

BOLETIN

DE LA PROVINCIA



OFICIAL

DE LOGROÑO.

Se suscribe á este Periódico, que sale Jueves y Domingos, en la redaccion sita en la calle de Mercaderes número 210;—Precio de suscripcion 5 rs. al mes para esta Ciudad, y 6 para fuera de ella, franco de port; y para las Justicias de la Provincia 12 reales por trimestre.

PARTE OFICIAL.

Gobierno Superior Político de la Provincia de Logroño.

Las justicias de los pueblos de esta provincia procurarán por cuantos medios les sugiera su celo la captura de Ramon Mañanos y Joaquin Calvo confinados en la Brigada de presidiarios estacionada en la Ciudad de Avila y de la que desertaron en la noche del día 18 del corriente, y en caso de ser habidos los remitirán á mi disposicion con la seguridad necesaria. Logroño 24 de Enero de 1840.—Rodrigo Castañon.

Señas de los fugados.

Ramon Mañanos.—Edad 30 años, estatura 5 pies y dos pulgadas, pelo y cejas castaño, ojos negros, nariz abultada, boca pequeña, barba id., cara id., color moreno.

Joaquin Calvo.—Edad 26 años, estatura 5 pies y una pulgada, pelo castaño, ojos id. nariz regular, barba id., cara llena, color trigüeno.

Comision principal de arbitrios de Amortizacion de la provincia de Logroño.

Por providencia del Sr. Intendente de rentas de esta provincia, se anuncia el remate para venta de las fincas que se expresarán, el cual se ha de celebrar en las Casas Consistoriales de esta ciudad el día 6 de Marzo próximo de once á doce de su mañana, ante el Sr. D. Vicente Vidal Saavedra Juez de 1.ª Instancia de la misma y Escribano D. Francisco Javier Muñoz con asistencia del comisionado principal de arbitrios de amortizacion ó persona que le represente y Procurador Sindico.

En la villa de Badarán pertenecientes

al suprimido Monasterio de Balbameda.

Rs. vn

Primera suerte compuesta de cuarenta y siete fanegas diez celemines de tierra blanca, y ocho obradas de viña de inferior calidad, produce anualmente la renta de quince fanegas seis celemines de trigo puro y otras tantas de cebada: fué tasada en diez y nueve mil trescientos setenta y ocho rs. y capitalizada en 36,755--2

Segunda suerte compuesta de cincuenta fanegas diez celemines de tierra blanca, una hera de pan trillar y cuatro obradas de viña: produce anualmente quince fanegas seis celemines de trigo puro, y otras tantas de cebada: fué tasada en diez y ocho mil ciento setenta y seis rs. y capitalizada en 36,755--2

Tercera suerte compuesta de cincuenta y dos fanegas once celemines de tierra blanca y dos obradas de viña, produce en renta quince fanegas seis celemines de trigo puro y otras tantas de cebada: fué tasada en diez y seis mil veinte y nueve rs. y capitalizada en 36,755--2

Cuarta suerte compuesta de cincuenta y dos fanegas cuatro celemines de tierra blanca y dos obradas de viña: produce anualmente quince fanegas de trigo puro y otras tantas de cebada: fué tasada en quince mil ochocientos diez y nueve reales y capitalizada en 36,755--2

Estas fincas se hallan arrendadas por un año que vencera en Agosto del corriente, y no se hallan gravadas con carga de ninguna clase.

Lo que se anuncia al publico para su conocimiento y para que los que quieran

interesarse en la adquisicion de las espresadas fincas á cuidar al punto designado en el día y hora que queda hecho merito. Logroño 25 de Enero de 1840.—El Comisionado principal.—José Dominguez.

AGRICULTURA.

Concluye la Memoria escrita por D. Prudencio Trebiano, sobre la multiplicacion y conservacion del olivo.

DE LA RECOLECCION DE LA OLIVA.

