



## DE LA PROVINCIA DE MADRID.



NUM. 1277.

VIERNES 5 DE FEBRERO.

AÑO 1858.

### PARTE OFICIAL.

#### PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS.

S. M. la Reina nuestra Señora (Q. D. G.) y su augusta Real familia, continúan en esta corte sin novedad en su importante salud.

#### MINISTERIO DE HACIENDA.

##### Exposición á S. M.

Señora: La division de la accion administrativa que se estableció en la organizacion de la Direccion general de la Deuda, no ha dado los resultados que V. M. se propuso, y la esperiencia aconseja centralizarla para robustecerla. La falta de unidad que hoy existe amengua la rapidez del servicio, la responsabilidad y el acierto; y es de necesidad que, conservando la Junta la esclusiva atribucion que tiene, y le es propia, de reconocer y declarar la legitimidad, importancia y categoria de los créditos, acordar su abono, y disponer cuanto concierne á la aplicacion y manejo de caudales, y los Gefes inmediatos de los departamentos las facultades que han menester para llenar el servicio que está á su cargo, se concentre en manos del Director general, Gefe superior del Establecimiento, la accion administrativa en todo lo relativo al personal de las dependencias, órden de los trabajos y tramitacion de los expedientes. Solo partiendo de un centro único el impulso que ha de darse á las múltiples y complicadas operaciones del Establecimiento, podrá conseguirse armonizarlas, ejecutarlas con precision y rapidez, sin mengua de la legalidad y justicia, y acelerar la liquidacion de la Deuda, cuya terminacion es tan interesante y tiene V. M. tan recomendada.

Por estas consideraciones, el Ministro que suscribe, de acuerdo con el Consejo de Ministros, tiene la honra de proponer á la aprobacion de V. M. el adjunto proyecto de decreto.

Madrid 29 de enero de 1858.—Señora.—A L. R. P. de V. M., José Sanchez Ocaña.

#### REAL DECRETO.

De conformidad con lo que Me ha propuesto el Ministro de Hacienda, de acuerdo con el Consejo de Ministros, Vengo en decretar lo siguiente:

Artículo 1.º Es atribucion del Director general de la Deuda:

1.º Proponer al Ministerio de Hacienda los empleados que hayan de llenar las vacantes de destinos de Real nombramiento en todas las dependencias del ramo.

2.º Acordar las suspensiones y proponer al Ministerio de Hacienda las separaciones y jubilaciones de empleados, á propuesta ó previo informe de los Gefes de los respectivos departamentos.

3.º Elegir y separar, á propuesta de los Gefes, los empleados de todas las dependencias que no sean de Real nombramiento.

4.º Disponer, oyendo á los Gefes, que los empleados de unas dependencias pasen á auxiliar á las otras, cuando las necesidades del servicio lo demanden.

5.º Calificar, previo informe de los Gefes, á los empleados de todas las dependencias, segun sus méritos y servicios.

6.º Establecer el órden de trabajos, armonizando, con audiencia de los Gefes, los de todos los departamentos.

7.º Disponer el órden con que se ha de dar cuenta á la Junta de los expedientes, salvo cuando la misma Junta lo acordare por

si; y mandar que se amplie la instruccion de aquellos, antes de presentarlos al fallo de la Junta, cuando lo crea conveniente, haciendo las prevenciones oportunas.

Art. 2.º Quedan derogadas todas las disposiciones anteriores en cuanto se opusie-

ren á lo prescrito en el presente decreto.

Dado en Palacio á veintinueve de enero de mil ochocientos cincuenta y ocho.—Está rubricado de la Real mano.—El Ministro de Hacienda, José Sanchez Ocaña.

### GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE MADRID.

ESTADO que demuestra las aprobaciones acordadas por este Gobierno en los expedientes de enagenacion de leñas que han sido autorizados de Real órden, así como tambien los de aprovechamientos de pastos y otros de montes, en los meses de diciembre y enero últimos.

