

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 10 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.

INSPECCION DE VIVERES.

PROVINCIA DE MADRID.

MES DE DICIEMBRE DE 1839.

Nota de las Liquidaciones de los suministros de víveres hechos por los pueblos de esta provincia que se han practicado en el presente mes, correspondientes á las especies que se detallan, y valor que se les ha acreditado.

Pueblos.	Especies del suministro.						Valor del suministro. Reales vn. mrs.	
Alcalá.....	Carne						714	28
Aranjuez.....	id.	vino					4,982	28
Algete.....	Pan.	id.	id.	cebaba	paja.		2,200	27
Arganda.....	id.	id.		id.	id.		3,436	4
Ajalvir.....	id.	id.		id.			915	26
Aldea del Fresno..	id.	id.					96	12
Alcobendas.....	id.	id.	id.	id.	id.		391	25
Boadilla del Monte..		id.					1,065	30
Becerril.....	id.	id.					925	26
Belmonte de Tajo.....	id.	id.	id.	id.	id.		335	31
Carabanchel bajo.....	id.	id.		id.	id.		3,436	16
Carabanchel de arriba.....	id.	id.		id.	id.		9,352	22
Colmenar de Oreja.....	id.	id.	id.	id.	id.		665	
Canencia.....	id.	id.					1,088	10
Coveña.....	id.	id.		id.	id.		354	5
Colmenar del Arroyo.....	id.	id.		id.	id.		554	5
Carabaña.....	id.	id.	id.	id.	id.		165	11
Fuentidueña de Tajo.....	id.	id.	id.	id.	id.		2,290	33
Fresnedillas.....	id.	id.		id.	id.		296	23
Galapagar.....	id.	id.				aceite.. leña..	3,278	20
Getafe.....		id.	id.			id..... id.....	4,263	13
Hoyo de Manzanares.....	id.	id.	id.	id.	id.		360	33
Molar (El).....	id.	id.		id.	id.		2,306	25
Móstoles.....	id.	id.		id.	id.		479	11
Navalagamella.....	id.	id.		id.	id.		764	26
Navalcarnero.....	id.	id.	id.	id.	id.		489	13
Perales de Tajuña.....	id.	id.	id.	id.	id.		1,393	17
Pelayos.....	id.	id.		id.	id.		117	22
Pinto.....	id.	id.		id.	id.		1,320	32
Romanillos.....				id.			58	12
Robledo de Chavela.....	id.	id.				id..... id.....	2,190	27
San Sebastian de los Reyes.....	id.	id.			id.		656	16
Somosierra.....	id.	id.		id.	id.		932	18
Talamanca.....				id.			193	25
Torrelaguna.....	id.	id.	id.	id.			1,221	
Torrelodones.....	id.	id.		id.	id.		585	28
Torrejon de Ardoz.....	id.	id.		id.	id.	id..... id.....	1,911	16

Vallecas.....	id..	6.171							
Villamantilla.....	id..	107	6						
Valdemanco.....	id.. carbon y leña	5.709	19						
Villaverde.....	id..	464	32						
Villamanrique de Tajo.....	id..	399	26						
Zarzalejo.....	id..	1.989	16						
Suma total.....								70.636	33

Madrid 5 de enero de 1840.—El inspector de provisiones, *Agustin de Alfaráz*.—El diputado provincial, *Manuel Guio*.

NOTA. El Sr. interventor militar del distrito de Castilla la Nueva ha hecho presente al Sr. intendente militar del mismo, que la mayor parte de los regimientos de infantería del ejército tiene sus batallones operando en distintos distritos, en los cuales radican sus ajustes separados, según está prevenido, sucede constantemente la devolución de recibos porque se hallan encarpetados por cuerpos; y para evitarla, será bien que en lo sucesivo no se admitan á liquidación ningún recibo de los espresados regimientos de infantería del ejército si no se presentan encarpetados por meses, y con absoluta separación de batallones, sacando copias autorizadas de los que comprendan más de uno de estos. Lo que se pone en conocimiento de los ayuntamientos de esta provincia para su puntual cumplimiento.—*Agustin de Alfaráz*.

PARTE NO OFICIAL.

AGRICULTURA.

Ensayos y operaciones nuevas para enriar el cáñamo. (Véase el núm. 1095.)

Para este efecto he reunido con cuidado una libra de corteza de cáñamo maduro y sin enriar, haciéndolo secar bien en un horno, manteniéndolo comprimido para que después ocupase menos volumen. He puesto este cáñamo en digestión en espíritu de vino, el cual tomó un color amarillo muy oscuro: filtrado y evaporado dejó una resina morena que pesaba cuatro ochavas y diez y ocho granos. Con este mismo método todas las cortezas dan resina. Las yerbas más tiernas tienen el espíritu de vino, y esta sustancia verde es el último resultado del paso de la luz al estado del flogisto.

