

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 SUSCRICION.—En esta capital, llevado á domicilio, 40 rs. mensuales anticipados; fuera de ella 44 rs. al mes; 36 el trimestre; 72 el semestre, y 144 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 concierne al servicio nacional, que dimana 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 corte, sin novedad en su importante salud.

SEGUNDA SECCION.

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE MADRID

Seccion de Administracion.—Negociado 7.º—Quintas.

El Excmo. señor Ministro de la Gobernacion con fecha 31 de marzo último me comunica la Real orden siguiente:

«A fin de evitar los abusos cometidos por algunos mozos que en virtud de lo dispuesto en el art. 100 de la ley de reemplazos, reclaman contra los fallos dictados por los Ayuntamientos en asuntos de quintas, sin mas objeto que el de procurarse despues una recompensa pecuniaria desistiendo de sus reclamaciones con perjuicio de otros interesados: considerando que en la citada ley no hay disposicion alguna por la que se autorice el indicado desistimiento, la Reina (que Dios guarde), ha tenido á bien resolver que en lo sucesivo, una vez entablada la reclamacion contra alguno de dichos fallos, no admitan los Consejos provinciales en ningun caso el desistimiento de los recurrentes. De Real orden lo diga á V. S. para su cumplimiento.»

Lo que he dispuesto se inserte en este periódico oficial, á fin de que llegue á conocimiento de los Ayuntamientos de los pueblos de esta provincia y demás interesados.

Madrid 13 de abril de 1868

El Gobernador,
Cárlos de Fonseca.

El dia 15 de abril próximo, á las dos y media de su tarde, tendrá efecto ante la comision 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 sujecion al pliego de condi-

ciones 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 anticipacion 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 Excmo. Junta auxiliar de las mismas, segun 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 proposicion presento la carta de pago que acredita haber efectuado el depósito que se exige en la condicion 10.ª»

(Fecha y firma del proponente.)»

• Toda proposicion que no se halle redactada en estos términos, y á la cual no se acompaño el documento que acredite el depósito previo, ó que tenga cláusulas condicionales ó exclusivas, será declarada nula ó como no hecha para el acto del remate.

La subasta se verificará el dia 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 comision 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,
Cárlos de Fonseca.

Direccion general de Rentas Estancadas y Loterias.—Excelentísimo señor.—En el sorteo celebrado en este dia para adjudicar el premio de 250 escudos concedido en cada uno á las huérfanas de militares y patriotas muertos en campaña, ha cabido en suerte dicho premio á doña María del Remedio-Lis, hija de don

Ambrosio, vecino de Cutanda, muerto en el campo del honor.

Lo participa á V. S. esta Direccion á fin de que se sirva disponer se publique en el Boletín Oficial y demás periódicos de esa provincia para que llegue á noticia de la interesada.—Dios guarde á V. E. muchos años.—Madrid 6 de abril de 1868.—El Director general, José Rivero.—Excmo Sr. Gobernador de la provincia de Madrid.

Seccion de Fomento.—Negociado 7.º—Minas.—Número 215.

Por decreto fecha 4 del corriente mes ha sido declarada caducada la concesion de la mina de galena denominada «Constancia Industrial» sita en término de Gargantilla, paraje llamado las Dehesillas, y terreno franco y registrable el comprendido en su demarcacion.

Lo que se publica en este periódico oficial en cumplimiento de las disposiciones de la vigente ley de minas.

Madrid 9 de abril de 1868.

El Gobernador,
Cárlos de Fonseca.

Concluye la instruccion sobre el cultivo y aprovechamiento de las plantas azucaradas tituladas Impy de Caferria y Sorgo de China, redactada por don Julian Pellon y Rodriguez, 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.

«En vista de todo, yo dije para mí: si el Sorgo de China hasta el presente no ha podido todavía dar el azúcar bien cristalizado, al menos podrá suministrar un jarabe con que sustituir al mosto cocido, y en este caso la Sicilia obtendría una gran ventaja, una utilidad inmediata, de la cual seria deudora á nuestra Sociedad de Aclimatacion, por mediacion de la cual este pais ha obtenido esa planta.

«Los estudios sobre la cantidad de terrenos cultivados en viñas en Sicilia, y sobre la produccion probable que se puede obtener cada año, me han conducido á la conclusion de que, si se pudiese sustituir al mosto de uvas cocido otro liquido que no fuese extraido de las viñas podría aumentarse la produccion anual de los vinos de dicha isla en 31.680.000 litros. Pero todas las teorías no tienen ningun mérito mientras no sean confirmadas por los hechos y por reiteradas experiencias.

«Así es que el año de 1858 se comenzaron á practicar los primeros ensayos, y fueron continuados los años de 1859 y 1860. Los resultados han sido de los mas felices. El vino preparado con el jarabe de Sorgo de azúcar, completa su fermenta-

cion mas pronto, se clarifica inmediatamente, y adquiere un gusto mas agradable que el vino preparado con el mosto de uvas cocido. El conocimiento de la utilidad de este empleo se ha esparcido ya y divulgado, y el cultivo del citado Sorgo ha comenzado á ser provechoso en las inmediaciones de Palermo, Catania y Mesina.

«Pero la gran dificultad que habia que vencer, consistia en encontrar un medio pronto, fácil y menos costoso para extraer el jugo de las cañas del Sorgo azucarado, por que el antiguo método era muy largo y muy incómodo, y ademas solo daba por dia una cantidad de jugo insuficiente para alimentar las calderas destinadas á su concentracion y evaporacion. Sin embargo, las experiencias hechas por mí en octubre de 1858, me han permitido extraer el 40 por 100 del jugo con relacion al peso de las cañas; pero esta cantidad es demasiado minima en proporcion del que contiene.