Fechas.	PUEBLOS.	Cosa subastada.	Nombre de los rematantes.	Cantidades. Rs. vs.
Diciembre 1.º	Ambite.	Pastos de Monte Nuevo y Enffente.	D. Félix Diaz y otro.	3,219
Id.	Chozas de la Sierra.	Idem de rastrojera y barbechera.	Juan Palomino y otros.	3,742
Id.	Anchuelo.	Id. de Aguileras y Valdesancho.	Mateo Lopez.	753
Id.	Valdelaguna.	Id. de la Cañada Valmayor y Dehesilla.	Victoriano Carrero.	6,000
Id.	Villavilla.	Id. del Coto Carnicero.	Gregorio Martinez.	837
Id.	San Sebastian de los Reyes.	Id. de las Heras Parvas y finca titulada Rincon.	Felipe Colmenar.	3,500
Id.	La Aceveda.	Adjudicacion de 16 robles á los vecinos.		400
Id.	Rivas de Jarama.	Leñas de la alameda de la villa.	Fermin Gonzalez.	1,710
2 id.	San Martin de Valdeiglesias.	Pastos de varias fincas.	Angel Arce y otros.	17,911
4 id.	Villamantilla.	Id. de la Dehesa Boyal.	Tomás Rodriguez.	2,100
Id.	El Prado.	Id. del Norte y Sur.	Toribio Valledor.	13,111
Id.	Belmonte de Tajo.	Id. de Horcajo.	Antonio Gil.	2,656
Id.	Daganzo de Arriba.	Id. de la Vega.	Dámaso Godin.	1,406
Id.	Id.	Id. de los prados Reajal y otros.	Id. Id.	1,459
Id.	Valdetorres.	Id. de los prados de propios.	Crisanto Arroyo.	1,925
Id.	Barajas.	Id. de Orroturas.	Lúcas Barruelos.	1,124
Id.	Navas del Rey.	Id. de la Dehesa Boyal.	Patricio Barbero.	4,666
Id.	El Prado.	Id. Id.	Celestino Martin.	17,000
Id.	El Alamo.	Id. Id.	Julian Orgaz.	640
12 id.	Torrelaguna.	Pastos de Valgallego.	Santiago Pascual.	4,600
Id.	Pozuelo del Rey.	Id. del monte y coto.	Vicente Roman.	4,890
Id.	Talamanca.	Id. de la villa.	Paulino Martin.	4,598
Id.	Vicálvaro.	Id. de las Arroyadas.	Alfonso Niella.	3,672
Id.	Villavieja.	Poda y ramoneo de fresnos.	Melchor Lopez.	1,400
Id.	Loeches.	Pastos de varias fincas.	Benito Sanz y otros.	46,253
Id.	Carabaña.	Id. de la Dehesa Nueva.	Juan Fernandez.	3,142
Id.	Guadarrama.	Leñas de los Entretérminos.	Estéban Puch.	26,000
15 id.	Villanueva de Perales.	Pastos de la Dehesa Boyal.	Regino Gonzalez.	6,090
Id.	Rascafría.	Pinos derribados por los vieutos.	Tomás Arribas.	2,000
16 id.	Guadarrama.	Corta de 2,000 pinos adjudicados á los vecinos.		21,760
Id.	Los Hueros.	Pastos de la Dehesa Boyal.	Estéban Pedro Viejo.	1,692
Id.	Rascafría.	Leñas de las Gatunerías.	Santiago Martin.	23,002
17 id.	Cercedilla.	Corta de 818 pinos adjudicados á los vecinos.		15,244
18 id.	Navalcarnero.	Pastos de varias fincas.	Sotero Serrano y otro.	10,932
19 id.	Pozuelo de Alarcon.	Id. adjudicados á los vecinos.		2,600
Id.	Valdeolmos.	Id. del Prado y Dehesa.	Andrés Palomar.	892
Id.	Id.	Id. de Alalpardo.	Antolin Medrano.	2,370
Id.	Móstoles.	Id. del soto, Prado y heras.	Casimiro Reyes.	4,320
Id.	Valdeolmos.	Id. del monte de propios.	Andrés Palomar.	1,874
Id.	Siete Iglesias.	Id. de la Dehesa Boyal.	Felipe Benito.	450
Id.	Valdilecha.	Id. del monte Chaparral.	Saturino Gomez.	8,101
Id.	Campo Real.	Id. de la Dehesa Boyal y otros.	Vicente Martinez.	4,508
Id.	Pedrezuela.	Id. Id. Id.	Casiano Gonzalez.	1,200
30 id.	Carabanchel Alto.	Pastos de varias fincas.	Santiago Gutierrez.	6,010
Id.	Perales de Tajuña.	Leñas de Valdeporquerizas.	Gavino Gutierrez.	11,250
Id.	Valdeolmos.	Roza de retama.	Mateo Martinez.	325
Id.	Villamanta.	Pastos de la Dehesa Ruvilla.	Casimiro Reyes.	2,800
Id.	Pelayos.	Id. del Pinarejo.	Antonio Robledo.	2,500
Id.	Fresnedillas.	Pastos de varias fincas.	Manuel Panadero y otros.	615
Enero 4.	Navacerrada.	Leñas del Rosal.	Matias Gonzalez.	18,126
Id.	Torremocha.	Pastos de Torreoton.	Felipe Montalvan.	1,600
Id.	San Martin de Valdeiglesias.	Id. de Vallelorenzo.	Venancio Rubio.	1,333
Id.	Robregordo.	Treinta pinos adjudicados á los vecinos.		624
Id.	Alcobendas.	Pastos de Valdelatas.	José Rodriguez.	700
14 id.	Camarma de Esteruelas.	Id. del comun.	Manuel Valentin.	770
Id.	Villarejo de Salvanes.	Enagenacion de 127 álamos.	José Domingo.	720
Id.	Montejo de la Sierra.	Id. de 20 ayas.	Angel Fernandez.	2,122
20 id.	Los Santos de la Humosa.	Leñas de taray.	Aniceto de la Roca.	8,730
Id.	Oteruelo del Valle.	Id. de la dehesa del comun.	Julian Riomoros.	11,003
Id.	Corpa.	Id. del monte Cotillo.	Hipólito Latamancá.	7,558

Madrid 3 de febrero 1858.—Manuel Orobio.

Seccion de Gobierno.—Negociado G.

Por la subsecretaria del Ministerio de la Gobernacion con fecha 21 de enero último me dice lo siguiente:
Por Reales órdenes espaldadas por el Ministerio de Guerra han sido declarados en servicio en el ejército D. Francisco Tornero y Malo, Capitan del batallon provincial de Luarda, D. Antonio Moscoso y Lara, Teniente destinado al regimiento de infanteria Fijo de Ceuta y D. Luis Medina y Torres, Oficial tercero de la Administracion militar; y rehabilitado en su empleo don Francisco Córdoba y Velez, Capitan graduado, Teniente que fué de infanteria. De orden de S. M., comunicada por el Sr. Ministro de la Gobernacion, lo digo á V. E. para los efectos correspondientes y á fin de que poniéndolo en conocimiento de las autoridades de los pueblos de esa provincia, no puedan aparecer los tres primeros en punto alguno con el carácter militar que han perdido con arreglo á ordenanza y disposiciones vigentes.
Cuya Real orden se inserta en el presente Boletin Oficial, para inteligencia de los Sres. Alcaldes de los pueblos de esta provincia y demas dependientes de este Gobierno, á los efectos que se indican. Madrid 3 de febrero de 1858.—Manuel de Orobio.

Por la subsecretaria del Ministerio de la Gobernacion con fecha 26 de enero último, se me dice lo siguiente:
«Habiendo acudido á este Ministerio Maria Barzana, en solicitud de que se averigüe el paradero de su esposo Benito Fernandez de la Llana, Sargento segundo graduado del provincial de Oviedo, que en junio de 1855 salió de esta corte con direccion á Sevilla, la Reina (Q. D. G.) se ha servido mandar manifieste V. S. si dicho la Llana reside en esa provincia, ó remita, en caso de haber fallecido, certificado que lo acredite. De Real orden comunicada por el Sr. Ministro de la Gobernacion lo digo á V. S. para los efectos correspondientes.»
Y en consecuencia de lo que se previene en la inserta Real orden, encargo á todos los Sres. Alcaldes de los pueblos de esta provincia, averigüen si en sus respectivos vecindarios existe ó ha fallecido el expresado Benito Fernandez de la Llana; remitiéndome el Alcalde que corresponda, en el preciso término de quince dias, una certificacion en que se acredite una u otra circunstancia.—Madrid 3 de febrero de 1858.—Manuel de Orobio.
La Secretaria de Ayuntamiento de Carabanchel de Arriba, cuya dotacion consiste en 2,800 rs. al año, se halla vacante. Los aspirantes á la misma, dirigirán sus instancias documentadas al Alcalde presidente de dicha corporacion en el término de un mes á contar desde la publicacion del presente anuncio; transcurrido dicho plazo se proveerá con arreglo á lo dispuesto en el Real decreto de 19 de octubre de 1853.
Madrid 1.º de febrero de 1858.—Manuel de Orobio.

ADMINISTRACION PRINCIPAL DE PROPIEDADES Y DERECHOS DEL ESTADO DE LA PROVINCIA DE MADRID.

En virtud de lo dispuesto por la Direccion general del ramo, en su orden de 25 de enero último, se anuncia nueva subasta por el término de 30 dias, que empezarán á contarse desde su publicacion en la Gaceta, Diario de Avisos y Boletin Oficial de la provincia, para las obras de albañileria y retejo, que deben verificarse en la casa propia del Estado, titulada Parador de la Parra, sita en el Real Sitio de Aranjuez, bajo los pliegos de condiciones que á continuacion se insertan.

Pliego de condiciones económicas.

