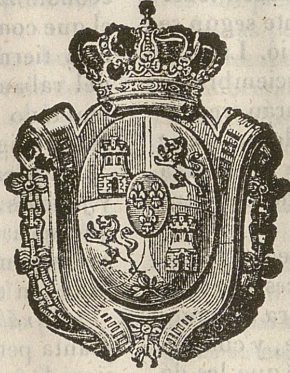


Se suscribe á este Periódico, que sale los Martes, Jueves y Sábados, en las Librerías de los Hijos de Rodriguez á 8 rs. al mes, llevado á casa de los Señores Suscriptores, y 10 para fuera, franco de porte.



La Redaccion se halla establecida calle de la Obra, frente de la Catedral, numero 9, á donde se dirigirán los anuncios, francos de porte, sin cuyo requisito no se recibirán.

# BOLETIN OFICIAL DE VALLADOLID,

del Jueves 11 de Noviembre de 1847.

## ARTICULO DE OFICIO.

*Inspeccion de Minas del distrito de Zamora, Valladolid, Salamanca y Leon. — La Direccion general de Minas me dice con fecha 18 de Octubre último lo que sigue:*

El Excmo. Señor Ministro de la Gobernacion del Reino dice á esta Direccion, de Real orden en 3 del actual, lo siguiente:

„He dado cuenta á S. M. la REINA del oficio de V. S. fecha 16 de Agosto último, acompañando la exposicion de Don Esteban Beltran, á nombre de Don Pedro Surra y Rull y otros registradores de varias Minas de salitre en el término de Seron, en solicitud de que se amplien las pertenencias de esta clase, en atencion á los grandes gastos que han hecho para el establecimiento de una fábrica, poco valor de la sal que benefician y manera de encontrarse en la superficie de la tierra formando manchones de poca profundidad. En su vista, y de conformidad con el dictámen de V. S., S. M. se ha servido resolver que se acceda á la pretension de los interesados, ampliando la estension de las pertenencias referidas y fijándola en un rectángulo de seiscientas varas de longitud por trescientas de latitud. Es asimismo la voluntad de S. M. que se generalice esta disposicion á todas las pertenencias de dicha clase siempre que hubiere terrenos francos que agregar á la primitiva demarcacion y los concesionarios lo soliciten.”

*Lo que se hace público para conocimiento de los interesados. Zamora 2 de Noviembre de 1847. — Ignacio Gomez de Salazar.*

*Insértese. — Herrero.*

## AGRICULTURA PRACTICA.

(Continuacion).

(Véase el Boletín número 109.)

*De la remolacha.*

Esta planta se cultiva con esmero por el producto de su raiz en los países extranjeros, no solo para alimento del hombre y de los animales, sino que para sacar azucar, que por mas que se haga nunca podrá competir con la de la caña miel. En

aquellos países se cococen cinco variedades que se fundan en el color y tamaño de sus hojas y raices, y son: la  *fina encarnada*, que es la mas apreciada; la  *veteadada de rojo*, que es la mas abultada, habiéndolas hasta de mas de una arroba, constituyendo lo que llaman  *raiz de la abundancia* y  *raiz de la miseria*, porque en los años estériles y escasos suple por los de mas alimentos de primera necesidad; la  *amarilla*, que es mediana y azucarada: la  *pequeña encarnada*, y la  *blanca*, que es la peor de todas. En nuestras huertas no se cultivan de esta planta, que se cree ser originaria del Medio dia de Europa, mas que la  *fina encarnada* ó  *morada*, y muy poco la  *blanca*. La tierra lijera, suave y de buen fondo es la que le conviene. Aunque puede trasplantarse desde el semillero, es mas comun sembrarla de asiento por Marzo, Abril, Mayo y Octubre, desparramando á puño la simiente ó por surcos, debiendo quedar distantes despues de nacidas, á poco mas de un pie unas de otras. Lo general es ponerlas en los bordes de las caceras por donde pasan las aguas para el riego, pues como apetece la frescura y aqui la tienen con frecuencia, crecen mucho; por lo tanto se les dará el agua necesaria. Si nacen espesas se aclara con la labor de acuchillo; despues se aparan dejándolas á la distancia dicha, y se continua en lo sucesivo removiendo la tierra con las labores para mantenerla gueta y limpia. Si hubiera que trasplantarla no se estropearán ni cortarán sus raices. Tampoco se calzará la parte superior de la raiz que por lo regular sale fuera de tierra. Aunque está sazónada desde Noviembre, suele no arrancarse sino conforme van haciendo falta para llevarlas al mercado.

