

Boletín



Oficial

DE LA PROVINCIA DE MADRID.

ADVERTENCIA OFICIAL:

Las leyes, órdenes y anuncios que hayan de insertarse en los BOLETINES OFICIALES se han de mandar al Gefe Político respectivo, por cuyo conducto se pasarán á los Editores de los mencionados periódicos. (Real orden de 6 de abril de 1839).

SE PUBLICA TODOS LOS DIAS, ESCEPTO LOS DOMINGOS.

PRECIOS DE SUSCRIPCION.—En esta capital, llevado á domicilio, 40 rs. mensuales anticipados; fuera de ella 44 rs. al mes; 36 el trimestre; 72 el semestre, y 444 por un año.—Se admiten suscripciones en Madrid en las oficinas del BOLETIN, Corredera Baja de San Pablo, número 59, bajo.—Fuera de esta capital, directamente por medio de carta al Editor, con inclusion del importe del tiempo del abono en sellos.—Un número suelto 2 reales.

ADVERTENCIA EDITORIAL.

Las disposiciones de las Autoridades, excepto las que sean á instancia de parte no pobre, se insertarán oficialmente: asimismo cualquier anuncio concerniente al servicio nacional, que dimané de las mismas; pero los de interés particular pagarán dos reales por cada línea de insercion.

PRIMERA SECCION.

PARTE OFICIAL.

PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS.

S. M. la Reina nuestra señora (que Dios guarde) y su augusta Real familia continúan en esta córte, sin novedad en su importante salud.

SEGUNDA SECCION.

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE MADRID

Seccion de Gobierno.—Quintas.—Reemplazo de 1868.—Circular.

Para que tenga efecto la entrega de los quintos de dicho reemplazo, correspondientes á los pueblos de esta provincia y distritos de esta capital, y habiendo oído al Consejo provincial, he tenido á bien señalar los dias en que desde las nueve de la mañana en punto hayan de verificarse respectivamente, en el modo y forma que á continuacion se espresa.

Sábado 16 de mayo.

Alcalá de Henares..	16
Corpa..	2
Ajalvir..	3
Algete..	3
Paracuellos de Jarama..	1
Orusco..	1
Santorcaz..	5
Pozuelo del Rey..	1
Nuevo Baztan..	3
Camarma de Esteruelas..	1
Rivatejada..	3
Anchuelo..	1
Valdilecha..	4
Torres..	2
Valdetorres..	2
Torrejon de Ardoz..	5
Vicálvaro..	3
Canillejas..	1
Vallecas..	8
Villalvilla..	1
Ambite..	2
Villar del Olmo..	3
Cobena..	2
Campo Real..	4
Los Santos de la Humosa..	2
	77

Lunes 18.

Barajas y Rejas..	3
Daganzo..	2
Fresno de Torote y Serracines..	1
Fuente el Saz..	1
Campoalvillo..	1
Loeches..	1
Meco..	1
Mejorada del Campo..	4
Miraflores de la Sierra..	4
Villaconejos..	2
Villamanrique de Tajo..	2
Villarejo de Salvanes..	9
Aranjuez..	21
Valdelaguna..	1
Arganda del Rey..	8
Belmonte de Tajo..	1
Brea..	4
La Olmeda..	2
Pezueta de las Torres..	2
Valdeavero..	2
Valdeolmos y Alalpardo..	2
Fuentidueña de Tajo..	3
	77

Martes 19.

Carabaña..	4
Colmenar de Oreja..	13
Chinchon..	12
Morata..	4
Tielmes..	4
Perales de Tajuña..	3
Valdaracete..	3
Estremera..	6
Serranillos..	1
Leganes..	7
Ciempozuelos..	9
Fuenlabrada..	5
Humanes..	1
Griñon..	1
San Martin de la Vega..	3
Torrejon de la Calzada..	1
	77

Miércoles 20.

San Fernando..	2
Alcoreon..	1
Carabanchel Alto..	3
Getafe..	10
Pinto..	6
Villaverde..	1
Torrejon de Velasco..	2
Valdemoro..	4
Móstoles..	2
Majadahonda..	3
Aldea del Fresno..	1
Colmenar del Arroyo..	1
Brunete..	6
Fresnedillas..	1
Chapinería..	5
Villamantilla..	2

El Alamo..	3
Navalagamella..	1
Navalcarnero..	9
Valdemorillo y Peralejo..	24
Pozuelo de Alarcon..	2
Villanueva de la Cañada..	1
Villaviciosa de Odon..	5
Carabanchel Bajo..	4
	77

Viernes 22.

Parla..	2
Titulcia..	2
Villamanta..	1
Cadalso..	4
Cenicientos..	3
El Prado..	5
Navas del Rey..	1
Robledo de Chayela..	2
Rozas de Puerto Real..	1
San Martin de Valdeiglesias..	9
Santa María de la Alameda..	3
Zarzalejo..	3
Colmenarejo..	1
Alcobendas..	4
Chamartin de La Rosa..	2
Becerril..	1
Collado Mediano..	2
Chozas de la Sierra..	1
Collado Villalba..	3
Colmenar Viejo..	11
El Pardo..	5
Los Molinos..	2
El Boalo..	1
Cercedilla..	3
Guadarrama..	2
Aravaca..	2
Talamanca..	2
	76

Sábado 23.

Distrito del Centro..	29
Idem de Palacio..	41
Hoyo de Manzanares..	2
Manzanares el Real..	1
Moralzarzal..	1
Pedrezuela..	2
	76

Lunes 25.

Distrito del Hospicio..	59
Idem de la Audiencia..	36
Buitrago..	1
	76

Martes 26.

Distrito de Buenavista..	36
Distrito del Congreso..	31
La Alameda..	1

El Molar..	51
Canencia..	1
La Aceveda..	2
Patones..	4
	77

Miércoles 27.

Distrito de la Universidad..	52
Lozoyuela..	5
Navarredonda y San Mamés..	1
Rascafría..	5
Somosierra..	2
Villavieja..	2
Paredes de Buitrago..	1
Torrelaguna..	4
Robregordo..	3
Valdemanco..	1
Gargantilla..	1
Montejo de la Sierra..	2
	77

Jueves 28.