1.º La subasta se celebrará en esta oficina, site en la Plaza Mayor, números 7 y 9, piso segundo de la izquierda, el dia siguiente al vencimiento del plazo de 30 dias, contados desde el que resulte inserto en los periódicos citados, ante los Sres. Adminis-

trador principal, Oficial Interventor y Escribano de Rentas de la provincia, y hora de las doce de la mañana.
2.º Las proposiciones se presentarán en pliegos cerrados, arreglados á modelo inscrito al final.
3.º La subasta se abrirá á la referida hora de las doce de la mañana, y hasta un cuarto de hora antes de verificarse, se recibirán los pliegos de las proposiciones, en esta Administracion principal.
4.º En el caso de haber dos ó mas proposiciones iguales, se celebrará únicamente entre los que las suscriban, una segunda licitacion por pujas á la llana, que durarán media hora.
5.º El tipo mayor para la subasta será el de 3,200 rs. vn., que es la cantidad en que han sido presupuestadas las obras.
6.º Subastadas estas, el rematante no tendrá derecho á pedir retasa ni mejora en el precio de ellas, así como tampoco á solicitar indemnizacion de daños y perjuicios por las mejoras que en ellos hubiese hecho, ni por cualquiera otra causa ó caso fortuito, que pudiera alegar no estar comprendido en el remate.
7.º Durante la ejecucion de las obras, serán estas inspeccionadas por el aparejador de la Hacienda de esta provincia, y terminadas que sean, por el arquitecto de la provincia, el cual librará al rematante la correspondiente certificacion, bajo su responsabilidad, de estar ejecutadas segun arte, con arreglo al pliego de las condiciones facultativas y ser de recibo, para que pueda serle abonado con presencia de ella, su total importe.
8.º Este se satisfará al rematante, finalizadas que sean las obras, con arreglo á lo prevenido en la 4.ª condicion del pliego de las facultativas, y los licitadores, para poder tomar parte en la subasta, harán el depósito que se previene en la condicion 5.ª del expresado pliego.
9.º En caso de faltar el contratista á cualquiera de las condiciones estipuladas, quedará sujeto á la responsabilidad de la subasta, que se le exigirá por la via de apremio y procedimiento administrativo de que habla el art. 11 de la ley de Contabilidad.
Pliego de condiciones facultativas.
1.º La obra de que se trata es la que se desprende del presupuesto formado al efecto, importante 3,200 rs. vn., y que mas detalladamente se determina en las condiciones siguientes.
2.º El contratista estará obligado á verificar la limpia de todos los tejados del edificio, invirtiendo en el retejo 3,000 tejas en los parajes que se le designen, así como diez cahices de yeso negro para el recibido y recorrido de caballetes.
A verificar la compostura del solado en varias piezas del edificio, hasta invertir la cantidad presupuestada, á juicio del arquitecto de Hacienda ó su delegado.
A blanquear igualmente varias piezas, hasta cubrir la cantidad presupuestada. Y por último, á verificar la extraccion al campo de los escombros procedentes de la obra.
3.º El contratista no podrá empezar la obra sin dar previo aviso al arquitecto, y sujetándose estrictamente á lo estipulado en estas condiciones ó instrucciones que se le comuniquen, debiendo principiaria dentro de los cuatro dias siguientes al que le fuese comunicada la aprobacion de la subasta y darla por concluida en el término de dos semanas.
4.º El pago de la cantidad en que fuere rematada la obra, no se abonará hasta despues de concluida, y previa certificacion de estar hecha con arreglo á lo estipulado y á su satisfaccion.
5.º La cantidad que en calidad de depósito han de presentar los licitadores para entrar en subasta, será de 200 rs. vn.
Modelo de proposicion.
D. N. N., vecino de... enterado del anuncio y pliegos de condiciones económicas y facultativas, publicadas con fecha de... en el Diario de Avisos de esta capital, en lo Gaceta del Gobierno y Boletin Oficial

de la provincia del dia... en los cuales se insertan las condiciones y requisitos que se exigen para la adjudicacion de las obras que han de ejecutarse en la casa titulada Parador de la Parra, propia del Estado, y sita en el Real Sitio de Aranjuez, se comprometo á verificarlas por la cantidad de... con arreglo á las condiciones y requisitos de los expresados pliegos, á cuyo efecto acompaño la certificacion correspondiente de haber hecho el depósito que en ellos se previene. (Aqui la fecha y firma del autor de la proposicion.)
Madrid 3 de febrero de 1858.—Francisco San Martin.

SUPERINTENDENCIA DE LA CASA NACIONAL DE MONEDA DE MADRID.

En virtud de autorizacion concedida por la Direccion general de Loterias, Casas de Moneda y Minas, su fecha 27 del actual, tendrá efecto la segunda subasta, en el despacho de la Superintendencia de esta casa, el dia 1.º de marzo próximo, de doce á una en punto de su tarde, de las doce mil arrobas de leña de encina que se necesitan para su servicio en todo el presente año, siendo el precio máximo admisible el de cuatro reales arrobe. El acto se verificará observándose las formalidades y de la manera que se previene en Reales órdenes vigentes, y conforme en un todo al pliego de condiciones que se halla de manifiesto desde este dia, en la Contaduría de esta oficina. Madrid 29 de enero de 1858.—Luis de la Escosura.

PROVIDENCIAS JUDICIALES.

Juzgado de primera instancia de Chinchon.

D. Manuel Baquero, Juez de primera instancia de esta villa de Chinchon y su partido.

Por el presente cito, llamo y emplazo por único edicto y término de treinta dias á Miguel Dominguez y Martínez, natural de Driebe, partido de Pastrana, provincia de Guadalupe, soltero, mozo de labor, de veinte y siete años de edad, para que en dicho término se presente en este Juzgado y Escribania del actuario á elegir Procurador que le represente y evacuar el traslado que se le ha conferido del escrito fiscal en la causa criminal que contra el mismo estoy siguiendo, por haber atropellado con un carro y muerto de sus resultas á un niño en Carabaña; advertido, que de no verificarlo pasado el término, se le declarará contumaz y rebelde, y sin mas citarle, se procederá en la causa parándole el perjuicio que haya lugar.
Dado en Chinchon á veinte y ocho de enero de mil ochocientos cincuenta y ocho.—Manuel Baquero.—Por mandado de su señoría, Nicolás Segovia.

Juzgado de primera instancia de la Mota del Marqués.

Las Justicias de los pueblos, Guardia civil y demas dependientes de vigilancia, procederán por cuantos medios les sugiera su celo, á la busca y captura de Luis Riqueiro, natural de Seselle, en la provincia de Lugo, remitiéndolo, caso de ser habido, á este Tribunal, donde se sigue causa criminal con motivo de haberse fugado de la cárcel de presos transeuntes de esta villa, la noche 22 del corriente, en ocasion de venir conducido por disposicion del Alcalde de Fuencarral al de su naturaleza. Juzgado de primera instancia de la Mota del Marqués á veinte y cinco de enero de mil ochocientos cincuenta y ocho.—El Juez de primera instancia, Ecequiel Valdés.—Por su mandado, el Escribano, Pascual Garcia.

