

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 la Plaza frente á Portales núm 981—Precio de suscripcion 5 rs. al mes para esta Ciudad, y 6 para fuera de ella franco de porte; y para las Justicias de la Provincia 12 reales por trimestre.

PARTE OFICIAL.

Junta provisional de Gobierno de la Provincia de Logroño.

CIRCULAR:

Instalada esta Junta á consecuencia del patriótico pronunciamiento que, secundando el heroico pueblo Madrileño hizo de esta capital, decidido siempre á todo sacrificio por salvar las instituciones constitucionales y el Trono de Isabel 2.^o es el primer deber de esta corporacion anunciar á los demas pueblos de la Provincia identificados con el de Logroño en sentimientos de lealtad y patriotismo, que el objeto de este pronunciamiento no es, ni puede ser otro en la noble conducta y generosa moderacion de los Riojanos, que el de apreciar los justos clamores de la opinion publica contra el ominoso sistema de reaccion en que péridos Consejeros embolbieron el animo de S. M. comprometiendo insensatamente la dignidad del Trono y la tranquilidad pública. Hollada la ley fundamental con escándalo de la Nacion y tiranizada la voluntad de S. M. por la maligna influencia de una faccion que se propuso acabar por medio de planes é intrigas maquiabélicas con la libertad é independencia Nacional, despues de conquistadas á costa de tanta sangre y de tanto sacrificio, era indispensable que el pueblo español manifestase su firme voluntad de mantener ilesa la Constitucion y protestase contra las maquinaciones de los traidores que intentaban construir sobre sus ruinas el edificio de la tirania. Esto es lo que ha hecho el pueblo Madrileño al que han seguido otras muchas capitales, y entre ellas la de esta provincia que habiendo sido siempre de las primeras en contribuir con todo genero de sacrificios á la causa nacional, no podia abandonarla y mostrarse indiferente en tan critica si-

tuacion, pero este pronunciamiento se ha verificado con el mayor orden y compostura, sin alterarse en lo mas minimo la tranquilidad, ni notarse el mas pequeño desmayo contra persona alguna; porque en la lealtad y honrradez Riojana no cabia empañar la nobleza de semejante acto con sombra alguna de pasiones bajas y mezquinas. Así lo ha visto el público, y así tambien espera la junta que se verifique en los demas pueblos de la provincia á cuyos Ayuntamientos se dirige para que unidos á la Milicia Nacional representada por sus Jefes ó individuos que la misma designe, se pronuncie solemnemente la adhesion á este movimiento, y se de parte de haberlo egecutado, quedando prontos á secundar los esfuerzos y disposiciones de esta Junta, que no serán dirigidos mas que á mantener inalterable el orden y suplir la falta de Gobierno en que nos constituyeran los enemigos de la patria, hasta tanto que S. M. bien penetrada de tan críticas circunstancias se digne nombrar un Ministerio Constitucional que responda al voto de la Nacion. Logroño 9 de Setiembre de 1840.—José Ordoyo, Presidente.—Manuel Maria Marqueta.—Manuel Maria Garcia, Diputados Provinciales.—Ecequiel Lorza, Alcalde 1.^o—Juan Cruz Apellaniz.—Damaso de Santos, Regidores.—Salustiano Ruiz.—Francisco Javier Muñoz.—Juan Manuel Velasco.—Harion Maria Barrenengoa.—Celedonio Rodríguez.—Luciano Urtuzar.—Vocal Secretario.

