

1828

C-78

77. Reales ordenes.

1828.

1. Orden de 16. Marzo 1828. presentando a la Academia
de Estadística la escuela científica-artística.

Ministerio de
Hacienda de
España

Al Director del Real Conservatorio de Artes Digo con
esta fecha lo que sigue.

He dado cuenta al Rey N. S. de la exposicion
hecha por la Real Sociedad economica de Valencia, y re-
mitida por V. S. relativa a que se le aprueben varias
disposiciones que propone para establecer una escuela
cientifico-artística para beneficio de la industria, y en
su vista se ha servido S. M. resolver se diga a V. S. que
en atencion a que por la Real orden de 7 de Diciembre
ultimo se halla autorizada aquella sociedad economica pa-
ra establecer la referida escuela científico-artística, nomi-
nar profesor, abrir una suscripcion voluntaria para acudir
a los gastos mientras no tenga arbitrios señalados, y tomar
los demas medios que propuso para este objeto, no necesita
de nuevas facultades; siendo la Soberana voluntad que
proceda a verificar brevemente el establecimiento de las
enseñanzas, empleando la ilustracion y celo que tanto
distinguen en que la industria consiga este poderoso au-
xilio; y que en cuanto a la dotacion que pretende sobre
duplicar y triplicar el cuatragesimal, conviene que busque
otros medios que no sean el uso de fondos de determinada
aplicacion.

Por Real orden se traslada a V. S. para gobierno de
la Real Sociedad economica y debida cumplimiento. Dios
guarde a V. S. muchos años. Madrid 16 de Marzo de 1828.

Falletero.

Per Director de la Real Sociedad economica de Valencia.

1828 C-78
T. Reals Decretos, n. 1

Ministerio de Hacienda
de España.

Al Director del Real Conservatorio de Artes
digo con esta fecha lo que sigue.

„He dado cuenta al Reg. N.º de la exposición,
„remitada por V.ª de la Sociedad económica de Valencia
„autorizada para establecer una escuela científico-artis-
„ta, solicitando la confirmación de varias disposi-
„ciones que ha acordado, y enterado S. M. de que
„por real orden de 3 de Diciembre último se
„dieron á la referida sociedad las facultades que
„solicita, se ha servido mandar se diga á la misma
„que puede usar de ellas, y establecer la es señal-
„da que se le concedió conforme con su proposi-
„ta, y que en cuanto á la dotación que pretende
„debe excogitar otros medios que el uso de fondos
„de determinada aplicación.”

De real orden lo traslado á V.ª para su
inteligencia y efectos oportunos. Dios es
guarde á V.ª muchos años. Madrid 16 de
Marzo de 1828.

Pallares.

Señor Director de la Sociedad económica de Valencia

1828 C-78
J. Reals Odeur n. 1

1828 C-78
D. Agriculture



C-78

1818

J. Reals Orden n. 1

Presento este Escrito á la Real Sociedad Económica de Valencia con una Explicación para los cosecheros de vino en que manifiesto que para saber el azucar que contiene el mosto de la uva para que fermente bien y dé buen vino deben valerse de un instrumento, cuyo nombre propio es Gradaador de Mosto. Con este instrumento puede saber el cosechero con certeza la cantidad de azucar que ha de tener el mosto para que fermente bien y dé buen vino, para poder sacar el fruto de sus trabajos.

Este tratado lo dividiré en dos puntos: en el primero indicaré el modo que el mosto tenga bastante azucar para que resulte por la fermentación buen vino; y en el segundo el modo que se ha de conservar el vino en las bodegas sin que se pueda torcer por los agentes exteriores.

Los Agrónomos estas llenos de contradicciones e incertidumbres en sus escritos del modo de fabricar el vino, y para que el cosechero pueda lograr este beneficio tan interesante y útil á la Agricultura, Comercio, y á la R. Hacienda, y pueda conocer que camina en los ojos abiertos en este ramo tan útil y lucrativo, que hasta el presente no ha podido conseguir, debe saber que solo hay un camino seguro e infalible para lograrlo, valiéndose del instrumento llamado Gradaador de Mosto. Con este instrumento no tiene que atender el cosechero para la fabricación del vino al terreno que debe tener la vinya bueno ó malo, al año lluvioso ó seco, frío ó caluroso, solo con meter el instrumento dentro del mosto conocerá si tiene el azucar necesario para que fermente bien y dé buen vino.

Modo de graduar el mosto.

Se saca un poco de mosto del Lagar antes que empiece á fermentar, se mete dentro de él un instrumento de vidrio llamado Gradaador de Mosto y se ha de sumergir hasta dejar fuera del líquido trece grados por lo menos del instrumento; y en este caso tendrá el azucar que necesita para que resulte buen vino, sino llega á este grado del instrumento, se mezclará una porción de mosto cocido en consistencia de axope con el que está sin cocer ó materias azucaradas, hasta que se verifique. Si el instrumento sobresaliera del mosto dos, tres, ó mas grados de los trece espreados el vino será muy espesitroso.

El segundo punto que se trata es para q. no se torza el vino en

las bodegas para cuyo fin debetener el cosechero un instru-
mento de vidrio llamado Conservador del vino en la bodega.
Este instrumento sirve para que no se trueque el vino
por ningún agente exterior físico ni químico. Dicho
instrumento lo presentare al Rey Nuestro Señor (que
Dios guarde) y entonces haré la explicación de él, bien se-
guro que con estos dos instrumentos quedará resuelto y apu-
rado el delicado y difícil arte de hacer el vino que han
trabajado tantos inteligentes, sin poderlo conseguir.
Espero que las luces y sabiduría de la R.^a Sociedad
protegerá este Escrito que tengo el honor de presentarla