Señas del fugado.

Estatura como de cinco pies, grueso, cara redonda, color bastante encendido, sin pelo de barba, viste pantalon de pana roja, chaqueta negra, sombrero calañés y zapatos bajos delgados, lleva una manta encarnada burgalesa.

Juzgado de primera instancia de Navalcarnero.

Licenciado D. Antonio Maria Ortega, Juez de primera instancia de la villa y partido de Navalcarnero.
Hago saber que á voluntad de su dueño se vende en pública subasta, que tendrá efecto en mi Juzgado y Escribania de Rubio, el dia 9 de febrero próximo y hora de las diez de su mañana, un prado de caber siete fanegas y una tierra de igual cabida adjunta á aquel, situadas ambas fincas en término de Sacedon de Canales, agregado á Villaviciosa de Odon, donde dicen los Perales, linde el rio Guadarrama, por la cantidad en que ha sido retasado de nueve mil ochocientos setenta reales; advirtiendo, que no se admitirá postura que no cubra dicha cantidad, por ser su dueño menor de edad.
Dado en Navalcarnero á quince de enero de mil ochocientos cincuenta y ocho.—Antonio Maria Ortega.—Escribano actuario, Juan Nepomuceno Rubio.

AYUNTAMIENTOS.

Alcaldía constitucional de Coveña.

En la villa de Coveña, previa Real autorizacion competente, se saca á subasta pública la roza de zarza y juncos de los prados pertenecientes á los propios de la misma, denominados Valle de abajo, con su arroyada, y Dehesa vieja, tasados sus productos en rs. vn. 780; y para su remate está señalado el dia 7 de marzo próximo, de once á doce de su mañana, en su casa consistorial y bajo la presidencia del Sr. Alcalde, observándose lo prevenido en la ordenanza de montes y condiciones facultativas de expediente, las cuales estarán de manifiesto quince dias antes de la subasta en dicha casa consistorial.
Coveña 30 de enero de 1858.—El Alcalde constitucional, Tiburcio Montero.

Alcaldía constitucional de Torrejon de Velasco.

El repartimiento de la contribucion de inmuebles, cultivo y ganaderia de esta villa se halla espuesto al público por término de cuatro dias en la secretaria de este Ayuntamiento, dentro de los cuales podrán presentarse las reclamaciones de agravio á que pudiera dar lugar, bajo apercibimiento que trascurridos no serán admitidas.
Torrejon de Velasco 30 de enero de 1858.—El Alcalde constitucional, Julian Martin.

BOLSA.

Cotizacion del 4 de febrero de 1858 á las tres de la tarde.

EFFECTOS PUBLICOS.

- Titulos del 3 por 100 consolidado, publicado, 39.
Idem diferido, id., 26-95.
Participes legos convertibles del 4 y 5 por 100, no publicado, 13-50 p.
Deuda amortizable de primera, id., 14 d.
Idem de segunda, id., 8-40 d.
Idem del personal, id., 10 p.
Acciones de carreteras.—Emision de 1.º de abril de 1850. Fomento, de 4,000 reales, id., 90-30 d.
Idem de 2,000 id., 92 d.
Idem de 1.º de junio de 1851, de 2,000 id., 91.
Idem de 31 de agosto de 1852, de 2,000 id., 88-50 d.
Acciones de ferro-carriles de Aranjuez á Almansa, id. 85.
Idem del de Zaragoza á Alicante, acciones de 1,900 rs., 70 por 100 de desembolso, id., 2,000 d.
Acciones del Canal de Isabel II de 1,000 id., 8 por 100 anual, id. 105-50 d.
Idem del Banco de España, id., 148-25 d.
Idem de la sociedad española mercantil é industrial, acciones de 1,900 rs., 75 por 100 de desembolso, id., 1,680 p.
Idem de la compania general de Crédito

en España, acciones de 1,900 rs., 70 por 100 de desembolso, id., 1,500 p.  
 Idem de la sociedad general de Crédito moviliario español, acciones de 1,900 rs., 30 por 100 de desembolso, id., 1,780 p.  
 Idem de la sociedad metalúrgica de San Juan de Alcaraz, de 2,000, id., 42 d.

**CAMBIOS.**

Londres á 90 dias, 49-60 d.  
 París á 8 dias vista, 5-15 d.

**Plazas del reino.**

Alicante, 3/8 d.	Lugo, 3/4.
Almería, 3/8 p.	Málaga, 1/2 p.
Avila.	Murcia, 1/4.
Badajoz, 1/4 p.	Orense, 3/4.
Barcelona, 1 3/8 d.	Oviedo, 1/2.
Bilbao, 1 3/8.	Palencia, 1/4.
Burgos, 3/4 d.	Pamplona, 1 p.
Cáceres, par.	Pontevedra, 3/8 p.
Cádiz, 1 1/4 d.	Salamanca, 1/4 p.
Castellón.	San Sebastian, 1 d.
Ciudad-Real.	Santander, 1 1/8.
Córdoba, 1/8.	Santiago, 1/4 p.
Coruña, 1/4 p.	Segovia, par d.
Cuenca.	Sevilla, 1 1/4 p.
Gerona.	Soria, 3/8.
Granada, 1/2 d.	Tarragona.
Guadalajara, 1/4 d.	Teruel.
Huelva, 1/4.	Toledo, 1/2 p.
Huesca.	Valencia, 1/2 d.
Jaen, 1/4 d.	Valladolid, 1/4 d.
Leon.	Vitoria, 1/2 d.
Lérida.	Zamora, par.
Logroño, 1/4 d.	Zaragoza, 3/8 d.

42. . . . .	66
236. . . . .	67
80. . . . .	68

2078

Quedan por vender sobre 350 fanegas. Lo que se hace saber al público para su inteligencia.

Madrid 4 de febrero de 1858.—El Alcalde-Corregidor, Duque de Sesto.

**PARTE NO OFICIAL.**

**VARIEDADES.**

*De la aceituna y sus variedades.*

La buena aceituna, bien conservada, es siempre un plato muy codiciado en todos los países de Europa y América. Este precioso fruto del olivo, cuyo principal destino es extraerle el aceite, sirve tambien de alimento ordinario á la clase trabajadora en los distritos donde se cosecha.

Muchas y muy diferentes entre sí son las clases de aceituna que se conocen en España, así como son tambien diferentes los olivos que las producen. Algunas de estas llevan nombres particulares; pero faltando una clasificación científica en que se hubiesen fijado estos nombres, no es fácil poderse entender, siendo así que en cada provincia, y hasta en pueblos de un mismo distrito, se da diferente nombre á una misma clase de aceituna; así que, lo mas conveniente será adoptar la nomenclatura que nos es mas conocida, por ser la que se usa en Ecija, pueblo de nuestra naturaleza, y tambien porque debemos considerarla como la mas autorizada por su antigüedad. En efecto, Ecija, primera ciudad de la provincia de Sevilla, cuenta en su término una mata de olivar quizá la mayor que hay en España, y de seguro la mas antigua. Las miles de aranzadas de olivos que lleva el término de Ecija, en su gran mayoría deben contar algunos siglos mas que los mas antiguos olivos de todo el resto de España.

