

Se suscribe á este periódico, que sale los martes, jueves y sábados, en la imprenta y librería de Sanz y Sanz, calle de Carretas, á 13 reales al mes, llevado á la casa de los señores suscriptores.



Los avisos ó artículos podrán remitirse á la Redaccion, que se halla establecida en la misma imprenta y librería, francos de porte, sin cuyo requisito no se recibirán.

BOLETIN OFICIAL DE MADRID.

PARTE OFICIAL.

REAL DECRETO.

Atendiendo á lo espuesto repetidas veces la asociacion general de ganaderos del reino sobre los perjuicios que podria causar á la riqueza pecuaria lo dispuesto en mi real decreto de 4 de setiembre del año próximo pasado, por el que tuve á bien encargar la suprema inspeccion de las cañadas reales y demas caminos pastoriles, con sus descansaderos, abrevaderos y servidumbres públicas en favor de los ganados á la superintendencia general de caminos y sus dependencias; oido el parecer de la junta consultiva de gobernacion; teniendo presente ademas lo que me ha consultado el tribunal supremo de Justicia sobre la necesidad de una declaracion oportuna para que no pueda entenderse alterado por dicho mi real decreto el orden de proceder establecido actualmente en los asuntos contenciosos del ramo de cañadas; considerando asimismo que se ha devuelto á la asociacion general la recaudacion y administracion de sus fondos por real orden de 23 de abril último, dejando sin efecto la de 6 de setiembre del año anterior, que cometió aquellos cargos respectivamente á la pagaduría del ministerio de la Gobernacion y á la direccion general de caminos, y convencida finalmente de que circunscrita ya la autoridad de esta á tan estrechos, aunque indispensables límites, no seria dable que el citado mi real decreto produjese los benéficos resultados que me propuse al dictarle; conformándome con el parecer de la espresada junta consultiva he venido en decretar á nombre de mi augusta Hija la Reina Doña Isabel 2.^a, que queda derogado en todas sus partes el mencionado real decreto de 4 de setiembre, subsistiendo en su lugar la declaracion contenida en la real orden de 15 de julio de 1836,

hasta la aprobacion de una nueva ley que reforme y modifique las existentes protectoras del ramo de la ganaderia, cuyo proyecto tuve á bien encargar á la asociacion general de ganaderos por mi real orden de 24 de febrero último, esperando de su celo y actividad la pronta ejecucion de este interesante trabajo, á fin de que meditado por mi gobierno pueda presentarse á las córtes para su deliberacion con la brevedad que exige su importancia. Tendréislo entendido, y dispondreis lo conveniente para su cumplimiento.—Está rubricado de la real mano.—Palacio á 27 de junio de 1839.—A D. Juan Martin Carramolino.

Junta de quema de documentos de la deuda pública.

VIGÉSIMA SEGUNDA QUEMA.

Reunida en la plaza de la Constitucion á las once de la mañana de este dia la junta nombrada por S. M. para presidir la quema de documentos de la deuda pública, con arreglo al real decreto de 13 de marzo de 1837 é instrucciones posteriores, compuesta de su vice-presidente el Escmo. Sr. D. Antonio Barata consejo de estado, y de los señores vocales Don Pedro Sainz de Baranda y D. Alejandro Lopez, individuos de la diputacion provincial; el Escmo. Sr. D. Luis Sorela, presidente de la Junta de liquidacion de la deuda del Estado: D. Felix D'Olhaberriague y Blanco, director de la Caja nacional de amortizacion; D. Dámaso Aparicio, procurador síndico del ayuntamiento constitucional de esta M. H. V.; D. Manuel Villota y D. José Cano Sainz, del comercio de esta corte, y D. José Higinio Arche, contador general de la Caja nacional de amortizacion, vocal secretario; y colocada en el estrado preparado al intento, se procedió á leer el acta anterior, y fue aprobada.

Acto continuo se pusieron de manifiesto los legajos de inscripciones de renta perpetua de España, circulante en el extranjero destinadas al fuego, tales como habian sido reconocidas por la misma Junta en la direccion de la Caja de Amortizacion, y dispuestos y conducidos conforme á lo que previenen los artículos 4.º y 6.º de la instruccion de 12 de agosto.