Si en todo genero de fruta es necesario cogerla madura para que adquiera todas sus buenas cualidades, ¿cuanto mas la oliva en la que si se coge antes de tiempo se sacrifica no solo la calidad del aceite, sino tambien la mayor parte de el? Sin embargo hay mucho abuso en esta parte, siendo muy notable el de coger aun mismo tiempo la de las especies, que maduran un mes mas tarde que las otras. Bien se por una triste esperiencia, que en el sistema de agricultura que tenemos en la mayor parte de nuestra España, de estar las heredades dispersas en una jurisdiccion estensa, son impracticables mil cosas que conocemos son buenas y muy útiles. Cuando las bandadas de mugeres y muchachos á pretexto de espigar, cogen muchas veces los olivares, que están sin principiar, no sé yo el que aconseje á los cosecheros que saltando los olivos, dejen atras los que estan sin madurar. Al contrario estoy por los que cuando cogen una cosecha antes de perfeccion por miedo de que los ladrones y ganados acaben con ella dicen: del mal el menos. Pero donde los olivares están situados junto á algun cortijo, ó casa de campo, ó son tan grandes que merecen la pena de poner un guarda, (este puede estar trabajando al mismo tiempo en el olivar) es un error

el no coger cada especie, segun va madurando; pues si se hace así con las cerezas, peras, melocotones, y otras frutas, y aun se tendria por loco al que se capeñase en cogerlas todas aun tiempo: ¿en que consiste que siendo sin disputa la oliva la mas preciosa de todas se mira con esta indiferencia? Yo lo dire; en falta de reflexion, y de hacer experimentos. Amononase la oliva, llevase al trujal, da poco ó mucho aceite, y nadie para la consideracion en lo que puede consistir. Si en un olivar se cogiese la mitad de las hileras segun el método comun, y la otra mitad segun va madurando la oliva; si se pusiese, y trujalase por separado, y se midiese el aceite que daba una y otra, estoy seguro de que se tendria buen cuidado de cogerlas maduras, aunque la recoleccion costase algo mas. Tambien los cosecheros que tienen los olivos dispersos, pueden remediar algo el mal no cogiendo la oliva hasta que maduren los tardios, pues aunque causen algun daño los pájaros en la que ya está madura, no tiene ninguna comparacion con la grande pérdida que sufre el propietario por coger la que no ha llegado á sazonzarse. Aunque por causa de las heladas se arruga la oliva, y no llega á madurar algunos años, es necesario cogerla en todo el mes de Enero; pues he visto que habiendola dejado mastarde con el objeto de que madurase, se puso lastrosa y negra; pero llevada al trujal no dió nada de aceite, al paso que la que se cogió á su debido tiempo aunque seca y subida dió la mitad que en un año regular; lo que proviene de que cuando los dias templados de Febrero (en otros países mas calientes sucederá antes) hacen subir la nueva savia, desaparece el aceite, no quedando en la oliva sino un licor que parece tinta.

Antes de coger la oliva del arbol, se debe aplicar toda la que hay en el suelo; está generalmente esta verde, dañada, y enterregada por las lluvias y así se debe poner aparte, pues este aceite solo sirve para luces; y si se mezcla con la oliva buena desmerece su calidad. La oliva debe cogerse á mano cubriendo con mantas de cañamo fuerte todo el suelo cuidando esten bien unidas para que los peones estén con seguridad, y puedan hacer uso de las dos manos; se necesitan caballetes para coger los olivos pequeños, y las ramas bajas de los grandes; y para las altas escalas que son dos escaleras de una altura mediana unidas en el estromo superior, de modo que puede estar al aire; y de escaleras altas que se arriman á las ultimas ramas con un cordel para que no se corran. Encargo que los olivos se cojan de fuera en cuanto sea posible por que las ramas de ellos, si se doblan hacia riba ó al centro, se rompen al instante particularmente las de segunda y tercera clase; y de ningun modo aunque se tirén á lo exterior, ó hacia abajo. Tambien se evita con esto que el arbol no se cargue mucho de gente, que es causa de que se rompan muchas ramas principales dejando desfigurado el olivo, que pierde su simetria, y hermosura; y el dueño el fruto que debía traer, y lo que es mil veces peor, el grande riesgo que tienen los peones de fracturarse, y dislocarse brazos, ó piernas, de lo que hay todos los dias funestos egemplares. Las ramas