«Durante mis viajes por el alto Egipto donde se cultiva la verdadera caña de azúcar, habia observado que, en los dominios de Ibrahim Pachá y en otros, se empleaba una prensa cilíndrica horizontal, puesta en movimiento por un buey para extraer el jugo de las citadas cañas: tambien habia visto en las Exposiciones universales de Londres el año de 1851, y de Paris en 1855, prensas cilíndricas horizontales de gran dimension, que teniendo por motor el vapor, eran destinadas á los países orientales, donde tambien se cultiva la verdadera caña de azúcar en grande escala.

«Coordinando estas ideas y reflexionando que el éxito del Sorgo en Sicilia dependia de la facilidad con que se pudiera obtener la extraccion de su jugo, propuse á mi amigo Mr. José Atanasio el construir una prensa horizontal de hierro fundido con su atalaje. Esta máquina le era indispensable, porque dicho amigo se habia entregado al cultivo del citado Sorgo para formar una empresa industrial, y aceptó mi proposicion, pero con reformas que han dado todavía una máquina defectuosa.

«Yo no entraré en los detalles de esta máquina, bastándome poner á la vista de nuestra noble Sociedad un dibujo que me dió el propietario mismo. Los efectos obtenidos con ella, tanto por la velocidad del trabajo y por la economia de los gastos como por la cantidad del producto en jugo de Sorgo, son muy ventajosos, pues á pesar de que esta máquina es todavía incompleta, dicha cantidad de jugo aumentó en mas de 15 por 100 sobre la que antes se obtenia (elevándola á 55 por 100 de las cañas limpias en la citada planta).

Ademas de esta ventaja es necesario añadir la de que, permaneciendo la parte leñosa del tallo ó cañas mencionadas unida en toda su longitud, se puede secar al sol despues de exprimida, y emplearse como combustible en la concentracion del jugo, lo cual es una economía ben interesante que se debe tomar en cuenta en las grandes explotaciones, máxime en los países donde falta el combustible.

»Pero como este primer ensayo de máquina dejaba mucho que desear, me ocupé en hacer construir una segunda, enteramente de hierro fundido con su atalaje, y de la cual tengo el honor de presentaros un dibujo. Esta máquina ha sido construida por orden de Mr. Majorana, presidente de la Comision de Agricultura en Sicilia y promotor de esta industria nacional. Los resultados solo podrán ser conocidos en el trascurso del año 1860.

»Los productos del Sorgo obtenidos por Mr. Atanasio en su fábrica establecida en Vill' Abate, cerca de Palermo, y depositados sobre la mesa de la presidencia, son: el jarabe de Sorgo, principal producto de su fábrica reducido por la ebullicion al cuarto de su volumen de jugo natural; el vino fabricado por medio de este jarabe; el rhom hecho con dicho jugo fermentado, y el alcohol idem.

»A nuestros sabios colegas toca juzgar del valor y bondad de estos productos, teniendo en cuenta que son del año de 1859.

»El jarabe puede conservarse indefinidamente, pudiéndolo emplear para fabricar el vino, ó para la confitería. Monsieur Atanasio ha fijado el precio de este jarabe en dos onzas de oro sicilianas por barril, es decir 62 céntimos de franco el litro. (Este precio equivale á menos de 20 cuartos el litro, ó sea poco mas de un real el cuartillo español.) Los fabricantes de vino encontrarán en este producto gran ventaja, porque el precio á que les sale el mosto de uvas cocido es mas elevado que el de jarabe de Sorgo, teniendo este mucha mas azúcar y siendo mejor para la vinificación.

»Séame, pues, permitido en esta ocasion rendir á Mr. Atanasio un testimonio público de reconocimiento, declarando que sin sus esfuerzos para utilizar industrialmente esta planta, Sicilia estuviera privada de esta preciosa adquisicion, que promete una fuente nueva de riqueza á su industria agrícola.

»Por último, el Sorgo mencionado se ha empleado tambien con mucho éxito como forraje. Habiendo sido muy seco el otoño de 1859 en Sicilia, los animales se morian de hambre por falta de alimentos que darles. (Pasa lo mismo en España muchos años.) Entonces Mr. Majorana, que habia cultivado cerca de Catania dos hectáreas de esta planta, se la dió á comer á los bueyes de trabajo y á las pollinas, quedando muy contento de los resultados obtenidos.

»Por esta comunicacion que tengo el honor de haceros, se vendrá en conocimiento de que, una vez aclimatado el Sorgo de azúcar en Sicilia, nosotros hemos hecho todos nuestros esfuerzos para sacar de ella el mejor provecho, creyendo satisfacer así el verdadero objeto de nuestra Sociedad, que no solamente se ocupa de ensayos de aclimatacion, sino que tambien se empeña en buscar la utilidad que cada país puede sacar de ellos. Dignaos recibid, etc.—Fr. Anca.—(Dada cuenta de esta comunicacion en la Sesion del 29 de junio de 1860.)»

En otra nota dirigida á la misma Sociedad Imperial de Aclimatacion por dicho baron Anca, publicada en el *Boletín Oficial* del año 1862, pág. 99, dice así: «Para conocer la importancia de la fabricacion de los vinos en Sicilia, basta echar una mirada sobre los documentos de los impuestos territoriales y sobre los

de aduanas, en cuyo caso podrá convenirse cualquiera de la plaza que ocupa el cultivo de las viñas en la grande industria agrícola, y de los abundantes recursos que este cultivo suministra al comercio; recursos que aumentarían si los conocimientos enológicos estuvieran, mas divulgados entre la generalidad de manera que, perfeccionando la fabricacion de los vinos, pudiera satisfacer los gustos de los consumidores. La fabricacion de vinos sigue entre nosotros una práctica ciega, que consiste en aprensar las uvas y en poner el mosto á fermentar en las vasijas para obtener el mejor vino posible. Este procedimiento, único que se sigue en toda Sicilia, constituye un método defectuoso, porque la calidad de las uvas depende de la variedad de las cepas, de la clase de viñas, de la composicion de los terrenos, de su exposicion, de su elevacion, de la temperatura del clima, y tambien de los años mas ó menos cálidos en circunstancias iguales de otra especie.

