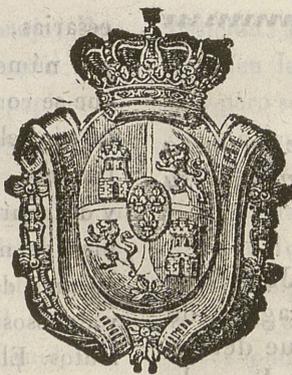


Núm. 42.

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



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

BOLETIN OFICIAL DE VALLADOLID,

del Sábado 7 de Abril de 1849.

ARTICULO DE OFICIO.

Circular de la Direccion general de Contribuciones directas para que todos los Señores agraciados con Grandezas y Títulos y los que las adquieran por sucesion, verifiquen el pago del impuesto especial establecido.

Intendencia de la Provincia de Valladolid. — La Direccion general de Contribuciones directas me dice con fecha 27 del mes próximo pasado lo siguiente:

Por los Reales decretos de 28 de Diciembre de 1846, é instruccion de 14 de Febrero de 1847, fue impuesta la obligacion á todas las Grandezas y Títulos de nueva creacion, de sacar sus respectivos Reales despachos á los dos meses de hecha saber la concesion al agraciado, sopena de caducidad, prohibiéndoles hacer uso de dichas dignidades, aun dentro de aquel plazo, sin que precediese el pago del impuesto especial causado con la creacion y sin que por consecuencia de él les fuese previamente expedido por el Ministerio de Gracia y Justicia el referido documento, bajo la multa que en caso de contravencion se designó.

El mismo deber se impuso á todos los sucesores de Grandezas ó Títulos, si bien concediéndoles seis meses de término para verificar el pago del impuesto especial y sacar sus respectivas cartas de sucesion ó confirmacion, entendiéndose que renunciaban por sí su derecho á las Grandezas ó Títulos, los cuales sin embargo quedarian sin suprimirse durante dos sucesiones directas ó transversales por si los quisiesen admitir sus herederos legítimos, en cuyo defecto tendria lugar entonces la supresion sin derecho á restablecerlos, rigiendo el mismo plazo de seis meses para cada uno de dichos dos inmediatos sucesores, con prohibicion á unos y otros, como en los Títulos de nueva creacion, de hacer uso de estas dignidades sin preceder el pago del impuesto especial y

sin obtener en su virtud la carta de confirmacion correspondiente.

A pesar de que con arreglo á tan terminantes disposiciones, *la primera obligacion que contraen* todos los Señores agraciados con Grandezas y Títulos y los que las adquieren por sucesion, es la de verificar el pago del impuesto especial establecido, la Direccion observa que prescinden algunos de efectuarlo dentro de su respectivo plazo, creyendo llenar los requisitos de la ley con haber acudido dentro de él al Ministerio de Gracia y Justicia en solicitud de sus Reales despachos de creacion y cartas de confirmacion, sin considerar que uno de los documentos principales que han de acompañar á su reclamacion, es la certificacion de haber satisfecho el impuesto especial dentro de los plazos respectivos; pues de lo contrario la Direccion no puede menos de considerar abandonados los Títulos, viéndose por lo tanto obligada á publicarlos en la Gaceta y participar su vacante al Ministerio de Hacienda para que por él se ponga en conocimiento del de Gracia y Justicia, á fin de que empiecen á contarse las dos sucesiones de que queda hecha mencion, ó de haber transcurrido, se acuerde la supresion definitiva.

Para que se rectifique la equivocada interpretacion que haya podido darse á la ley, Real instruccion y circular de 28 de Diciembre de 1846, 14 de Febrero de 1847 y 20 de Febrero próximo pasado, la Direccion ha acordado dirigir á V. S. la presente comunicacion para que publicándola en el Boletín oficial de esa provincia llegue á conocimiento de todos los Señores Grandes de España y Títulos de Castilla que residan en ella.

Lo que se inserta en este Periódico oficial para que llegue á noticia de los interesados. Valladolid Abril 1.º de 1849. = Manuel de Villaverde.

Insértese. = Navascúes.

ANUNCIOS OFICIALES.

Don Francisco Gutierrez Palacios, Juez de primera instancia de esta villa de Medina del Campo y su Partido.