Sentado esto, diremos que la aceituna se divide en dos clases principales: en *lechín* y *vidueña*, así como se les llama tambien á los olivos que las producen *lechines* y *vidueños*. Estas dos clases se subdividen en otras varias, como mas adelante demostraremos. La lechín solo sirve para extraerle el aceite, por ser la mas jugosa, y por ser tambien la que menos se codicia para el robo. Esta aceituna es algo larga y de mal gusto; solo á falta de otra la come la gente pobre. De lechín no se conoce mas que una clase de aceituna, y los olivos que la producen se diferencian mucho de los olivos vidueños. Pasemos ahora á tratar de la vidueña en sus diferentes clases, que es el objeto principal de este artículo.

Bajo el nombre de vidueña, pues, se comprenden multitud de clases de aceitunas, y todas se destinan al consumo con mas ó menos preferencia; siendo muy poca vidueña la que pasa en Ecija á los molinos de aceite.

No sucede lo mismo en la generalidad de los demas distritos cosecheros de España, y particularmente los de nuevas plantaciones, pues es muy comun el preferir ciertas clases de vidueña al lechín para el surtido de los molinos.

La vidueña se divide tambien en otras tres clases principales, cuales son: *gordal*, *manzanilla* y *judiega*. En las dos primeras de estas clases se comprenden otras varias, que aunque se diferencian entre sí en la figura y hasta en el sabor, hay sin embargo entre ellas cierta analogía, razón porque pasan todas á manos del comercio, confundidas bajo los nombres de *gordal* ó *manzanilla*.

Con la *gordal* se confunden la *cañibana de alameña*, la *picuda* y la *verdial*.

Con la *manzanilla* se confunden otra porcion de clases, pero ninguna de ellas tiene nombre conocido; á todas se les llama *manzanilla* de mejor ó peor calidad.

La aceituna *gordal* es la que generalmente se conoce con el nombre de *sevillana*. La mejor de esta clase se recolecta en el Algarrafe de Sevilla y pueblos de las inmediacio-

nes, y es la destinada al embarque para el extranjero; en el interior se consume muy poca; solo en Madrid es donde se hace un regular consumo de la clase superior.

Esta aceituna se recolecta á fines de octubre, hallándose aun verde, circunstancia muy esencial para conservarla bien.

Los que se dedican á este comercio la compran recién cogida; el precio comun es de 20 á 30 rs. la fanega ó sea el valor de una arroba de aceite. Como la aceituna es muy desigual, la primera operacion que hacen los compradores es dividirla en tres clases. La primera se compone del grano mas gordo y sano; y esta es á la que dan el nombre de aceituna de la Reina. Siendo de advertir que la mas superior por lo regular no ha pasado á manos del comercio, sino que va á parar desde los mismos olivares, y no siempre con conocimiento de sus dueños, á los bodegonos de la carretería y ventorrillos de Sevilla, donde se hace un gran consumo.

La de mediano tamaño compone la segunda clase; y por último, compone la tercera la mas inferior.

Inmediatamente de hecha la clasificación, se la pone en agua para endulzarla, y para acelerar el resultado, suelen echarla en agua caliente ó en legía de ceniza ó cal.

Puede decirse que en el endulzado consiste el que la aceituna se conserve mas ó menos tiempo cuando se la quiere añejar. En proporcion que se le muda el agua con mas ó menos frecuencia, se endulza mas ó menos pronto.

A la aceituna que hallándose aun verde se le muda diariamente el agua, estará dulce á los pocos meses; pero si no se mudare el agua vez alguna, y en tal estado se salazona, hasta los dos años no estará en disposición de comerla, y á los tres estará en su mayor sazón; luego que pasa de dos años se pone amarilla, y en tal estado puede conservarse aun algunos mas.

El preparado que se da á la aceituna sevillana consiste únicamente en salmuera á prueba de huevo; tambien le echan algunas hojas de laurel ó de limon.

Para embarcarla la colocan en cierta especie de botijas de barro cubiertas de telas de esparto. Cada botija podrá contener un celémin escaso de aceituna: la figura de estos envases es bastante extraña: son muy anchos por arriba y concluyen en punta, figura ciertamente la mas propia para apilarlos en los barcos, y la destinada para el consumo del interior la colocan en barriles de madera de diferentes tamaños.

Las demas clases de aceituna que ha de consumirse en fresco, la cojen en su mejor estado de madurez, rayan la que está sana y parten la defectuosa, y una y otra las aderezan con vinagre, ajo, pimienta y sal. La aceituna así preparada es de muy buen gusto, pero de poca duracion para conservarse.

En los demas pueblos de Andalucía, donde la aceituna vidueña no es un objeto especial de comercio, solo cojen por separado la manzanilla: todas las demas clases pasan como *gordal*, y conservan siempre estas dos divisiones al aderezarla para su consumo. Solo en Córdoba se hace un regular comercio con la aceituna manzanilla, que abunda mucho y es de excelente calidad. Este comercio sostiene un extenso ramo de toneles dedicados á hacer barriles para conducirlos á Madrid y otras grandes poblaciones: tambien se embarca alguna para el extranjero.

Entre las siete clases de aceituna que hemos mencionado, hay una, la *judiega*, que no se conoce mas que en Ecija, al menos que sepamos: así es que D. Francisco Martínez Robles, hombre inteligente, despues de estudiar estos terrenos y provincias, solo da noticias de 22 clases de aceituna, pero sin incluir entre ellas la *judiega*.

La *judiega* es la mayor que se conoce en España: sus grados mas gordos son del tamaño de huevos de gallina; suelta el hueso con facilidad, y su carne, aunque algo basta, es de buen sabor.

En las infinitas posesiones de olivar que cuenta el término de Ecija son pocas en las que deja de haber uno ó dos olivos de esta clase, y sin duda no hay mas por la dificultad que ofrece el guardarlos, y tambien

porque estos olivos son poco fructuosos, sin que deje de tener mucha parte en la escasez el que de esta aceituna no se ha hecho un objeto especial de comercio.

El comercio especial de aceituna para el extranjero y América se hace principalmente por Sevilla. La que se esporta por Gibraltar ascenderá anualmente á unas 8,000 arrobas y á unas 3,000 la que se dirige á los Estados-Unidos: Marsella, Nantes, Génova y Londres tambien reciben cantidades de alguna consideracion.

En el año de 1827 se esportaron de España 34,561 arrobas de aceituna, de las cuales 14,138 fueron para el extranjero y 20,422 para América, ascendiendo el valor de unas y otras á 510,187 rs.