Distrito del Hospital..	49
Fuencarral..	6
Hortaleza..	1
San Sebastian de los Reyes..	4
Villanueva del Párdillo..	2
Galapagar..	1
Las Rozas..	2
San Lorenzo..	6
Horcajo..	2
Horcajuelo..	1
Gascones..	1
Lozoya..	1
Puebla de la Mujer Muerta..	1
	77

Viernes 29.

Distrito de la Inclusa..	64
Guadalix..	5
Bustarviejo..	3
Alameda del Valle..	2
El Vellon..	3
Garganta..	1
	78

Sábado 30.

Distrito de la Latina..	73
La Cabrera..	2
La Serna..	1
	76

Y para que conste su exacto cumplimiento se inserta en el Boletín Oficial y Diario de Avisos de esta capital, previniendo á los comisionados que bajo la multa de 100 rs., que irremisiblemente les será exigida, se presenten á la indi-

cada hora de las nueve en punto de la mañana del día que á cada pueblo esté señalado, con los quintos y suplentes del mismo y con todos los documentos exigidos por la prevención 18 de la circular del Gobierno de la provincia del 2 del corriente, inserta en el número 80 del Boletín Oficial, debiendo hacer presente al propio tiempo que la recepción de los referidos quintos se verificará en el local conocido con el nombre de Estudios de San Isidro, sito en la calle de Toledo de esta capital.

Madrid 11 de abril de 1868.

El Gobernador,
Carlos de Fonseca.

Sección de Administración.—Negociado
7.º—Suministros.

Reunidos los señores del Consejo provincial con el Sr. Comisario de Guerra, á fin de dar cumplimiento á lo prevenido en las Reales órdenes de 16 de setiembre de 1848 y 4 de abril de 1850, acordaron que los precios á que han de abonarse á los pueblos de esta provincia las especies de suministros hechos en el mes de febrero último, sean los siguientes:

	Ecs.	Ms.
Pan racion.	148	
Cebada fanega.	3	480
Paja arroba.		234
Aceite arroba.	6	990
Leña arroba.		170
Carbon arroba.		550

Lo que ha dispuesto se inserte en este periódico oficial para que llegue á noticia de los pueblos de esta provincia.

Madrid 8 de abril de 1868.

El Gobernador,
Carlos de Fonseca.

El día 15 de abril próximo, á las dos y media de su tarde, tendrá efecto ante la comisión de Hacienda de la Excelentísima Junta auxiliar de cárceles, y en la sala de sesiones de este Gobierno de provincia, la subasta para rematar en el mejor postor el racionado de pan para los presos y presas pobres de las de esta capital, con sujeción al pliego de condiciones que estará de manifiesto para conocimiento de los que quieran tomar parte en el remate.

Para presentarse como licitador en la subasta ha de hacerse previamente un depósito de 400 escudos en metálico.

El indicado depósito se hará en la Caja general de los mismos, retirándolo los interesados luego que se haya verificado el acto del remate, á escepcion del que corresponda á aquel á quien se adjudique la subasta, que se retendrá hasta la conclusion del contrato.

Las proposiciones se harán en pliego cerrado y se entregarán con una muestra del pan con media hora de anticipación al acto del remate, no pudiendo admitirse mas ni retirarse las entregadas despues de empezado el acto. Para estender dichas proposiciones se observará la fórmula siguiente:

«Me conformo en hacer el suministro de las raciones de pan; de libra y media cada una, para los presos pobres de las cárceles de villa y mujeres de esta corte y demas depósitos de detenidos que se hallen á cargo de la Excm. Junta auxiliar de las mismas, según la muestra que acompaño y bajo las condiciones expresadas en el pliego formulado por la mencionada Junta, por el precio de..... milésimas de escudo cada racion. Y para asegurar esta proposición presento la carta de pago que acredita haber efectuado el depósito que se exige en la condicion 10.»

(Fecha y firma del proponente.)

Toda proposición que no se halle re-

daclada en estos términos, y á la cual no se acompañe el documento que acredite el depósito previo, ó que tenga cláusulas condicionales ó esclusivas, será declarada nula ó como no hecha para el acto del remate.

La subasta se verificará el día 15 del próximo mes de abril, á las dos y media de la tarde, en la sala de remates del Gobierno de provincia, ante la comisión de Hacienda de la Junta, empezando por la lectura del pliego de condiciones y seguidamente la de los que contengan las proposiciones presentadas.

Madrid 16 de marzo de 1868.

El Gobernador,
Carlos de Fonseca.

Continúa la instruccion sobre el cultivo y aprovechamiento de las plantas azucaradas tituladas Imphy de Cafrería y Sorgo de China, redactada por don Julian Pelion y Rodríguez, individuo de la Sociedad Económica Matritense, por invitacion que le hizo este cuerpo en sesion de 30 marzo de 1867 y publicada en virtud de su acuerdo del 13 de abril.

Por último, la Sociedad imperial francesa de aclimatacion, al publicar en el tomo V, pág. 42 de su Boletín oficial el Resumen de los trabajos hechos por la misma en el año de 1857, hablando del Sorgo azucarado chino, dice lo que sigue:

«Su introduccion en Europa y en el Africa septentrional, es un hecho consumado. En la Kabilia, en Provenza y en la Isère, sus productos son considerables, y en prueba de ello me basta recordaros los detalles que os han sido transmitidos por el hábil director de la Granja modelo experimental de Argel Mr. de Hardy, por el doctor Sicard, por el conde David de Beauregard, por Mr. de Ivernois, por el profesor Mr. Cloquet, por el Comicio agrícola de Toulon y por el conde de Galbert.»

