

Boletín Oficial



DE LA PROVINCIA DE SORIA.

Las leyes y disposiciones generales del Gobierno son obligatorias para cada capital de provincia desde que se publican oficialmente en ellas, y desde cuatro días después para los demás pueblos de la misma. (Ley de 3 de Noviembre de 1837.)

Las leyes, órdenes y anuncios que se hayan de insertar en los Boletines oficiales se han de remitir al Gobernador respectivo, por cuyo conducto se pasaran a los editores de los mencionados periódicos. (Real orden de 3 de Abril de 1838.)

Secciones en que se halla dividido el Boletín oficial.

- 1.º Leyes, Reales decretos, Reales órdenes, Circulares y Reglamentos autorizados por los Excmos. Señores Ministros.
- 2.º Órdenes y disposiciones emanadas de este Gobierno, sea cual fuere la Corporación o dependencia administrativa de donde proceda.
- 3.º Órdenes o disposiciones de las Direcciones generales del Ministerio de Hacienda, de los Sres. Adminis-

- trador, Contador y Tesorero de Hacienda pública, Administrador de Propiedades y Derechos del Estado y demás dependencias de la Administración económica provincial.
- 4.º Órdenes y disposiciones de las Direcciones generales de todos los Ministerios, Excmo. Sr. Capitan general del distrito, Gobernador militar, Ilmo. Sr. Rejente de la Audiencia, Sres. Jueces de 1.ª instancia y demás autoridades militares y judiciales de la provincia.
- 5.º Los anuncios oficiales, sea cual fuere la autoridad de que procedan.

Se publica los Lunes, Miércoles y Viernes de cada semana.

PARTE OFICIAL DE LA GACETA.

PRESIDENCIA DEL CONSEJO

DE MINISTROS.

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

SECCION PRIMERA.

MINISTERIO DE LA GOBERNACION.

REAL ORDEN.

Administracion local.—Negociado 4.º.—Quintas.

El Sr. Ministro de la Guerra dice al de la Gobernacion en 20 del actual lo que sigue:

«La Reina (Q. D. G.): se ha dignado disponer que la falta absoluta de vision de cualquiera de los dos ojos, sea cual fuere la causa que la produzca, no exima del servicio de las armas, y que al efecto se entiendan modificados en este sentido los órdenes del cuadro de exenciones físicas de 10 de Febrero de 1833 que a este punto se refieren.»

De Real orden, comunicada por el Señor Ministro de la Gobernacion, lo traslado a V. S. para su conocimiento, el del Consejo y Ayuntamientos de esa provincia y demás efectos correspondientes. Dios guarde a V. S. muchos años. Madrid 29 de Abril de 1867.—El Subsecretario, Juan Vaiero y Soto.—Sr. Gobernador de la provincia de...

SECCION SEGUNDA:

Gobierno de la provincia de Soria.

RECTIFICACION.

En la circular de este Gobierno de provincia de 13 del actual, inserta en el «Boletín oficial» de la misma de este día, núm. 58, sobre carruajes y caballerías de recreo, y en su línea sexta, léase «sometidas» en lugar de «cometidas.» Soria 15 de Mayo de 1867.

—JUAN MASSANET Y OCHANDO

SECCION TERCERA.

ADMINISTRACION DE HACIENDA PÚBLICA DE SORIA.

Circular.

La Direccion general de Contribuciones, en 7 del actual, da conocimiento a la oficina de mi cargo de la Real orden que sigue:

«El Excmo. Sr. Ministro de Hacienda ha comunicado a esta Direccion general con fecha 30 de Abril último la Real orden siguiente:—Ilmo. Sr.:—He dado cuenta a la Reina (Q. D. G.) de la consulta elevada por V. I., proponiendo la adopcion de las medidas necesarias para hacer efectivos los descubiertos que existen en favor del Tesoro por concesiones de honores de empleos de la administracion pública; y conformándose S. M. con el informe emitido por la Direccion general de Contabilidad, se ha servido disponer

que sin perjuicio de exigir los derechos de expedicion de los correspondientes diplomas con arreglo a lo mandado por el Real decreto de 25 de Enero de 1856, en aquellos casos en que los honores se confieran a individuos que no pertenezcan a las diversas carreras del Estado, se cobren solo los que designa la Real orden de 21 de Marzo de 1863, cuando se trate de empleados públicos.—De Real orden lo digo a V. I. para su inteligencia y efectos correspondientes.»