Continué en mi operación para sacar la parte oleosa de la libra de corteza que había dado su resina en el espíritu de vino: después de seca la estendí é hice macerar, dejándola estar en frío durante tres días en bastante agua para que quedase cubierta. Evaporada esta agua con cuidado, á fin de que nada se quemase, obtuve una sustancia gomosa que pesaba tres onzas y tres ochavas y media, que no estaba seca y pegaba como un mucilago.

La proporción de la resina á la goma es, como se ve, muy considerable en esta sustancia, cuyo glú-

ten se creía que era únicamente gomoso; pero ya esto lo había advertido Home en el curso de la excelente serie de experimentos que había hecho en Escocia para el blanqueo de los lienzos; porque viéndose obligado por economía á usar del agua como disolvente de esta sustancia, jamás lo consiguió completamente: la resina que se queda en las fibras exige casi todas las operaciones posteriores. El mejor disolvente de estas sustancias sería el aguardiente, y el espíritu de vino oleoso, y preparado como el que se emplea para blanquear las sedas que se quiere conservar crudas: en fin, como después se advertirá, el jabón, el agua de cal, los álcalis, y principalmente los cáusticos y ácidos dulcificados, que resultan de la fermentación acetosa de la leche, del salvado y de la harina de centeno, ó los ácidos minerales dulcificados son sustancias reconocidas por buenos disolventes de las gomo-resinas, como es el glúten del cáñamo. Es necesario observar que la corteza sometida á mis ensayos para conocer la naturaleza de este glúten, no se dejaba hilar con la facilidad que la enriada simplemente, ó por lo menos su hebra era más dura.

La razón de este fenómeno es que en el empozado esta sustancia experimenta una verdadera fermentación, que es el medio más á propósito para extraer la resina, porque la combina con la goma, mejor que pudiera hacerlo la simple disolución, aun cuando se hiciese en agua hirviendo.

Fenómenos que se advierten en el empozado, y cuál es el resultado de este.

El objeto que más esencialmente se debe examinar y conocer en el embalsado es la fermentación del cáñamo en la poza.

Los haces de esta planta se ordenan según uno de los métodos indicados en la primera parte: en un día se cargan todos con piedras, y quedan casi á flor de agua; pero por la mañana sobrenada una gran parte, y es necesario volverlos á cargar. De la superficie y circunferencia de cada monton se desprenden burbujas de aire, y esta emanación se aumenta de día en día; pero son diferentes las especies de tal aire.

El que sale el primero y segundo día es semejante al aire atmosférico: es el que está inherente á las superficies de los cuerpos y á la pelusa de esta planta velluda; el que sale de las venas de la caña, y principalmente de las raíces, y aun suele hallarse también en el tuvo de la caña.

Al tercero dia las bombitas de aire dan un gas ácido. Hacia el quinto, ó antes si es rápido el embalsado, este gas es inflamable. Si no me hubiera dilatado tanto en este artículo, manifestaria el por menor de estos resultados; pero basta haberlos indicado, y que no se dude de que existen.

Si el agua no es mucha y está estancada, toma cierto color y se enturbia. Al olor desagradable del cáñamo se agrega una fetidez insufrible, que se estiende mucho, causa enfermedades, y á veces la muerte. Si el agua de la alberca está estancada, no es mucha y tiene peces, como haga calor perecen estos animales. De aqui han dimanado las leyes que prohiben el enriar en los rios y estanques, de manera que esta operacion, cada dia mayor, no se ejecuta en agua corriente, sino sobornando á los empleados por el gobierno para cuidar de este ramo, ó esponiéndose á multas y vejaciones: asi es preciso iufestar el aire y los habitantes próximos á las albercas, por no incomodar á los peces.

¿Quién al oír estos fenómenos no conoce que son producidos por la fermentacion? Esta se retarda ó adelanta por el frio y el calor: es mas fuerte y mas pronta en agua estancada, dilatada y menos provechosa en los rios y arroyos, y difícil en las cascadas, como tambien en agua hirviendo... Una gran cantidad de cáñamo se sazona mas pronto que una pequeña; y por lo que mira al que se pone en agua estancada, se experimenta que al sacarlo del agua tiene un color sensiblemente mas fuerte que el de esta. El mismo fenómeno se nota en todas las fermentaciones.