La preparacion de la aceituna en Francia se hace por los mismos medios que en España, con la diferencia que, así como en España echan á la salmuera diferentes plantas aromáticas, segun el gusto de cada pueblo, en Francia le hechan hinojo, granos de cilantro y palo de rosa.

La ciudad de San-Chamaus es la que abastece el comercio de la mayor parte de la aceituna que se prepara en Provenza.

A esta aceituna preparada le dan el nombre de *picholines*, tomado de *Picholini*, que fué el primero hace unos 50 años que inventó esta clase de salazones. La aceituna que se emplea es la llamada *saurine* (manzanilla.)

Esta industria produce á aquellos habitantes unos 500 quintales, que se espiden para Marsella, Lyon y Paris en pequeños barriles de cinco á seis libras.

En Marsella aderezan tambien algunos *picholines* con aceituna verdial del Languedoc, por ser la mas adecuada, y la dirigen á América en grandes cantidades.

En Languedoc se preparan tres especies de aceitunas: la *amelau*, las *verdiales* (*gordales*) y las *lacques*. Gignac, en Herault, era el único punto que por muchos siglos estuvo en posesion de esta industria; pero hoy se estiende á otras varias localidades, y aun Nîmes ha imitado los *picholines* de Provenza, y espide unos 1,000 quintales al interior, aunque se conservan poco.

La cantidad que se prepara en Gignac varia segun la importancia de las recolecciones, que son muy precarias en estos distritos. En los años buenos suelen llegar á 10,000 quintales, divididos como sigue:

Lacques, 200 quintales, al precio de 160 reales las 80 libras.

Amelau, 2,000 id. id. de 140 id.

Verdiales, 7,800 id. id. de 80 id.

Los lacques de calidad superior, y una porcion de Amelau, se consumen en Paris; pero Burdeos es quien demanda mas de estas últimas calidades. De aqui se esportan para Inglaterra, Rusia, América, y alguna para la India.

Estas tres clases se espiden en barriles de 80 libras, en medios barriles de 40, y en cuarterolas de 20.

La aceituna sevillana no era antes muy apreciada en Paris; sin embargo, hace pocos años ha principiado á estenderse el gusto por esta aceituna, y en la actualidad encuentra una regular salida.

Como los franceses sacan partido de todo, han inventado rellenar la aceituna. Marsella es la que se dedica á esta operacion, para la cual se sirve de las verdiales. Se la extrae el hueso, y el vacío que deja se llena con un capricho, bien un pedazo de anchoa ó de cualquier otro marisco, poniéndola en seguida con aceite en vasijas de barro. La mayor parte sale para sus colonias, y el consumo local absorbe el resto.

Al concluir de hablar de la aceituna y á propósito de las diversas utilidades que puede dar este fruto, diremos que de los experimentos hechos en Londres en 1835 con orujo enviado de las islas Jónicas, para ver hasta qué punto podrá extraerse el gas propio para el alumbrado, se ha encontrado que da gas hidrógeno de buena calidad. El producto ha estado en razon de 13 á 14,000 pies cúbicos por tonelada (2,040 libras), es decir, 3 ó 4,000 pés cúbicos mas que da el carbon fósil.

Ademas, la facilidad y prontitud con que se extrae este gas produce grande economía

**ALCALDIA-CORREGIMIENTO DE MADRID.**

De los partes remitidos en este dia por la intervencion de arbitrios municipales, la del mercado de granos y nota de precios de artículos de consumo, resulta lo siguiente:

*Entrado por las puertas en el dia de hoy.*

2890 fanegas de trigo.
610 arrobas de harina.
1800 libras de pan cocido.
6313 arrobas de carbon.
97 vacas que componen 41039 libras de peso.
487 carneros que hacen 11830 libras de peso.
139 cerdos.

*Precios de artículos al por mayor y menor en este dia.*

	Arroba.	Libra.
	Rs. vn.	Cuartos.
Carne de vaca. . . . .	51 á 55	18 á 20
Idem de carnero. . . . .		á 22
Idem de ternera. . . . .	75 á 95	34 á 42
Tocino añejo. . . . .	134 á 140	46 á 48
Idem fresco. . . . .		á 40
Idem en canal. . . . .	78 á 82	
Lomo. . . . .		40 á 42
Jamon. . . . .	120 á 138	46 á 51
Aceite. . . . .	64 á 66	á 21
Vino. . . . .	34 á 42	10 á 16
Pan de dos libras. . . . .		12 á 16
Garbanzos. . . . .	30 á 44	10 á 16
Judías. . . . .	26 á 30	9 á 12
Arroz. . . . .	30 á 34	12 á 14
Lentejas. . . . .	17 á 24	7 á 10
Carbon. . . . .	7 á 8	
Jabon. . . . .	52 á 58	20 á 22
Patatas. . . . .	4 á 5	2 á 3

*Precios de granos en el mercado de hoy.*

Trigo. . . . . de 52	á 68	rs. vn.
Cebada. . . . . de 29	á 30	rs. vn.
Algarrobas. . . . . de 36	á 38	rs. vn.

Trigo vendido.	Precios.
Fanegas.	Rs. vn.
34. . . . .	á 52
79. . . . .	53
294. . . . .	54
339. . . . .	55
120. . . . .	57
78. . . . .	59
382. . . . .	60
106. . . . .	61
256. . . . .	63
32. . . . .	64

es el combustible necesario para los aparatos. La luz es clara, igual á la del gas hidrógeno carbónico, y su consumo es menor á 5 en la misma cantidad de luz. Debe advertirse que el estado de sequedad del orujo no es obstáculo á la extracción del gas, pues los pedazos enviados á Londres para hacer el ensayo eran viejos y secos.

Este descubrimiento no es de poco interés para la industria y para los cultivadores de los olivos en España. (El Mallorquin.)

*Recoleccion y aprovechamiento de la aceituna.*

Una de las causas que mas influyen en la mas ó menos abundante cosecha de aceitunas, es, segun el testimonio de los mas entendidos agrónomos antiguos y modernos, el modo de recolectarla. Muchos son los diferentes medios de cojerla, y ciertamente ninguno tan perjudicial como el del apaleo, pues desde los tiempos de Columela era precepto recomendado el que no se aporreasen ni aun la escurriesen apretadamente como quien ordeña. El mismo Alonso de Herrera dice, que si la aporrean recibe mucho daño, porque la quitan lo nuevo y lo tierno, que es donde lleva el fruto, á cuya causa atribuye la falta principal de cosechas muchos años. El cojerla á mano todos lo recomiendan, y para que nuestros lectores puedan tener una convicción fundada en el testimonio de personas autorizadas, y que han estudiado tan importante materia en España, y sin el auxilio de conocimientos extraños, creemos muy interesante citar y aun insertar íntegra la lección del entendido profesor D. Antonio Sandalio de Arias y Costa, publicada en sus *Lecciones de agricultura, esplicadas en el Jardín Botánico de Madrid* el año de 1815, edicion de 1818, tomo II, pág. 224.