»De aqui resulta que los elementos de que se compone el mosto, y en particular la materia azucarada, que es el agente principal de la fermentacion vinosa, serán mas ó menos abundantes, segun las condiciones de los terrenos en que se encuentren las viñas.

»Las comisiones delegadas para examinar esta cuestion por ensayos comparativos, han reconocido y cerciorádose bien de la diferencia que existe entre el vino preparado con el jarabe de Sorgo y el vino natural. El primero ha resultado límpido y purificado, presentando un color de grosella, un gusto agradable al paladar, y una fuerza alcohólica suficiente: el segundo, es decir, el vino de mosto de uvas natural, ha resultado ser pálido, turbio, desagradable al gusto, é impropio al comercio.

»Los primeros ensayos fueron practicados sobre una grande escala por el caballero Atanasio, y repetidos por otros propietarios en diversos puntos de la isla, confirmando todos por unanimidad las ventajas de sustituir el jarabe de Sorgo al de mosto cocido.

»La cantidad y la manera de emplear este nuevo producto, son las mismas que para el mosto cocido. El 5 por 100 al máximo, de jarabe de Sorgo, basta para completar en el mosto de uvas la sustancia azucarada necesaria para la fermentacion de los buenos vinos, pero esta proporcion podrá ser modificada por los vinicultores segun la naturaleza de las uvas.

»En cuanto á los medios de practicar la mezcla referida, el jarabe se debe echar en el mosto en las vasijas destinadas á su fermentacion: se agitan los dos bien para que se combinen, y despues se dejan fermentar espontánea y naturalmente ambos líquidos así mezclados.

»El añadir el jarabe de Sorgo (y lo mismo el mosto de uvas cocido) al vino despues de fermentado ó cuando el primer trasiego, sería una práctica muy mala, porque entonces se perjudicaría la bondad del vino provocando una nueva fermentacion.

»En vista, pues, de las grandes ventajas que de esta aplicacion resultarían á los propietarios y á la economía general del país, la Sociedad de Aclimatacion y de Agricultura juzga útil invitar á los agricultores vinícolas á que hagan en las próximas vendimias dichos ensayos, á fin de que repitiéndolos este año sirvan para apreciar el valor positivo del nuevo producto.

»Si por consecuencia de lo avanzada que se halla la estacion no pueden los propietarios producir ellos mismos el jarabe de Sorgo, la Sociedad de Aclimatacion y de Agricultura se ofrece voluntariamente á satisfacer cualquier demanda regular, facilitando las cantidades de jarabe que se le pidan, al precio de costo.

»Esta materia azucarada, indispensable á la fermentacion, provoca una combustion lenta que debe producir la descomposicion de todos los elementos de que se compone el mosto, de donde resulta que la buena calidad de los vinos está en razon directa de la materia azucarada que contienen las uvas en el momento de la vendimia.

»Los vinicultores, aunque desprovistos de conocimientos químicos y prácticos que les interesan mas, la experiencia les ha instruido sobre la manera de corregir el apresto de los mostos extraídos de la uva no madura y de las malas plantas, así como la de suplir á la falta del principio azucarado, que es siempre menor en los años lluviosos, y tienen la costumbre de concentrar una cantidad del mosto de uvas, reduciéndolo al tercio ó al cuarto, para reunir en menos volumen una cantidad mayor de sustancia azucarada, conocida bajo el nombre de vino colto, ó sea vino cocido, que mezclado al resto del mosto suple dicha escasez natural de materia sacarina.

»Siendo tambien conocida la necesidad de suministrar á los mostos la sustancia azucarada de que algunas uvas carecen, debe mirarse como de grande utilidad la sustitucion del mosto cocido por otro producto que le pueda reemplazar, procedente de una planta distinta de la viña.

»En este caso, la produccion del vino vendría á aumentarse anualmente para toda la Sicilia con la cantidad que se evapora en confeccionar el mosto cocido, y con la cantidad del jarabe del Sorgo empleado en sustituir aquel.

»Es notorio para todo el mundo que en 1856, la planta del Sorgo fué introducida en Sicilia con la esperanza de obtener su azúcar cristalizabile. Las tentativas en este concepto han fracasado, pero se obtiene un jarabe muy bueno que ha resultado utilizable empleándolo en la confeccion de los vinos.

»Estas experiencias fueron comenzadas el año de 1859, y se han continuado hasta el dia (noviembre de 1861) con un éxito favorable. El Instituto de Fomento de Palermo, y la Comision de Agricultura y de pastos en Sicilia, se han asegurado de este hecho.»

Para mayor ilustracion creo oportuno anexionar á estas noticias la siguiente carta, dirigida á Mr. el caballero J. Atanasio por el señor Filippo Evola, en la cual se confirma la ventaja que presenta el empleo de jarabe de Sorgo. Dice así:

«Palermo 15 de Setiembre de 1861.—Mr. el caballero Atanasio: En visperas de la vendimia, me dirijo á vos, para rogaros que tengais la bondad de suministrarme la misma cantidad de jarabe de Sorgo que en setiembre último, además de los doce barriles que he pedido al honorable Baron Pastore para hacer las experiencias sobre los mostos de su fábrica en Villafico.

»Mi demanda os prueba las ventajas del empleo del jarabe de Sorgo, tan hábilmente fabricado por vos. Yo lo he empleado en las proporciones de 3 á 4 por 100 para los mostos de Balestrate, muy ricos en alcohol y en sustancias sacarinas.

»La comparacion entre un vino preparado con el jarabe de Sorgo y otro sin esta mezcla, no prueba nada, porque se sabe que sin preparacion los vinos son generalmente pálidos y sin gusto, especialmente en la actualidad, que los vinicultores se ingenian para extraer de las plantas un aumento de producto que ordinariamente es nocivo á la calidad. La comparacion debe establecerse entre los vinos preparados con el jarabe de Sorgo, y aquellos en que entra el mosto cocido ó la miel de higos, empleada en grande escala en las comarcas de Balestrate.