En seguida el Escmo. Sr. vice-presidente ordenó que el secretario leyese, como se verificó, el espedido real decreto de 13 de Marzo, y la instruccion de 12 de agosto, el número total de las inscripciones destinadas á la quema, y el de paquetes que las contenian. Concluida la lectura, y colocados estos en su respectivo lugar, con sujecion al artículo 9.º de dicha instruccion, escitó el Sr. vice-presidente á los espectadores á que tomasen ejemplares del suplemento á la gaceta de 8 de mayo último, que estaban sobre la mesa, invitándolos á que se enterasen de la legalidad de la operacion, abriendo por sí ó señalando para que se abriese el paquete ó paquetes que designasen, á fin de comprobar la esactitud de su contenido con la indicacion del suplemento.

Y no dirigiéndose ninguna demanda, á pesar de las reiteradas invitaciones que se hicieron al público para ello, dispuso el Sr. vice-presidente se abrieran los paquetes que contenian los documentos, y amontonados se les pegó fuego y movió en distintas direcciones, hasta que quedaron reducidos á cenizas todos los de la deuda pública contenidos en el suplemento de que queda hecha mencion, y de que se acompaña un ejemplar autorizado, importantes diez y siete millones ochocientos cuarenta y cuatro mil reales vellon.

Satisfecha cumplidamente la junta y el público de la operacion, el Sr. vice-presidente dió por concluido el acto, conforme á lo que previene el artículo 15 de la misma instruccion.

Y en cumplimiento de lo resuelto en el artículo 13 del real decreto de 13 de marzo, firma la Junta por cuatriplicada la presente acta formal, á los efectos y para los usos que el mismo y la real orden de 21 de noviembre previenen, de que certifica el vocal secretario. Madrid veinte y ocho de junio de mil ochocientos treinta y nueve. =Antonio Barata.= Pedro Sainz de Baranda =Alejandro Lopez.= Luis Sorrela.= Felix D'Oihaberriague y Blanco.= Dámaso Aparicio.= Manuel Villota.= José Cano Sainz.= José H. Arce, vocal secretario.

Partes recibidos en la secretaria de Estado y del despacho de la Guerra.

El capitán general de Estremadura en comunicacion de 29 del anterior dice que por la declaracion de un oficial que se ha pasado de las filas rebeldes á las nuestras, se ha sabido que una faccion de 114 infantes y 10 caballos, mandada por el sobrino de Palillos, estaba á la vista del pueblo de Villarta con

el objeto de entrar en él despues de batir la descubierta del destacamento que saliese sobre el puente, saquearlo, asesinar á sus habitantes, é incendiarlo, para lo cual llevaban cuatro botellas de un misto elaborado por un viejo de Toledo; pero que, merced á este aviso importante que obligó á redoblar la vigilancia del comandante del destacamento, dicha faccion habia desaparecido de las inmediaciones del pueblo, en las que se hallaba hacia dias para llevar á cabo este infernal proyecto.

El capitán general de Galicia en su parte periódico de novedades, fecha 26 del anterior, dice que el dia 16 fue sorprendido en una casa del pueblo de Villar de Puente un sugeto que hacia tres años se hallaba escondido en un nicho hecho á propósito, el cual ha resultado ser el abad de Santa Baya de Anfeos, individuo de la junta carlista de Galicia, que perseguido por conspirador, se habia encerrado allí para sustraerse de sus perseguidores, habiendo sido arrestado con este sugeto el paisano Manuel Portela, de oficio cantero, que habia construido el referido nicho.

Dice tambien que el dia 20 fue incendiado por una gavilla rebelde el lugar de Gestoso, de la parroquia de Fontaneira, y sabido por el capitán de la compañía de movilizados de los cantones de Burela y Nogales D. Antonio Cidron, logró alcanzarlos y dispersarlos, rescatando cuatro vecinos del mencionado pueblo que llevaban consigo los rebeldes, los cuales tuvieron algunos heridos, y dejaron en nuestro poder siete armas de fuego, dos caballos y otros efectos.