RIOJANOS:

Por un eléctrico y simultáneo pronunciamiento popular de esta capital de acuerdo con los individuos existentes de la Excelentísima Diputacion Provincial, y el M. I. Ayuntamiento, se ha instalado la Junta provisional de Gobierno de esta Provincia, la que ha creído como deber indispensable anunciar á sus habitantes, cuerpos de Milicia Nacional y leales tropas del

Ejército residentes en ella que cuenta con la patriótica decision de todos los buenos para el grandioso objeto de sostener pura é ilesa la Constitucion de 1837 y el Trono de Isabel II cimentado en ella: á este fin se hace preciso prevenirse á repeler con el denuedo inseparable de las libras las insidiosas maquinaciones de seres embilecidos, de hombres perjuros que bajo fementidos aspectos solo intentan destruir tan preciosas garantías para abrogarse el poder de los tiranos; no importa empero, pues por los medios indicados, y prestando el mas eficaz apoyo á la junta suprema de Madrid hasta tanto que se organice un ministerio de hombres eminentemente liberales que respondan al voto y confianza de toda la Nacion, conseguiremos hacer inútiles sus planes liberticidas. Logroño 6 de Setiembre de 1840.—José Ordoyo: Presidente.—Manuel Maria Garcia.—Manuel Maria Marqueta.—Diputados Provinciales.—Ecequiel Lorza: Alcalde 1.^o—Damaso Santos: Regidor.—Juan Cruz Apellaniz: Regidor.—Francisco Javier Muñoz.—Celedonio Rodríguez.—Salustiano Ruiz.—Juan Manuel Velasco.—Harion Maria Barrenengoa.—Luciano Urtuzar, Secretario.

Junta Provisional de Gobierno de la Provincia de Logroño.

Resuelta en un todo esta Junta provisional de Gobierno á secundar cuantas disposiciones emanen de la suprema de Madrid, ha acordado que se lleve á efecto en esta Provincia el siguiente bando.

ARTICULO UNICO.

Todo Empleado ó Funcionario público en el termino de veinte y cuatro horas

desde la publicación de este bando, deberá manifestar su adhesión á la Junta Provisional de Gobierno; en la capital por medio de un oficio, y en el resto de la Provincia por conducto de los Ayuntamientos de sus respectivos pueblos; pues de no verificarlo, se entenderá que hacen su dimisión. Logroño 8 de Setiembre de 1840.—El Presidente, José Ordoño.—Luciano Ortazar, Vocal Secretario.

Comunicación dirigida al Excmo. Señor Duque de la Victoria.

JUNTA PROVISIONAL DE GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE LOGROÑO.

EXCMO. SEÑOR.

La Constitución de 1837 en donde están consignadas las libertades que garantizan el reposo y felicidad de todos los Españoles se veía infame y alevosamente hostilada por una facción hipócrita á cuya vista soa de poco momento los intereses generales comparados con su desmesurada é interesada ambición; en su necio orgullo creyóse potente á hechar por tierra con intrigas palaciegas, lo que V. E. y el digno Ejército que está bajo sus órdenes habían logrado alcanzar á costa de las fatigas y de los peligros de que España toda ha sido testigo. La Nación entera veía con indignación las maniobras que se ponían en juego para conducir la paso á paso al degradante estado en que yaciera por tantos siglos; y esta Nación magnánima callaba por que su indole, su carácter, su lema en fin ha sido, és y será "obediencia á las autoridades legítimamente constituidas." Empero apurado ya el sufrimiento al contemplar su sagrado Código hecho trizas por la mas insultante apostasía, vilipendiada su dignidad Nacional por un pequeño número de hijos degenerados que vendiéndose al extranjero ponían en ridiculo el gran nombre Español, salió de su letargo; á su imponente voz quedaron anonadadas las altaneras pretensiones, los privilegios irritantes y las prerrogativas incompatibles con los derechos imprescriptibles de un pueblo libre.