¿Pero cuál es la sustancia que la sufre? No puede ser sino una: el glúten cuya existencia hemos demostrado. El se humedece, se ablanda y se hincha como todo mucilago, y mete mucho volumen con muy poca materia. Si esta materia se comprimiase á proporcion que se disuelve, no habria fermentacion. He aqui la causa de la imperfeccion que resulta cuando se enria en aguas cuya corriente es muy rápida: sin embargo, á este inconveniente se opone la hechura de los montones, que entonces se aprietan y cargan mas que los de las aguas paradas. La parte del glúten unido á la corteza la estiende por todas partes, y la ataca en todos sentidos, sufre la fermentacion, y produce los diferentes gases de que se ha hablado, segun las épocas y grados de esta fermentacion. Si hubiese disolucion sin fermentacion, cada planta, conservando al salir de la balsa una parte mas ó menos considerable de su materia gomosa, soltaria con bastante dificultad su hebra despues de seca, porque el glúten que no se hubiese destruido volveria á tomar en parte su adhesion; pero se sabe que todo mucilago que ha fermentado pierde su glutinosidad, que se pone ácido antes de corromperse, y que en semejante estado es el menstruo mas á propósito para las resinas. Aunque los tallos del cáñamo esen perfectamente enriados, las eminencias ó cabezas conservan todavia alguna glutinosidad. Tal vez esta parte será mas resinosa; está ademas mas distante del centro de la fermentacion, y ha experimentado menos el movimien-

to intestino que atenua y mezcla íntimamente los principios.

Estas eminencias y las raices son las partes menos apreciables del cáñamo, pues dan una hebra dura, que la agramadura y espadado destruyen con dificultad. Estas observaciones son sin duda las que han obligado á los Holandeses á poner capas de helechos entre las del lino al enriarlo, á fin de aumentar la fermentacion; y con este mismo objeto no le quito yo nunca, como lo hacen algunos, las hojas antes de enriarlo.

De estas observaciones resulta que en plantas enriadas sucede lo mismo que en las del campo, que no todas estan perfectamente sazonadas. Unas han crecido á la sombra, otras han sido sembradas muy espeso, otras muy claro, y otras han tenido mucha agua &c.: ni las partes laterales se pueden enriar con la perfeccion que las del centro. El operario inteligente sabe compensar muy bien los defectos adquiridos en el campo con los mejores sitios en la poza. Por desgracia hay pocos enriadores de profesion: su trabajo, sin embargo, es tan útil como el de los directores de los gusanos de seda. Sucede con este objeto lo mismo que con los demas de agricultura, cada uno cree que sabe mas que su vecino.

Si no me engaño, creo haber puesto en claro la verdadera teoria del empozado del cáñamo, y por consiguiente haber dado la solucion al primer problema propuesto por la Sociedad.

Cuales son los mejores modos de perfeccionar la práctica del empozado, ya se haga la operacion en agua, ó al descubierto y en seco.

Del cuidado que se debe tener con los haces, y de su colocacion en la alberca.

Ya he dicho y no dejaré de repetirlo, que en agricultura es imposible establecer rigurosamente una ley general, y que todas las de este género sufren muchas modificaciones. Se ve sin salir del objeto de que tratamos, que en el norte del reino y de la Europa el cáñamo madura poco y crece mucho; su fibra es mas débil, aunque mas larga y mas gruesa; en el mediodia ó en el centro del reino su vegetacion es rápida, porque el calor es fuerte, y la fibra mas fina y mas fuerte, aunque la planta sea mas corta. Cuando en estos lugares, como tambien en algunos paises de Italia, el terreno es á propósito, favorecido de rocíos y de frecuentes cortas lluvias, entonces el cáñamo es excelente. Se debe pues concluir que el empozado debe durar mas ó menos tiempo, segun el pais, y segun haya estado la atmósfera durante la vegetacion.

Se debe tambien, aunque casi nadie lo practica, agavillar el cáñamo segun su tamaño y madurez; esto es, formar haces de los tallos mas grandes, despues de los mas cortos, de los medianos y de los mas pequeños, haciendo lo mismo respecto de los mas gruesos y de los mas finos. Sin esta precaucion los

últimos se sazonarán completamente mientras que los otros no lo estarán bastante.

Generalmente se hace toda la cosecha del cáñamo en dos tiempos, sin atender á las distinciones particulares de que depende la buena calidad de la hebra, y sin distincion de plantas machos y hembras. Para conseguir la igualdad de la hebra, convendrá recoger la planta macho cuando esté perfectamente madura, y la hembra un poco antes de llegar á este estado; entonces sus cualidades serán mas iguales. Propongo esto solo como un ensayo que se debia hacer, aunque siempre será cierto que se disminuirá la cualidad de la porcion total siempre que se siga el uso establecido. En el año último hice la prueba siguiente con mucha felicidad. Dejé en el cañamar la planta macho despues de haberla arrancado y sacudido ligeramente; se secó lentamente sin haberse alterado, recibiendo de las plantas inmediatas un vapor y una traspiracion que se opuso á su perfecta desecacion, y le hice gozar de un resto de vida que la libertaba de los inconvenientes que hubiera experimentado si se hubiera secado de otra manera. Volvamos á la preparacion de los haces ó gavillas.