Al reproducir preceptos tan provechosos, tenemos la plena seguridad de que ellos son los mas interesantes de cuantos se han publicado, y aquellos que reunen sin duda alguna cuantas circunstancias son imaginables para declararlos, no solo los mas ricos en detalles científicos, sino los que mas reunen la teoría al alcance de todo el mundo y la práctica mas justificada.

Demasiada presuncion seria la nuestra si variásemos en lo mas mínimo las sábias doctrinas de uno de los mas entendidos agrónomos de nuestra época, y de uno de aquellos sábios que mas han trabajado al perfeccionamiento de las faenas agrícolas.

La comun y general costumbre, dice Arias, de avarear los olivos para cojer la aceituna, es la única causa de que estos árboles sean *veceros*, segun el sentir de los agrónomos mas ilustrados, y segun lo acredita la experiencia de los que, desprendiéndose de las preocupaciones vulgares, han ensayado el método de cojerla á la mano, ó como dicen, ordeñando las plantas.

No se ignora ya que cada hoja del árbol abriga, nutre y protege una yema que con el tiempo producirá el fruto, y que este se obtiene solamente con las ramitas nuevas, tiernas y delicadas del olivo. El avareo, derribando todos estos productos, desordena la economía física de la planta, la priva de los depósitos principales de la fructificación, y la imposibilita para producir en uno ó dos años de los subsiguientes á tan grave destrozo. Pero á pesar de esto se sigue la costumbre, porque la mayor parte de nuestros labradores pretenden sostener que el avareo equivale á la poda, y no falta quien diga que el olivo no dá su fruto sino á palos.

Por esto se piensa generalmente que nada desmerece la planta, aunque la quiten con el apaleo la multitud de cogollos, hojas y ramas, pues todo es indiferente á los ojos de los cultivadores sin principios; para ellos no hay mas regla que la costumbre, ni mas ley que su capricho, sea ó no contra sus propios intereses ó contra los generales del Estado.

La operacion de que tratamos es ciertamente contra unos y contra otros: es contra los intereses del cosechero, porque destruyendo sus olivos, se priva en un año de la cosecha de dos, y es contra el Estado por los menores productos que repor, a el co-

mercio en la concurrencia de este fruto en los mercados públicos.

Se dirá acaso que la recolección á mano es sumamente dispendiosa é imposible de realizar en los grandes pagos de nuestras Andalucías; pero esta infundada razon que piensan oponer á la recolección á mano, se halla desvanecida con el testimonio de muchos hacendados y grandes cosecheros que han ensayado el método en sus posesiones.

Entre otros de que puedo dar testimonio, citaré solamente á D. Luis Casaña, residente en Toledo, el cual, habiendo comprado una hermosa hacienda en el pueblo de Nambroz, y queriendo establecer su labranza y cultivo bajo el mejor sistema, abolió desde luego la práctica del avareo en sus olivos, y proveyéndose anticipadamente de los bancos de jardín ó borriquetes de madera necesarios, hizo cojer á mano la aceituna desde la primera cosecha: esta operacion, ajustada por destajo y hecha con el mayor cuidado, le costó 4 y medio reales por cada fanega de aceituna, y á los demás cosecheros de los pueblos circunvecinos les cuesta 4 reales.

Pregunto, pues, el desperdicio de fruto que resulta con el avareo, ¿no excederá siempre al medio real que tiene de diferencia el sistema de cojerlo á mano? ¿Y cuál será el valor de las cosechas intermedias que éste coje cuando aquellos no ven siquiera nuestra de aceituna en sus olivos vareados? ¿Cuál y cuánta la diferencia entre la salud y la vida de los olivos ordeñados y los olivos vareados?

Cálculelo el que quiera, y para su desengaño pase al citado pueblo, oiga al espresado Casaña sobre las ventajas que logra por su método, y despues decidase por lo mas útil.

Mas si un ejemplo no fuese bastante, recórranse algunos pueblos de Navarra y de otras provincias, y aun de la misma Andalucía, y se verán los resultados que presentan algunos ilustrados cultivadores que, desengañados del error antiguo, han adoptado el método de cojer á la mano la aceituna, sin que obste el que los árboles sean grandes ó pequeños; para los unos y para los otros sirven los espresados bancos del jardín, los cuales se hacen bastantes ligeros, aunque sean muy altos. En fin, si se hubieran de cojer á la mano ordeñando el árbol, puede verificarse la recolección aun en tiempos frios; si se hubieran de avarear las plantas, es indispensable hacerlo en dias templados y secos, cuando el árbol no está helado, y no en seguida de las nieves y lluvias, porque en cualquiera de estos casos es indecible lo que padecen las plantas con los golpes de palo que las maltrata.

La época ó tiempo de su recolección es en el dia muy diversa de la en que se recoja antiguamente: hoy está en práctica hacer esta cosecha por enero y febrero, esperando á que las aceitunas se pongan negras, ó mas bien á que se pasen y empiecen á podrirse, con detrimento de la buena calidad del aceite. La aceituna, cuando ya está formada y ha adquirido todo su tamaño, va pasando por grados desde el color verde al amarillo; de éste al morado, y finalmente el negro, que es el cuarto y último que manifiesta cuando la cojen; y como por lo regular en este último período, con mayor cantidad de líquido, aunque inferior en todas sus partes, porque está mas cargado de alpechin ó agua de vegetación, se sigue, sin embargo, la costumbre de aguardar á que pasen los hielos para cojerla, en cuyo caso se arruga, merma y disminuye su volumen, de donde resulta que no solo la costumbre tiene su imperio en esto, sino que procura contenerla y fomentarla cuanto pueda el interés particular de los compradores pudiesen.

A pesar de todo, está fuera de duda, que el verdadero estado en que la aceituna da mas y mejor aceite, es aquel en que se presenta el color morado, pues cuando ha llegado á adquirir el negro, ha perdido mucho su jugo, y solo la reemplaza una porción de líquido acuoso, que ya por la linfa y ya por la Lumedad de la atmósfera, mantiene llena y estirada la piel de la aceituna.

Cuando se trata de conservar la buena ca-

lidad del aceite ó sacar un líquido sobresaliente, es necesario, además de recojer en tiempo y sazón las aceitunas, separar las buenas de las malas, alzando primero las que se encuentran caídas por el suelo para molerlas con separacion: de otro modo, como que estas están por lo general agusanadas y siempre sin madurar, deterioran la calidad de los aceites, y mezcladas unas con otras disminuyen además los productos de aquellas.