Y conforme esta dependencia con las prescripciones que el Centro Directivo la hace al comunicar la soberana disposicion preinserta, encarga a los que se refieren:

- 1.º Que si los interesados que no hayan satisfecho los derechos devengados por los honores de empleos de las carreras civiles que les hayan sido otorgadas, no lo verifican en el término improrogable de tres meses, contados desde el día 12 del corriente en que aparece en la GACETA la indicada Real orden, se declararán sin efecto las concesiones, publicándose en los periódicos oficiales; y
- 2.º Que según la Real orden de 21 de Marzo de 1863, la media anata que deben satisfacer los empleados a quienes comprende, consiste en la octava parte de la diferencia que resulte entre el sueldo mayor de la categoría efectiva en que figuren y el inferior de la de los honores concedidos.

La Administracion espera que los Sres. Alcaldes se dirijan a

los interesados que residan en pueblos de su jurisdiccion, previniéndoles se presenten en esta Administracion en el término prefijado a sacar los oportunos cargámenes y realizar el ingreso en la Tesoreria de Hacienda de esta provincia, pues en otro caso las concesiones de honores quedarán sin efecto. Soria 16 de Mayo de 1867.—Mariano Herrero.

SECCION CUARTA.

AUDIENCIA TERRITORIAL de Burgos.—Secretaria.

Por el Excmo. Sr. Capitan General de Castilla la Vieja, se ha dirigido al Sr. Regente de este Superior Tribunal, con fecha 16 de Abril último, la comunicacion siguiente:

Ilmo. Sr.—Por el art. 9.º del capítulo 1.º del Reglamento para la segunda reserva del Ejército aprobada por Real orden de 11 del mes próximo pasado, se previene lo que a la letra dice así: «Art. 7.º—Los individuos de la primera y segunda reserva que no se presentaren cuando fueren llamados por el Gobierno, serán juzgados como desertores con arreglo a las leyes militares.—Los de la segunda reserva fuera de la obligación espresada en el párrafo anterior y la de pedir permiso para la traslacion de su domicilio, según se previene en el art. 9.º, quedarán comprendidos desde que pasen a la reserva sedentaria en el fuero comun y ordinaria»

rio de la generalidad de los españoles, así en lo civil como en lo criminal y en lo eclesiástico.»—Y mediante haber quedado definitivamente establecida dicha segunda reserva desde 1.º del mes próximo pasado; he creído oportuno transcribirlo á V. S. I. por si en su vista estima procedente comunicar dicha Real disposicion á los Juzgados de primera instancia dependientes de la audiencia de su digno cargo, para que puedan llevar á debido cumplimiento lo que en ella se ordena, con objeto de evitar incidentes de competencia de jurisdiccion que ocasionen retraso á la pronta administracion de justicia, y encargales al propio tiempo se sirvan darme oportunamente aviso de las causas que incoen contra individuos de dicha reserva, remitiéndome asimismo testimonio de las sentencias que recaigan en ellas para los efectos convenientes; debiendo significar á V. S. I. que con esta fecha prevengo á los Gobernadores y Comandantes militares de las provincias de este distrito, pongan desde luego á disposicion de los respectivos Juzgados ordinarios con las actuaciones, los individuos que de la referida reserva resulten reos de delitos comunes para que puedan ser penados en los mismos.»

Y habiéndose dado cuenta en Sala de Gobierno de la inserta comunicacion, ha acordado S. E. se circule á Vds., como lo ejecuto, para su mas exacto y puntual cumplimiento, dando aviso al señor Regente de quedar enterados de la misma. Dios guarde á Vds. muchos años. Burgos 10 de Mayo de 1867.—Francisco Blanco de Mendizábal.—Sres. Jueces de primera instancia y Promotores fiscales de los partidos de la provincia de Soria.