Si no se separan los tallos grandes de los pequeños, y aun separándolos, siempre se debe colocar en medio de las gavillas el cáñamo mas maduro y los tallos mas largos, á fin de que no padezcan cuando se colocan en la balsa, ó cuando se sacan de ella: esta disposicion será útil tambien para la operacion, aunque distante, del agramado. Si se pueden enriar con separacion los pies machos y los hembras sería muy malo mezclarlos.

Es muy útil separar el cáñamo que ha quedado verde, aunque maduro, del que está blanco ó amarillo, y del que se ha criado á la sombra ó en campos de cualidades diferentes. El cáñamo hembra se sazona primero que el macho, cuando se ponen á un mismo tiempo en la alberca, y no está muy maduro. La perfeccion del embalsado depende en gran parte del cuidado que se debe tener en componer bien las gavillas, relativamente al tiempo que exigen para sazonarse: de otro modo los tallos de unas gavillas se adelantarán mas que los de otras, y estos serán muy dificiles de agramar: segun he observado, estas diferencias son de doce á treinta horas. El buen enriador debe imitar al buen vinatero: este prueba muchas veces al día el mosto que fermenta en la cuba, á fin de asegurarse de los progresos de la fermentacion vinosa, y apoderarse del verdadero punto de su complemento; y el enriador debe igualmente sacar al dia muchos tallos del monton, y examinar el estado de la fermentacion, y si la hebra comienza á desprenderse fácilmente de la caña. Observará que el cáñamo verde y grueso necesita menos tiempo que el verde y delgado; el verde menos que el amarillo; el largo menos que el corto, y la raiz menos que la cabeza ó cima; y que el cáñamo que ha estado arrancado y seco mucho mas tiempo necesita de mucho mas tiempo que el que arrancado

en sazon se lleva seguidamente desde el cañamar á la alberca.

Si absolutamente no se puede enriar pocos dias despues de la cosecha, á lo menos es necesario no esperar á mas tarde que hasta mediados de octubre, á causa del frio y de las lluvias; y porque ademas la desecacion rápida al sol ó al aire que se requiere rigurosamente despues del enriado se ejecutaria mal entonces. El horno y el secador de que se ha hablado en la primera parte de esta memoria perjudican á la cualidad de la hebra.

El tiempo de enriar varia tanto en cada pais como el de la vendimia y el de encubar el vino. Cada uno lo hace madurar como se la antoja, y frecuentemente se arregla á la costumbre del pais, y al uso á que se destina el cáñamo. Sin embargo, el tiempo regular es cuatro á cinco dias en julio, de cinco á ocho en setiembre y de nueve á quince en octubre si ha habido el descuido de esperar hasta esta época.

El término y la señal de la perfeccion del enriado es cuando la corteza se desprende de la cañamiza desde uno á otro extremo, y la médula ha desaparecido. Ni se está de acuerdo acerca del número de divisiones ó cintas diferentes que por lo comun hace la corteza cuando la separan. Algunos quieren que sean dos, y otros tres; pero diversos ensayos me han convencido que el mejor número era el primero. No todas estas observaciones son igualmente importantes; lo que no tiene duda es que el enriado varia segun la cualidad del agua, el calor y la estacion, el punto de madurez de la planta, y el cultivo que se le ha dado. De estas alternativas, mas ó menos estudiadas, depende el buen ó el mal enriado; y todas las reglas generales estan subordinadas á ellas.

(Se continuará.)

ANUNCIOS.

Habiéndose rematado en la cantidad de 1050 rs. vellon, el acopio de 15000 cargos de pedernal en la primera media legua de Vallecas, la direccion general de caminos ha señalado para el segundo y último remate, el dia 14 del corriente á las doce de la mañana en la sala de la misma, á fin de que quien quisiere interesarse en él, acuda á la propia direccion, en cuya escribania principal se hallarán de manifiesto las condiciones bajo las que se ha de celebrar la subasta.

MERCADO DE LA CAPITAL.

Trigo 25 á 31½ rs. fanega.

Cebada 11 á 12 id.

Algarroba 14 á 14½ id.

Aceite de 58 á 60 rs. arroba.