Por el presente cito, llamo y emplazo á José Sancho, natural del pueblo de Monterde, en Aragon, de estado soltero, de edad de 16 años, para que dentro del término de treinta dias se presente en este Juzgado á efecto de hacerle saber el auto definitivo dado en la causa criminal seguida contra el mismo, por robo en la plaza de la constitucion de esta villa de ciento nueve reales á Pedro Morales, vecino de la villa de Laseca, en el dia 10 de Diciembre último; apercibido que de no hacerlo, será declarado revelde y se hará la notificacion en los Estrados del Tribunal. Dado en Medina del Campo á 28 de Marzo de 1849. — Francisco Gutierrez Palacios. — Por mandado de su Señoría, Lucas Alvarez.

Insértese. — Navascúes.

Con superior permiso tiene acordado el Ayuntamiento constitucional de esta villa enagenar una tierra de los Propios de ella titulada del vado, de cabida de seis fanegas, tasada á cuatrocientos reales fanega, para con su importe atender á la compostura del Molino harinero de dichos Propios, y su remate está señalado para el Domingo 29 de Abril próximo de diez á once de la mañana en la Sala de Sesiones de aquel, bajo de las condiciones establecidas en el expediente, y que estarán de manifiesto en el acto del remate. Encinas 24 de Marzo de 1849. — E. A. P., Tomás Fernandez. — P. A. D. A., Joaquin Picado Santos, Secretario.

Insértese. — Navascúes.

PARTE NO OFICIAL.

AGRICULTURA PRACTICA.

Cultivo de la Vid.

(Véase el Boletín oficial núm. 25 del año anterior).

La operacion de quitar las hojas, denominada *deshojar*, *desfollar*, *despampanar*, *despampanillar* &c. suele ser útil en los años viciosos y parages húmedos, así como en los frios cuando estorban el paso al calor, luz y ventilacion é impiden la madurez de la uva. Se cortarán lo mas tarde posible, poco á poco y nunca de una vez, practicándolo por su inserccion con el cabillo ó poco mas abajo y no arrancándolas con él. El mejor modo es cortarlas con tijeras. Por esta operacion se sacrifica una porcion de esquilmo, pues le falta el sustento que las hojas elaboran, la cual no debe hacerse hasta que la uva haya adquirido todo su grosor. Si se despampana mucho debe temerse el retardar la maduracion y aun impedir la, por quitar al racimo su abrigo natural.

Todas estas operaciones son muy delicadas, exigen algunos conocimientos y no deben ejecutarse por capricho, ni dejarlas á la casualidad, sino cuando sean real y verdaderamente ne-

cesarias, teniendo siempre presente que la vid, como el mayor número de vegetales, absorve mas principios nutritivos que se convierten en savia por sus hojas que por sus raices; de aquí el que en cuanto comienzan á aparecer, y si el tiempo favorece, se ve crecer los brotes con una rapidez admirable, y de aquí tambien el que en los casos dudosos se peque mas bien de menos ó por falta en tales despojos, porque la hoja además del uso indicado sirve para arrojar fluidos estraños y dañosos, para proteger á las yemas, á las flores y á los frutos. El cortar los zarzillos ó tijeras es inútil y aun perjudicial.

Las cepas á quienes se priva del todo de sus hojas y de una vez aunque sea despues de la vendimia, ya porque se arranquen, ya porque entren ganados, caminan á pasos agigantados hácia la vejez, dan menos esquilmo, no nutren bien los botones, ni los sarmientos llegan á su perfecta sazón. Seria de desear no se recogiera nunca para tales fines, hasta que por sí misma cayera; y de desear sería tambien desapareciera de una nacion que se tiene por culta y civilizada, el despotismo ganaderil que permite entrar los ganados contra la voluntad del dueño del viñedo, y que muchas veces obliga á que este haga la vendimia antes de tiempo por no esponerse á mayores males. Parece somos una nacion bárbara, un pueblo puramente pastor.