Por el Ilmo. Sr. Subsecretario del Ministerio de Gracia y Justicia, se ha comunicado al Sr. Regente de este Superior Tribunal, con fecha 26 de Abril último, la Real orden siguiente:

«Por el Ministerio de Hacienda se dice á este de Real orden lo que sigue.—La frecuencia con que se presentan en las Oficinas de la Deuda pública, diligencias judiciales falsas ó suplantadas de declaracion de derechos y el uso que viene haciéndose de documentos de personalidad tambien falsos ó suplantados para obtener el reconocimiento y abono de créditos, exigen la adopcion de alguna medida, que evite, en lo posible, las defraudaciones que intenten cometerse y que resguarde los intereses del Estado y de los legítimos

acreedores. Con este fin, la Junta de la Deuda pública ha propuesto se pregunte á los Jueces y Escribanos respectivos, por conducto de los Regentes de las Audiencias, sobre la autenticidad de los documentos y diligencias judiciales que se acompañen, y se faculte á la Direccion y á dichos funcionarios para que en estos asuntos se entiendan directamente. En su vista, la Reina (Q. D. G.) se ha servido disponer me dirija á V. E. como lo verifico de su Real orden, haciéndole presente la conveniencia de que por el Ministerio de su digno cargo, se espida una circular á los Regentes de las Audiencias, recomendándoles que coadyuven por su parte á la averiguacion de los hechos sobre los cuales les haga comunicaciones la Direccion general de la Deuda pública, contestando puntualmente á la misma para el mas pronto y eficaz resultado de estas gestiones, que deben estenderse á los actos notariales cuando se crea oportuno, pues militan iguales razones.»—Y lo transcribo á V. S.

para que encargue a los Jueces del Territorio de ese Tribunal, presten a las dependencias del Ministerio de Hacienda, el auxilio que necesiten y reclamen, a fin de evitar los abusos que con razon aquel lamenta. De Real orden comunicada por el Sr. Ministro de Gracia y Justicia, lo digo á V. S. para los efectos consiguientes.»

Lo que por disposicion de S. S. comunico á Vds. para su mas exacto y puntual cumplimiento; con encargo de que le darán aviso de quedar enterados de la misma. Dios guarde a Vds. muchos años. Burgos 10 de Mayo de 1867.—Francisco Blanco de Mendizábal.—Sres. Jueces de primera instancia de los partidos de la provincia de Soria.

SECCION QUINTA.

Anuncios oficiales.

Alcaldia constitucional de Torrubia.

Habiéndose ausentado de este pueblo el vecino Lorenzo Acebes, sin saber cual haya sido su direccion desde el dia 5 del actual, encargo á los Alcaldes de esta provincia, Guardia civil y demás autoridades, procuren por cuantos medios estén á su alcance, la busca y captura del referido sujeto, y caso de ser habido lo remitan con la seguridad debida á disposicion de esta Alcaldia, en donde se le administrará provisionalmente justicia por la causa que la motiva. Torrubia 12 de Mayo de 1867.—Joaquin Abian.

Señas de Lorenzo Acebes.

Edad 59 años, estatura regular, pelo y cejas canoso, ojos negros, nariz ailada, barba poblada, boca id., color bueno; no lleva cédula de vecindad.

Alcaldia constitucional de Fuentes de Magaña.

Prévio el correspondiente permiso del Sr. Gobernador, este Ayuntamiento saca á pública subasta el arriendo de la conduccion del vino y aguardiente al puesto público para el año económico de 1867 á 68, bajo el pliego de condiciones que se halla de manifiesto en la Secretaría del mismo. El primer remate tendrá lugar á los ocho dias de la insercion de este anuncio en el «Boletin oficial,» y el segundo á los quince dias siguientes.—El Alcalde, Francisco Ramos.

Alcaldia constitucional de Salinas de Medina.

Acordado por este Ayuntamiento el arriendo de los derechos de consumo con la exclusiva en la venta al por menor del vino, vinagre, aguardiente, aceite y jabon, y la libre venta en las carnes muertas para el año económico próximo de 1867 á 1868; cuyo remate tendrá lugar en la Sala consistorial del mismo á los ocho dias de la insercion de este anuncio en el «Boletin oficial» y hora de once á doce de su mañana, bajo el pliego de condiciones que se hallará de manifiesto en la Secretaría de dicha municipalidad Salinas de Medina 8 de Mayo de 1867.—El Alcalde, Juan Lopez.

Alcaldia constitucional del Burgo de Osma.