mas espuestas á desgajarse son las que llamamos pegadizas; estas se conocen en que no son redondas en su base como las otras, sino aplastadas en la parte superior que pega el arbol. Esto consiste en que cuando va medrando la rama encuentra en aquel sitio madera seca, que no puede comunicarle ningun jugo, y por consiguiente no se une á ella por la corteza como en las demas partes. El remedio está, en que cuando los podadores despues de haber cortado las ramas viejas, y que no traen fruto, cuiden de que los nuevos retoños que dejan para renovar el olivo estén colocados en un sitio, que se halle muy sano y bien cubierto de corteza fresca. Por lo que llevo dicho no se entienda que no se ha de subir al arbol absolutamente, porque aunque es mejor coger de afuera cuanto sea posible, siempre deben estar arriba algunos peones para apurar los centros, y las ramas que no pueden los de afuera. Los olivos muy altos, como son los de la primera clase, se deben atar con sogas unas ramas á otras para que los peones no tengan peligro alguno.

Cuando caen grandes escarchas en la recoleccion de la oliva, no se debe coger esta hasta que entre el dia, porque es un arbol tan vidrioso que sus ramas se caen al instante. Aun es peor cogerlos cuando estan cargados de agua de lluvia ó nieblas, pues el daño es mayor cayendose las hojas, y secandose las ramas. En todos estos casos debe emplearse la gente en coger la oliva que está en el suelo hasta que se deslaga la helada y caiga el agua con el viento. Sino hay ocupacion para todos, deben llevar azadones para limpiar brazales, cabar tierra nueva con que se abonon los olivos, ó cabar estos; y por ultimo mas vale que esten sin hacer nada una ó dos horas si falta labor, que el hechar á perder los olivos.

Habia pensado no hablar sobre el método de varear los olivos, pues me parecia que el desprecio era la mayor reitacion que podia hacer de él; pero como se usa en muchas provincias, he creido conveniente provar que cuando hay una mediana ó buena cosecha de oliva, que pocas veces falta en un olivar bien cuidado, es mas económico cogerlas á mano que este método bárbaro y destructor, por el que estrópeando, y despedazando muchas olivas se pudre su pulpa con mucho detrimento del aceite en su cantidad y calidad; y hecha á tierra con los repetidos palos los tiernos retoños en que estan depositadas las esperanzas de las futuras cosechas. ¿De que sirve que el labrador se esmere con repetidas labores, riegos, y abonos en hacer brotar por todas partes al olivo estos preciosos renuevos, si con el palo rompe la mayor parte de ellos? Ademas, como no sea facil apurar todas las olivas, que no estan en las estremidades de las ramas, como sucede cuando se cogen á mano que ninguna queda; viene despues el espigador el cual aumenta el daño, pues que como no economiza los palos, que acaso el peon no dió por no destruir tanto el olivo, da veinte palos, para volcar cada oliva que quedo.

Aunque es cierto que con el palo echa á tierra un peon mas olivas que dos, ó

tres á mano; tambien se necesitan dos personas para cada uno de los peones apuradores, porque con la violencia del golpe las arrojan á grande distancia fuera de las mantas; y cuando las olivas se cogen á mano caen aplomo sobre ellas, de modo que una cuadrilla de diez á doce hombres tiene bastante con un muchacho para recoger las que caen al tronco, y fuera de las mantas. Si los olivos no tienen podones, como sucede cuando está bien egecutada la limpia, y están cubiertos de largos renuevos, es extraordinaria la cantidad de oliva que cogen los peones puestos sobre los caballetes, y escalas usando de las dos manos, y ordenando (asi se dice en este país) los renuevos, que es cogerlos entre los dedos pulgar é indice y correr pretando suavemente la mano lo largo de ellos arrancando así de una sola vez veinte ó treinta olivas que tenga el renuevo. Si como llevo dicho hay una regular cosecha, y está el amononamiento de mantas, caballetes y demas enseres, coge cada peon al dia desde una hasta fanega y media de oliva. Dudo que cojan mayor cantidad cada una de las personas que se emplean para apurarla á palos.

DE LA EXTRACCION DEL ACEITE.