Dice igualmente que el comandante de Eider persiguió el 18 á otra partida de seis facciosos de caballeria, los cuales en su fuga se precipitaron al río Arnego, ahogándose uno de ellos y quedando en poder de nuestra columna cuatro caballerias y una carabina.

Que asimismo en otros choques parciales que han tenido nuestras tropas han resultado muertos en el campo Juan de Rabousa, de nacion portugués, patron de un barco pirata de que se servian los facciosos; José Iglesias, inclusero; otro llamado Escarriaza, natural de las provincias vascongadas, y Pedro Santos, vecino de Burrifanes, asistente del cabecilla Fraga, que le acompañaba en todos sus crímenes.

Dice por último que se han presentado á indulto desde la fecha del parte precedente ocho facciosos, que han sido capturados José Maria Gil Pereira, fugado de Portugal, su pais, por sus crímenes, y un desertor reincidente del provincial de Orense Juan Antonio Vilarino, habiendo quedado en poder de nuestras tropas las armas, municiones y efectos de todos los muertos, prisioneros y presentados á indulto.

PARTE NO OFICIAL.

AGRICULTURA.—DEL CULTIVO DE LAS HIGUERAS.

Concluye el artículo inserto en los núms. anteriores.

CAPITULO V.

De la cosecha del fruto.

La cosecha del higo en muchos países de las provincias meridionales es tan preciosa como la de la aceituna y aun de la uva. Se tarda mucho en ella, porque el fruto madura sucesivamente, y se debe esperar á que comience á secarse en el árbol. El día de hacer esto no es indiferente. Se debe esperar, si se puede, á que el viento norte haya reinado algunos días, que el cielo esté claro y sereno, que el calor sea fuerte y constante, y que el rocío se haya disipado enteramente. Se ponen los higos sobre tablas ó sobre zarzos, se comprimen un poco, y se exponen á un sol fuerte, contra un buen abrigo, á fin de multiplicar el calor. Luego que se pone el sol se llevan á un lugar seco, donde entre y salga con libertad el aire; al otro día se hace la misma operación, y así en los demás días, hasta que se haya disipado la mayor parte del agua de vegetación. La buena calidad del higo depende de la prontitud de esta desecación. Como en un higueral se cogen muchas especies de higos, y no tienen todas la misma perfección, se hará bien en no confundirlas durante la desecación, así para conservar la buena calidad de los higos, como porque unas especies se secan más fácilmente que otras, y por consiguiente, si se mezclasen se necesitarían más tablas ó zarzos. Mientras dure esta operación se dan al día á los higos diferentes vueltas, para que experimenten en todos sus puntos el mismo grado de calor, y por consiguiente la evaporación de su humedad superflua. Frecuentemente el cielo se cubre de nubes, sobrevienen lluvias, reina humedad por muchos días, y el higo, lejos de secarse se pudre; entonces es necesario recurrir al calor moderado de un horno; pero este jamás produce el mismo efecto que el sol, y la calidad del fruto se disminuye lo menos una tercera parte, y algunas veces estos higos solo sirven para echarlos á los cerdos.

Cuando están secos, algunos particulares los meten en sacos, poniendo una capa de higos y otra de harina por cima, hasta llenar el saco. Entonces se sacuden y agitan en todos sentidos, para que, rodando unos sobre otros los frutos mezclados con la harina, se apodere esta de la humedad superflua; y si es necesario se repite muchas veces y en tiempos diferentes la misma operación. Otros se contentan con estender los higos sobre sábanas, y dejarlos por algunos días en graneros abiertos, cuyas ventanas se cierran luego que la atmósfera se pone húmeda. En fin, cuando están bien secos, se ponen perpendicu-

larmente sobre una mesa, y apoyando el dedo pulgar en el pezon, se comprimen para que ocupen menos lugar. En este estado se echan en sacos, ó mejor en barriles grandes destinados para este uso. El último método es preferible, pues por poca humedad que se apodere de la harina, se agría esta, y hace agriar y fermentar el higo.

