

# 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 pasarán á los editores de los mencionados periódicos. (Real orden de 3 de Abril de 1838.)

### Secciones en que se halla dividido el Boletín oficial.

- 1.ª Leyes, Reales decretos, Reales órdenes, Circulares y Reglamentos autorizados por los Excmos. Señores Ministros.
- 2.ª Órdenes y disposiciones emanadas de este Gobierno, sea cual fuere la Corporación ó dependencia administrativa de donde proceda.
- 3.ª Órdenes ó 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.ª 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.ª Los anuncios oficiales, sea cual fuere la autoridad de que procedan.

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

AL DE LA GACETA.

DEL CONSEJO

OS.

estra Señora

sta Real fa-

sta Corte sin

rtante salud.

FUNDA.

de la provincia

de Soria.

Circular núm. 168.

QUINTAS.

Ignorándose el paradero del mozo Manuel Amorós, natural del pueblo de la Ollera, partido de San Felipe Játiva, en la provincia de Alicante, cuyas señas se espresan á continuación, que se ausentó del de la Alameda el día 20 de Abril último en compañía de sus padres Baltasar y Melenciana; encargo á los Alcaldes, individuos de la Guardia civil y demás dependientes de mi autoridad, averigüen si en sus respectivos distritos se halla residiendo el referido mozo ó sus padres; y caso afirmativo darán conocimiento de ello al Alcalde de Cihuela, por hallarse comprendido en el alistamiento y sorteo de dicha villa para el reemplazo del corriente año con el número primero. Soria 9 de Mayo de 1867.—JUAN MASSANET Y OCHANDO.

Señas de Manuel Amorós.

Edad 20 años, estatura regular, pelo castaño, ojos garzos, na-

riz regular, barba poca, cara regular, color bajo; viste pantalón de pana color de botella, pañuelo en la cabeza, faja morada, alpargata abierta, y su oficio es el de tejero, calero y carbonero.

### Seccion de Fomento.

#### Negociado = Montes.

A los Alcaldes de los pueblos de la provincia de mi mando.

Deseoso de evitar los inmensos perjuicios que podria acarrear á muchas personas que pudieran lanzarse á la corta y extraccion fraudulentas de maderas de los montes públicos confiados en la responsabilidad pecuniaria á que se ha sujetado generalmente la administración para perseguir y castigar semejantes infracciones; he dispuesto hacer notorio entre los habitantes de los pueblos de esta provincia, insertándolo á continuación, el Real decreto de 30 de Julio último, por el que se prescribe que las autoridades judiciales entiendan en los espedientes que se instruyan con motivo de denuncias á que den ocasion aquellas cortas y sustracciones con el fin de que midan las inmensas consecuencias á que se hallarán sujetos sino aceptan mis sanos consejos, respetando las disposiciones que rigen sobre policía de los montes, cuya única razon en beneficio de mis administrados, me mueve á publicar esta circular, que los Alcaldes todos de los pueblos de esta provincia harán que en los suyos respectivos y agregados, si los hubiere,

se fije por medio de carteles en los sitios más públicos, en forma que de todos sea conocida para que sepan á que se han de atener en lo sucesivo respecto del particular. Debo advertir á los Alcaldes, que veré una prueba de celo y paternal solicitud por sus subordinados, en que los esciten á que se abstengan de cometer aquellas infracciones, así como tambien los advierto que me han de participar en el término de doce dias el cumplimiento de esta circular, pues de lo contrario les exigiré la responsabilidad que tenga por conveniente y esté en mis atribuciones. Soria 9 de Mayo de 1867.—El Gobernador, JUAN MASSANET Y OCHANDO.

#### Real decreto que se cita.

En el expediente y autos de competencia negativa suscitada entre el Gobernador de la provincia de Huesca y el Juez de primera instancia de Sariñena, de los cuales resulta:

Que el guarda forestal del distrito de Peralta de Alcofra presentó denuncia ante el Alcalde de este pueblo contra Francisco Montes, vecino de Lagunarola, porque habiendo observado el guarda que en el monte de Peralta, titulado Pinar del Rey, se habían cortado cuatro pinos, siguió la huella del arrastre y los encontró en un pajar de la propiedad de montes:

Que instruida sumaria; comprobado que los pinos hallados en el pajar eran los que se habían cortado en el monte; tasado el daño en 36 rs. y los árboles en 22, y confeso el reo, se pasaron las actuaciones al Juez de primera instancia de Sariñena, el cual impuso al Francisco Montes la pena de 100 rs. de multa, 150

por resarcimiento de daños, pérdida de los pinos y las costas procesales:

Que elevada la sentencia en consulta á la Audiencia del territorio, la Sala segunda de la de Zaragoza la revocó, declarando que el Juez habia debido inhibirse y remitir la causa al Gobernador civil para que hiciera uso de las facultades que concede á su autoridad el artículo 121 del reglamento de 17 de Mayo de 1863:

Que en cumplimiento de esta sentencia pasó el Juez la causa al Gobernador de la provincia, el cual oido el Consejo provincial, la devolvió al Juzgado fundándose en que el hecho que se perseguia constituia un delito que el Gobernador no tenia facultad de castigar, segun lo dispuesto en el núm. 2.º del art. 121 del reglamento citado por el Tribunal:

Que insistiendo la Sala segunda, y reproduciendo el Gobernador sus razones, resultó la presente competencia negativa, que ha sido elevada para su decision:

Visto el art. 121 del reglamento de 17 de Mayo de 1863, dado para la ejecucion de la ley de 24 de Mayo de 1863, que al ocuparse de la policía de los montes públicos declara corresponde á los Gobernadores de provincia aplicar la parte penal de las ordenanzas de 1833, cuando se trate de multas y demás responsabilidades pecuniarias relativas á la corta, venta ó beneficio de aprovechamientos forestales sin la autorizacion competente; al modo ó tiempo de efectuar dichas operaciones, y á la infraccion de las reglas establecidas para la celebracion de las subastas, con sujecion á lo que se dispone en el artículo 124:

Visto el párrafo segundo del mismo artículo 121, y el art. 124 de este reglamento, que expresan que cuando la infraccion de un proyecto de la ley, reglamento ú ordenanzas, que tenga penalidad señalada, haya sido el medio de perpetrar



## INSTRUCCION sobre el cultivo y aprovechamiento de las plantas azucaradas ti- tuladas

IMPHY DE CAFRERIA Y SORGO DE CHINA.

(Continuacion.)

Véase el número anterior.

«Ahora que os he señalado los hechos, es mi deber no olvidar á los autores. A Mr. Leplay es á quien se deben las esperiencias que han servido de base á Mr. Dumas. Ya os habia anunciado hace tiempo que este industrial tenia tal confianza en el porvenir del Sorgo, que no habia titubeado en trasportar su material del Norte al Mediodia de Francia para beneficiar dicha planta. En las inmediaciones de Toulon y de Montauban, ó sea en Madron y en Mas-Grenier, es en donde ha fundado sus dos fabricas, habiendo trabajado ya en ellas 130.000 kilogramos de la citada materia, y esto no es mas que el principio de la obra. En este año otras ocho ó 10 fabricas serán construidas para la campaña próxima, y desde ahora en adelante puede decirse que el Mediodia va á ser llamado á gozar los beneficios incalculables de una revolucion análoga á la que se ha iniciado en el Norte por la remolacha.»

«Justo con todos los que han trabajado en la propagacion del Sorgo, preciso citar á Mr. de... debemos la in... Francia hará... ad imperial de... guida un pa... naturalmente de... Una Asocia... e hablado ya... s esfuerzos pa... sta planta; con... ultado, porque... una salu... ble... gen esta Sociedad... la iniciativa del Con... e es todavia el Director... e Touqueville; después las ad... ones fueron numerosas y notables. Os dije ya que habia presidido la última junta general de esta Asociacion el duque de Montebello, pudiendo citaros hoy entre otros nombres el del marqués de Selvé, del duque de Sorges, del vizconde de Baulny, del comandante Carmier, y el de los señores Bonjour, Duplessis, Frosté, Flamant, David de Beaugard, el coronel Francouiere, y madama la Princesa de la Moscowa.»

Por último, la Sociedad imperial francesa de aclimatacion, al publicar en el tomo V, pag. 42 de su «Boletín oficial» el Resumen de los trabajos hechos por la misma en el año de 1837, hablando del Sorgo azucarado chino, dice lo que sigue:

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

«El Sorgo prueba igualmente bien en el Loiret, en Maize, en el Loire, y aun en

las inmediaciones de Paris, de lo cual tenemos la prueba en los cultivos hechos por las sociedades de Agricultura y de Horticultura en Melun, presididas por nuestro cofrade el señor vizconde de Valmer; por los ensayos del venerable Monsieur Jomard, individuo del antiguo instituto de Egipto y del instituto de Francia; y por las de nuestros cofrades Mr. Federico Jacquemart y el príncipe de Beauvau.»