«El Sorgo prueba igualmente bien en el Loiret, en Maine, en el Loire, y aun en las inmediaciones de Paris, de lo cual tenemos la prueba en los cultivos hechos por las sociedades de Agricultura y de Horticultura en Melun, presididas por nuestro cofrade el señor vizconde de Palmer; por los ensayos del venerable Monsieur Jomar, individuo del antiguo instituto de Egipto y del instituto de Francia; y por las de nuestros cofrades Mr. Federico Jacquemart y el principe de Beauvau.»

«El doctor Sicard ha obtenido del grano una harina de buena calidad. Con la paja ha fabricado trenzas finas y elegantes. La fibra que no pudo servir para tejidos, la ha transformado en papel, y además ha extraido de esta planta gran número de materias tintoriales.—El azúcar contenido en los tallos, sometido á la fermentacion, da una bebida agradable; y del cultivo de dos áreas, el conde de Galvert ha sacado seis hectólitros (1) de un vino de buena calidad, que hacen 300 hectólitros por hectárea.—La destilacion, emprendida en grande escala sobre cantidades abundantes, cosechadas por el conde Beauregard y por otros agricultores en el Mediodia de Francia, demuestra cuáles el auxilio que esta gigantesca gramínea trae en la actualidad á una industria tan vivamente perjudicada por la rareza y carestia de los vinos.—Y por último, el Sorgo azucarado constituye un excelente forraje, cuyos buenos efectos acaban de ser confirmados este año en el Loiret por Mr. Nouel, que ha consagrado á este uso el producto de ocho hectáreas.—Nos llamamos pues en completa posesion de una de las mejores plantas agrícolas.»

Hasta aquí los datos espuestos, que pudiera multiplicar á lo infinito, porque existe un caudal inmenso, hablan solamente del Sorgo de China, que es una variedad muy buena del *holcus saccharatus*, pero no la mejor. Veamos ahora lo que dicen Mr. Wray y el señor conde de Ve-

(1) Tratándose de líquidos, el hectólitro equivale á 6,20 cántaras españolas (J. P. R.)

ga Grande sobre la importancia del Infi de Cafrería.

Mr. Leonardo Wray, en un folleto que ha publicado en Paris el año 1854, al hablar de las variedades del Infi, dice lo siguiente.

«Yo conozco quince variedades del *holcus saccharatus*; y aun cuando no dudo que habrá otras en las partes del mundo que me son desconocidas, limito mis noticias á las que conozco, sirviéndome de su nombre café, Imphy, para evitar la repetición constante de su nombre botánico.» (1)

Mas adelante al hablar del clima, estacion y cultivo que conviene á estas plantas, dice Mr. Wray lo que sigue:

«Se puede afirmar que en todas partes donde se siembra el maiz y madura sus granos, puede el Infi madurar y elaborar sus jugos de manera conveniente para hacerlos propios á la fabricacion de azúcar; con la notable particularidad de que así como en el maiz hay variedades que exigen cinco meses de tiempo en su desarrollo para llegar á madurez, y otras maduran en tres, sucede otro tanto con las variedades del Infi, en el cual hay variedades que maduran á los tres meses, otras á los cuatro y las mas tardías á los cinco de sembradas. Se debe pues elegir en cada pais ó comarca la variedad que mejor se acomode á las condiciones locales y climatológicas.»

Hablando mas adelante de los productos del Infi, dice lo siguiente:

«Las cañas del Infi son mas pequeñas y mas ligeras que las de verdadera caña de azúcar; pero debe recordarse que el follaje no es tan grande y espeso en la primera como en la segunda de estas plantas, en cuya virtud pueden las matas del Infi sembrarse mas cerca las unas de las otras y compensar de este modo en número la cantidad en peso.—Un acre puede contener 14.000 piés ó matas, produciendo cada pié de cinco á 20 cañas ó tallos, cuyo peso varia en cada uno de 1/2 de libra á libra y media, pesando 66.000 libras al menos las cañas de un acre (2), y pueden suministrar 79 por 100 de jugo. Evaluando este rendimiento solo en 70 por 100, se obtendrán 44.100 libras inglesas de jugo, que contiene lo menos 15 por 100 de azúcar.—Si con esta cantidad de jugo el fabricante no llega á producir lo menos dos toneladas inglesas de azúcar cristalizada y seca por acre (ó sean cinco toneladas inglesas por hectárea) será muy poco hábil.»

«Las hojas y las estremidades superiores de los tallos son excelente alimento para los ganados vacuno, lanar, cabrio, asnal, mular y caballar, bastante mas delicado que el forraje procedente de la caña de azúcar.»

«Cuando el grano llega á madurez, un acre de tierra produce una gran cantidad que puede servir de alimento muy nutritivo á los animales domésticos, y aun al hombre; porque da excelente harina. El menor rendimiento es de 20 boisseaux de grano por acre (650 litros por hectárea), lo cual no es despreciable en Europa.»

En esta evaluacion del grano del Infi, Mr. Wray padece equivocacion, ó su citada obra contiene un grave error de imprenta. Yo que hice muchos estudios comparativos del Infi con el Sorgo, he visto siempre que la generalidad de las variedades conocidas del Infi dan por hectárea lo menos 5000 litros, habiendo algunas que llegan á 9000. Pero sigamos viendo lo que dicen varios autores sobre estas plantas.

El conde de Vega Grande, primer español que ha introducido y cultivado en el

(1) Yo escribo esta palabra con solo estas cuatro letras, Infi, como suena en español, para mayor facilidad. (J. P. R.)

(2) El acre tiene 4.067 metros cuadrados (J. P. R.)

reino todas las variedades conocidas del Infi y del Sorgo azucarado, publicó el año 1857 un folleto en Gran Canaria, sobre el éxito alcanzado, en el cual dice lo siguiente:

«En mi último viaje por Europa tuve noticia de haberse introducido en Francia el Sorgo azucarado de la China, y el Imphy ó Sorgo Africano (*Helcus saccharatus* de Linneo) del que crecen muchas variedades en los fértiles campos de la Cafrería en la Colonia Natal, de donde los habia traído Mr. Leonardo Wray, que pasó algun tiempo entre los cafres Zulu examinando las distintas propiedades del Imphy: al fin pude proporcionarme algunas semillas de los de China y Africa, y un tratado escrito por el mismo Wray (traducido al francés) sobre el cultivo y productos de tan precioso vegetal, de cuyo tratado saqué las noticias que pude en el poco tiempo que me fué posible tenerlo á la vista, y desde luego que me impuse de sus maravillosas propiedades, consideré que con su introduccion habia de proporcionar á mi pais un nuevo ramo de industria, y para el porvenir un artículo mas á la exportacion y un aumento á la riqueza pública de este Archipiélago.»