Tocante á *estercolar las viñas*, cualquier partidario de la buena calidad de los productos agrícolas no se cansaria de reprobar el sistema de aquellos que piensan ganar mucho, estercolándolas mucho. Es cierto que así se obtienen esquilmos mas abundantes y mas vino, pero este es flojo, se enturbia, tiene mal gusto, lo mismo que las uvas, y de poco aguante. El estiércol reciente y enterizo de las cuadras y establos debe proscribirse, así como el de los muladares y letrinas. El mejor abono es el mantillo; es bueno tambien el procedente de los desperdicios ó materias vegetales, el polvo, barraduras y lodo de las calles y caminos, el légamo, cieno, limo ó fango de los estanques, lagunas, acequias y rios, reunido todo entre sí y dejado por dos años á sufrir los efectos de la fermentacion. Pueden igualmente emplearse las cenizas, el hollin, la palomina, gallinaza y aun las materias fecales, pero es menester que estas hayan estado espuestas al aire por mucho tiempo y se encuentren reducidas á verdadero mantillo. Todas deben mezclarse con tierra lijera para que sus efectos sean menos activos y mas durables; esta mezcla será relativa á la naturaleza y exigencias de los terrenos, haciéndose en un tercio, en un cuarto ó en una mitad. Son muy útiles los pelos, plumas, astas ó cuernos, pesuñas, cascotes y demás sustancias córneas, ya en pedazos, ya en enteras, pues contienen mucho hidrógeno y carbono; enterradas se descomponen con lentitud, no causan los perjuicios de las demás sustancias animales, pero no es dable reunir la cantidad necesaria para el cultivo en grande. Se han inventado varias mezclas para abonar las viñas y las que mejores efectos han producido son las siguientes.

En el corral en que se encierre ganado lanar, se echa en la primavera una capa de tierra de cosa de una cuarta de gruesa y encima otra mas delgada de paja, obligando á dormir ó sestar en él al ganado. A los veinte ó treinta dias, segun las circunstancias locales, se cava y remueve esta mezcla, se añade otra poca paja; repitiendo la operacion todos los meses hasta el cuarto, en que se echa mas tierra y mas paja. Las lluvias del invierno las trasforman en mantillo, que se lleva al pie de las cepas á la primavera siguiente. Otra

mezcla consiste en hacerlo con la palomina y el orujo, llevando bastante de este al palomar despues de la vendimia y operaciones preparatorias de la vinificacion. Las pepitas ó granos de la uva son un alimento escelente para las palomas y un medio de aumentar la palomina, pues se las obliga á estar mas tiempo en el palomar. Cuando el monton sea grande se saca fuera, se mezcla cuanto se recoge de los nidos y á los dos meses se puede mezclar los orines de cerdo, caballerías, ganados &c. añadiendo la gallinaza y poniendo el todo en pozas á propósito que reciben y retienen aquellos líquidos.

Uno de los abonos preferibles es sembrar en la viña alforfon, habas porcuras, altramuces ú otras plantas semejantes que se enterrarán antes que florezcan. En las vides situadas en cuesta pueden emplearse como abono los mismos sarmientos, entrelazando las gavillas y cubriéndolas de tierra despues de bien sentadas y acomodadas en línea á lo largo de cada aliño, lo cual sirve al propio tiempo para contener el terreno é impedir se vaya rebajando. En todos los casos pueden enterrarse para abono las hojas despues de caidas ó aumentarle con las de otros árboles y el orujo despues de la pisa y presion.

El otoño es el mejor tiempo para abonar las viñas y siempre antes del invierno, siendo el método mejor estercolar hondo, pues además de evitar la evaporacion facilita el que profundicen las raíces, que afiancen las cepas y duren mas sus efectos. Unicamente se abonarán cuando la necesidad lo indique. Si no se puede disponer mas que de abonos mistos, se esperará cuando menos tres años para que se encuentren bien pasados y repodridos con el objeto de evitar los inconvenientes manifestados al principio.

Antes de tratar de la vendimia diremos algo de las enfermedades de la vid é insectos que mas la perjudican, para que sigamos un órden mas natural, puesto que en seguida de aquella se hace la vinificacion.

Enfermedades de la vid é insectos que mas la perjudican.

Los elementos, el hombre y los animales parece obran á veces de concierto para ofender á la vid. Esta es tanto mas robusta y padece menos cuanto el terreno en que se cria es mas cálido, que su vegetacion es mas activa y vigorosa y que el exceso de savia no perjudica á la madurez del fruto. Una planta robusta apenas se resiente de lo que será mortal para otra de la misma especie que sea mas débil.