En Madrid se intentó y llevó á debido efecto el establecimiento de una fábrica de azucar de remolacha, á imitacion de las de Francia y otras naciones extranjeras, pero se arruinaron los empresarios por la razon muy sencilla de faltar raices para mantener en continuo movimiento la máquina, que es lo primero que debiera haberse pensado.

*De la zanahoria.*

Se cultivan cuatro especies, que son la  *encarnada*,  *amarilla*,  *blanca* y  *morada*. Prospera en tierras lijeras, sueltas, desmenuzadas y abonadas con estiércol recortado, que esten ventiladas y sin arbolado. Se siembran desde Junio hasta Agosto y aun por Abril y Mayo: en los climas frios se hace en situaciones abrigadas por Enero y Febrero. El terreno se distribuye por eras ó almantas segun el agua de que se pueda disponer, aprovechando el buen tempero, que si no lloviese se dará un riego de pie antes de sembrar, deshaciendo la costra con una entrecava, sin esperar á que se evapore, ni tampoco ejecutarlo cuando esté hecha barro. La simiente se esparrama á puño y muy clara, se rastrillan las almantas ó eras para que quede cubierta cosa de medio dedo.

Se entresacarán las que nacen espesas, arrancando las malas yerbas en cuanto la planta haya crecido unos dos dedos. Segun lo claras ó espesas que se crían es el tamaño de su raiz. Los riegos serán frecuentes durante los calores. Si se hacen

varias siembras en diferentes épocas del año se pueden tener frescas para el consumo, arrancándolas sucesivamente segun se necesiten, estando en buena disposicion desde Junio. Las zanahorias mas crecidas se sacan con el azadon por Diciembre, y si se trata de sacarlas todas y conservarlas, se lavarán recortándoles las hojas, y en un cuarto abrigado se colocarán por tandas con las coronas hácia afuera sobre capas de arena seca de rio de cuatro á seis dedos de grueso, alternando con otro lecho de zanahorias y así sucesivamente.

Las plantas que se suprimen en la entresaca pueden plantarse en otros sitios si es que se han sacado las raices intactas, pues si no nunca llegan á ser buenas. Se elegirán para simiente las mejores plantas, que se cuidarán cual corresponde, y cuando esten maduras se recogerán por la mañana antes de que les dé el sol, pues con el calor se caen al suelo y se pierden muchas semillas. Antes de guardarlas se dejarán secar. Conservan su virtud por tres y mas años. En el extranjero extraen aguardiente de esta raiz.

#### De los nabos.

En España se conocen y cultivan dos especies naturales: el *nabo largo comun*, de los cuales el que mas se aprecia en Madrid es el que se cria en Fuencarral; y el *nabo gordo redondo ó gallego*, que en Galicia y Asturias puede hasta comerse crudo, pues es mas aguanoso y dulce. Prevalecen en tierras sueltas, ligeras, sustanciosas y bien labradas, ya sean de secano, ya de regadío, pues la raiz debe ser tierna, lisa y mantecosa. En las que son fuertes y arcillosas, cuando se endurecen, no pueden estenderse las raices, lo que hace queden pequeñas y duras hasta el extremo á veces de no poderse aprovechar. Los nabos largos se siembran de asiento desde Julio hasta Setiembre, y se pueden empezar á arrancar desde Noviembre hasta Marzo: los redondos por Agosto y Setiembre; en algunos puntos de Galicia por Julio. Estos deben quedar mas claros que los largos, cuando menos tener aquellos una distancia de unos ocho ó diez dedos. Su cultivo se reduce á aclarar los que nazcan muy espesos, á escardar, dar alguna labor con el almocafre, y regar para facilitar su incremento. En teniendo un grueso regular se arrancarán del mismo modo que la zanahoria y chirivía, pues si no se pasan poniéndose duros y estropajosos. Los brotes tiernos del nabo gordo que en Galicia llaman *nabiza*, se comen cocidos, y cuando estan mas crecidos con toda su hoja son mucho mejores y los denominan *grelos*: es verdura muy grata y sana. Estan muy expuestas estas plantas á que las devore el pulgon al tiempo de nacer, lo cual se precave rociándolas con agua á menudo, y esparciendo sobre ellas una capa ligera de hollín ó de cenizas.