CAPITULO VI.

De las propiedades de los higos.

El higo *bien maduro* es una excelente fruta: así para los sanos como para los enfermos, y en las provincias meridionales nunca se ha visto que haya causado mal efecto á los aldeanos, aunque es uno de sus principales alimentos. Pero si no está bien maduro, contiene mucho aire, carga los estómagos débiles y delicados, y ocasiona cursos. El fruto seco determina la espectoración, mitiga la tos y el asma convulsiva, remedia la falta de respiración, y aumenta el curso de la orina. El gargarismo templado resuelve la sequedad de la boca, resuelve la inflamación esencial de las agallas, ó la hace degenerar más prontamente en absceso, cuando tiene tendencia á este estado...: en cataplasma disminuye los dolores hemorroidales, dispone los tumores flemonosos á que se muden en abscesos...: las hojas frescas y recientes, machacadas y aplicadas en la circunferencia del ano, ó introducidas en el intestino recto, irritan sus partes laterales, y renuevan las almorranas, si conviene...: se dice que el jugo lechoso de las hojas quita las berrugas.

Tournefort, en la obra citada, dice que en Escio hacen aguardiente de higos, pero no explica cómo. Es de presumir que los hagan fermentar, como las uvas, y después los destilen. El higo contiene mucha mucosidad azucarada, y no es de admirar que se convierta en vino por la fermentación, y en aguardiente por la destilación.

Adición.

No me ha sido posible acomodar nombres castellanos á las especies de higueras que comprende el anterior artículo, ya porque la nomenclatura de esta fruta es de las más confundidas entre nosotros y entre los franceses, ya por no tener descripciones de las especies que cultivamos, para poder hacer uso de ellas.

A excepción de los melares, que también se llaman albiceratos ó albares, y que creo que serán los de la higuera de fruto blanco; y los doñigales, llamados también oñogales, doñigares, celidonios y de rey, que los tengo por los de la higuera de fruto violado, no me atrevo á aplicar á las especies francesas los nombres de las nuestras.

Sería muy importante que un jardinero instruido hiciese la descripción de las dos especies que acabamos de citar, como también la de los cotios, bacalares, cordoviles, algarbes, moscateles comunes y

reales, pedrales, de sopa en vino, verdexos, bujarasoles, pintos, del buen baron, negrillos ó sayuelos, gabrieles, dotados, y todas las especies de higos negros como los caballeros, troyanos, valencianos y moriscos &c., dándonos las diferencias características de cada especie, á fin de que pudiesemos saber distinguir cuando era una misma, conocida con nombres distintos en países diferentes, y cuando eran dos especies diversas.

En los jardines reales se cultivan con preferencia los higos gabrieles, llamados así porque el infante D. Gabriel los hizo traer de Napoles. Son muy grandes, negros por fuera y encarnados por dentro: sus brevas maduran á mediados de julio, y los higos un mes despues. Su tamaño, gusto y precocidad los hace apreciables, y creo que si los cultivaran en nuestras provincias meridionales maduraria su fruto mucho antes que ningun otro higo.

Pero los mejores de todos son los dotados; tienen el color verde claro por fuera y blanco por dentro: gordos, aperados, y muy dulces y jugosos. Los trajo de Italia á mediados de este siglo el abate Pico, y se cultivan en los jardines reales de Madrid, en los de Aranjuez, y en varios de particulares. Como es el mejor higo que se conoce, y los árboles muy fructíferos, se va sustituyendo á todas las otras especies. Sus brevas maduran á fines de agosto, y los higos en setiembre. Unas y otros son buenos para comerlos frescos; pero estos se destinan para pasa, empleando para ello un método particular, que es el siguiente. Luego que estan bien maduros se quitan del árbol con cuidado, se mondan, se les corta el ojo y la carnosidad que tienen en la parte inferior ó donde está el pezon. Hecho esto, se ponen á secar al sol, cubriéndolos con una red espesa que los liberte de los pájaros y de las moscas, volviéndolos cada dos dias, y comprimiéndolos un poco al volverlos, para aplastarlos y darles figura redonda. A los doce ó quince dias se estienden en azafates, que se conservan igualmente tapados, y se les da vuelta de ocho en ocho dias. A fines de noviembre se les corta otra vez el ojo y la carnosidad superior, porque estas partes estarán un poco negras y duras. Cuando ya estan así se dividen en tres clases: la primera comprende los mayores y mas blancos: la segunda los medianos; y la tercera los mas morenos. En este orden se colocan bien apretados en cajas redondas y algo mayores que las de jalea, para servirlos en las mesas de las personas Reales, y se conservan buenos mucho tiempo, pues á los dos años estan tan frescos como el primer dia.