En los actos de subasta celebrados los dias 27 de Abril último y 5 del corriente para el arrendamiento por todo el año económico de 1867 á 1868 de la casa-taberna titulada del Medio, sita en la calle de San Pedro de Osma, no se han presentado licitadores; por lo que el Ayuntamiento ha señalado para nuevos remates los dias 19 y 26 del actual de once á doce de su mañana en la Casa consistorial, bajo las condiciones que se hallan de manifiesto en la Secretaría municipal y tipo de 96 escudos 146 milésimas. Burgo de Osma 9 de Mayo de 1867.—El Alcalde, Enrique Práxedes Herculilla.

Como no se hayan presentado licitadores en los dos actos de subasta para el arrendamiento por todo el año económico de 1867 á 1868 de la casa-taberna titu-

lada de Abajo, procedente de estos Propios, ha acordado el Ayuntamiento de esta villa celebrar nuevos actos de remate los dias 19 y 26 de los corrientes de once á doce de su respectiva mañana en la Casa consistorial, bajo las condiciones que están de manifiesto en la Secretaría municipal y tipo de 28 escudos y 200 milésimas. Burgo de Osma 9 de Mayo de 1867.—El Alcalde, Presidente, Enrique Práxedes Herculilla.

Ayuntamiento constitucional de Medinaceli.

Con la competente autorizacion, el Ayuntamiento constitucional de esta villa, saca en arrendamiento el cobro de los derechos de los artículos de consumo de la misma de vino, vinagre, aguardiente, aceite, jabon y carnes muertas y en vivo para el año próximo económico de 1867 á 1868, con la exclusiva de la venta al por menor, bajo el tipo de 3.303 escudos y 839 milésimas que importa el cupo para el Tesoro, recargos provincial y municipal y el 3 por 100 de cobranza y conduccion de fondos. La persona ó personas que gusten interesarse en dicho arriendo, pueden acudir á la Sala consistorial de esta referida villa el dia 26 del mes corriente de once á doce de su mañana en que tendrá efecto su primer remate, bajo el pliego de condiciones que se halla de manifiesto en la Secretaría del Ayuntamiento. Medinaceli 5 de Mayo de 1867.—El Alcalde, Presidente, Angel Jubera.

Anuncios particulares.

En uso del derecho de propiedad que conceden las leyes vigentes, quedan vedados de pasto, leñas y caza los terrenos denominados los Carriles, Valdealcon y Casa del Ignacio, de la propiedad del que suscribe; en el concepto que los contraventores serán castigados con arreglo á las leyes penales. Rioseco 16 de Mayo de 1867.—Matias Rodriguez.

EL ESTABLECIMIENTO IMPRENTA y Libreria de D. José R. Calleja, en esta Capital, consecuente en su propósito de expender los géneros con la mayor equidad posible, ofrece desde hoy mismo á los Sres. Profesores de instruccion primaria toda clase de libros y objetos de enseñanza y menaje para las escuelas; y á los Ayuntamientos, Casas de Beneficencia, Hospitales y otras Corporaciones, cuantos documentos impresos necesiten para la contabilidad; á precios siempre mas económicos que los que pudieren fijar á los suyos otras empresas extrañas á la industria y comercio de nuestra provincia.

En el mismo establecimiento se halla á la venta el Código civil, la Ley de Enjuiciamientos y un surtido de libros místicos y obras predicables.

INSTRUCCION

sobre el cultivo y aprovechamiento de las plantas azucaradas tituladas

IMPY DE CAFREIRA Y SORGO DE CHINA.

(Continuacion.)

Vease el número anterior,

Mr. Vilmorin defecó el mosto cociéndolo con 200 gramos de virutas de roble ó de encina por hectólitro de jugo, y tambien Mr. Wray aconseja el tanino; pero el uso del sulfato de alúmina ofrece mayores ventajas, no quedando en el mosto nada cuando se deja precipitar despues de añadir el carbonato de sosa, y puede acabarse de clarificar por medio de la clara de 6 huevos de gallina por hectólitro, cociéndolo.

Una vez asi preparado y clarificado el jugo, queda listo para el uso á que deba aplicarse. Si se destina á la fermentacion para destilar, es preciso añadirle media libra de ácido sulfúrico por hectólitro, y además 500 gramos de levadura de cerveza aprensada, para hacerle fermentar rápida y ventajosamente, destilándolo en seguida que ha fermentado. El malte de trigo usado en triple cantidad, puede suplir dicha levadura.