Recogidas las olivas y limpias con esmero, lo que en ninguna parte se ejecuta mejor que en el campo tirandolas en las mantas contra el aire, que reine, se llevan á casa. Si se han de lograr aceites buenos, y esquisitos sin que tengan mal gusto y se enrancien, es preciso no amontonar las olivas, sino tenderlas como una cuarta de grueso en un sitio ventilado y elevado; esto es que no sea sobre el suelo natural, sino un piso de madera, ó cuartonada de yeso; para que no fermenten, y á fin de lograr este objeto se moveran cada tres, ó cuatro dias hasta que se supuren evaporada la humedad. Bien conozco que es imposible en la practica el acomodarlas todas donde hay grandes cosechas; pero se podia hacer con mucha parte; y el mayor precio y el mejor despacho del aceite, recompensaria con usuras los gastos de los edificios. Jamas se lograrán otros aceites que rancios y de un gusto desagradable en donde se amontona, y deja podrir la oliva, notandose mas estas malas cualidades cuando ha estado en cuartos bajos, y sin ventilacion. Cuando no sea posible acomodar toda la oliva, se pondrá toda la mejor y mas madura en los sitios altos y sin amontonar, y su aceite será esquisito para comer, y el que saliese de la otra que no se pudo acomodar, puede servir para luces, fabricas de jabon, paños curtidos &c. Tambien influye mucho en la buena calidad del aceite el trasiego, el cual se egecuta mudando el aceite despues de asentado de unas vasijas á otras para quitarlos de las heces y sedimentos. Aun será mejor si se repite á los cuatro meses, y si cada vez que se hace se aparta el primer aceite, que sale del restante formando dos clases. La buena calidad del aceite se conoce en su color, siendo el mejor el claro de color de perla. Muchos prefieren el amarillo; pero este proviene de oliva amontonada y fermentada, y siem-

pre tiene mal gusto y se enrancia. Tampoco es bueno el ardoso por ser producto de oliva verde y por madurar. El moler las olivas antes de supurarse es tan perjudicial, que se pierde la tercera parte del aceite, lo que acaso sucederá por estar muy unido á otros cuerpos, que despues se evaporan. Yo no se en que consiste; pero lo he experimentado varias veces moliendo oliva de la misma calidad antes, y despues de supurarse, y el resultado ha sido siempre el mismo como podrá probar el que guste. Cuando la oliva está supurada la pulpa, se halla negra junto á la piel, y blanca hacia el hueso, y estrujada arroja un licor grueso de color de leche. En esta provincia se usan trujales de viga larga, y de corta con dos usos. Hay eternas disputas sobre cuales son mas ventajosos, y dan mas aceite; pero no sé, ni tengo noticia de que jamas se haya probado el moler en cada uno dos, ó tres entradas de oliva de la misma calidad, y medir el aceite único medio de averiguar cuales deben ser preferidos. Yo no he podido hacerlo, porque en mi pueblo solo hay de viga larga; pero he observado primero: que cuanto mas molida está la oliva, da mas aceite y se prensa mejor, y asi como sea posible, se debe emplear, aunque cueste mucho mas, para mover el ruego el agua con preferencia á las caballerías; porque estas nunca lo mueven con tanta igualdad, y rapidez. Segundo: que cuanto mas delgados son los capazos, se exprimen mejor y por eso deben preferirse los de esparto á los de junco; y lo tercero: que haciendose el aceite mas ó menos liquido segun los grados de calor, este es el que mas contribuye á que la pasta suelte cuanto contiene, habiendo observado constantemente que de la misma oliva daba mas, ó menos aceite segun el día estava frio, ó templado, y que las entradas primeras, en las que la ropa estava fria por haber estado parada la maquina, y descargados los capazos, daban mucho menos aceite, que las ultimas: en las que ya estava caliente con el agua hirviendo de las escaldaduras, notando tanta diferencia, que desde la primera molienda hasta la ultima se aumentaban gradualmente hasta diez, ó doce libras de aceite. Para lograr que los trujales esten siempre templados, deben hacerse en sitios muy abrigados, sus techos no han de ser muy altos de boveda de yeso; la puerta principal mirando al medio día, y sus ventanas cubiertas con bidrieras, ó enceradas. A fin de que los capazos no se enfrien se debe emplear el agua siempre irbiendo, y trabajar por la noche relevando los operarios. Si se reuniesen estas circunstancias en la molienda de la oliva, dará cuanto aceite tenga, lo que se conocerá en el hueso. Si este está muy apretado en pasteles, y frotandolo entre las manos queda muy suelto aquel y limpias estas, la pasta dio todo el aceite que tenía. Aunque pienso llegue pronto el día en que nuevas máquinas y mas sencillas reemplacen á las que tenemos para extraer el aceite segun los asombrosos adelantos que se hacen en las que se aplican á las fabricas y artes, mas como puede pasarse algun tiempo, y mucho mas á generalizarse, me ha parecido oportuno insinuar el modo sencillo