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

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

Mr. Leonardo Wray, en folleto que ha publicado en Paris el año 1834, al hablar de las variedades del Infi, dice lo siguiente: «Yo conozco quince variedades del *holcus saccharatus*; y aun cuando no dudo que habrá otras en las partes del mundo que me son desconocidas, limito mis noticias á las que conozco, sirviéndome de su nombre café. Imphy, para evitar la repelicion constante de su nombre bótánico.» (2)

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

«Se puede afirmar que en todas partes donde se siembra el maíz y madura sus granos, puede el Infi madurar y elaborar sus jugos de manera conveniente para hacerlos propios á la fabricacion de azúcar; con la notable particularidad de que así como en el maíz hay variedades que exigen cinco meses de tiempo en su desarrollo para llegar á madurez, y otras maduran en tres, sucede otro tanto con las variedades del Infi, en el cual hay variedades que maduran á los tres meses, otras

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

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

á los cuatro y las mas tardias á los cinco de sembradas. Se debe pues elegir en cada pais ó comarca la variedad que mejor se acomode á las condiciones locales y climatológicas.»

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

«Las cañas del Infi son mas pequeñas y mas ligeras que las de verdadera caña de azúcar; pero debe recordarse que el follage no es tan grande y espeso en la primera como en la segunda de estas plantas, en cuya virtud pueden las matas del Infi sembrarse mas cerca las unas de las otras y compensar de este modo en número la cantidad en peso.—Un acre puede contener 14.000 piés ó matas, produciendo cada pié de cinco á 20 cañas ó tallos, cuyo peso varia en cada uno de  $\frac{1}{4}$  de libra á libra y media, pesando 66.000 libras al menos las cañas de un acre (1), y pueden suministrar 79 por 100 de jugo. Evaluando este rendimiento solo en 70 por 100, se obtendrán 44.100 libras inglesas de jugo, que contiene lo menos 15 por 100 de azúcar.—Si con esta cantidad de jugo el fabricante no llega á producir lo menos dos toneladas inglesas de azúcar cristalizable y seca por acre, (ó sean cinco toneladas inglesas por hectárea) será muy poco hábil.»

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

«Cuando el grano llega á madurez, un acre de tierra produce una gran cantidad, que puede servir de alimento muy nutritivo á los animales domésticos, y aun al hombre porque da excelente harina. El menor rendimiento es de 20 boisseaux de grano por acre, (630 litros por hectárea) lo cual no es despreciable en Europa.»

En esta evaluacion del grano del Infi, Mr. Wray padece equivocacion, ó su citada obra contiene un grave error de imprenta. Yo que hice muchos estudios comparativos del Infi con el Sorgo, he visto siempre que la generalidad de las variedades del Infi dan por hectárea lo menos 5.000 litros, habiendo algunas que llegan á 9.000. Pero sigamos viendo lo que dicen varios autores sobre estas plantas.

El conde de Vega Grande, primer español que ha introducido y cultivado en el reino todas las variedades conocidas del «Infi» y del Sorgo azucarado, publicó el año de 1837 un «Folleto» en Gran Canaria, sobre el éxito alcanzado, en el cual dice lo siguiente:

«En mi último viage por Europa tuve noticia de haberse introducido en Francia el «Sorgo azucarado de la China», y el «Imphy» ó «Sorgo Africano», (*Holcus saccharatus*, de Linneo) del que crecen muchas variedades en los fértidos campos de la Cafreria en la Colonia Natal, de donde los habia traído Mr. Leonardo Wray que pasó algun tiempo entre los Cafres Zulu examinando las distintas propiedades del «Imphy» al fin pude proporcionarme algunas semillas de los de China y Africa, y un tratado escrito por el mismo Wray (traducido al francés) sobre el cultivo y productos de tan precioso vege-

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

tal, de cuyo tratado saqué las noticias que pude en el poco tiempo que me fué posible tenerlo á la vista, y desde luego que me impuse de sus maravillosas propiedades, consideré que con su introduccion habia de proporcionar á mi país un nuevo ramo de industria, y para el porvenir un artículo mas á la exportacion y un aumento á la riqueza pública de este Archipiélago.

«Al momento que llegué á la Gran Canaria en Agosto (1) del año pasado hice, en mi hacienda de Guamar, la siembra de las pocas semillas que tría, tanto del «Sorgo de la China» como del «Sorgo africano», cuyas cañas vi crecer con admiracion, pues algunas á los 43 dias estaban echando la espiga y tenían de 7 á 8 piés de alto, que despues llegaron hasta 10 y 11 piés.»