Madrid, Zaragoza, Cadiz, Burgos y otros puntos, han alzado el grito que semejante estado de cosas reclamaba, y Logroño no podía ser sordo á sus acentos. Sus antecedentes políticos, sus servicios en favor de la Constitución de 1837 y su convicción en fin del peligro que amenazaba al común bienestar, impelieron á sus autoridades y vecindario á tener una reunión para proceder á la ejecución de todo cuanto conviniese á la conservación ileso de la Constitución de 1837 con todas sus consecuencias, en cuya virtud se decidió unánimemente la instalación de una Junta provisional, para que entendiéndose con la de Madrid y otras capitales reuniese sus esfuerzos á fin de sostener á todo trance tan sagrado deber. Segura la Junta de que los deseos que animan á V. E. son todos dirigidos á la utilidad pública, ha creído oportuno participarle tan importante noticia comunicándole al mismo tiempo su entera adhesión á la superior de Madrid. Dios guarde á V. E. muchos años. Logroño 7 de Setiembre de 1840.—Excmo. Sr.

—José Ordoño: Presidente.—Mantel María García.—Mantel María Marqueta.—Diputados Provinciales —Ezequiel Lorza: Alcalde 1.º —Dámaso Santos: Regidor.—Juan Cruz Apellaniz, Regidor.—Francisco Javier Muñoz —Celestino Rodríguez.—Salustiano Ruiz.—Juan Manuel Velasco.—Marion María Barrenegetoa.—Luciano Otezar, Secretario.—Excmo. Sr. Duque de la Victoria y de Morella, Capitan General y en Cefe de los Ejércitos reunidos, Barcelona.

Milicia Nacional del tercer Batallón del partido de Torrecilla.

Los Gefes y Oficiales del tercer batallón de la Milicia Nacional del partido de Torrecilla, á nombre de todos sus individuos reconocen como un deber en la crisis actual manifestar la opinión armada que representan. Puestos en guardia desde el momento en que supieron el glorioso pronunciamiento de la capital de la Monarquía, con el grande objeto de acabar de una vez con los hombres que nos han tiranizado por tanto tiempo, no han podido menos de conmovirse al verle secundado por la capital de esta provincia; y bien convencidos los que suscribimos de que la patria en las circunstancias azarosas en que la han puesto esos hombres sin fe, perjuros, solo puede salvarse por los esfuerzos y virtudes de sus hijos, se apresuran á ofrecer su apoyo hasta donde alcancen sus fuerzas á esa Junta provisional de Gobierno, para que heche mano cuando menester sea de esta Milicia que tantos servicios ha prestado y puede prestar todavía y prestará á no dudarle en cumplimiento de sus juramentos. Dios guarde á V. E. muchos años. San Roman de Cameros á 8 de Setiembre de 1840.—Comandante, Martin Romero.—Mayor de Batallon, Juan de Ochoa.—Capitan de Granaderos, Domingo Romero.—Enrique Elias.—Miguel Martinez.—Diego Olmos Garcia.—Leon España.—Fernando Fernandez.—Damian Romero.—Pablo Gonzalez.—José Fernandez.—José Santa Maria.—Excmo. Junta provisional de Gobierno de esta provincia de Logroño.

En la villa de Haro se ha secundado el día 8 el pronunciamiento de la capital, concurriendo á solemnizar tan grandioso acto en union del Ilustre Ayuntamiento todas las demas autoridades y personas notables de la poblacion; lo que se ha puesto en conocimiento de esta Junta por la remision de la copia del acta estendida al efecto.

Gobierno superior político de la provincia de Logroño.

El Sr. Cefe político de Pamplona con fecha 5 del actual me dice lo siguiente.

La noche del 27 del mes último una cuadrilla de 14 á 16 hombres, todos armados y descubiertos, acometieron á la casa de la viuda de Ignacio Etallo del lugar de la Beya, en la cual robaron 43 onzas de oro en su especie; como 6 ó 7 en plata llana; 14 pares de enbiertos; tres costales llenos de ropas escogidas,

una yegua y otros varios efectos; y es posible que dichos ladrones ó alguno de ellos hayan pasado con el hurto á esta provincia por la proximidad y mayor cercanía para enagenarlo; lo manifestado á V. E. á fin de que se sirva adoptar las providencias que estime convenientes para el descubrimiento de aquellos criminales, quienes no puedo por ahora dar á V. E. mas señas personales ni de los efectos robados, solo que todos los ladrones lleven mantas encarnadas.