Si el jugo se destina para extraer azúcar, se debe concentrar á fuego lento, y aun mejor al baño de maria, hasta el punto de caramelizacion, dejándolo entonces enfriar y cristalizar en vasijas de barro, por el método empleado en la fabricacion de azúcar de todas especies.

En el caso de destinar el mencionado jugo, á fabricar bebidas fermentadas, se cuece con las virutas de roble ó de encina que indica Mr. Vilmorin, hasta que se concentre un poco, y luego se deja fermentar en un punto donde la temperatura no baje de 20° centígrados ni suba de 30°, trasgándolo cuando se ha clarificado; siendo bueno añadirle alguna levadura de las citadas, para que la fermentacion se inicie ó desenvuelva. Por este procedimiento se fabrican muchos vinos ó Piquetas de Sorgo en Francia, mas portables que los vinos inferiores de uva, y que varias sidras y piquetas ó purrelas, como las llaman en las provincias del Norte.

En los bajos Pirineos, segun dice Monsieur Laborde, se fabrica hoy dia en mucha abundancia este vino, sin recurrir siquiera á la defecacion. Para ello dejan secar al sol las cañas de Sorgo azucarado, y una vez secas las guardan en puntos donde la humedad no las perjudique, lo mismo que se haria con un grano cualquiera. Cuando van á fabricar el vino toman la cantidad necesaria de cañas, las quebrantan machacándolas algo, y las cortan en pedacitos de media pulgada de largo, con los cuales llenan una barrica ó tonel hasta la 4.ª ó 3.ª parte de su cávida. En seguida acaban de llenar la vasija con agua buena, echada hirviendo sobre las cañas asi picadas, y se deja fermentar 8 á 10 dias todo junto, procurando que la temperatura no baje de 15 grados al menos. Al cabo de ese tiempo se trasiega dicho líquido, convertido en excelente vino ó piqueta y se le puede gastar en seguida.

Igual procedimiento conviene seguir

para destilar, al menos en pequeño, dichas plantas, porque en este caso el Infi y el Sorgo contienen suficiente cantidad de fermento para trasformar su azúcar en alcohol, y la defecacion es innecesaria, asi como la adición de levadura.

Dada ya una idea, aunque ligera, de algunos procedimientos que al público no científico, le es necesario conocer para hacer los ensayos que ofrece esta Sociedad premiar, vengamos ahora á considerar las mencionadas plantas sacarinas bajo el punto de vista económico.

No me entretengo en hacer comparaciones sobre la fabricacion de azúcar, porque mientras España tenga sus colonias actuales, y por añadidura sus faldas mediterráneas, donde la caña de azúcar se produce facilmente, no urge el acudir al Infi y al Sorgo para dicha fabricacion. Pero si es conveniente, útil y ventajosa la fabricacion de jarabes, no solo para aumentar los alimentos del hombre en España, sino para mejorar la produccion actual de sus vinos como se está haciendo en Italia, y para aumentar esa misma cantidad de vinos, haciéndolos exportables y ofreciendo al comercio nuevas cantidades de tan precioso artículo, con que disminuir el gran déficit que anualmente arroja nuestra Balanza comercial.

Como prueba de que esta mejora y este aumento en el reino es fácil y ventajosa en todos conceptos, voy á copiar algunos párrafos de las comunicaciones dirigidas á la Sociedad imperial francesa de aclimatacion y publicadas en el Boletín oficial de la misma. La primera del baron de Auca, dice así:

Señor Presidente.—Permitidme distraer á nuestra noble Sociedad con la expresion de los magníficos resultados obtenidos en el cultivo del Sorgo azucarado, y en la aplicacion de sus productos.—Su aclimatacion en este pais es ya un hecho incuestionable, porque desde los primeros años de su introduccion en Sicilia, esta planta ha prosperado tan perfectamente, que sus granos han llegado siempre á la mas perfecta madurez.—Pero desde el año 1858, los esfuerzos se dirigen todos en busca de la utilidad industrial que pueda sacarse de sus productos, en ventaja de la agricultura de este pais desgraciado, tan poco estudiado y mal conocido aun.