#### De los rábanos.

Se cultivan algunas variedades tanto de los *rabanitos* que son los que tienen la raiz pequeña, y la corona de la hoja poco abultada, quanto de los *rábanos* que comprende todos los de raiz mas gruesa, sabor mas picante, coronas mayores, mas lentos en entallecer y formarse. Entre los primeros se cuentan: el *rabanito de todos tiempos* muy precoz, de raiz blanca, pequeña, redonda, y al mes ó tres semanas de sembrado puede comerse: el *rabanito morado*, tan pequeño como el anterior, morado ó asalmonado por fuera, pero tarda mas en formarse: el *rabanito de color de rosa* se diferencia del precedente solo por su color, que es de un encarnado claro: no se cultiva ó se cultiva poquísimo el *rabanito negro*, que tiene la corteza negra, el *rabanito largo blanco*, y el *rabanito largo encarnado* tiene la raiz larga, delgada y muy tierna: solo se diferencian en su color. Entre los segundos se cuentan el *rábano blanco* con raiz redonda, blanca, picante é inverniza: el *rábano encarnado*, que es el mayor, de raiz larga, blanca y encarnada; y el *rábano negro* tambien de raiz larga y ahusada, con la cáscara negra. Si se quieren conservar puras las castas hay que sembrarlas lejos unas de otras.

La bondad de unos y otros estriba en que la raiz sea tierna, sabrosa y nada acre, y para ello serán las tierras suaves y ligeras. Los rabanitos se siembran de asiento en casi todos los meses del año, y los rábanos gordos desde Agosto á Octubre y en Febrero. A su debido tiempo se acuchillan, dejándolos á mayor ó menor distancia segun su tamaño, el espacio mas pequeño será de cuatro dedos: con esta labor y los suficientes riegos llegan á debida sazón. Pueden y deben cultivarse entre las otras hortalizas para

economizar la tierra, pues no las perjudican, á lo que se junta el que con su sombra, humedad y frescura crecen mejor y salen mas tiernos, y ademas el que atacando el pulgon á las hojas del rábano sin dañarle, quedan libres las demas plantas, disfrutando aquellos de las labores, riegos y demas que á estas se les prodigan.

Los rábanos y rabanitos se arrancarán cuando son tiernos y jugosos, sin dejarlos endurecer y pasar. Es bien sabido el uso que se hace de unos y otros: las hojas suelen comerse aderezadas y mezcladas con otras ensaladas: en Valencia y Aragon lo hacen con las simientes crudas antes de madurar.

El *rábano rústico*, *rústicano*, *vagisco* ó *coclearia* es una planta perenne que se multiplica muy facilmente por la division de sus raices, que se hace en Octubre y Febrero, plantando la corona con las yemas de tallos que contiene y aprovechando el resto de la raiz. Se cavará la tierra á pala y media de azadon, la cual será bastante fresca y muy sustanciosa. Solo es útil y comestible la raiz, que se va arrancaado por trozos segun hace falta: se raspa y monda quitando la corteza exterior y se come cruda ó cocida con la carne y pescados; es acre y picante, de olor bastante fuerte y mas usada en los paises frios que en los cálidos. Entre nosotros es mas medicinal que comestible.

#### CULTIVO DE LAS PLANTAS COMESTIBLES, LLAMADAS COMUNMENTE VERDURAS.

Se comprenden en este grupo todas las plantas cuyos tallos, hojas ó flores se emplean en las cocinas bajo el nombre de verduras. Aunque menos nutritivas que los granos, frutos y raices, constituyen sin embargo alimentos muy útiles, sanos y agradables. Sirven para alimento del pobre, aumentan los placeres del rico y contribuyen á la conservacion de la salud: por lo tanto convienen á todas las clases de la sociedad. Abraza la *col* ó *berza* y sus variedades, tales que el *colinabo*, *coles* y *bretones*; el *repollo* y *lombarda*, el *brócoli* y *coliflor*, las *acélgas*, *acederas*, la *verdolaga* y la *borraja*, que son las que mas se cultivan en España.