Lo que se inserta en el boletín oficial de esta provincia para que las justicias de la misma procuren averiguar el paradero de los citados malhechores. Logroño 9 de Setiembre de 1840.—Rodrigo Castañón.

Comisión principal de Arbitrios de Amortización de la provincia de Logroño.

Por providencia del Sr. Intendente de Rentas de esta provincia se anuncia el remate de la finca nacional que á continuación se expresa el cual tendrá efecto el día 20 de Octubre próximo de 11 á 12 de su mañana, en las casas consistoriales de esta capital segun se previene en la Real instruccion de 1.º de Marzo de 1836 ante el Sr. Juez de 1.ª instancia de la misma, Escribano D. Francisco Javier Muñoz, con asistencia del Comisionado principal ó persona que le represente y con citación del Procurador síndico.

Que perteneció al suprimido Monasterio de Sta. Maria de Herrera.

Cantidad que ha de servir de tipo.

Rs. 27.

Una granja titulada de Atamuri en jurisdicción de la villa de Haro que comprende una casa con su patio, cuadras, horno y conejera; dos trujales; dos cuebas con seis cubas, cuatro tinajas, veinte y cinco cellos de cuba sueltos, doscientos setenta y siete y medio obreros de viña y veinte y cinco fanegas un celemin de tierra blanca; no se le conoce carga alguna; ha sido valorada en la renta anual de tres mil quinientos sesenta y ocho rs. doce fanegas seis celemines dos cuartillos de trigo, y doce fanegas seis celemines y dos cuartillos de cebada; capitalizada en ciento doce mil setecientos veinte rs. y veinte mrs. y tasada en 119209

Lo que se anuncia al público para su conocimiento y que los que quieran interesarse en su adquisición acudan al punto designado el día y hora que queda señalada. Logro-

La Universidad Literaria de Oñate en virtud de Real orden de 5 del último Julio abrirá sus estudios públicos en Octubre próximo con mejora muy notables en todos los ramos de instruccion. Por acuerdo del claustro general instalado ya en 27 de Agosto se hace saber al público para su gobierno, advertiendo que con arreglo á la misma Real orden cesa la enseñanza de Vitoria.

ECONOMIA RURAL.

Aplicacion de la prensa hidráulica á la fabricacion del aceite.

Uno de los errores acreditados entre muchas gentes del campo, es el de creer que cuanto mas tiempo esté apilada la aceituna y sin molerse, tanto mas se gana en el aceite. La verdad es por el contrario, que unos pocos dias de reposo convienen á la aceituna, tanto para soltar su agua de vegetacion, como para adquirir un principio de fermento; pero que pasados esos pocos dias entra la verdadera fermentacion, se enrancia el aceite, y adquiere un olor ingrato, y un sabor aspero y repugnante.

Con respecto á este olor y sabor, se nos contestará que dan fortaleza al aceite, haciendo que con menor cantidad produzca igual efecto en la cocina y en la mesa. Pero como la marcha progresiva del hombre se dirige á las mejoras para aumentar sus gozes y comodidades, claro es que pudiendo estraerse de la aceituna aceite agradable y aceite áspero, este resultado irá á buscar naturalmente, porque en él está su interés. Cada dia será mayor en el mundo el número de personas que gusten de buen aceite en su comida y su alumbrado, y cada dia disminuirá el de las que se conformen con raspear el paladar y garganta, y llenar de tufo sus habitaciones. Por de pronto parece que una de las causas de que en Madrid tengamos tan mal aceite, consiste en que los arrieros que lo traen la compran por medida, y nos lo venden al peso; así les conviene cargar de lo mas rancio y detestable, porque es lo que mas pesa.

