vn. El tiempo sigue sereno, y los árboles indican muy próxima la primavera.

Por el ministerio de Hacienda se comunicó con fecha de 30 de Diciembre último á la Direccion general de Rentas la Real orden siguiente. — El REY conforme con el papel de V. E. y V. SS. de 29 de Noviembre último, con motivo de la solicitud de don Francisco Nero, apoyada por el subdelegado de Rentas de Menorca, se ha servido permitir durante las actuales circunstancias á los capitanes ó consignatarios de los buques destinados al lazareto de Mahon, procedentes de países infestados, la introduccion y venta en dicho puerto de los géneros y efectos que basten á satisfacer los gastos de cuarentena y demas: espresando el contador en la certificacion, que debe extender á continuacion del registro, segun el artículo 100 de la instrucción general de Rentas, la cantidad y clase de los géneros introducidos y derechos satisfechos, para que en la aduana del puerto de su destino se exijan los demas que deberia pagar si se hubieran introducido por ella.

El diario de Valencia de 13 del corriente trae un manifiesto de la junta principal de contribucion y estadística de aquella provincia, en que se desenvuelven los motivos que la han dirigido en sus operaciones, y se presenta el plan demostrativo de la contribucion del presente año. Esta asciende á 17,917,640 rs. 10 mrs., los cuales deben repartirse sobre la riqueza total de la misma provincia, que sube á 112,459,686 rs.; por consiguiente la reparticion debe ser de 15 rs. 31  $\frac{7}{10}$  mrs. p.  $\frac{3}{4}$ , con mas 3 p.  $\frac{3}{4}$  que se permite cargar para gastos, cobranza y conduccion. El total de la contribucion compone una cantidad igual con corta diferencia á la de los años anteriores de 1817, 18 y 19. Como no guarda, dice el manifiesto, la misma proporcion la riqueza sobre la cual debe pesar el reparto, si el público contribuyente nota que este año la parte céntima á que sale es algo mayor que en los pasados, tambien deberá reflexionar que esto mismo ha sucedido progresivamente desde 1817, pues la riqueza ha ido bajando insensiblemente todos los años desde 148.679,804 rs. 9 mrs., á 134.844,402 rs. 18 mrs., á 133.017,776 rs. 5 mrs., y á 112.459,686, que es la del presente.

Las causas de donde dimana esta baja tan considerable, y por consiguiente el aumento en la parte céntima, son de suyo tan conocidas, que no es menester patentizarlas á un público ilustrado; pero como además de la influencia que en esta parte tiene la baja de precios de los frutos, concurren otras circunstancias de no menor consideracion; la Junta no puede desentenderse de hacerlas públicas, bien asegurada de que no serán desatendidas sus razones, y de que su sencillez é ingenuo manifiesto produca mejores efectos que las conminaciones y apremios que está autorizada á

usar con todos aquellos pueblos ó juntas, que á pesar de sus continuos recuerdos y amonestaciones, sordos por olvido, ignorancia ó interés mal entendido, no han coadyuvado hasta ahora á las benéficas intenciones del Soberano, y á los desvelos de esta junta principal.

Dicho está que la junta rectificó el cupo del año 17, y giro el de 18 bajo exactísima regla de proporción, sobre la misma riqueza que los pueblos la manifestaron: lo mismo practicó en el de 1819, aunque con alguna variación, según lo manifestó por medio del estado número 1.º que acompañaba al anuncio circularizado en 8 de Marzo de dicho año, en el que nada quedó que decir acerca de las medidas tomadas para adquirir nuevos datos, sobre los cuales pudiese girar el reparto de aquel año. Lo mismo ha reiterado en este, y con fecha de 7 de Setiembre conminó á las juntas de partido á que sin pérdida de tiempo remitiesen los duplicados de su riqueza, para que antes de finalizar el año se hallasen reunidos en secretaría, y se pudiesen examinar y comparar entre sí, poniendo singular atención en las notas ó informes que dicran aquellas, cuya primera fiscalización debe ser la mas segura y aproximada á la verdad.