»Pues bien: haciendo yo esta comparacion, he encontrado preferible el jarabe

de Sorgo, porque depura el vino mas pronto que el mosto cocido, le da un color agradable y lo hace mas maduro (mas viejo ó rancio), sin dejarle gusto malo ninguno; mientras que el sabor ó gusto del mosto cocido es siempre sensible al paladar en los vinos preparados con él, sino son muy viejos.

»Fáltame ahora tratar del precio á que sale cada jarabe. Un barril del mosto cocido en nuestro país no se puede obtener en la actualidad por menos de 9 ducados (37 francos 50 céntimos), mientras que igual cantidad de jarabe de Sorgo cuesta 6 ducados (25 francos).

»Yo no apruebo el método que consiste en verter en el fondo del tonel el jarabe en cuestion, porque es tan pesado y tan adherente, que de este modo echado en el fondo de las vasijas no se mezcla jamás bien al mosto de uvas, á pesar de la fermentacion y de todas las precauciones para operar dicha mezcla.

»He aquí el método que la experiencia me ha hecho preferir: en una tina, cuya capacidad sea la mitad de la cuba ó otra vasija en que se haya de hacer la fermentacion, que nosotros suponemos sea una pipa, vertemos, por ejemplo, 30 litros de jarabe para 100 litros de mosto; y á mano con una gran cuchara ó paleta de madera, lo descomponemos y agitamos hasta mezclarlo perfectamente. Así diluidos los 30 litros de jarabe en los 100 litros de mosto, se le vierte en el tonel de fermentacion, que debe estar lleno de mosto hasta la mitad, teniendo cuidado de acabarlo de llenar sin perder tiempo y de mezclarlo bien con dicha paleta.

»Antes de terminar esta carta debo añadir, que yo he encontrado ser muy bueno el espíritu que vos habeis obtenido del jarabe de Sorgo. El calabro, ó vino muto, preparado con él, en la proporcion de 80 partes de mosto de uvas por 20 partes de dicho espíritu, ha dado magníficos resultados.

»No tengo hasta el presente datos bastantes para concluir que este espíritu sea preferible al de vino: una consecuencia contraria debería sacarse á priori. Yo me propongo establecer una comparacion este año.—Consideradme vuestro amigo afectísimo.—El Rector, Filippo Evola.»

El *Boletín* de la citada Sociedad, año 1861, página LXXIX, dice lo siguiente: «Medalla de 1.ª clase á monsieur el baron de Anca y Mr. J. Atanasio, de Palermo (Sicilia).—Unidos en el éxito Mr. el baron F. Anca y Mr. J. Atanasio, no debemos separarlos en la recompensa merecida. Ellos han cultivado el Sorgo azucarado sobre una grande escala, y despues de haberlo cultivado buscaron el medio de sacar partido de él para la industria, obteniendo los jarabes de que enviaron muestras á la Sociedad.»

»Estos jarabes de Sorgo presentan grandes ventajas para la preparacion de los vinos, gozando la preciosa y notable particularidad de que pueden conservarse durante muchos años sin fermentar, lo cual permite expedirlos á grandes distancias. La Sociedad ha querido darles un testimonio del interés que la inspira esta útil aplicacion industrial, concediéndoles medalla de 1.ª clase.»

Tenemos, pues confirmadas las grandes ventajas del jarabe de Sorgo y del Infú para mejorar y aumentar los vinos. Entremos ahora en algunas consideraciones económicas bajo este punto de vista, relativas á nuestro país.

Segun manifiestan los datos estadísticos hasta el dia publicados, en toda España existen 1.576.836 hectáreas de viñas, cuya produccion en vino desconozco. Solo sé que en el año de 1863 se exportaron vinos por valor de 348 millones de reales, y que no hay provincia en que esta industria no pueda desarrollarse.

En Francia la produccion media anual de vino por cada hectárea, es de 20 hectolitros, que hacen próximamente 124

arrobos ó cántaras españolas. De seguro en nuestro país distan mucho de semejante producción las viñas; pero suponemos que una hectarea dá 100 arrobos ó cántaras al año en mosto, que para todas las viñas cultivadas harían un total de 137 millones de arrobos.

La calidad de los vinos que de estos mostos resultan es tan diferente, que valiendo una arroba por término medio 45 reales en la provincia de Cádiz al pie de fábrica, en la de Zaragoza no vale más que 6 ó 7 reales, según los datos publicados en la *Gaceta* del último agosto, y el término medio no pasa de 20 reales arroba en toda España. Yo he visto en algunas provincias venderlo á 3 y á 4 reales cántara, y muchas veces tirarlo por haberse torcido ó no poderlo conservar á falta de alcohol suficiente.

La mejor calidad de los vinos en las provincias meridionales consiste indudablemente en la más completa maduración de las uvas, porque en este caso tiene su mosto cantidad mayor de azúcar, y la azúcar es la única sustancia que se convierte en alcohol y dá fuerza y valor al vino. Se sabe en efecto que, en la práctica, dos pesos de azúcar de fruto dan un peso de alcohol absoluto; y como esta sustancia varía de 15 á 30 en el mosto de uvas, criadas en diferentes circunstancias, probado está que los vinos resultantes de los mostos más pobres solo contendrán el 7 ó el 8 por 100 de alcohol, mientras que los otros ofrecerán una riqueza de 15 por 100 y serán perfectamente conservables y estimados.

Pero todo el alcohol del vino fabricado en Málaga, etc., no procede enteramente del mosto natural de uvas, y allí se hace próximamente lo mismo que en Sicilia para bonificarlos y darles valor con el mosto cocido, resultando que en cada 100 arrobos de mosto se evaporan lo menos 12 para obtener el arroje que se le mezcla; y por cierto que si esta práctica se generalizara en toda España, más valor tendrían nuestros vinos, mala y todo como ella es.