#### De la col.

Nuestros hortelanos y jardineros dividen las coles en cuatro clases: en la primera colocan las especies que no forman repollo, llamadas mas comunmente *berzas*: en la segunda los *repollos* con hojas lisas y enteras: en la tercera las *lombardas* ó coles que forman repollo con hojas rizadas, repiqueteadas y con desigualdades mas ó menos grandes; y en la cuarta las *coliflores* y *bróculis* bastantes diferentes de las demás coles, sobre todo en sus flores. La segunda y tercera deben comprenderse en una que abraza el repollo y la lombarda. A la primera corresponde el *colinabo*, la *col comun* y el *breton*; á las demás las que quedan citadas. Como que son muy pocas las excepciones de su cultivo trataremos de él en general.

Se siembran en semillero desde Marzo hasta Mayo: la tierra estará bien desmenuzada, cavada y abonada con estiércol repodrido. Se allana y esparrama la semilla con igualdad, tapándola con una capa de mantillo de un dedo á dedo y medio de grueso y regando en seguida con regadera de lluvias ó aguas finas. Se sacan de los semilleros para trasplantarlas en las eras ó canteros desde Mayo hasta Julio, cuando tienen cuatro ó cinco hojas. Conviene hacer un nuevo plantío de *colino* (diversas variedades de berzas) cada quince dias para que se vayan sazonando unas despues de otras. Se meterán en tierra hasta el nacimiento de las hojas, dejando fuera el cogollo. Concluido el plantío se da un riego abundante; otro á los dos dias, repitiéndole segun haga falta. Se adelanta el crecimiento echando un puñado de palomina seca y pulverizada al pie de cada planta.

Como que son muchas las variedades de berza que suelen cultivarse en las huertas se pondrán las de diferentes castas distintas unas de otras para que no se degeneren ni bastardeen.

En los tallos y raices del colino se encuentran muchas veces unas verrugas ó tumores llamados *potreaduras*, que deben quitarse con la mayor escrupulosidad, por que son nidos de insectos y porque si se dejan hacen grandes estragos. Padecen tambien lo que se dice *plantas caponas* que es cuando les falta la guia ó tallo central: el *encorrugarse* ó *encrespase* los cogollos y tallos; y los *caballitos* que es cuando las plantas se crían muy crecidas, demasiado altas, las hojas muy separadas y producen un cogollo muy pequeño. Cuantas plantas se en-

cuentren así dañadas deben desecharse por inútiles para los plantíos.

Todas las variedades de berza sirven de alimento. Las hojas del colinabo y colinaba se emplean para verdura, y su raíz después de mondada se come lo mismo que los nabos. Las hojas del breton se cogen desde Diciembre hasta Abril, aunque también se comen por la primavera los tallos y nuevos brotes que produce. Las hojas de la llanta se consumen en la primavera y es la verdura más tardía en su clase. Los bretones y repollo se usan como verdura, y cocidos y aderezados como ensalada. Lo mismo sucede con la lombarda, coliflor y brócoli: estas dos comienzan á sazonar desde fines de Octubre, pero la principal cosecha es por Febrero y Marzo.

El *colinabo* no debe confundirse con la *colinaba* ó *berza de raíz de nabo*, pues esta produce dentro de tierra una raíz carnosa, larga, muy semejante á los nabos gordos ó gallegos, y aquel produce en el mismo tallo fuera de tierra entre la raíz y las hojas un tumor ó escrescencia carnosa, ó si se quiere un nabo redondo más pequeño que la raíz de la colinaba, aunque del mismo gusto y calidad.

La *berza verdal* ó *verdosa*, *col verde*, *de pencas gruesas*, *berza ordinaria* ó *berzucu* con pencas anchas, carnosas, redondas, de color verde oscuro, atravesadas por una penca gruesa y blanca y con el troncho bajo; lo mismo que la *berza verde rizada* ó *col rizada* con las hojas verdes, rizadas y arrugadas por la orilla, cuya penca es gruesa y tierna y sin formar apenas repollo, son variedades muy útiles en los países fríos, pero se cultivan poco en España.

La *col de asa de cántaro* ó *castellana* se diferencia de las anteriores en que sus pencas son mayores, más gruesas y de color blanquecino que parece verde amarillento. Se cultiva bastante, y se emplea desde Noviembre hasta Marzo, y si crece en un terreno conveniente suele dar un repollito pequeño.