Pero llegado el momento de que el gobierno en orden de 25 de Diciembre último señaló el cupo que debía repartirse este año, vió la junta frustradas sus ideas, pues de los once partidos que comprende la provincia, muy pocos habian remitido con aquellos requisitos sus duplicados y resúmenes; otros contentos con la remesa de los que los pueblos les presentaron, no decían cosa alguna, fundados en la falta de conocimientos necesarios para poder graduar sus manifestos; y otros finalmente se daban por satisfechos con manifestar que se hallaban sobrecargados, pero que no obstante tenían por menos arriesgado el que no se hiciese novedad en el presente año, que el esponerse á padecer agravios de mas consideracion que los sufridos hasta aqui, mediante la falta de los pueblos en orden á facilitar las noticias pedidas, pues si algunos las habian suministrado, las creían inexactas y falaces.

En estas críticas circunstancias, la junta despues de una detenida discusion, y oido el parecer de todos sus vocales, y principalmente el que dió por escrito una comision de su centro, nombrada para que con toda meditacion la propusiese las razones en pro y en contra del sistema que debería adoptar para hacer el reparto, ó bien valiéndose de las mismas bases de riqueza que habia tenido presentes, el año anterior, ó echando mano de las que le presentaban los partidos, aunque inexactas y faltas muchas de ellas de verdad aproximada; resolvió que era menos arriesgado adoptar el nuevo plan que le presentaba la comision y los partidos deseaban, que seguir el anterior, del cual mediaban reclamaciones de varios pueblos, á pretexto de agravios, con las que habian conseguido diferir el pago en perjuicio de la causa pública.

No dejará de causar admiracion el saber, que siendo el tanto comun del reparto el de 15 rs. 31  $\frac{7}{10}$  mrs p. 8 algunos pueblos disfruten de la ven-

taja de que solo repartan el 12, 10 ú 8 p. 8, y acaso se reduzca á menor expresion la parte céntima; y esto consiste en haber querido los mismos hacer uso de la facultad concedida por Real orden de 18 de Junio próximo pasado sobre puestos públicos para vender al por menor las cinco especies de aguardiente, aceite, vino, vinagre y carne, cuyo producto está destinado para alivio de la contribucion; pero esto no es otra cosa que asegurar por este medio indirecto el pago de su cupo en aquellos donde la mayor parte de contribuyentes pertenecen á la clase menos pudiente, cuando no pueda ser reputada jornalera, y en los que salen de esta esfera, como una ú otra capital de partido que tambien ha adoptado este sistema, para que no dejen de contribuir insensiblemente con alguna cosa los forasteros transeúntes, y clase jornalera de que abundan."

En el diario de Barcelona del 7 hay una carta, en que hablando de los progresos de la industria catalana, se dice: "ví en diferentes partes trabajar géneros de que carecíamos antes, y si los teníamos, eran comprados al extranjero; pero sobre todo en la fábrica del señor Miguel Vilaregut y Pons (única en poseer todos los utensilios y enseres necesarios para la fabricacion) pues entrando el algodón en rama, sale manufacturado en diferentes géneros, sin necesidad de otras manos, reparé, dejando á parte el esquisito gin, de que ya se nos dió noticia por medio del periódico el año pasado, otros mayores adelantos, como son los chales de algodón, preferidos á los de madrás, no tan solo imitados al extranjero en lo esquisito del dibujo y finos colores, sino en la superior calidad del género: los pañuelos de percal tan sumamente buenos, por decirlo así, que nada mas nos dejan que desear, tanto en sus dibujos como en la calidad; observé igualmente los primorosos cortes de chalecos, que bien podemos decir no llegó el extranjero á imitar, junto con el género llamado piqué, cuya fabricacion tanto se necesitaba por su mucho consumo, sin otros pormenores, que no juzgo necesario indicar, pero sí lo haré elogiando á otros señores fabricantes, que á imitacion del señor Vilaregut, van dando todo el fomento posible á sus fábricas, mejoradas de algun tiempo á esta parte."

El dia 7 de Enero celebró junta general la Real sociedad económica de Badajoz, para abrir el curso de agricultura, con cuyo motivo leyó el catedrático don Julian de Luna un discurso que llevaba preparado, y en el cual refutó con novedad y energia la opinion que juzga inútil la enseñanza de la ciencia del campo. He aqui una muestra del modo con que él presenta y desvancece los argumentos. "Pero el Columela, el Herrera (se les habia citado antes) y todos los autores que pueden citarse al fin son libros, y va tanta diferencia de la teoría á la práctica, como de manejar la pluma en el gabinete á surcar el campo con el arado.