Supongámosla generalizada para obtener vinos buenos, y en este caso la producción total de mosto se disminuiría en volumen el 12 por 100, equivalente á 16 millones de arrobos ó más cada año.

Ahora bien: si con el Sorgo y el Infi logramos fabricar el jarabe que, dando la conveniente fuerza al vino, impida la evaporación de esos 16 millones de arrobos de mosto de uvas, no solo aumentaremos la producción vinícola española en dichos 16 millones, sino también en los 6 ú 8 millones de arrobos de jarabe de aquellas plantas que mezclamos al mosto natural de uvas, todo lo cual reunido valdría al mínimum 20 millones de duros, ó sean 400.000.000 de reales. Pero aquí debe tomarse también en cuenta el grande aumento de precio que recibiría el vino así preparado, el cual podría elevarse al doble ó por lo menos á la tercera parte más de lo que en general vale hoy.

No es preciso entrar en mayores consideraciones para demostrar al país el grande auxilio que dichas plantas azucaradas ofrecen á la industria vinícola; pero además hay la cantidad que se destila y convierte en alcoholes, ó por lo menos en aguardiente potable y en buenos licores, todos los cuales pueden salir también de las mencionadas plantas azucaradas y dejar al mosto de uva jugar su principal papel en la producción del vino auxiliado por dicho jarabe de Sorgo.

Las ventajas de este procedimiento, demostradas quedan por los italianos; y aun pueden aumentarse por otras combinaciones de ambos líquidos, científicamente estudiadas, porque el mosto de uvas está sobrando siempre de fermento y de las otras sustancias que constituyen el vino, faltándole solo azúcar que con-

vertir en alcohol y que combinar á los demás elementos.

Respecto á la cuenta industrial es, muy fácil demostrar sus ventajas.

Ya he probado que las hojas y demás forraje unido á la producción del grano, cubren en demasía el cultivo; y el gasto por beneficio industrial de los tallos maduros que produce una hectarea, difícilmente llega á 2000 reales.

También he demostrado que una hectarea produce 30.000 litros de jugo sacarino, ó sean 1800 arrobos por lo menos, y este con ley general de 15 por 100 en azúcar, estando bien maduro. (1)

Para que este jugo sirviera en la indicada preparación de vinos, era preciso reducirlo por la evaporación á la cuarta parte, ó sea á 450 arrobos el de una hectarea, que hacen 7250 litros, los cuales vendidos al precio mismo que este jarabe se vende en Francia y en Italia, valdrían unos 18.000 reales. Bajese de esto lo que se quiera por gastos de conservación y réditos, además de los 2000 reales de elaboración y otros 2000 del valor de las cañas, y siempre resultará una ganancia extraordinaria que no puede ofrecer ninguna otra industria; siendo imposible que nunca se comprometa el capital invertido en la misma, porque si los jarabes no se venden al primer año fabricados, pueden conservarse para lo sucesivo, ó convertirlos en alcohol y aguardientes riquísimos, de fácil expendición, con aumento de ganancia todavía, según prueban los muchos antecedentes arriba copiados.

Lo mismo sucede en cuanto á ganancia aplicando estas plantas á la destilación; y el propietario de tierras convenientes para este cultivo, no solo puede cubrir sus gastos con el valor del grano y del forraje que resulta en hojas y despuentes, sino que vendiendo las cañas al fabricante, partirá con él esa extraordinaria ganancia que el beneficio deja, aun cuando las diera al ínfimo precio de medio real arroba.

A confirmar todos estos hechos, es á lo que deben tender los agricultores españoles, en las esperiencias que la Sociedad Económica indica en su programa.

Tales son los antecedentes que por hoy juzgo necesario elevar á la consideración de la Sociedad y del público, en este escrito mal preparado á falta de tiempo, suficientes á mi ver para ilustrar con ellos la opinión. Más aun pudiera añadir, porque de ellos tengo caudal; pero lo dicho bastará si dejo cumplido el objeto y satisfechos los deseos de esta ilustre corporación.

Madrid 13 de abril de 1867.—*Julian Pellon y Rodriguez.*

ADICION.

El programa de la Sociedad Económica Matritense que se cita en la instrucción que precede, y se ha publicado en la *Gaceta* del 31 de marzo, es el siguiente:

(1) Esta circunstancia de completa madurez es tan indispensable, que sin ella ni siquiera debe probarse extraer azúcar ni alcohol de las citadas plantas. El año 57 sembré cerca de una fanega en la huerta de Labrada el 29 y 30 de junio. La planta creció admirablemente, pero como se habían perdido los meses de mayo y junio, la mataron las heladas antes de poder madurar ni siquiera una espiga ó panoja, siendo preciso cortarla en noviembre cuando las cañas ya estaban alteradas por los hielos. Estas cañas, así verdes y heladas, se beneficiaron por los señores Agero, Zurbano y compañía; pero no dieron azúcar ni alcohol siquiera, formando su jugo una masa viscosa de líquido ágrico inmanejable. La poca aguardiente que se extrajo, y que procedía solo de los pocos tallos que habían espigado, era muy inferior á la que en dicho año extraje del Infi maduro, y que hice figurar en la Exposición agrícola de Madrid, saliendo premiada.

Lo mismo pasó con las siembras hechas en Mejorada y Ciempozuelos; y aun en Alcaudete, por haber el señor Mansi cortado las cañas antes de madurar el grano, salió el jugo muy poco azucarado. Todo esto prueba que mientras el grano no madura, la azúcar no se forma en estos dos grupos de plantas, y es inútil buscarla

Sociedad Económica Matritense.