Se sabe que Sicilia es un pais esencialmente vinicola, y que el producto de sus vinos es uno de los primeros ramos de su riqueza nacional. Sabido es tambien que su vino se exporta á Nápoles, á Malta, á Inglaterra y América, conociéndose en estos dos últimos paises y en Francia con el nombre de vino de Marsala. Se sabe igualmente que en Sicilia, para la fabricacion de estos vinos, se emplea generalmente el 5 por 100 de mosto de uvas cocido, el cual se deposita en el fondo de los toneles antes de verter en ellos el mosto de uvas natural, cuya adición tiene por objeto aumentar en dicho mosto natural la cantidad de materia azucarada que escite la fermentacion tumultuosa y produzca un vino fuerte, picante y alcohólico. Esta fabricacion está adecuada al gusto de los consumidores, los cuales no aprecian los vinos ligeros del Norte, por ser poco alcohólicos.

En vista de todo, yo dije para mí: si el Sorgo de China hasta el presente no

ha podido todavia dar el azúcar bien cristalizado, al menos podrá suministrar un jarabe con que sustituir al mosto cocido, y en este caso la Sicilia obtendria una gran ventaja, una utilidad inmediata, de la cual seria deudora a 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 líquido que no fuese extraido de las viñas, podria 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.

Asi 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 fermentacion 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, Catana 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, porque el antiguo método era muy largo y muy incómodo, y además 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 de jugo con relacion al peso de las cañas; pero esta cantidad es demasiado mínima en proporcion del que contienen.

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 cilindrica 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 cilindricas horizontales de gran dimension, que teniendo por motor el vapor, eran destinadas á los paises 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 atalage. 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 todavia 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 economía de los gastos, como por la cantidad del producto en jago de Sorgo, son muy ventajosos, pues á pesar de que esta máquina es todavia 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.) Además 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 bien interesante que se debe tomar en cuenta en las grandes explotaciones, máxime en los paises 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 atalage, 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 produccion 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 loca 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. Mr. Atanasio ha fijado el precio de este jarabe en dos onzas de oro sicilianas por barril, es decir 62 centímetros 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 vinificacion.

Seame, 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 forrage. Habiendo sido muy seco el otoño de 1859 en Sicilia, los animales se morian de hambre por falta de alimentos que darle. (Pasa lo mismo en España muchos años.) Entonces Mr. Majorana, que habia cultivado cerca de Catana dos hec-

árreas 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 hacer, 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. Dignos recibir, 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 de 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 anológicos 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 esposicion, de su elevacion, de la temperatura del clima, y tambien de los años mas ó menos cálidos en circunstancias iguales de toda otra especie.

«De aquí 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 ménos 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 cerciorándose bien, de la diferencia que existe entre el vino preparado con el jarabe de Sorgo y el vino natural. El primero ha resultado limpio 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 3 por 100 al más, 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, seria una práctica muy mala, porque entonces se perjudicaria la bondad del vino provocando una nueva fermentacion.

«En vista, pues, de las grandes ventajas que de esta aplicacion resultarian 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 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 también 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 vendria á aumentarse anualmente para toda la Sicilia con la cantidad que se evapora en confeccionar el mosto cocido, y con la cantidad del jarabe de 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 cristalizable. 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 esperiencias fueron comenzadas el año de 1859, y se han continuado hasta el día (Noviembre de 1861) con un éxito favorable. El Instituto de Fomento de Palermo, y la Comisión 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 Sr. Filippo Evola, en la cual se confirma la ventaja que presenta el empleo del jarabe de Sorgo. Dice así:

«Palermo 13 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 la esperiencia 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 ingéñan para extraer 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 dejar 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 ú 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 bastante para concluir que este espíritu sea preferible al de vino: una consecuencia contraria deberia 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 Mr. 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 le inspira esta útil aplicacion industrial, concediéndoles medalla de 1.ª clase.»

Tenemos, pues, confirmadas las grandes ventajas del jarabe de Sorgo y del Infi 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 día publicados, en toda España existen 1.376.836 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 arrobas ó cántaras españolas. De seguro en nuestro país distan mucho de semejante produccion las viñas, pero supongamos que una hectárea dá 100 arrobas ó cántaras al año en mosto, que para todas las viñas cultivadas harian un total de 137 millones de arrobas.

(Se concluirá.)