La *llanta* es una mala berza de hojas muy duras, pencas blanquecinas, como de pie y medio de alto y que nunca repolla. Tarda en subir á flor y esto hace sea la única verdura que se gasta por Abril y aun parte de Mayo.

El *breton* resiste los mayores fríos de nuestros inviernos, sin que los hielos le perjudiquen de un modo sensible, antes por el contrario, es mucho mejor después de haberle caído algunas heladas. De sus diversas variedades, las más generalmente cultivadas son el *breton verde* y el *morado*, llamados así por el color de sus hojas. Se destinan para su cultivo los sitios más fríos de la huerta, tales que las laderas ó arribas y los terrenos en que no pueden plantarse otras hortalizas. Se siembran desde Julio hasta últimos de Setiembre en los semilleros, y se trasplantan cuando tienen de seis á ocho dedos. Quedarán distantes uno de otro cosa de un pie. Aunque no se considera por verdura muy selecta, tiene la ventaja de servirse en un tiempo en que suele no haber otra verdura mejor, y además el que después de haberse cortado y consumido las hojas y tallos superiores brotan desde fines de Febrero á Marzo tallos laterales muy tiernos.

El *repollo blanco* tiene las hojas de un verde claro, lisas y enteras, las pencas y hojas interiores blancas. El repollo ó cabeza que forman las hojas superiores es algo aplastado, redondo y muy apretado. A veces suele esquebrajarse y en tal caso debe cortarse. Su calidad depende del terreno, del clima y del cultivo.

La *lombarda*, que es toda berza repollada con hojas arrugadas, rizadas y desiguales, tiene las variedades de la *morada*, que es la más común, redonda y carnosa: la *blanca*, de hoja rizada, muy parecida al repollo blanco y á la que pertenecen las variedades de la *col de Milan*; y por último la *tardía*, que es morada, enana, de repollo apretado, redondo y pequeño; en años favorables suele conservarse hasta Marzo, pasando el invierno sin abrirse.

La siembra de la *col* ó *berza verdal* y de la *blanca* principia en Marzo y continúa hasta primeros de Mayo. El terreno se cavará, desmenuzará y abonará con estiércol pasado y recortado. Los *repollos* y *lombardas* se siembran desde mediados de Marzo hasta fines de Mayo: los primeros pueden sufrirla en Junio aunque con riesgo. La de la *llanta* y *col castellana* se hace por Agosto y Setiembre. El *colinabo* por Mayo. El *breton* desde Febrero hasta Abril y aun en Setiembre. El clima y situación pueden determinar á que se hagan siembras más tempranas ó más tardías.

Con el objeto de recoger simiente, y teniendo presente lo que en un principio queda dicho, se arrancarán de los cua-

drós los pies elegidos en los países fríos por Noviembre, y en los demás por Enero y Febrero para trasplantarlos. Los repollos y lombardas se escogerán de las plantas más tardías las más sobresalientes de cada casta, aprovechando los días secos y templados y cuando no esté húmeda la tierra. Se quitarán las hojas podridas y algunas de las de afuera. Si se notare el que tenían humedad las berzas, repollos y lombardas se suspenderán hácia abajo por doce ó veinte horas, pues si no tal vez se pudrirían. El plantío será espacioso y la tierra bien abonada, introduciendo el troncho hasta cerca de las hojas. Cuando se note han arraigado se cacharán en cruz los repollos y lombardas para que broten con facilidad los tallos de flor. Las vainas se cogerán en estando secas y sin jugo, poniéndolas á que se oreen, perfeccionen y curen. La mejor simiente es la del tallo principal, y de este la de las vainas inferiores. Se conservan en disposición de germinar por doce ó quince años. Es poco económico recoger la semilla, como se acostumbra, de tronchos cortados para que broten brazos laterales y que estos la proporcionen.

(Se continuará.)

## ANUNCIOS.

### Comision de Instruccion primaria de la Provincia de Valladolid.

Se halla vacante la Escuela superior de la Nava del Rey, su dotacion consiste en dos mil quinientos reales pagados por trimestres de los fondos de Propios, y trescientos por renta de casa, y los niños que no sean pobres pagarán un real mensual los del conocimiento de letras, dos los de leer, tres los de escribir, cuatro los de contar y cinco los que reciban la enseñanza superior, pagando además cuatro mrs. semanales.