Preciso es para hablar así, dar por sentado que no puede tener esperiencia el que no esté constantemente arando, cabando, ú haciendo alguna de las muchas operaciones propias de la

agricultura: á no ser así, no era posible que se negase á aquellos honrados varones la práctica, no aquella rutinaria y monotonía que se reduce á repetir todos los días una misma operación sin pensar en ella, y en la cual es más aventajado el que más trabaja á gusto del que le dirige, sino aquella que toma el nombre de experiencia, porque á todas las operaciones está presente, ve los resultados, infiere de ellos lo que está bien ó mal hecho, observa todas las circunstancias que han ocurrido, hace mil pruebas, alterando ó variando alguna cosa para averiguar lo que está mejor, las repite sin cesar para asegurarse de haber observado bien, y en fin conduciéndose siempre con tanto pulso y con vivo deseo de hacer seguros adelantamientos, nos comunica después para bien general los conocimientos que á tanta costa ha adquirido. Si aun se menosprecian estos autores porque fueron muy ilustrados y no vistieron el frage burdo de los afanados trabajadores, ¿hay más que figurarnos que todos viven, que están en nuestra presencia, que los vemos vestidos de paño pardo con la podadera en la mano ó azadon al hombro, y que de palabra y en lenguaje toscó nos manifiestan aquello mismo que por escrito en sus obras nos enseñan? Supóngase un aperador el más acreditado de cuantos existen, y en cuyas decisiones se cree como en respuestas de oráculo; y supóngase por un instante que este hombre pone por escrito exactamente lo mismo que le creemos cuando de palabra nos lo dice: preguntó, ¿deberíamos por solo esto no fiar ya en el dicho de quien un momento antes nos merecía tanto crédito? ¿Pero para qué más? ¿no es este modo de pensar en todo semejante al de quien negára la ciencia de la medicina á los médicos y la concediera á los enfermeros? A tan groseros absurdos se esponen los que desprecian los libros y sus autores, sin conocer á éstos ni saber lo que aquellos contienen.”

Animados, como lo estamos, del deseo ardiente de ver prosperar la agricultura en nuestra patria, nosotros nos felicitamos de que esta ó aquella ocurrencia nos proporcione la satisfacción de hablar á nuestros compatriotas, de esta arte utilísima, cuyos adelantos sería necesario pregonar en todas partes con las cien trompas de la fama. Nosotros no dejaremos de señalar al reconocimiento público los nombres de cuantos se distinguen en nuestro país por su celo en favor de los progresos de la consoladora y benéfica agricultura.

#### De Alejandría dicen:

De algún tiempo á esta parte se ha mudado extraordinariamente el aspecto de las inmediaciones de nuestra ciudad, y se van secando por la evaporación los lagos de Abuquir y de Mareotis, cuya comunicación con el mar ha cortado el baja por medio de diques magníficos y suntuosos. Cuando se estaban sacando las piedras que debían servir para la construcción de estos diques, se descubrieron las ruinas de Canope, y entre ellas las de un templo de Osiris, en las cuales se encontró una plancha cuadrada de oro, con una inscripción en cuatro líneas grabada por orden de uno de los Tolomeos. El baja, que como hemos anun-

ciado en otras ocasiones, no cesa de activar el restablecimiento del canal de comunicación entre Alejandría y el Nilo, hace alarde de emplear tantos trabajadores como los antiguos Reyes de Egipto, y así es que en Febrero y Marzo del año anterior trabajaban 250,000 hombres, sin contar otra multitud de dependientes que resultaban de las cuentas. Los progresos que ha hecho la agricultura, y el reposo profundo que reina de una estremidad del Egipto á la otra, forman un felicísimo contraste con el estado en que se hallaba este país en otros tiempos. La gloria militar del baja ha ganado nuevo lustre con sus últimas conquistas en los desiertos de Arabia y su expedición contra los vechabitas, que bastante poderosos pocos años ha para inspirar inquietud á la Puerta, se hallan ahora sometidos completamente.

#### Sobre vinos.

3.º ARTÍCULO. (Véanse nuestros núms. anteriores).