La Sociedad ha acordado en 25 del actual abrir un concurso extraordinario para estimular en España la generalización del cultivo y aprovechamientos agrícolas é industriales de las plantas conocidas con el nombre de *Holcus saccharatus*, de Linneo, y vulgarmente llamadas Sorgo de China y Holco ó Sorgo azucarado africano, que tan grande importancia han adquirido en Europa; y para conseguirlo ha dispuesto conceder las siguientes recompensas:

Primera. Premio de medalla de oro y título de sócio sin cargas, al que en el presente año cultive el citado Sorgo azucarado, africano y chino, en mayor extensión de terrenos y obtenga en ellos mayor producción y más felices resultados económicos, siempre que el terreno empleado en dicho cultivo no baje de una hectarea, y que todos sus productos los haya invertido en ensayar industrialmente su aplicación y ventajas, comparadas á las de otras plantas generalmente conocidas y usadas:

1.º Para alimentación de ganados vacuno, lanar y caballar con las hojas y tallos, ya frescos, ya secados al sol después de cortarlos maduros y de prepararlos convenientemente.

2.º Para la fabricación industrial de jarabes, alcoholes y bebidas fermentadas con el jugo azucarado.

3.º Para alimentación de aves domésticas y de ganados con el grano de las variedades del Sorgo referido, comparando sus resultados á los que den en igual caso la cebada, el malz y otros cereales que se emplean con este objeto.

En circunstancias iguales de terreno cultivado con dichas plantas, y de aplicaciones dadas á sus productos, se concederá el premio al que justifique haber obtenido más ventajosos resultados

En igualdad de circunstancias en todos los conceptos precedentes, se dará el premio al que justifique haber aplicado más industrialmente los citados productos de su cultivo, ó dádolos mayor número de aplicaciones ventajosas.

Segunda. Se concederá el *accessit* de una medalla de plata al que verifique análogos cultivos, aplicaciones y esperiencias del Sorgo azucarado, cuyos resultados se acerquen más á las condiciones exigidas para obtener el primer premio.

Todas estas circunstancias deben justificarse en la Secretaría de la Sociedad, sita en el local de la misma, casa y torre de los Lujanes, plazuela de la Villa, núm. 2, piso bajo, hasta el 22 de diciembre próximo, con la presentación de algunos ejemplares de los productos obtenidos, con certificación del Alcalde en cuyo término se hayan verificado las operaciones, y con una Memoria en que se describan los procedimientos agrícolas é industriales de que el autor se haya valido, á fin de que publicándolos puedan ser de utilidad al país.

Lo que de acuerdo de la misma se anuncia á los cultivadores, á fin de que los que aspiren al premio y *accessit* concedidos, puedan cumplir en tiempo hábil con las prescripciones fijadas é indispensables para obtenerlos.

Madrid 27 de marzo de 1867.—El Secretario general, *Juan de Tro y Ortolano.*

SESTA SECCION.

DIRECCION GENERAL DE PROPIEDADES Y DERECHOS DEL ESTADO.

Con arreglo á la autorización que concede á esta Dirección general la Real orden de 28 de agosto último, ha acordado la venta de 6600 quintales métricos de plomo de 1.º: 2061 id. id. de id. 2.º, y

300 id. id. de alcohol que existirán en las minas de Linares en fin de mayo próximo.

La subasta se celebrará el día 14 del referido mayo, á la una, en esta Dirección general ante el Director del ramo, que presidirá el acto, el segundo Gefe del mismo, el Administrador general ó un delegado suyo y el Escribano de Hacienda; en Barcelona y Sevilla ante los Gobernadores de aquellas provincias y los Escribanos de Hacienda; y en Linares ante la Junta de subasta de aquel establecimiento, con sujeción al pliego de condiciones aprobado por la espresada Real orden, que se halla inserto en la *Gaceta* de 21 de setiembre último, en los *Boletines Oficiales* de Barcelona y Jaen del 25 de dicho mes, y en el de Sevilla de 4 de octubre, hallándose además de manifiesto en esta oficina general y en los puntos en que ha de tener lugar la subasta.

Las fianzas para hacer proposición con arreglo á la condición 7.º del pliego, consisten en 3300 escudos para el plomo de 1.º, 1031 para el de 2.º y 150 para el alcohol, en metálico ó sus equivalentes en efectos públicos en la forma que espresa la referida condición.

Los precios mínimos admisibles para la venta se fijarán por el Excmo. señor Ministro de Hacienda en pliego cerrado para abrirlo en el acto de subasta en esta corte, como establece la condición 1.º del pliego.

La admisión de proposiciones tendrá lugar hasta la una y media, hora en que se procederá á su apertura y lectura, y después á la del pliego en que consten los precios mínimos admisibles: dada dicha hora sin presentarse alguno se dará el acto por terminado.

Las proposiciones se presentarán arregladas al siguiente

Modelo.

Enterado del pliego de condiciones publicado en la *Gaceta* de 21 de setiembre último, y conforme con el mismo, el que suscribe compra al Gobierno..... quintales métricos de plomo de 1.º por el precio de..... escudos quintal métrico..... quintal plomo de 2.º por el precio de..... escudos quintal y..... quintal métrico de alcohol por el precio de..... escudos quintal (espresado por letra).

(Fecha, firma y domicilio).

NOTA Haré el pago en la Tesorería de.....

Lo que se anuncia al público para su conocimiento.

Madrid 7 de abril de 1868.—El Director general, Juan de la Concha Castañeda.

PROVIDENCIAS JUDICIALES.

Juzgado de primera instancia del distrito de Palacio.

En virtud de providencia del señor Juez de primera instancia del distrito de Palacio de esta corte, refrendada del infrascrito Escribano actuario, dictada en los autos de abintestato de don Juan Menéndez y Echeandia, promovidos por don Estéban Baquer, como marido de doña Casilda Menéndez, se cita, llama y emplaza por este segundo anuncio á los que se crean con algun derecho á heredarle, á fin de que dentro del término de veinte días, á contar desde el siguiente al en que tenga lugar la inserción de este en la *Gaceta* del Gobierno, comparezcan á deducirle en dicho Juzgado.

Madrid 13 de abril de 1868.—El Escribano, Benito Cepeda.—1398.

Juzgado de primera instancia del distrito de la Latina.