de lograr vigas tan gruesas y largas como se quieran al pie del trujal, bien sea que este se haga nuevo, ó se haya inutilizado la que tenía. Esto se consigue uniendo cuatro arboles perfectamente labrados con cellos de fino hierro, y asi se economizan los extraordinarios gastos que se hacian para conducir con tres, ó cuatro yuntas á los trujales las grandes vigas largas en un pais como el nuestro, donde los montes están distantes, y los caminos son intransitables.

Para acelerar la introduccion de mejores máquinas convendria proponer un premio por el gobierno, ó por alguna sociedad de las provincias donde abunda el aceite, al que inventase, ó construyese (trayendo modelos del extranjero) una que reuniese las circunstancias siguientes. 1.^a Mayor presión que las que tenemos en el día. 2.^a Mas económica, y que ahorrara brazos. 3.^a Que no fuese muy costosa para que la pudieran costear los medianos, y pequeños cosecheros, que son los que mas necesitan de fomento, pues siendo necesario mucho metalico para comprarla, solo la podrian plantar pocos que darian la ley á los demas, no teniendo utilidad sino aquellos. Y ultimamente la de que no se descompusiese con facilidad, porque si asi sucediera, serian tantos los gastos de componerla, y el tiempo que se perdiese por no estar corriente que fuera necesario armarla por inutil como he visto hacerlo con algunas destinadas á otros objetos. He dicho que se debia premiar al que en España la inventase, ó construyese imitando á otra estrangera, porque si se trahia de otro reino podia suceder que rompida una pieza no hubiera quien la compusiese. (Los papeles públicos del año de 1858, han hablado de una planteada en Zaragoza.)

NOTA DEL COPIANTE.

ENFERMEDADES DEL OLIVO.

Los olivos en este pais no padecen mas enfermedades que las que provienen de los grandes yelos, de coger las olivas con nieblas, lluvia y escarchas, de la poda excesiva y mal ejecutada, de hechar estiercoles gruesos y mal fermentados al tronco, y del encharcamiento del agua en artesones profundos. Cuando se yelan algunos olivos en los inviernos rigurosos, es preciso no tocarlos hasta que la primavera manifieste si solo han perecido las ramas, ó si el mal se ha extendido al tronco. En el primer caso se cortan las ramas con fiura, y á los pocos años se repone el arbol. En el segundo se rebaja el tronco á flor de tierra cortandolo, se cubre con mantillo, y de los renuevos que arroja se dejan tres, ó cuatro. En el mejor se vuelve á formar el olivo, y los otros si llegan á perfeccion se plantan en otra heredad. Si las ramas han perdido parte de sus hojas por cogerse las olivas con nieblas, y escarchas, y pasado un año no se reponen es preciso cortarlas, y al instante se cubre el arbol de otras nuevas. El olivo se pudre, ó cancera cuando en la poda se le hacen grandes heridas, ó se dejan podones al cortar las ramas. Tan pronto como se advierte el mal se debe cortar el tronco por lo sano antes que pase adelante. Cuan-