«Al momento que llegué á la Gran Canaria en agosto (1) del año pasado hice en mi hacienda de Ginamar la siembra de las pocas semillas que traia, tanto del Sorgo de la China como del Sorgo africano, cuyas cañas vi crecer con admiracion, pues algunas á los 45 dias estaban echando la espiga y tenían de 7 á 8 piés de alto, que despues llegaron hasta 10 y 11 piés.»

«A principio de diciembre corté las cañas y estraje de ellas el jugo que destiné á hacer aguardiente despues de fermentado, habiéndolo obtenido de 21 grados con un excelente sabor, y del que he hecho algunos licores que salen muy bien; tambien he hecho la melaza para el azúcar.»

«Segun las instrucciones que tenia, hice la plantacion preparando el terreno como para el maiz ó millo, como un buen abono, formando los surcos á una vara de distancia y planté las semillas á una tercia de vara una de otra, pues como ahijar mucho, conviene dejarlas separadas para poder cavarlas y remover la tierra dos ó tres veces durante su crecencia, cuidando siempre de arrimar alguna tierra á su tronco; la primera cava le conviene desde que la planta tenga como unos 7 á 8 dedos de alto; tuve las semillas de remojo en agua templada por el espacio de 24 á 30 horas, pues así se consigue que nazcan aplos de los ocho dias, porque de lo contrario tardarian en nacer de 10 á 12, segun el estado de abono del terreno, y solo las puse á dos ó tres dedos de profundidad, por que ma hondas perjudicarian: el riego que les di fué periódico de 15 en 15 dias, pues siempre que se pueda conviene que el terreno tenga desde que se siembra una humedad constante.»

«Debe comprenderse con facilidad que esta planta, como cualquiera otra, crece y se adelanta segun esté el terreno mas ó menos abonado, como se observa con el millo, y se puede plantar en todo terreno en donde haya probabilidad de cultivarse éste.»

«La plantacion se hace á la distancia que se ha dicho, porque cada semilla produce de 5 á 20 cañas en terrenos fuertes y bien preparados, y principalmente en la segunda cosecha despues de cojida la primera, pues una vez plantada, á los tres meses ó cuatro que es lo mas que gasta en su completa vejetacion, se corta á faz de la tierra dejando el tronco que, en seguida cavado y abonado de nuevo, vuelve á retoñar y es entonces que produce el ma-

(1) El que estas plantas lleguen á madurar sembrándolas en agosto, se consigue en Canarias; pero no en la Peninsula, porque la temperatura es aqui mucho mas baja y desigual que en aquel archipiélago. Sucede lo mismo respecto á cojer dos ó tres cosechas en un año. (J. P. R.)

por número de cañas, por lo que, si el agricultor lo cree conveniente, y yo se lo aconsejo, puede hacer su plantío un poco mas espeso, y despues de la primera cosecha viendo el número de brotes que trae cada planton, disponga entre-sacarlos.

»Si la estacion lo permite y el clima está benigno, puede hacerse un segundo corte, cavar en seguida el terreno y abonarlo bien, como se hizo anteriormente, y se obtendrá una tercera cosecha si la temperatura no baja de 16 grados centígrados, pues en bajando mas se para la vegetacion, como me sucedió en las que corté en diciembre último; por lo que conviene hacer la siembra en marzo y abril para obtener dos cosechas completas en las costas de estas islas, y aun una tercera, porque si no llega á madurar completamente, siempre dá una cantidad de aguardiente; y queda en seguida libre el terreno para que el labrador lo ocupe en lo que crea mas oportuno hasta el siguiente año.

»De las observaciones que he hecho durante la crecencia y madurez de estas cañas azucaradas, comparando sus espigas con las notas sacadas de la obra de Mr. Wray, creo haber podido determinar en el Sorgo africano las siguientes variedades, anotadas con su denominacion en el dialecto de los Cafres.

»La Ni-a-za-na, que ellos creon tan dulce como la caña de azúcar, y que yo he encontrado tambien que muy poco se diferencia, pues su jugo solo contenia un cuarto de grano menos que el de la dicha caña de azúcar que cultivo en la misma hacienda de Gimamar; luego sigue

»La Boom vwa-na y La Oom-si-a-na, que le son casi iguales.

La Shla-goova y »La Shla-goom-di son las mejores variedades despues de las ya mencionadas; á las que siguen otras variedades mas inferiores que son llamadas

- »La Zim-moo-ma-na. La E-both-la, La Boo-i-ane, La Koom bana, La Si-en gla-na, La Zimba-zana y La E-thlo-sa.

»Todas estas difieren poco unas de otras en jugo sacarino, y exprimidas juntas me dieron un producto que tenia un grado menos que la Nia-za-na, y uno y cuarto menos que la caña de azúcar.

»De estas siete variedades yo no he podido determinar sino seis distintas, pues aunque parecian diferentes algunas otras espigas, no tengo seguridad de que esta diferencia no proviniera de circunstancias particulares de su vegetacion, como se observa en otras plantas; ni puedo decir entre ellas cuál sea la una ni la otra, por que tampoco Mr. Wray hace una esplicacion de la figura de sus espigas, para poderlas clasificar como lo hace de las primeras.