Los aspirantes dirigirán en el término de dos meses sus solicitudes, francas de porte, al Señor Gefe político como Presidente de esta Comision, acompañadas de un testimonio del título y la certificacion de buena conducta, ó las presentarán en la Secretaría de la misma, sin cuyos documentos no se las dará curso. Valladolid á 6 de Noviembre de 1847. = El Gefe político Presidente, Mariano Herrero. = Manuel Santos Martin, Secretario.

### Comision de Instruccion primaria de la Provincia de Valladolid.

Se halla vacante la Escuela elemental de Saelices de Mayorga, su dotacion consiste en seiscientos reales anuales pagados de los fondos comunes por trimestres, y treinta y dos fanegas de trigo de la renta de una obra pia agregada á la misma, casa en que vivir, y los niños que no sean pobres pagarán semanalmente cuatro mrs. los de conocimiento de letras, ocho los de leer, doce los de escribir y diez y seis los de contar.

Los aspirantes dirigirán sus solicitudes, francas de porte, al Señor Gefe político como Presidente de la Comision, acompañadas de la certificacion de buena conducta y un testimonio del título, ó las presentarán en la Secretaría de la misma en el término de un mes á contar desde la publicacion de este anuncio. Valladolid Noviembre 8 de 1847. = El Gefe político Presidente, Mariano Herrero. = Manuel Santos Martin, Secretario.

### Comision de Instruccion primaria de la Provincia de Valladolid.

Se halla vacante la Escuela completa de instruccion primaria de Villanueva de las Torres, su dotacion consiste en mil cien reales anuales pagados en trimestres del modo siguiente: mil reales los Propios de dicho Villanueva y ciento de Romaguitardo que está agregado á esta Escuela, casa donde vivir, y los niños no pobres pagarán por retribucion anual en el mes de Setiembre 6 celemines de trigo los de leer, 9 los de escribir y 12 los de contar, todo lo que se le dará cobrado por los Ayuntamientos respetivos.

Los aspirantes dirigirán sus solicitudes, francas de porte, al

Señor Gefe político como Presidente de la Comisión, acompañadas de la certificación de buena conducta y un testimonio del título, ó las presentarán en la Secretaría de la misma en el término de un mes á contar desde la publicación de este anuncio. Valladolid Noviembre 7 de 1847. = El Gefe político Presidente, Mariano Herrero. = Manuel Santos Martín, Secretario.

Por acuerdo del Ayuntamiento se sacan á pública subasta por todo el año próximo de 1848 los derechos que según tarifa devenguen las especies de vino, aceite de olivo, carnes y tocino en vivo y muerto incluso los menudos, y demas sujetos á la Contribucion de consumos, como igualmente los de aguardiente y licores, cuyo primer remnte tendrá lugar en las Salas Consistoriales en el dia 14 del presente mes desde las tres á las cinco de su tarde, y el segundo y último el 21 del mismo en el sitio y hora citada, bajo las condiciones que abraza el pliego que estará de manifiesto, sirviendo de base para el expresado arriendo las cantidades que á cada ramo á continuación se expresan:

	<i>Reales vn.</i>
Vino de todas clases. . . . .	31,479
Aguardientes y Licores. . . . .	8,191
Aceite de oliva . . . . .	7,759
Carnes y tocino en vivo y muerto. .	25,641
Total. . . . .	73,070

Lo que se anuncia al público para conocimiento de las personas que quieran interesarse en dicho arriendo. Villalon 2 de Noviembre de 1847. = El Presidente, Vicente Nicolás. = Silverio Pascual de la Maza, Secretario.

*Insértese. = Herrero.*

*Ayuntamiento constitucional de Curiel.*

De órden del Gobierno político se rematarán en la Audiencia pública de esta villa el Domingo 21 del que rige, la obra de reparacion del edificio de la Escuela de Instruccion primaria, Alhondiga y Matadero, bajo las condiciones obrantes en la Secretaría del que refrenda, advirtiendo se halla abanzada en 1836 rs. Curiel 4 de Noviembre de 1847. = El P., Gregorio Berrueces. = Victoriano Gonzalez Rojo, Secretario.