do enferma por arimar al arbol estiercol grueso, ó por corromperse el agua de los artesones no tiene remedio, porque las raíces se pudren ó secan: y asi se debe tener cuidado de prevenir estos males antes que vengan. Tampoco les atacan insectos, excepto á los bermejuelos, en los que el taladro causa el daño que dice en el artículo de la poda; pero si se observa pronto, se evita sacandolo del sitio en que se halla y mataudolo. El no ser atacados nuestros olivos de mas insectos parecerá increíble á los que viven en otras provincias, cuyos olivos sufren tanto con la plaga de ellos, pero esta diferencia podrá consistir ó en lo templado del clima, ó en conservarse siempre en un estado de robustez, y lozania por tener un riego seguro, pues vemos que el hombre cuando usa buenos alimentos, y tiene cuidado de la limpieza de su persona, vestido, y habitacion, está libre de muchas enfermedades, é inmundos animales, que son el patrimonio de los viciosos, desascados, y pordioseros. El vivo interes, que tengo por los adelantos de la agricultura, y el buen estar de los labradores, me hace alargar este capítulo demasiado corto, formando una conjetura sobre la causa de la enfermedad que padecen los olivos de nuestras provincias meridionales llamada negrura. Como no he viajado por dichas provincias ni visto en la nuestra olivos atacados de este mal no he podido hacer observaciones, ni experimentos, por lo cual acaso será un disparate mi pensamiento, pero se me debe perdonar por mis buenos deseos, é intencion. Los olivos tienen las raíces horizontales, y muy inmediatas á la superficie, segun dije en el capítulo del cultivo. En un clima tan calido, y donde hay pocos regadíos como en Andalucia, es natural que falte humedad á las raíces, y no pudiendo estas enviar savia á las ramas deben (secarse las ultimas) alaciarse é endurecerse, y los conductos por donde suben los jugos estrecharse, obstruirse y comprimirse. Si sobrevienen aguas abundantes, las raíces con la humedad, y el calor absorberán y dirigirán al arbol mas savia que la que podrán contener los conductos obstruidos, y de consiguiente se estrabará mucha porcion de ella: los insectos acudirán á comerla, como hacen las hormigas cuando se yelan los albaricoques, y melocotones aumentando el daño con sus picaduras, y frezadura, pues no puedo persuadirme sean la causa primitiva de él. Si haciendo algun experimento se hallase ser esta la causa de la enfermedad, el remedio seria proporcionar á los olivos un riego seguro por todos los medios practicables. Solo con regar los olivares de aquellas provincias en los grandes calores del verano, particularmente en los años muy secos, se aumentaria de tal modo su cosecha, que podría surtir de aceite á toda la Europa.

MORAL PRIVADA.

Cada uno tiene la vegez que se ha preparado.

Es vergonzoso para el hombre pa-

decer tantas enfermedades, porque las buenas costumbres engendran la salud.

No conviene valerse de aquellos de quienes se sospecha, ni sospechar de aquellos de quienes uno se vale.

La economía da á los pobres lo que la prodigalidad quita á los ricos.

Tened presente que quien compra cosas superfluas, pronto venderá las necesarias.

Ganad lo que podáis y guardad lo que ganeis; esta es la piedra filosófal que convertirá todo vuestro plomo en oro.

Quien toma prestado para construir, construye para vender.

El que se olvida de los beneficios se acuerda de las injurias.

Todo lo que sube tiene su descenso.

Fácilmente puede uno hacerse rico si se resuelve á pasar sin aquello de que verdaderamente no necesita.

El que es esclavo de su vientre para dos noches sin dormir: una porque tiene el estomago repleto y otra porque le tiene vacío.

No entrais nunca en sitio en que se haga una venta pública, porque os asaltará la tentación de comprar lo que no necesitáis.

Si compráis una casa con intencion de hacer en ella algunas mudanzas para hacerla mas habitable, contad con que dais por ella el doble de su precio.

No opongais al bribon sino la rectitud, y sus mismas bribonadas se volveran contra él. Nunca la astucia ha podido provaler mucho tiempo contra la sinceridad.

Quien ama la buena mesa morirá de hambre.

Las funciones de conciliador son preferibles á las de juez.

No es tan difícil entender y juzgar á los pleiteantes; pero poner de acuerdo á los hombres entre si, prevenir sus pleitos y enemistades, esto es lo verdaderamente difícil y glorioso.

ANUNCIOS.

LAPRENSA.

PERIODICO POLITICO Y LITERARIO.

Sale á luz desde principios de Enero todos los dias excepto los lunes.

Su precio 14 rs. al mes y 40 por un

trimestre franco de porte.

Se suscribe en Logroño, en la librería e imprenta de D. Domingo Ruiz.

ECO DEL COMERCIO.

COLECCION

DE LAS LEYES, DECRETOS, ORDENES Y RESOLUCIONES GENERALES.

SOBRE TODOS LOS RAMOS

de la administracion pública, que emanen de las cortes, del gobierno y de las autoridades supremas.

GRATIS PARA LOS SUSCRIPTORES DEL ECO.