“Está bien, se nos dirá, pero entretanto ¿á que afanarse, si por bueno que resulte el aceite no se hace diferencia ninguna en el precio?” Eso no es tan concluyente como parece á primera vista: los aceites de Andalucía son hoy muy mejores que hace 20 años, lo mismo que sucede con sus vinos y los de Cataluña, y á esa causa es debida la estimacion que alcanzan. Y el precio que sostienen en concurrencia con iguales productos de otros países porque la extraccion es quien los asuma y fomenta. Es cierto que muchos cosecheros

de aceite poco ó nada han adelantado, pero el impulso dado por los otros produce ya algun efecto en la opinion; y aunque hoy los compradores no hagan gran diferencia en el precio (que alguna bien hacen si el vendedor no está apurado) ese precio es mas alto de lo que seria si todo el aceite fuese malo. Y como al vender ellos de segunda mano en los mercados estrajeros ponen diferentes precios segun las calidades, preciso es que este cercano el dia en que á cada cosechero de los nuestros se le pague su fruto segun su valor y el trabajo empleado en dárselo, quedando postergado y sin esperanza de salida el de los que no sepan ó no quieran aplicarse á prepararlo convenientemente.

Otra razon ú otra disculpa dan los cosecheros de mal aceite para no apresurarse á moler la oliva, dejando á veces pasar su turno en el molino; y es que estando el aceite mas barato en tiempo de cosecha que algunos meses mas tarde, les tiene cuenta irse rezagando para aprovechar la época de la subida de precio. Esta es una ilusion: en cuanto el monton ó pila de olivas empieza á dar un poco de calor, debe molerse sin tardanza, pues desde allí adelante va mermando el aceite, y se advierte que las pilas se rebajan por efecto de la fermentacion, que muy prolongada pararia en completa putrefaccion, perdiendo constantemente parte de su sustancia, ya evaporada al aire, ya escurrida en alpechin. Ciertamente que si un saco de oliva recién cojida de 24 libras de aceite: al cabo de 6 meses dará 26 ó 27; pero tambien una pila de 100 sacos habrá quedado reducida á 86 ó menos: basta considerar que la pila esta siempre perdiendo sustancia, y que las olivas, antes espaciadas y con huecos en virtud de su figura esférica ó aovada, se aplastan luego, formando una masa compacta. Cada saco en este caso encierra mas aceituna que al principio, y así no es estreño que rinda mas aceite, y engañe á los entendimientos superficiales. Saquese la cuenta, y se verá que los 100 sacos habrian dado al principio, es decir, á los 8 ó 10 dias, 2400 libras de aceite bueno, y que los 85 no vendrán á dar á los 6 meses mas que 2200 á 2300 del malo.

Mas si aun quisiese apararse la materia diciendo que 2200 ó 2300 libras de aceite malo se pagan á los 6 meses mas que 2400 libras buenas á la cosecha, la réplica nuestra seria muy sencilla. Llegará el caso en que el aceite malo no encuentre diacero ninguno, y esa diferencia de precios de la cosecha al tiempo muerto ó á los meses mayores, existe igualmente en los granos, en el vino, y generalmente en toda produccion, de modo que las mismas razones que respecto del aceite militan pueden alegarse en favor de los demas frutos; y todo lo mas que probarán es que el cosechero que pueda hará perfectamente en conservar su aceite bien acondicionado para cuando suba de precio. Esto es en realidad lo que debe hacerse mientras que traiga cuenta, y de ningún modo el tener apilada la aceituna meses y meses mermando y desmereciendo.

Despues de aclarado este punto, que quisieramos fijar de una vez, y sobre el

cual nos estenderemos siempre que veamos que es necesario, pasemos á desvanecer otra objeccion de perentoriedad, y es que en rarísimo pueblo se encontrarán molinos y prensas para deshacer y apretar toda su aceituna en poco tiempo. Pero esto depende de dos causas: primera el vuelo que va tomando el plantio de olivares, y segunda la opinion arraigada de que no hay prisa ninguna en hacer el aceite. Esta última causa es la que produce el descuido que se advierte en el número de molinos y prensas: desaparece semejante error, y los medios surgirán muy luego segun lo pidan la verdadera doctrina y las nuevas necesidades.