#### Vinos de Europa.

Estos hay que subdividirlos en muchas clases, pero con arreglo al plan que nos hemos propuesto, no haremos la subdivisión por las calidades de vinos, sino por los países que los producen. En consecuencia dividiremos los vinos de Europa en vinos de España, de Portugal, de Francia, de Alemania y del Rhin, de Italia, de Ungría y de Grecia. En todos estos países hay vinos de pasto, de licor, blancos, tintos, dulces, secos, ligeros y espirituosos. Empezaremos por los de España, hablando primero de los de licor, y después de los de pasto, pero sin detenernos en el cultivo de la vid, ni en el modo con que se hace el vino en cada distrito vinífero de la península, pues nuestro propósito es solo tratar de los vinos como objeto de comercio. Si hablando de los extranjeros, hacemos mención alguna vez de una ú otra particularidad relativa, sea al cultivo de la planta, sea á la confección de sus productos, es porque la suponemos menos conocida que las pertenecientes á nuestro país, sobre el cual nuestro amigo don Simon de Rojas Clemente ha hecho y publicado observaciones preciosas en su *ensayo sobre las variaciones de la vid comun que vegetan en Andalucía*, y sobre todo en sus adiciones al Herrera.

Hablando de bodegas de España, es menester empezar siempre por las de Málaga, pues aunque el producto de sus viñas no sea hoy lo que fue en otro tiempo, por efecto de circunstancias que no entra en nuestro plan el deseavolver; todavía sin embargo superan en cantidad de productos á las primeras del reino. No hace muchos años que sus cosecheros, unidos entonces con lazos muy íntimos, hicieron á la Czarina Catalina II. un presente magnífico de vinos esquisitos, de cuyas resultas lograron algunas ventajas en los mercados rusos; pero prevaleciendo insensiblemente al gusto de los vinos dulces y cargados el de los secos y diáfanos, ocuparon el primer lugar en los mercados extranjeros los de Jerez y Sanlúcar. En los tiempos pasados la cantidad de vinos dulces que fabricaba Málaga era proporcionada á su extracción, pero hoy hace muchos menos de esta clase.

Se asegura que en los años primeros de este

siglo se recogian todavía en Málaga 1.000,000 de arrobas de vino; mas hoy pasa poco de la mitad, comprendiendo todas las clases, á saber, blancos, de color, tiernos, &c. En el último año los precios de los mostos de vinos blancos han sido desde 15½ hasta 18 rs. arroba; los arropados que en el país llaman abocados, desde 18 hasta 21 rs., los tintos á 25, los tiernos para arropar los endebles desde 32 á 42, y los moscateles á 40. Cuando los mostos se han convertido en vinos, y estan listos para la estraccion, suben de precio como es natural, y así los vinos blancos prontos para el embarque se venden en el día desde 28 hasta 32 rs. arroba, los abocados de 30 á 35, y los demas en proporcion. Pasando un año por los vinos abocados, suben de precio una peseta por arroba. El vino de guindas y los moscateles, de que hay poca estraccion para el extranjero y para las provincias internas de España, se venden en los almacenes á 60 rs. Para las Américas se embarcan anualmente sobre 100,000 arrobas de vino blanco, y algun poco del abocado, del cual se espiden 150,000 arrobas al año para Londres, Hamburgo y toda la Alemania, y para diferentes puntos de Francia, Holanda, Suecia y Dinamarca.

Entre los vinos de Málaga el de mas nombrada es el Pero-Jimen, que se hace cogiendo los racimos sazonados del vidueño legitimo de este nombre, quitándoles los granos pasados ó menos maduros, y tendiéndolos al sol hasta que se marchite ó arrugue el escobajo. En este estado se pasan al lagar donde se rocian con yeso, para quitar, segun dicen, la aspereza al vino, y se pisan.

Las viñas se miden en Málaga por obradas, cada una de las cuales es de 1000 cepas, que ocupan sobre 9 celemines de tierra. En el territorio que comprende lo que allí se llama la ajarquia, es decir, un agregado de lomas y cerros que á veces se tocan solo por la base, y en el cual se incluye Casa-Bermeja, Colmenar y arrabales, se cuentan sobre 40000 obradas, cuyo producto se regula en 20 arrobas una con otra. Estos ricos viñedos producen, á mas de la enorme cantidad de vinos que hemos espresado, sobre 100.000 cajas de pasa moscatel y larga; 300.000 arrobas de esta última para barriles, y 100.000 de pasa de legia; y ademas sobre 10.000 fanegas de almendra larga, 1000 de mollar, y 4000 de almendra redonda, de cuyas producciones, como de todas las demas del territorio malagueño, hablaremos en un articulo separado.