»Antes de la Ni-a-za-na etc. describe Mr. Wray tres variedades del Imphy, que creo no han venido en las semillas, y son

»La Vim-vis-chu-a-pa, que crece hasta 15 pies. »La E-a-na-moodi que crece de 12 á 15, y

»La E-engha que crece de 10 á 12 pies y tienen grueso de 1 1/2 á 2 pulgadas de diametro, lo que no han tenido ninguna de estas otras clases: estas tres clases aunque tan grandes, dice Mr. Wray que no aventajan á la Ni-a-za-na, á la Boom-vwa-na y Oom-si-a-na, porque tardan de 4 1/2 á 5 meses en crecer, tienen mas fibras leñosas, y no dan en proporcion tanto jugo: estas tres con las anteriores componen las 15 clases que se han descubierto y que cultivan los cafrees en toda la Colonia Natal, usándolas solos para comer sus cañas.

»El Sorgo de la China me ha crecido en el mismo tiempo que el africano; es una sola especie, su semilla está cubierta con un casullo negro, las cañas llegan de 9 á 10 pies de alto, su jugo produjo un grado y tres cuartos menos que la caña de azúcar, y como se vé, algo menos que las del Africa; sus espigas son abundantes en grano; yo sembré unos doscientos granos, que pesaban cosa de 3 adarmes, y cogi 435 cañas que me dieron 4 celemines de semilla con peso de 35 1/2 libras: la semilla de la de Cafreia es acaso mas pesada y en proporcion mas abundante que la del Sorgo de China.

»En una fanega de terreno de la medida de Canaria, que contiene 67.515 pies castellanos cuadrados pueden ponerse 20.000 pies del Imphy ó Sorgo, que dan de 5 hasta 20 cañas cada uno, con peso de media libra por término medio, y da de jugo de 64 á 70 por 100, y 13 á 14 por 100 de azúcar cristalizado ó igual cantidad de alcohol, del que puede sacarse hasta 15 pipas en una fanega de tierra, segun las cosechas que se cojan al año; produce además una cantidad considerable de semilla, pues aunque Mr. Wray dice que en una hectárea de tierra (1) dá 21 hectólitros de semilla, á mí me ha rendido acaso mas que el doble, pues de 200 semillas que sembré obtuve 4 celemines, que en proporcion á los 20.000 pies le corresponden 35 1/3 fanegas en una fanega de tierra de Canaria, que como hemos demostrado, es poco mas que media hectárea.

»Esta semilla es muy buena para toda clase de animales pues les engorda mucho, y para las aves de corral, que la comen con bastante apetito; de ella, segun Wray, se saca una harina muy buena para el pan; y aunque yo he deseado hacer esta esperiencia, he preferido esperar á otra cosecha, con el fin de no disminuir la semilla y poderla propagar mas pronto en todas las islas; la hoja es de mucha sustancia para toda clase de animales, y el despojo que da la caña despues de estraido el jugo picándolo en pequeños trozos y enterrándolo alrededor de las matas es un excelente abono; tambien sirve para la fabricacion del papel.

»De todo lo dicho se infiere que esta preciosa planta, tan fecunda en recursos alimenticios para las familias del labrador, le da en un corto tiempo grano abundante para su manutencion y las de sus animales, forraje para estos, abono para el terreno y de su jugo un producto considerable para el comercio.»

Sobre el éxito completísimo que en muchas provincias de España han obtenido varios agricultores nacionales en la produccion y perfecta aclimatacion de estas plantas, conservo en mi poder cartas interesantes, que no inserto aqui por no acumular mas antecedentes.

Dire sin embargo que en Andalucía, en Extremadura, en Valencia, en Cataluña, en Zaragoza, en las provincias Vascongadas, en ambas Castillas, y aun en Galicia y Asturias, han prosperado muchas variedades del Infi lo mismo que el Sorgo de China, siendo esta aclimatacion un hecho adquirido prácticamente para nuestra agricultura, á pesar del poco esmero con que muchos experimentadores han obrado. Si en España no se han fundado fábricas de beneficio como las de Italia y Francia, y si no se ha generalizado la ventajosa aplicacion como forrajes, es porque ha faltado el impulse y el ejemplo dado en Francia por los grandes potentados, por las academias científicas, por las sociedades aclimatadoras, y hasta por el Gobierno mismo. Pónganse en juego en España iguales medios, y el país obtendrá los mismos resultados.

(1) Hectárea: medida de terrenos de Francia que son cerca de dos fanegas de tierra de la de Canaria, y contiene 428.881 pies castellanos cuadrados.

Yo he practicado ensayos de cultivo con éxito mas brillante en Alcaudete, provincia de Toledo, en Ciempozuelos, en Titulcia y en Mejorada, provincia de Madrid, así como en las huertas de Labrada, Puente de Toledo, Chilena ó de Arango, en el Campo del Moro y en el Jardin del Colegio de Sordo-mudos, sin contar los hechos por otras personas en Villaviciosa, Talavera, etc.; y aunque varias de estas siembras se hicieron tarde y no pudieron llegar las cañas á madurez, porque en Madrid y en todo el centro de España es necesario que nazcan las plantas á fin de Abril ó principios de Mayo, todas ellas obtuvieron un crecimiento extraordinario; y en las sembradas en tiempo oportuno maduró bien el grano y sus cañas eran tan azucaradas y productivas como las sembradas en Canarias.

Se me dispensará la grande estension que he dado á esta parte del escrito, en gracia del objeto á que se dirige. Era preciso antes de entrar en el fondo del asunto, inspirar confianza y desterrar las preocupaciones, manifestando antecedentes irrecusables y esponiendo varios datos incontestables, que todo el mundo puede comprobar cuando guste, porque al efecto cito las fuentes de que proceden y los puntos donde radican. Esta confianza, es la persuasion íntima de que el Infi y el Sorgo azucarados son la mas grande y fecunda adquisicion hecha por la agricultura, de muchos siglos á esta parte, me parece haberla inspirado en todo el que lea con atencion los antecedentes que dejo manifestados, porque seria imperdonable el suponer que tantos industriales, que tantos potentados, que tantos hombres eminentes, que tanta escuela agricola, que tanta Academia y sociedades ilustres, mintieran ó se equivocaran en lo que afirman de un modo terminante, indudable, incuestionable, pues se trata de hechos y no de teorías.