Varias son las formas que se han dado á los molinos de aceite. Una ó dos ruedas de piedra que giran verticalmente al rededor de un eje; uno ó dos rodillos ó conos truncados que llevan el mismo movimiento; y dos ruedas horizontales como las de los molinos harineros: estas son sus principales disposiciones hasta el dia. Se emplea como fuerza motriz la de los animales de labor, y donde hay proporcion la del agua, con ventajas muy considerables.

No nos estenderemos ahora sobre los molinos. Los de ruedas horizontales ofrecen la facilidad de comprimir mas ó menos la oliva, segun la distancia que se deje entre la rueda inferior fija y la superior móvil. Así es que en Francia se saca con ellos primero aceite muy sobresaliente de la pulpa ó pericarpio de la oliva, quedando el hueso intacto, y luego otro mas ordinario, aproximando las ruedas, moliendo y deshaciendo los huesos. Pero la combinacion que mejor debe corresponder, y corresponde en efecto á las grandes cosechas de aceituna y á la necesidad de molerla pronto, es la de los rodillos que en algunos puntos de Andalucía llaman *rulos*, y van acreditándose de dia en dia. Una gran esplanada ó *alfange*, y cuatro rodillos de 5 pies de largo, y 24 pulgadas de diámetro en su base, que se moviesen con uniformidad mediante un mecanismo no difícil, empleando dos bueyes, caballerías, ó agua para comunicar el impulso, constituirian un magnífico molino, de tanta ó mayor tarea que cuatro de los que hoy se gastan de dos ruedas verticales.

Las prensas usadas hasta estos ultimos tiempos, han sido, ó de viga, que es una gran palanca de 2.º género, con un peso á su estremidad opuesta al punto de apoyo, ó de torre, que es un encofrado de piedra, destinado á gravitar sobre la aceituna, concepcion verdaderamente mazorril. En uno y otro caso está puesta debajo la aceituna en capachos, formando una columna.

El efecto de estas prensas no alcanza á lo que se necesita. La de viga, con 20 varas de largo y 125 arrobas de peso en su estremidad, no produce mas fuerza que la de 2500 arrobas, y la de torre no la tiene mucho mayor. En Andalucía ninguna de ellas hace por lo regular sino dos prensadas por dia, de poco mas de 9 fanegas castellanas cada una.

(Se continuará)

Barniz para dar duracion á las maderas flojas.

La caeina, el nogal, y otras maderas de larga duracion, son muy costosas, y por consiguiente se emplean rara vez en las construcciones usuales de puertas, ventanas, vigueria, &c. Para conseguir que las maderas flojas, como el pino y el abeto, duren mucho tiempo, preservadas de los malos efectos del contacto del aire, de la humedad y de la polilla, se cubrirán con una mano de pintura gris al oleo; en seguida y antes que esta acabe de secarse, se echará una capa bastante ligera de arena tamizada, ó bien de polvo de rueda de molino, ó de asperon tamizado. Hecho esto, se repite la mano de la misma pintura, cuidando desenterrar bien la brocha, y se deja secar. Asi adquiere la superficie de la madera una consistencia tal, que resiste por muchos años sin alteracion sensible.

AZUCAR DE CASTAÑAS.

Los azúcares tienen un consumo grandísimo, que aumenta de dia en dia. Se extrae principalmente de la caña dulce, que vegeta en los climas templados, y cuyo jugo ó guarapo se hace evaporar al fuego. Sin embargo son muchos los vegetales que contienen considerable cantidad de materia azucarada, ya en sus raices, ya en los tallos, ya en los frutos; y de alli ha ensayado á extraerla la industria del hombre, unas veces como objeto de economia doméstica, y otras con la mira de una especulacion industrial.