Si las bodegas de Málaga no estuviesen en posesion de ser contadas por las primeras de España, nosotros habriamos empezado este artículo por los vinos de Jerez y Sanlúcar, tanto por la importancia de sus viñedos, quanto porque para la division era comodo y sencillo empezar por las orillas del Guadalete, y seguir una línea no interrumpida hasta la estremidad oriental de la peninsula. El pajarete de Jerez, llamado así por un pago de este nombre que hay cerca de Bornos en que se cogen las uvas con que se hace, y la manzanilla de Sanlúcar, son hoy el mas hermoso adorno de las mesas delicadas de Europa, y la esportacion que se hace de estos vinos

corresponde al aprecio en que se tienen. Aunque el pago de pajarete sea corto, se fabrican en Jerez muchos vinos con este nombre, que merecen una estimacion igual á la que tienen los legitimos, pues no hay quizá inteligente que sea capaz de distinguirlos. El pajarete tiene mas precio que el seco, y uno y otro lo tienen muy vario, en razon del mayor ó menor número de años que cuentan. En todas las buenas bodegas, como la de los señores Hauries, don Juan de Mora, don Pedro Agustin Pubero, señora viuda de la Costa, señores Gordon, &c., hay retenes de vinos muy añejos para cabecear los nuevos, cuya calidad llega á mejorarse con la mezcla de los rancios hasta convertirse á veces en vino superior el de calidad muy mediana.

La cantidad de vinos que se recoge en Jerez en año comun, comprendiendo una décima parte de las viñas de arenas, es de 12 á 15.000 botas de 30 arrobas; y el precio medio de los mostos, no en la piquera, porque los especuladores corren mucho riesgo en comprarlo entonces, sino en Navidad ó en san Andres, cuando ya están claros, es de 55 pesos la bota, y de 45 el de arenas, el cual se destina al consumo del pueblo, por no ser á propósito para envejecerlo; pero en estos tratos se entiende que el especulador anticipa un año el dinero necesario para labores, recoleccion y botambre. El precio al cabo del año se aumenta 8 ó 10 pesos, siguiendo poco mas ó menos la proporcion que se observa en Málaga; despues de dos años llega á 90 ó 96 pesos la bota; á los tres suele valer de 110 á 120; á los cuatro de 130 á 134; despues ya cae sobre soleras, y segun la antigüedad suele llegar á 150 y 200 pesos, y algunos muy viejos á 250 y aun á 300.

Los vinos de Sanlúcar son muy parecidos á los de Jerez, y así como en esta ciudad lleva la preferencia el pajarete, en la otra el mas celebrado es el manzanilla, así llamado, segun Clemente, por un pueblo de este nombre que hay en el reino de Sevilla, y no por el color ú olor de manzana, como pensaron algunos. En nuestros núms. 6 y otros hemos insertado precios corrientes de vinos de Sanlúcar y de Jerez. La mayor parte del viñedo de Sanlúcar, Jerez y Trebujena, dice Clemente en su precioso ensayo citado, está plantado sobre colinas de albariza; cada 1000 cepas producen en esta albariza 80 arrobas de mosto; hasta 110 siendo de calidad superior, y estando en su fuerza y bien cultivadas; y á veces mucho mas si se hallan sobre un ojo de tierra especial. Las mismas 1000 cepas plantadas en los terrenos que llaman en el país barros y arenas, producen casi la mitad menos que las plantadas en albarizas. La carretada de uvas de esta clase vale por lo comun dos pesos mas que la de barros, así como ésta vale dos pesos mas que la de arenas. El mismo autor añade que en el término de Sanlúcar hay 4000 aranzadas de viña, cada una de 425 estadales, ó de 6800 varas cuadradas.

La tintilla de Rota es un vino retinto, astringente, estomacal muy agradable al paladar y muy estimado. El blanco de Montilla ha merecido que le imiten ó contrahagan en Jerez con el que allí llaman amontillado.