Si al relata refero falta añadir en España por importantes sugetos y corporaciones el ego vidi, venga el ego vidi con una esperimentacion ilustrada y celosa, que á eso tienden los esfuerzos de esta ilustre corporacion y los míos; pero no se ofenda con el desden ó la desconfianza á los preclaros varones que tan alta han puesto la bandera del patriotismo y del saber en interés de la generalidad, utilizando y estudiando estas fecundas plantas.

ARTICULO TERCERO.

Aplicaciones principales de que son susceptibles el Infi de Cafreia y el Sorgo de China.

Por los antecedentes bosquejados en el artículo segundo, venimos en conocimiento de que esta especie de plantas azucaradas son en alto grado ventajosas:

- 1.º—Como plantas cereales: Para alimento del hombre. Para alimento de animales domésticos. 2.º—Como plantas forrajeras: Para forraje fresco ó verde. Para forraje seco y conservable. 3.º—Como plantas sacarinas: Para fabricar azúcar y jarabes. Para hacer bebidas fermentadas. Para mejorar y aumentar los vinos. Para fabricacion de alcoholes.

Voy á examinarlas bajo todos estos complicados y numerosos conceptos, si quiera ligeramente; por no permitir otra cosa la indole de este escrito.

§. I.

Aplicacion del Infi y del Sorgo chino como plantas cereales.

En los datos precedentes hemos visto ya que el Sorgo de China produce de 40 á 50 hectólitros de grano por hectárea,

segun Mr. Heuzé, pesando cada hectólitro 65 kilogramos, que hacen de 2.600 á 3.250 kilogramos el producto de una hectárea, ó sean 2.900 en término medio.

El doctor Sicard en una comunicacion dirigida á la Sociedad imperial de aclimatacion, y publicada en el Boletín de la misma el año de 1860, dice que el grano de Sorgo chino le dió por kilogramo lo siguiente despues de seco:

Gramos: Cascarrilla de glumas y grueso salvado. 220 Harina, sémola y salvado fino. 780 Total. 1000

de lo cual resulta que el grano de estas plantas contiene el 78 por 100 de materias alimenticias análogas á las de otros cereales, ó sean 2262 kilogramos de harina por hectárea en término medio. Ignoro si esta harina ha sido analizada; pero su facultad nutritiva se cree igual á la del trigo negro y el centeno ó la cebada; pudiendo al menos compararse á la del mijo y otras de que se hace tanto uso en muchas partes.

El Infi produce mucho mas grano que el Sorgo, y tanto por los resultados que indica el señor Conde de Vega Grande como por los diferentes que yo he conseguido en muchos puntos, no baja de 60 hectólitros esta produccion en cada hectárea bien cultivada, por término medio. Además, el grano de muchas variedades de Infi pesa mas que el que produce el Sorgo de China, y en general el peso del último es al peso del primero, como 100 es á 120, segun numerosas esperiencias mias, siendo tambien el del Infi mucho mas harinoso. Podemos pues calcular seguramente que dicha produccion en grano por hectárea no baja de 45 hectólitros en término medio, rindiendo sobre 2000 kilogramos de excelente harina, libre de todo salvado y materias extrañas, nutritiva como los demás cereales, si bien mas áspera que la de trigo á causa de un poco de tanino que contiene.

Para convencerse de que, aun bajo el solo concepto de plantas cereales, el Infi y el Sorgo pueden cultivarse muy ventajosamente, basta saber que el citado grano puede siempre venderse al menos al precio de la cebada en todos los mercados, por cuya razon descuelta su importancia productiva en la comparacion siguiente de lo que ambos cultivos rinden en mediania:

Hectólitros. La cebada produce en grano, con esmerado cultivo. 55 El Sorgo y el Infi. 45 Diferencia. 10

Es verdad que al Infi y el Sorgo necesitan riegos y un cultivo mas esmerado que la cebada; pero la diferencia apenas será de 100 á 200 reales en hectárea, porque las citadas plantas sacarinas solo ocupan el terreno cinco meses, permitiéndole sembrarlo de otra cosa en invierno; y los 10 hectólitros de grano que hay de diferencia valen por lo menos 400 reales, aun prescindiendo absolutamente de todos los otros productos en que estas plantas aventajan á la cebada.

Hay otra planta rival mas temible que la cebada, la avena, el panizo y demás con que pueden competir el Infi y el Sorgo azucarados, por la analogía de cultivo, de caracteres botánicos; de época de crecimiento y de condiciones económicas. Esta planta rival es el maíz, porque todas las otras citadas no pueden entrar siquiera en paragon con las azucaradas; y á pesar de que al tratar de los forrajes procede naturalmente su comparacion, la haré tambien aqui en el concepto de plantas cereales.

El maíz se siembra en igual tiempo y

exige completamente iguales cuidados y cultivo que el Infi y el Sorgo azucarados. Ninguna otra especie se puede camparar con mas oportunidad, y vamos á ver que aun esta planta es muy inferior á las mencionadas.

Segun prueban los excelentes tratados de Agricultura recién publicados en Francia por los señores Girardin, Moll y Du Breuil, una hectárea de maiz produce en término medio 20 hectólitros de grano limpio, cuyo precio es al de la cebada como 10 es á 12 por lo general. Hay indudablemente cultivos esmerados que rinden hasta 40 hectólitros de grano de maiz por hectárea, así como otros solo producen 15 hectólitros; pero estas son excepciones que yo elimino en estos cálculos para todos los casos.

Suponiendo que en despuntes y hojas frescas produzca el maiz igual cantidad de forraje verde al que dan las hojas y despuntes del Infi y del Sorgo al limpiar sus tallos maduros, y que dicha hectárea de maiz produzca 30 hectólitros de grano en vez de los 15 ó 20, aun así no puede competir con dichas plantas azucaradas, porque los 30 hectólitros de grano vendidos á 50 reales, valen 1500 reales solo; mientras que los 45 hectólitros de grano que producen en hectárea el Infi y el Sorgo, valen 1800 reales al precio de 40 reales hectólitro, y esto sin contar los 50.000 kilogramos de cañas azucaradas que producen el Sorgo ó el Infi, y que por sí solas constituyen una riqueza.