El azucar de remolacha conocido desde mitad del siglo pasado, introducido en Francia á principios del actual, promovido despues y alentado hasta por el entusiasmo politico y el espíritu de partido, ha dado lugar á progresos y mejoras muy notables en la fabricacion. Mas á pesar de todo no puede competir la remolacha con la caña, ni sostenerse mas que á favor de privilegios gravosos á los consumidores; y como estas cuestiones de competencia se resuelven tarde ó temprano segun aconseja el buen sentido y reclaman los verdaderos intereses del pais, la remolacha está en visperas de perder los privilegios que en Francia gozaba, y de retirarse delante de su rival, á quien la naturaleza concedió una superioridad incontestable.

De cualquier modo, y prescindiendo de esas fabricaciones en grande, lo que no admite duda es que la extraccion de azucar es siempre ventajosa como industria puramente doméstica; y esto se funda en el principio de que el labrador debe comprar los menos efectos posibles, y producir los mas posible, distribuyendo bien las labores, y aprovechando el trabajo de toda su familia en las diferentes horas del dia y parte de la noche.

La castaña da buen azucar, y las manipulaciones son sencillas; por manera que seria de desear que algunas personas amantes del bien publico animasen á los labradores, ó mas bien diesen el ejemplo en los varios puntos de España en que abundan los castaños. Toda operacion por facil que parezca, necesita ensayarse por quien tenga luces bastantes para superar los inconvenientes que puedan ofrecerse, y

teson para no desanimarse por la pequenez, tardanza, ó imperfeccion de los primeros resultados: la practica ilustrada todo lo mejora, y al labrador lo que hay que hacer es darle que imitar, en vez de obligarle á discurrir. Hay muchos y gigantes cos castaños en la sierras que dividen la Estremadura de las provincias de Avila, Leon, y Salamanca, tan corpulentos algunos que no bastan diez hombres dándose las manos en rueda para abarcarlos: tal es el llamado de Felipe V en el termino de Lagunilla, cuya denominacion le viene de que á principios del siglo pasado se cocuta que llamó la atencion á aquel monarca, y lo hizo rodear por unos cuantos de sus peones. En el mismo termino existia por los años 17y 18 de este siglo, otro de mayor dimension, no sólido y macizo como el de Felipe V, sino hueco y trabajado de enfermedades, en cuya cavidad podia guarrarse un hombre con dos caballerias. Grandes son tambien los castaños de Galicia, Asturias, montaña de Cuenca, Sierra-morena: Ronda, y otras comarcas.

Para sacar azucar de las castañas, apenas se requiere mas que un tonel ó barril, y una caldera chata ó de poca altura. Cuando están bien secas las castañas, se machacan ó muelen del mejor modo que se pueda. Esta especie de harina gruesa que resulta se pone en agua por espacio de seis horas en un tonel, cubo, barril, artesa ó cualquier vasija limpia. El agua debe cubrir la harina, y nada mas. revolviéndose la mezcla de cuando en cuando. Al cabo de las seis horas se trasega ó decanta el agua, que se guarda por separado, y se echa otra nueva que permanece igual tiempo, repitiéndose por lo regular la operacion hasta tercera vez.