En virtud de providencia del señor Juez de primera instancia del distrito de

la Latina, dictada por ante el infrascrito Escribano, sustituto del Licenciado Seco de Cáceres, en los autos de concurso voluntario de acreedores en que fué presentado don Isidro García Orozco, de esta vecindad, se hace público, por medio del presente, que á instancia del concursado, se ha celebrado junta general de acreedores en 10 de marzo próximo pasado á fin de procurar el medio de pagar á los mismos el 50 por 100 de sus créditos, que tenían convenido por otra junta celebrada el 1.º de julio de 1864, por no haber licitadores á varios de los muebles y efectos, así como á los terrenos que al concursado pertenecían en la carretera de Francia, término de esta corte, divididos en ocho lotes; y presentadas en el acto de dicha junta las adjudicaciones respectivas hechas por el don Isidro García, han manifestado todos los acreedores concurrentes su espresa conformidad, á escepcion de uno de ellos, don Nicolás Nieto, que ha consignado, que por ser un crédito preferente al de los otros, se abstiene de tomar parte en la junta y su votación.

Lo que á los efectos prescritos en el artículo 624 de la ley de Enjuiciamiento civil, se hace saber por medio de este edicto.

Madrid 4 de abril de 1868.—Juan Joaquin Gimenez.—1593.

Juzgado de primera instancia del distrito de la Universidad.

Por el presente y en virtud de providencia del señor Juez de primera instancia del distrito de la Universidad de esta corte, refrendada del Escribano de actuaciones don Emilio Monet, sustituto de don Mannel Caldeiro, se convoca nuevamente á junta general de acreedores de don Saturnino Estella y Ruiz, del comercio de sastrería, y vecino de esta corte, para tratar acerca de la venta de varios efectos de sastrería; para cuya junta se señala el día 18 del próximo mes de mayo, á la una de su tarde, en la Audiencia de dicho Juzgado, sita en el piso bajo de la territorial.

Lo que se hace saber á los espresados acreedores para que concurran á dicha Junta sin falta alguna; en la inteligencia de que se celebrará esta y formará acuerdo con cualquiera que sea el número de acreedores que se reuna, parando á los que no concurran el perjuicio que hubiere lugar; y se advierte que solo podrán asistir á la indicada Junta los que hayan presentado los títulos de sus créditos ó los que en el acto los presenten.

Madrid 7 de abril de 1868.—Emilio Monet.—1394 (P. de P.)

Juzgado de primera instancia del partido de Colmenar Viejo.

Don Leon Ibañez, Juez de primera instancia de esta villa de Colmenar Viejo y su partido.

Por el presente se cita, llama y emplaza con el fin de que comparezca en este Juzgado en el preciso término de treinta días, contados desde la publicación de este edicto en los periódicos oficiales de la provincia, á José Alonso, domiciliado en San Lorenzo, para hacerle saber la acusación fiscal que contra él ha recaído en causa que se le sigue por sospechas de robo, con apercibimiento que de no verificarlo en el término fijado, le parará el perjuicio á que diere lugar.

Dado en Colmenar Viejo á 5 de abril de 1868.—Leon Ibañez.—Por mandado de S. S., Manuel Paredes.—1387.

(P. de P.)

Don Leon Ibañez, Juez de primera instancia de este partido de Colmenar Viejo.

Por el presente se cita, llama y emplaza con el fin de que comparezcan en este Juzgado en el improrogable término de treinta días, á Faustino y su esposa Francisca Rodríguez, para hacerles saber una providencia dictada por la superioridad en causa que se les sigue por hurto, con apercibimiento que de no verificarlo en el referido término, cuyo plazo se contará desde la inserción de este edicto en los periódicos oficiales, les parará el perjuicio que corresponda.

Dado en Colmenar Viejo á 4 de abril de 1868.—Leon Ibañez.—Por mandado de S. S., Manuel Paredes.—1386. (P. de P.)

AYUNTAMIENTOS.

Alcaldía constitucional de Paredes.

Habiéndose ausentado del pueblo de Paredes, provincia de Toledo, partido de Talavera de la Reina, hace un año, el mozo Julian Peña y Hormigos, natural de esta villa, hijo de Regino y Juliana, vecinos de las misma, sin saber su paradero; y hallándose alistado en el presente año, y tocándole la suerte con el número 5, teniendo que proceder á la declaración de un soldado que ha correspondido al pueblo el doce del actual, se anuncia al público en el *Boletín Oficial*, para si se encontrase en alguno de los pueblos de la provincia, se sirva el Alcalde donde se encuentre mandarle conducir á dicho pueblo de Paredes con la urgencia que se requiere.—El Alcalde, Justo Garcia.

Alcaldía constitucional de Villamantilla.

Autorizado competentemente el Ayuntamiento de esta villa, para proceder el arrendamiento en subasta pública de los ramos de consumo de la misma, para el año económico de 1868-69, con la facultad de la exclusiva en las ventas al por menor, háse acordado señalar para sus dos remates, que tendrán efecto en la sala de sesiones de esta casa consistorial, los domingos 19 y 26 del corriente mes, desde las doce de la mañana á las dos de la tarde, bajo el pliego de condiciones, que se halla de manifiesto en la Secretaría de este Ayuntamiento.

Villamantilla 6 de abril de 1868.—El Alcalde, Manuel Gonzalez.

Alcaldía constitucional de Talamancas.

El apéndice al amillaramiento de esta villa que ha de servir de base al repartimiento de la contribucion territorial, cultivo y ganadería de la misma, y año económico de 1868 á 1869, se halla concluido y de manifiesto, en la Secretaría de este Ayuntamiento, por término de quince días, desde la publicación del presente anuncio en el *Boletín Oficial*, dentro de los cuales podrán los contribuyentes hacer las reclamaciones que crean justas, pues pasado dicho plazo no serán atendidas, parándoles el perjuicio que haya lugar.

Los señores Alcaldes de los pueblos de Valdetorres, El Molar, El Vellon, Torrelaguna, y Valdepiélagos, se servirán dar publicidad al presente anuncio.