Vemos pues demostrado que tampoco el maiz puede competir con las citadas plantas en el concepto de cereales, y como dice muy bien la Revista colonial francesa «el propietario agrícola puede cultivar sin recelo alguno el Infi y el Sorgo de azúcar, porque aun en el raro caso de no haber quien le comprase las cañas maduras solo en grano y forraje le daría cada hectárea mas producto que ningún otro cultivo.» esponiéndose con esto á ganar siempre y nunca á perder.

Sin embargo, esta producción en grano, y su precio y aplicaciones, es uno de los puntos que deben ensayarse para optar al premio ofrecido por la Sociedad Económica Matritense en la Gaceta de 31 de marzo, ya como alimento de las aves domésticas, ya como alimento de ganados en lugar de avena, cebada y maiz, ya tambien como harina alimenticia para la gente, en las diversas formas que se emplean las de trigo, centeno, maiz y mijo.

§. II.

Aplicacion del Infi y del Sorgo de China como plantas forrajeras.

Las aplicaciones de estas plantas como forraje, son mucho mas felices todavia que como cereales, y eso que en dicho concepto no dejan de ofrecer ventaja, segun creo haber demostrado en el párrafo anterior.

Dos son las formas en que este forraje se administraba al ganado en las primeras asperiencias. Una consistia en presentarle cañas ó tallos y hojas enteras, á lo cual fué preciso renunciar, porque los animales se fatigaban y no podian roer dichos tallos, desperdiciándolos casi enteramente por mas que les gustaran. La otra forma de administrarlo consiste en picar los tallos, y aun las hojas, en pedacitos que no tengan arriba de media pulgada de largo, dárselo entonces al ganado, ya solo, ya mezclado con aja, tambien picada, sobre todo cuando dichas plantas se hacen consumir frescas.

Esta práctica de mezclar la paja de trigo picado al indicado forraje fresco, está fundada en los mas sábios consejos de la higiene y de la economía rural, en cuya virtud la recomiendan mucho monsieur Leon de Milly, Mr. Petetin, la Socie-

dad Imperial y otros sábios agrónomos y corporaciones, como luego veremos.

El medio mas económico de picar estas sustancias alimenticias es valerse de una maquina que al efecto se vende en Madrid, Barcelona y otros puntos, en las fabricas y depósitos de instrumentos agrícolas; variando su precio entre 400 y 1000 reales vellon segun me han dicho.

Dos, ó mejor dicho, tres son los estados en que el Infi y el Sorgo azucarado se administran como forraje. El primero consiste en darlo en estado verde antes de que madure ni llegue siquiera al mayor crecimiento. Consiste el segundo en administrarlo en otoño al ganado, cuando ha madurado el grano, pero en estado fresco, ya mezclados los tallos á las hojas, ya separadas estas de aquellos; pero siempre picados los tallos del modo arriba dicho. Y por último, el tercer estado en que dicho forraje se administra al ganado, es secando el Infi ó el Sorgo lo mismo que el heno, y picándose mucho al tiempo de darlos á comer: en este caso puede sin ningún inconveniente administrarse en cualquiera época del año, guardándolo en pajares ó almacenes despues de bien seco, excepto la espiga que se habrá separado para utilizar el grano si ha llegado á madurez, cuya época es la única ventajoso para cortarlo.

El análisis químico dado en el artículo primero de este escrito, nos demuestra que los tallos de Sorgo, y lo mismo los del Infi, contienen lo menos de 60 á 70 por 100 de agua; de modo que secándolos bien al sol pierden 50 por 100 de su peso en dicho liquido, restando en las celulas toda la azúcar y materias nutritivas que la planta contiene, y un poco de agua que no se opondrá á la perfecta conservación, produciendo cada hectárea 40.000 kilogramos de este forraje seco.

Fácilmente se concibe la gran fuerza nutritiva de este alimento, sabiendo que así preparado contiene 2 por 100 de materias azoadas, y lo menos 30 por 100 de azúcar y otras sustancias, que mezcladas á la celulosa y las sales, son mas digeribles que las sustancias del heno y de la paja asociada generalmente al grano.

La ración diaria que administran en Francia á cada res mayor, varia de 30 á 45 kilogramos de tallos frescos, hoja, bien picados, segun el tamaño de la res y el estado en que se encuentre el forraje. Cuando dicho alimento se administra seco, basta la mitad de la referida cantidad; pero si la buena precaucion de picar el Sorgo y el Infi es necesaria dándolos á comer frescos, al administrarlos secos dicha precaucion es de todo punto indispensable, porque solo de este modo lo aceptaría el ganado.

En prueba de la ventaja de estas plantas como forrajeras voy á copiar algunas de las muchas noticias que varios agricultores han comunicado á la Sociedad Imperial de Aclimatacion, al Journal de Agriculture pratique y otros centros, en cuyos periódicos las puede ver el que guste, así como las demás que inserto.

Mr. Vilmorin en su citada Memoria, dice que el Sorgo de China, lo mismo que la caña de azúcar, suministra excelente forraje verde con sus hojas y despues, aun cuando los tallos maduros se utilizan en la industria. Cultivado en malas tierras le produjo el Sorgo 27.972 kilogramos de hojas y despuntes en hectárea; y en terrenos buenos de huerta regable obtuvo 42.000 kilogramos de dichas hojas y despuntes frescos, y otro tanto de cañas maduras. La diferencia que resulta es de 14.000 kilogramos de forraje y próximamente otro tanto de cañas maduras, lo cual vale muy bien la pena de cultivar con esmero dichas plantas. Logró pues en esmerado cultivo á 84.000 kilogramos en total producción de Sorgo azucarado, que se puede emplear toda como forraje seco ó fresco.