Hace tiempo que muchos suscritores del *Eco del Comercio* han manifestado el deseo de que en lugar de insertar en las columnas del periódico las leyes, decretos y resoluciones generales, cuyo conocimiento á todas las clases del Estado interesa, se imprimiese por separado en tomos de regular estension y bajo el orden cronológico, para que los suscritores pudiesen tener á la vista y consultar la coleccion en caso necesario con mas comodidad que revolviendo los grandes pliegos del periódico, difíciles de manejar, y en los cuales las materias de interes urgente no suelen permitir el orden invariable que debe tener una reunion de esta especie de documentos.

A pesar de los muchos y cuantiosos sacrificios que se han hecho en diferentes épocas para que los suscritores del *Eco* tuvieran en él cuanto pudieran desear en un periódico, ya sobre datos oficiales, ya sobre noticias políticas, militares y de todas las que interesan al público, ya en la relacion mas extensa y exacta de los trabajos parlamentarios, ya en artículos sobre política y administracion, ya en todo lo demás que constituye el periódico; y no obstante la rebaja que se acaba de hacer en los precios de suscripcion para las provincias, accediendo á los deseos indicados por los suscritores mas constantes de este Diario, se publicará por separado en cuadernos ó entregas mensuales la coleccion literal y **COMPLETA** de las leyes, decretos, ordenes y resoluciones generales que se expidan por las cortes, por el gobierno y por las autoridades supremas en todos los ramos de la administracion: sin perjuicio de lo cual, y para que los suscritores se hallen al corriente de dichas disposiciones antes de su recoleccion y publicacion mensual, se insertarán como hasta hoy diariamente en las columnas del periódico, tan luego como sean expedidas las principales y que mas urgentes ó interesantes parezcan.

Estas entregas mensuales consistirán en cuadernos en cuarto compuestos de los pliegos que sean necesarios, en buen papel, excelente impresion y dimensiones iguales á las del presente prospecto (1): sal-

(1) El que se halla de manifiesto en la Imprenta de este Boletín.

drán en el mes siguiente al de la fecha de las leyes, decretos y ordenes, y se repartirán GRATIS A LOS SUSCRIPTORES DEL ECO en Madrid, remitiéndose tambien GRATIS Y FRANCO DE PORTE á los de las provincias.

La primera entrega, que se dará en el mes de febrero próximo, contendrá las leyes, decretos y resoluciones desde el dia 1.º de este mes de enero de 1840 hasta el 31 del mismo; y la publicacion seguirá igual periodo sucesivo y mensual, formando segun el número de pliegos que resulten, uno ó dos tomos cada año con sus portadas é índices clasificados de materias.

Sin perjuicio de esta ventaja que á los suscritores se proporciona sin desembolso alguno por su parte, seguirá el *eco* presentando las mismas condiciones literarias y materiales que hasta el dia la misma abundancia de noticias y de artículos de redaccion, la misma extension en las sesiones de cortes y los mismos apéndices ó suplementos, siempre que haya cosas de urgencia ó de interes que participar al público.

Los precios de las entregas mensuales de la Coleccion, para los que no estén suscritos al periódico, se anunciarán por separado al público; asi como las condiciones con que se podrán adquirir las LEYES, DECRETOS Y RESOLUCIONES ANTERIORES AL AÑO PRESENTE, desde que principió la nueva época de nuestra regeneracion política, cuya coleccion se proyecta dar, para que de ella forme serie la que ahora comienza con este año.

Precios de suscripcion al ECO DEL COMERCIO con la coleccion de las leyes reales decretos, ordenes y resoluciones generales.

EN LAS PROVINCIAS.

	Rs. vn.
Por un mes.	20
Por tres meses.	60
Por medio año.	118
Por un año.	254

Se suscribe en Logroño, en la librería e imprenta de D. Domingo Ruiz.

Se hacaban de recibir en la Librería de D. Domingo Ruiz, calle de Mercaderes número 210, las GUIAS DE FORASTEROS para el corriente año de 1840, donde se hallan de venta á 19 rs en rústica y á 2 en pasta.

Tambien se halla en la misma librería un gran surtido de PRONOSTICOS de librito para el mismo año, donde se venden por mayor y menor á precios equitativos.

IMPRENTA DE D. DOMINGO RUIZ.