El agua obtenida por estas infusiones en frio, se pondrá al fuego sin tardanza para que no fermente. Al efecto se echará en una caldera bien limpia de hierro ó cobre, mejor cuanto mas chata. El agua contiene entonces principalmente albumina vegetal, y azucar. La albumina se irá cuajando por efecto del calor, y subirá en espumas á la superficie, de que se extraerá con una espumadera. El liquido ya mas purificado por este medio, sigue concentrándose al fuego hasta reducirse á la tercera parte del primitivo volumen, formando un jarabe. Para conocer que el jarabe está bastante cocido ó en punto, hay varias pruebas que pronto se aprenden con la practica. Cuando sumerjida la espumadera en el jarabe ó melado y sacada luego al aire, se observa que el jarabe la cubre y empaña, formando una tela que cae en hebra, entonces ya falta muy poco cocimiento. Cuando la hebra se quiebra al caer, ya llegó el punto. Tambien se pone una gota de jarabe en la yema del dedo pulgar, y cuando se ha enfriado un poco se aplica el indice, separandolos luego de golpe. Si el hilo ó la hebra que se forma es debil y acuosa, hay falta de cocimiento: si por el contrario tiene consistencia y se quiebra, si al separar los dedos junto al oido se percibe un chasquido seco es señal de que el azucar esta en punto. El termometro de reamur introducido en el jarabe; señala entonces 88 grados proximoamente.

En tal estado se suspende el fuego, y se saca el azucar para que se enfríe y cristalice. Echase en barrocos barnizados de po-

co fondo, ó en batéas ó artesas limpias de madera, donde se remueve algunos minutos con una espátula ó paleta. tambien de madera. En seguida empieza la masa á cuajar ó cristalizar en la superficie, quedando las mieles ó parte incristalizable en el fondo.

Si el jarabe se hubiese pasado de punto de cocimiento y puesto demasiado espeso, lo mejor es encerrarlo en un saco de lienzo muy tupido, y prensarlo.

El azucar así obtenido es amarillo, más ó menos rojizo. Para sacarlo blanco se le coloca (bien despues de cristalizado, bien desde la misma caldera) en hormas de barro cónicas ó de figura de embudo, con la parte hacia abajo, y en ellas un tapon. Este tapon se quita á las veinticuatro horas de llenas las hormas, dando salida á las mieles. En la parte superior se pone una torta de barro amasado con agua: las gotas de este liquido van desprendiéndose lentamente, y trastran la miel que queda entre los intersticios de los granos cristalizados, y el azucar al paso que disminuye de volumen se presenta en su blancura natural. A los tres dias se levanta la torta de barro ya seca, se pone otra mas acuosa que la primera dejándola allí otras dos semanas. Asi se consigue azucar blanco.

Mayores detalles pudiéramos dar; pero estos nos parecen suficientes para que se emprendan ensayos. Si tal sucede, si alguna persona curiosa quiere comunicarnos sus resultados, no solamente los publicaremos con placer, sino que añadiremos cuanto indicaciones sean necesarias para dirigir los primeros pasos de esta industria doméstica, capaz de auxiliar eficazmente á buena parte de nuestros labradores, recompensando su aplicacion y esmero.

Se calcula que 100 partes de castañas secas pueden dar cuarenta de jarabe, ó 10 de azucar amarillo, que es el moscabado, correspondientes á 6 de azucar blanco. Que dan 60 partes de harina, que recogida despues de las infusiones, prensada y secada al sol, se mezcla una parte con cuatro de harina de trigo, y hace buen pan, así como sémolas y pastas para sopas. La harina de castañas es siempre buen alimento para los cerdos y bestias de labor.

ANUNCIOS.

Se halla vacante la plaza de Maestro de primeras letras de cuarta clase de Leza de Rio Leza, su dotacion consiste en 1500 rs. pagados por el Ayuntamiento. Los aspirantes dirigiran sus memoriales francos de porte á dicho Ayuntamiento, en dicha plaza se proveerá para el 28 de corriente mes.

Se halla vacante la plaza de cirujano de las villas de Ornillos y Torremañeja, y la Abellaneda cuya dotacion consiste en ciento treinta fanegas de trigo de lo que necesita el pais; los aspirantes que soliciten dicha plaza, dirigiran sus memoriales francos de porte al Ayuntamiento constitucionnal de la villa de Torremañeja hasta el 29 del actual, en cuyo dia se proveerá el partido.

IMPRENTA DE D. DOMINGO RUIZ Calle la Plaza frente á Portales, número 981.