Se dice que se ha hecho pan de los higos en tiempos calamitosos, cogiendo los que principian á pintar, cocidiéndolos en agua para que pierdan su dulzura y mordacidad, y secándolos despues para poderlos moler y reducir á harina.

Convieneen nuestros autores en que las higueras requieren terrenos cálidos y húmedos con tal que la humedad no sea excesiva, porque entonces los cogollos de los brotes se quedan muy tiernos, y los

quemán en el invierno las heladas. Las higueras que dan el fruto pequeño, enjuto ó dulce, requieren menos humedad que las de higos gordos y jugosos, pues á estas, en terrenos secos, se les cae la hoja antes que madure el fruto.

Plántanse por octubre y noviembre en los países cálidos, y pasados los hielos en los mas frios. Se suelen hacer planteles de ellas, aunque así tardan mas en criarse, y necesitan que las ingieran despues. Tómase para ello una sogá vieja de esparto, y se refriega con higos bien maduros, para que se le peguen los granillos. Se entierra despues esta sogá, estirándola para que forme una línea recta, y se cubre con una capa de tierra de tres dedos de altura. Al año de nacidas las higueras se trasplantan, y se ingieren luego que son mayores.

No es tampoco desconocido entre nosotros el método de hacer higueras enanas, publicado en la obra que hemos citado intitulada *Cultivo de la higuera*, pues se halla en nuestro Alonso Herrera, al capítulo 28 del lib. 3, que es donde trata de este árbol.

El secreto de hacer madurar mas pronto los higos, poniéndoles una gotita de aceite en el ojo, se halla tambien en el citado Herrera: he aquí sus palabras. »Maduran presto si por el ojo les mete un palillo de orégano mojado en aceite, ó si antes que esten hinchones rocian bien de noche las higueras con agua, y sea muchas veces.» Lo cierto es que las mañanas en que se halla mucho rocío y las siguientes á las noches en que ha caido alguna lluvia, se ven muchos mas higos maduros que cuando el tiempo sigue seco. Así nuestros jardineros rocian de noche las higueras con agua; sirviéndose de la bomba, para apresurar la madurez de los higos.

(*Diccionario de agricultura.*)

ANUNCIOS.

En virtud de diferentes demandas que se han establecido en el juzgado de 1.^a instancia de Colmenar viejo contra los bienes de José Couret, de nacion francés, y residente que fue en Cercedilla muchos años con tienda de pañuelos, lienzos y otras cosas, ignorándose ahora su paradero, se cita, llama y emplaza por término de veinte dias desde este anuncio á todos los acreedores á dichos bienes, para que se presenten por sí ó por procurador en dicho juzgado á usar de la reclamacion que crean convenirles, pues de lo contrario les parará el perjuicio que haya lugar.

—La direccion general de caminos ha acordado arrendar en pública subasta por tiempo de tres años y la cantidad menor admisible en cada uno de 1400 reales vn. el portazgo de Guadarrama. Quien quisiere hacer postura acuda á dicha direccion por la escribania principal del ramo, sita en el propio local en la que estarán de manifiesto el arancel y pliego de condiciones bajo las cuales se ha de verificar la subasta y su primer remate, para el que se ha señalado el dia 22 del actual á las doce de la mañana en la mencionada direccion general.