Mr. Heucé, en las dos Memorias que ha

publicado sobre esta planta, dice que en terrenos ligeros, fértiles y frescos, el Sorgo de China puede rendir como producto medio entre 90.000 y 100.000 kilogramos de peso bruto en forraje total, y además asegura que las raices y los bazazos se pueden tambien dar como alimento al ganado.

Mr. Nouel ha cultivado en su quinta de l'Isle, comun de San Dionisio, departamento del Loiret, siete y media hectáreas con Sorgo de China, sembrándolo parte al voleo y parte en esmerado cultivo. El primero le dió 75.000 kilogramos por hectárea, pesado en una báscula, y el segundo calcularon que produjo á razon de 100.000 kilogramos tambien por hectárea. Este forraje fué consumido en totalidad por el ganado rumiante que se estaba engordando, al cual se le administró en estado fresco, picado segun ya he dicho, y mezclado á la paja y orujo de varias clases, habiéndolo comido el ganado todo muy bien y engordado mucho con esta alimentacion. Las reses vacunas engordadas con este forraje fresco han sido 80, desde el 2 de setiembre al 10 de noviembre de 1857, notándose que en las vacas aumentó en cantidad la leche con dicho forraje, y en la leche tambien era mayor la cantidad mantecosa que en la criada por otras alimentaciones. La ración diaria para cada una de aquellas grandes reses vacunas fué de 45 kilogramos diarios. Se advirtió en todos los animales grande afición á este alimento, y todos estos detalles fueron comunicados á la citada Sociedad Imperial oficialmente por el Prefecto del Loiret, á petición del ministro francés monsieur Drouyn de Lhouys.

Mr. Augusto del Peyrat, director de la Granja-modelo de Beyrie, en los Landes, contestando á una pregunta que le hizo dicha Sociedad Imperial, dice lo siguiente:

«Durante el mes de octubre, todo el ganado de la Granja se alimentó con Sorgo azucarado, picado menudo, y en este año lo mismo que en los anteriores, este alimento le ha sido muy beneficioso. Repito ahora lo dicho otras veces, á saber: que los tallos maduros son los que forman un forraje nutritivo, por cuya razon no se debe principiar á consumirlo hasta que madure el grano; y cuando se quiera conservar en Silos, deben las cañas limpias encerrarse en ellos antes que principien las heladas. Este forraje es un gran recurso para los ganados en la mencionada estacion, y permite diferir el consumo de las raices alimenticias.»

Mr. de Quigou, jefe del Jardin de Aclimatacion del bosque de Boulogne, en una relacion que ha publicado el Boletin oficial de la Sociedad Imperial, dice lo siguiente:

«El Sorgo azucarado produce un forraje muy superior al de maiz, pero es importante no hacer uso de él con plantas demasiado nuevas, porque en dicho estado ofrece el inconveniente de indisponer á los animales.»

Con este motivo ha dicho á la espresada Sociedad Mr. Fontenay, que él «ha cultivado el citado Sorgo en Orne, y que sus vacas han comido con dificultad esta planta cuando se administraba antes de haber llegado á madurez.» Se sabe en efecto por todos los datos adquiridos, que solo es provechoso este alimento, al menos en grado máximo, suministrándolo cuando está maduro.

Mr. A. Petetin, que hizo en el Delfinado un estudio comparativo del maiz y del citado Sorgo, advirtió igualmente que esta última planta causaba en los animales cólicos frecuentes cuando se les daba antes de haber llegado á madurez y en estado fresco; pero cuando este forraje se les daba seco, aunque el Sorgo no hubiese llegado á madurez, no producía cólicos y el ganado la comia con avidez.

Este fenómeno es comun á todos los forrajes verdes, que producen siempre

cólicos ó meteorizacion, inclusa la alfalfa y el maiz.

(Se continuará.)

SESTA SECCION.

AYUNTAMIENTOS.

Alcaldia constitucional de Chozas de la Sierra.

Para que la Junta pericial pueda ocuparse en la formacion del apéndice al amillaramiento de riqueza de esta poblacion que ha de servir de base para el repartimiento de la contribucion territorial del año económico de 1868 á 69, se hace preciso que los terratenientes en la misma, así vecinos como forasteros, presenten en la Secretaria de este Ayuntamiento relaciones juradas de las altas y bajas que hayan sufrido en su riqueza en el año último, en el término de quince dias, á contar desde el que aparezca este anuncio en el Boletin Oficial de la provincia.

Chozas de la Sierra 2 de abril de 1868. —El Alcalde, Julian Burgueño.

Alcaldia constitucional de San Sebastian de los Reyes.

No habiéndose hecho postura en este dia á ninguno de los ramos de consumos de San Sebastian de los Reyes con libre venta para el año económico de 1868 á 1869, se anuncia nuevo remate, el cual se celebrará el lunes 13 del corriente, á las doce de su mañana, en la sala consistorial, en cuyo dia se admitirá postura por las dos terceras partes del presupuesto, segun lo mandado.

San Sebastian de los Reyes 6 de abril de 1868.—El Alcalde, Domingo Pan-corbo.

Alcaldia constitucional de Colmenar Viejo.

El Ayuntamiento de esta villa arrienda en pública subasta por todo el año económico de 1868 á 1869 los derechos de consumo que devenguen los artículos de carnes frescas de hebra, tocino y manteca, aguardiente, aceite y jabon, con libertad de ventas; estando señalados sus dos remates que tendrán lugar separadamente para cada artículo, el 19 y 26 del corriente, á las doce del dia, en esta sala capitular, bajo mi presidencia y con sujecion al pliego de condiciones que está de manifiesto en la Secretaria municipal.

Colmenar Viejo 5 de abril de 1868.—El Alcalde, Fernando Berrocal.—Por su mandado, José Maria Saldías de Lujan.

PARTE NO OFICIAL.

ANUNCIOS.

TARJETAS DE VISITA al minuto.

El 100, á 7 rs.—50, 4 rs.

Calle de la Cruz, número 15.

EDITOR, D. JUAN ANTONIO GARCIA.

Imprenta del mismo, Almirante, 7. MADRID: 1868.