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

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

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

«La plantacion se hace á la distancia que se ha dicho, porque cada semilla produce de 5 á 20 cañas en terrenos fuertes y bien preparados, y principalmente en la segunda cosecha despues de cojida la primera, pues una vez plantada, á los 3 meses ó 4, que es lo mas que gasta en su completa vejetacion, se corta á faz de la tierra dejando el tronco que, en seguida cabado y abonado de nuevo, vuelve á retoñar y es entonces que produce el mayor número de cañas, por lo que, si

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

el agricultor lo cree conveniente, y yo se lo aconsejo, puede hacer su plantío un poco mas espeso, y despues de la primera cosecha viendo el número de brotes que trae cada planton, disponga en tres sacos.

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

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

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

- La Boom-vva-na y
- La Oom-si-a-na, que leson casi iguales.
- La Shla-goova y

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

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

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

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

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

La Vim-vis-chu-a-pa, que crece hasta 15 pies.

La E-a-na-moodi que crece de 12 á 13, y

La E-engha que crece de 10 á 12 pies

y tienen grueso de 1 ½ á 2 pulgadas de diámetro, lo que no han tenido ninguna de estas otras clases: estas tres clases aunque tan grandes, dice Mr. Wray que no aventajan á la Ni-a-za-na, á la Boom-viva-na y Oom-si-a-na, porque tardan de 4 ½ á 5 meses en crecer, tienen mas fibras leñosas, y no dan en proporcion tanto jugo: estas tres con las anteriores componen las 15 clases que se han descubierlo y que cultivan los Cafres en toda la Colonia Natal, usándolas solo para comer sus cañas.

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

En una fanega de terreno de la medida de Canaria, que contiene 67.515 piés castellanos cuadrados, pueden ponerse 20.000 piés del Imphy ó Sorgo, que dan de 5 hasta 20 cañas cada uno, con peso de media libra por término medio, y da de jago de 64 á 70 por 100, y 13 á 14 por 100 de azúcar cristalizado ó igual cantidad de alcohol, del que puede sacarse hasta 15 pipas en una fanegada de tierra, segun las cosechas que se cojan al año; produce además una cantidad considerable de semilla, pues aunque Mr. Wray dice que en una hectárea de tierra (1) dá 21 hectólitros de semilla, á mi me ha rendido acaso mas que el doble, pues de 200 semillas que sembré obtuve 4 celemines, que en proporcion á los 20.000 piés le corresponden 33 1/3 fanegas en una fanegada de tierra de Canaria, que como hemos demostrado, es poco mas que media hectárea.

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

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

Sobre el éxito completísimo que en mu-

(1) Hectárea: medida de terrenos de Francia que son cerca de dos fanegadas de tierra de la de Canaria, y contiene 128.881 piés castellanos cuadrados.

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

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

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

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

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

#### ARTICULO TERCERO.

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

Por los antecedentes bosquejados en el artículo segundo, venimos en conocimiento de que esta especie de plantas

azucaradas son en alto grado ventajosas:

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

Voy á examinarlas bajo todos estos complicados y numerosos conceptos, siquiera ligeramente por no permitir otra cosa la índole de este escrito.

#### PÁRRAFO I.

Aplicacion del Infi y del Sorgo chino como plantas cereales.

En los datos precedentes hemos visto ya que el Sorgo de China produce de 40 á 50 hectólitros de grano por hectárea, segun Mr. Heuzé, pesando cada hectólitro 65 kilogramos, que hacen de 2.600 á 3.250 kilogramos el producto de una hectárea, ó sean 2.900 en término medio.

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

	Gramos
Cascarilla de glumas y grueso salvado.	
Harina, sémula y salvado.	

Total

de lo cual resultan plantas contienen materias alimenticias cereales, ó se harina por hectárea. Ignoro si esta es la facultad del trigo negro, pudiendo a del mijo y otras en muchas par

El Infi produce el Sorgo, y tant indica el Sr. Conde por los diferentes que en muchos puntos, no hay litros esta produccion en ca, bien cultivada, por término medio más, el grano de muchas variedades del Infi pesa mas que el que produce el Sorgo de China; y en general el peso del último es al peso del primero, como 100 es á 120, segun numerosas experiencias mías, siendo tambien el del Infi mucho mas harinoso. Podemos pues calcular seguramente que dicha produccion en grano por hectárea no baja de 45 hectólitros en término medio, rindiendo sobre 2.000 kilogramos de excelente harina, libre de todo salvado y materias extrañas, nutritiva como los demas cereales, si bien mas áspera que la de trigo á causa de un poco de tanino que contiene.

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

	Hectólitros.
La cebada produce en grano, con esmerado cultivo.	33
El Sorgo y el Infi.	45
Diferencia.	10

(Se continuará.)