Esto no quiere decir que se desperdicien las aceitunas caídas, ya por efecto de los temporales ó ya dañadas por los insectos; por el contrario, el cultivador inteligente y aplicado deberá recojerlas todas con la mayor atención, y despues de bien acondicionadas y limpias, hacerlas moler solas, separando el aceite que resulte para los usos que convenga. Años hay en que este fruto padece tanto, que se cae del árbol la mitad ó la mayor parte, y seria un delito desperdiciarlo; por esto acaba de decirse en el párrafo anterior, que debe alzarse antes de pasar á recojer el fruto que se halla pendiente del árbol: así se logrará aprovechar su fruto sin detrimento de lo mas escogido y sazonado.

Otro de los grandes defectos que contraen nuestros aceites, consiste en la fermentación de la aceituna antes de deshacerla ó molerla en los molinos, cuyo mal se acelera y aumenta con el apaleo, golpes y porrazos que sufre desde el acto de separarla del árbol hasta la molienda; pues magullada y estropeada de mil modos la parte pulposa del fruto, aun sin amontonarle, empieza la corrupción y descomposición que le vicia y destruye.

Hace mucho tiempo que se declama contra todos los indicados vicios, y no pocos sábios se han empeñado en probar los inmensos males que nos acarrea, manifestando la facilidad del remedio; pero en vano han apurado los recursos de su entendimiento: la práctica del dia es la misma que siguieron nuestros mayores; nada se ha adelantado y de nada han servido los ensayos publicados por algunos y los ejemplos manifestados por otros: siguese lo mismo, y lo peor es que con poca esperanza de remedio. La única que nos queda está fundada en la ilustración de la clase de propietarios, así poderosos como medianamente acomodados, á quienes principalmente toca introducir los buenos principios y reformar los abusos: de estos lo esperamos, y á estos dirijo mi voz este dia, esperando que las útiles nociones que se esplican diariamente en esta cátedra producirán el efecto que tanto se necesita y porque tanto anhelamos.

Las aceitunas, pues, deben recojerse con la debida separacion, segun queda dicho, sazónadas y á mano, y conducirse á la casa lo mas pronto posible para mondarlas y separarlas de toda inmundicia, y en seguida pasarlas al molino para estraer su aceite, sin esperar de modo alguno á que fermenten en los montones: así saldrán los aceites mejorados en su calidad, no adquirirán la rancidez que tanto incomoda, y otra porción de defectos que hoy se notan desaparecerán, tanto mas cierto cuanto se tenga el cuidado conveniente de mantener limpias las pilas, piedras, vasijas y utensilios que hayan de servir para la trituración de la aceituna y extracción del aceite: sin estos cuidados no esperemos mejorar un líquido tan precioso como interesante.

Por lo que dice relacion al acto de la molienda, será de la mayor importancia preparar de antemano la chimenea y hornilla en que ha de colocarse la caldera para calentar el agua, haciendo las obras necesarias para que el humo del lagar no retroceda y salga á estenderse por el almacén ó sitio de la fabricación. Este debe siempre conservarse calentado, mientras se está elaborando el aceite, y para su extracción se echará continuamente el agua hirviendo que necesite; en inteligencia que cuanto mas se le eche tanto mejor y mas abundante será el aceite.

Las tinajas ó depósitos en que se recoje se desocuparán á menudo para limpiarlas.

El aceite que sale en las primeras trituraciones debe separarse del que resulta despues en la presión de los capachos, pues lo

primero es mas sobresaliente, de mejor gusto, y no tan espuesto á enranciarse como lo segundo, por lo cual, de ningun modo deberá mezclarse uno con otro.

Estraído el aceite y depositado en los vasos destinados á contenerlo, es preciso aun trasegarle repetidas veces, al paso que se va depurando de las partes carnosas, fibrosas y mucilaginosas que lleva consigo, cuyas heces se van aposando en el fondo de la tinaja, dejando clarificado el líquido; las cuales, si no se separan por medio de repetidos trasegos de un vaso á otro, fermentan, tuercen, enrancian y corrompen los aceites mas esquisitos y bien elaborados.

La almendra tiene indudablemente su capacidad de aceite que suelta en la molienda, pero de tan distinta y mala calidad, que corrompe y vicia la esquisita de la pulpa. Por esto, pues, se ha tratado repetidas veces de formar unos molinos que sin quebrantar el hueso estraigan el aceite solo de la parte pulposa de la aceituna, y no han sido del todo infructuosos los ensayos, puesto que entre otros se publicó por la Real Sociedad Económica de Amigos del país de Madrid, el modelo de un molino aceitero en que, sin romper el hueso, se trituraba perfectamente la parte carnosa de la aceituna, y se sacaba todo su aceite con la mayor facilidad y ventaja. Tambien se ha visto otro molino, ejecutado para lo mismo, aunque de distinta invención, en el cortijo de Aranjuez, y en uno y otro se han hecho las pruebas de modo que no dejan nada que desear de sus ventajas.

Sin embargo, es indudable, que teniendo la almendra del hueso una buena porción de aceite, deberian molerse estos por separado en el molino comun ó en otro equivalente, aprovechando todo el líquido que produce, sen para los usos particulares de las artes, y no desperdiciar de ningun modo sus productos.

Tenemos á la vista en este mismo momento una copia de la representación que en el año de 1802 hicieron á la Superioridad don Luis Beroldi y D. Santiago Seuri y compañía en que solicitaban se les restituyese en el goce de un privilegio que se les habia concedido por 10 años para estraer y aprovechar la mucha cantidad de aceite que se desperdicia y llevan consigo los piñuelos (es su espresion) ú orujos de la aceituna, despues que sale de los molinos y se abandona ó quema por nuestros cosecheros.

Por la precita representación resulta que Beroldi y Seuri plantearon su fábrica y elaboraron los *cuspidos* ó *huesecillos* de la aceituna, reportándoles grandes ventajas por el espacio de 14 meses, á cuyo tiempo uno de los consocios, movido del interés, solicitó y obtuvo otro privilegio para establecer nueva fábrica por sí mismo, lo cual fué origen de privar á los primeros del que antes obtuvieron, bajo el pretexto de no haber cumplido cierta contrata.

Sea, pues, lo que quiera de las razones que asistan á los unos ó á los otros, es lo cierto que Beroldi y Seuri plantearon dos fábricas, una en Savinan, partiendo de Galatayud, y otra en Castell-Serrá, corregimiento de Lérida, en las cuales elaboraron y aprovecharon los productos de aquellos residuos. El espediente de este negocio debe estar lleno de instrucción por la naturaleza del litigio, y no dudo que parará en el archivo de la Real Junta de Comercio y Moneda, á donde podria acudir para noticias mas exactas acerca de un punto que tanto interesa á la economía rural y doméstica.

Tales son las reglas principales de recolección, fabricación y aprovechamiento económico de la aceituna que prescribe nuestro entendido Sandalio Arias. Pueden tambien consultarse las obras de Valcárcel y el *Diccionario de agricultura* de los Sres. Collantes y Alfaro.

Por la parte no oficial,

F. DE SILVA.

EDITOR, D. JUAN ANTONIO GARCIA.

Imprenta del mismo, calle del Av. Maria, 48.

MADRID.—1858.