Talamancas 8 de abril de 1868.—El Alcalde constitucional, Basilio Martin.

Alcaldía constitucional de Redueña.

Con la competente autorización se sacan á pública subasta, los artículos

de carne, aceite, aguardiente, jabon y vinagre, con la venta exclusiva al por menor para el año económico de 1868 á 69, señalando para sus remates los domingos 12 y 19 del corriente, de diez á doce de la mañana, en la casa consistorial.

Redueña 4 de abril de 1868.—El Alcalde, José Losada.

Alcaldía constitucional de Robregordo.

Se arriendan los derechos de consumos de esta villa y su término municipal, para el próximo año económico de 1868 á 69, todas las especies en conjunto y con venta libre, señalando para sus remates los domingos 12 y 19 del que rige, á las doce de la mañana, en la casa consistorial de la misma, en donde se hallará el pliego de condiciones que ha de servir de base en la subasta.

Robregordo 2 de abril 1868.—Faustino Gutierrez.

Alcaldía constitucional de Valdepiélagos.

Con la competente autorización del excelentísimo señor Gobernador civil de la provincia, se sacan á pública subasta los artículos de consumos, vino, aguardiente, carnes frescas y saladas, tocino, jabon y vinagre, con la venta á a exclusiva al por menor, para el año económico de 1868 á 69, señalándose para sus remates los domingos 19 y 26 del mes de abril, á las once de su mañana, en la casa de Ayuntamiento, bajo los pliegos de condiciones que se hallarán de manifiesto en la Secretaría del mismo.

Valdepiélagos 5 de abril de 1868.—El Alcalde, Isidoro Quintana.

Alcaldía constitucional de Olmeda de la Cebolla.

Con la competente autorización del excelentísimo señor Gobernador civil de esta provincia se sacan á pública subasta los artículos de consumos de vino, vinagre, aceite, aguardiente, jabon, carnes frescas y saladas de esta villa, con la venta exclusiva al por menor y por todo el año económico de 1868 á 1869, señalando para sus dos remates los días 19 y 26 de los corrientes, á las once de su mañana, en la casa consistorial de la misma bajo el pliego de condiciones que estará de manifiesto en el acto del remate.

Lo que se anuncia al público solicitando licitadores.

La Olmeda de la Cebolla 7 de abril de 1868.—El Alcalde, Gabriel Gonzalez.—Por acuerdo del Ayuntamiento Hermenegildo Diez, Secretario.

Alcaldía constitucional de Fuencarral.

Competentemente autorizado el Ayuntamiento constitucional de la villa de Fuencarral, ha determinado el arriendo en pública licitación por todo el año económico de 1868 á 69, de los arbitrios siguientes:

El degüello de reses en el matadero público bajo el tipo de 295 escudos.

La medida y romana de uso voluntario por la suma de 70 escudos.

Y los puestos fijos de la plaza pública en la cantidad de 254 escudos.

Y para su primer remate, que tendrá lugar ante el Ayuntamiento en las casas consistoriales, se ha señalado las diez de la mañana del día 19 del corriente, bajo los pliegos de condiciones que estarán de manifiesto.

Fuencarral 3 de abril de 1868.—El Alcalde, Migul Cabello.

Alcaldía constitucional de Moraleja de Enmedio.

Debiendo procederse á la rectificación del amillaramiento de riqueza de esta villa para el repartimiento de la contribucion territorial de la misma y año próximo económico de 1868 á 1869, se hace preciso que todos los propietarios, colonos y ganaderos en este término que hayan tenido alteracion en su riqueza, presenten relaciones juradas y duplicadas en la Secretaría de este Ayuntamiento, por término de quince días, á contar desde la insercion de este anuncio en el *Boletín Oficial* de la provincia; cuyo término pasado que sea no se admitirán reclamaciones y les parará el perjuicio que haya lugar.

Moraleja de Enmedio 6 de abril de 1868.—El Alcalde constitucional, Gregorio Alvarez.

Alcaldía constitucional de Collado Mediano.

El Ayuntamiento constitucional de esta villa, previamente autorizado por la Excm. Diputacion provincial, ha acordado subastar, con la venta exclusiva al por menor las especies de consumos de este pueblo, de vino, aguardiente, aceite, jabon y vinagre, carnes de hebra, tocino y manteca fresco y salado para el año próximo económico de 1868-69. Y para sus dos remates se han señalado los domingos 5 y 10 de mayo próximo, y hora de diez á doce de sus mañanas, en esta casa consistorial, previo toque de campana, bajo el pliego de condiciones que se halla de manifiesto en la Secretaría de Ayuntamiento.

Collado Mediano 5 de abril de 1868.—El Alcalde constitucional, Felipe Pacios.

PARTE NO OFICIAL.

ANUNCIOS.

Se han estraviado en la noche del viernes 10 del que rige, de la Mata Rosueros, jurisdiccion del Cubillo, provincia de Segovia, ocho caballerías yeguares y mulares, de la propiedad de Francisco Santos Ruiz y compañeros. Las señas de las espresadas caballerías son las siguientes:

Una yegua cerrada, alzada 7 cuartas, pelo negro, marco S en la derecha, con un macho, pelo negro, que está mamando.

Otra potranca de edad de 6 años, pelo negro, galgüña, sin marco, alzada la marca y calzada.

Otra mula de 3 años, amoinada, hija de la anterior.

Un potro negro de un año, turon, sin marco.

Una yegua pelicana, de edad de 7 años, luanca, con marco H confuso.

Otra roja, edad cerrada, alzada 6 cuartas y media, con marco E en la derecha.

Otra roja, alzada 7 cuartas, edad 5 años, calzada de los piés, sin marco.

La persona que sepa su paradero avisará á sus dueños, que residen en Santuste de Pedraza, provincia de Segovia, los que gratificarán.—1402.

ENCARGO, D. JUAN ANTONIO GARCIA.

Imprenta del mismo, Almirante, 7.

MADRID: 1868.