*Insértese. = Herrero.*

*Ayuntamiento constitucional de Boecillo.*

En la cantidad de dos mil y veinte reales está hecha postura con la mejora de cuarta parte al aprovechamiento de los pastos del Monte encinar de los Propios de esta villa, por el tiempo y bajo las condiciones que estan consignadas en el expediente instruido por dicha Municipalidad y se encuentra de manifiesto en su Secretaría; con cuyo motivo esta Corporacion ha declarado abierta nuevamente la indicada subasta, y señalado su segundo y último remate para el Domingo 28 del actual á hora de las doce de la mañana en la Sala Consistorial. Boecillo 7 de Noviembre de 1847. = El Presidente, Luciano Gamazo.

*Insértese. = Herrero.*

El Ayuntamiento constitucional de Laseca, en vista de no haber habido postores á los ramos de consumos y arbitrios

Municipales en los dias 19 y 29 de Setiembre último y 24 de Octubre próximo en que se habian señalado sus respectivos remates, ha acordado señalar su último remate el dia 30 del mes que rige de diez á doce de su mañana en la Sala Consistorial. Las personas que gusten interesarse en dichos arriendos podrán informarse del pliego de condiciones en el oficio de la Municipalidad. Laseca 7 de Noviembre de 1847. = L. Ampudia.

*Insértese. = Herrero.*

*Alcaldía constitucional de Fuente el Sol.*

Se arriendan en pública subasta los pastos de los prados de Propios y Comunes del término de Fuente el Sol, y su remate está señalado y tendrá efecto de diez á doce del dia 21 del corriente en sus Casas Consistoriales, donde estarán de manifiesto las condiciones que han de servir de base á la subasta. Fuente el Sol 2 de Noviembre de 1847. = Pedro Montalvo.

*Insértese. = Herrero.*

Los pastos comuniegos de Mucientes, sin incluir el prado villa, que se reserva para un arbitrio de interés comun, se arriendan por todo el año próximo venidero, bajo de sus tasaciones y condiciones que resultan del expediente que obra en la Secretaría á donde podrán verse, y su remate se celebrará el 21 del corriente de once á una de la mañana. Mucientes 4 de Noviembre de 1847. = C. A. C., Isidro Escudero.

*Insértese. = Herrero.*

El Ayuntamiento de Vega de Ruiponce hace saber á todos los hacendados así vecinos como forasteros, que posean fincas rústicas y urbanas en los términos jurisdiccionales de ésta y su agregado Oteruelo de Campos, que en el término de quinto dia, contados desde la publicación en el Boletín, presenten en la Secretaría de esta Corporacion las relaciones conforme á los modelos 1.º, 2.º, 3.º y 4.º del reglamento aprobado por S. M., bajo las penas que previene el artículo 24 del Real decreto de 23 de Mayo de 1845, para por ella formar el amillaramiento sobre el cual ha de recaer el rapartimiento para el año de 1848 de la Contribucion de inmuebles, cultivo y ganadería. Vega de Ruiponce 5 de Noviembre de 1847. = El Alcalde constitucional, José Mañueco Vaca. = Bartolomé Cedrun, Secretario.

*Insértese. = Herrero.*

No habiendo tenido efecto, por causas extrañas á los vendedores, la corta de 1,500 pinos de los 1,613 que los Señores Viuda de Sanz é hijos, vecinos de Portillo, remataron el dia 15 de Agosto próximo pasado, se anuncia nueva subasta bajo el correspondiente pliego de condiciones para que las personas que quieran interesarse en la compra de dichos pinos puedan concurrir al remate que se celebrará en la casa de los mismos Señores el dia 21 del corriente á las doce de su mañana.

La clasificacion y tasacion de los pinos son las siguientes:

- 304 Tercias de diferentes dimensiones excediendo todas de 18 pies, tasadas á 21 reales cada una.
- 43 Vigas de 30 pies, á 15 rs.
- 104 id. de 25, á 12 rs.
- 259 id. de 22, á 9 rs.
- 255 Machones, á 5 rs.
- 255 Catorzales, á 4 rs.
- 254 Pinos para trozas, á 8 rs.
- 26 id. para leña, á 2 rs.

*Insértese. = Herrero.*