No puede dudarse que la calidad y naturaleza del vino varian segun el carácter que presenten las estaciones. Un tiempo frio y lluvioso en un país naturalmente cálido y seco, producirá en la uva el mismo efecto que si se hubiera criado en el Norte, careceria de azucar y de olor, y el vino seria flojo é insípido, difícil de conservar, pues no puede evitar su descomposicion el poco alcohol ó espíritu que contiene, lo que hace se tuerzan con facilidad. Es tal el influjo del tiempo en todos los países donde se cria la vid, que mucho antes de la vendimia se conoce y pronostica cuál será la naturaleza del vino. En general, cuando la estacion es fria el vino es áspero y de mal gusto; cuando es lluviosa es flojo, poco espirituoso, pero abundante, difícil de guardar y de mal sabor: debe emplearse para sacar aguardiente. Las lluvias que caen poco antes ó durante la vendimia son las mas perjudiciales, pues la uva no tiene ni tiempo ni fuerza para formar los jugos, sobre todo en las provincias al norte de España, se llena de agua, presentando á la fermentacion un fluido muy líquido con poca azucar, lo que hace sea poco fuerte y espirituosa la descom-

posicion. Las lluvias que caen cuando la vid está en *ciencia* impiden la fructificacion y son por lo tanto muy perjudiciales, pero son favorables las que caen en los primeros momentos del crecimiento del racimo mucho mas si sobreviene un tiempo sentado y caliente. El tiempo mejor es el que alterna entre lluvias mansas y calor. Las lluvias escesivas de primavera desenvuelven mucho follage á espensas del fruto: las de verano aunque le engruesan retardan ó impiden su madurez y le dejan, como hemos dicho, aguanoso; las que caen en la madurez pudren y aguan los racimos, atrasando la vendimia. Estos últimos males se pueden corregir en parte asoleando la uva cortada ó arrojando el mosto.

El ardor del estío y vientos cálidos despues de tormenta y aun de lluvia regular, enrojece de pronto la pámpana haciéndola caer á veces á los dos días, á lo que sigue el que los racimos se arrugan y secan.

Las nieblas son dañosas, mortales para la flor y perjudiciales para el fruto. Además de los miasmas pútridos que los meteoros depositan, humedecen la superficie del vegetal, forman una capa de agua tanto mas evaporable cuanto el interior de la planta y la tierra no estan humedecidas en la misma proporcion; de modo que los rayos del sol caen sobre esta capa lijera de humedad, la evaporan en un instante y al frescor producido por la evaporacion sucede un calor tanto mas perjudicial cuanto el paso es mas repentino. Las nieblas suelen tener aun el inconveniente de encontrarse seguidas de escarchas, las que son tanto mas dañosas cuanto mas cubierta de humedad está la planta.

Aunque el calor sea necesario para madurar, azucarar y perfumar el fruto, sería un error creer que solo por su accion se logran los efectos que se ansían. No se le puede considerar mas que como un medio necesario de elaboracion, lo que supone que la tierra está suficientemente provista de los jugos que deben cooperar al trabajo. No hay duda que el calor es necesario, pero es menester no obre sobre una tierra seca, porque entonces quema en vez de vivificar.

Las heladas son el enemigo mas temible: las anticipadas de otoño secan las hojas antes de tiempo, desorganizan los sarmientos, evitan la madurez del racimo y destruyen la cosecha: las de invierno suelen no dañar mas que las puntas del sarmiento, pero si los matan del todo, lo mejor es descepar y plantar otra: las de primavera, además de ser las mas frecuentes, suelen estenderse hasta á las provincias del mediodia de España y obran con mas ó menos energía segun las castas y lo adelantados que esten los brotes; si estos se destruyen del todo, no queda mas recurso que reemplazarlos con los que la vid arroje despues. Se ha propuesto para remediar en parte los efectos del hielo levantar mucho humo y hacerle caer sobre la viña, formando al lado de Levante y lo mas cara al viento que se pueda montones de broza, paja ó de cualquier combustible, que se humedecerá si está seco para que dé mucho humo y poca llama; pero la práctica no corresponde con la teoría.

La piedra ó granizo destrozando las hojas priva á la savia de sus laboratorios y conductos, ocasiona derrames y maltrata al grano. No hay mas preservativo que el pararrayo y el paragrano. Si la pedrea ha sido antes de la castra no se hará aquel año ó será muy moderada; y sea cualquiera la época en que caiga, la poda inmediata se llevará muy ceñida para que las cepas se repongan.

Los vientos que tan útiles son siendo suaves y templados causan perjuicios de trascendencia cuando son ardientes, secos,

frios ó muy húmedos, sobre todo en tiempo de madurez. Si son fuertes arrancan los brocados y racimos, estropean las hojas y lo trastornan todo. Estos mismos y las lluvias durante el cierne son la causa del *lardeo*, *ardaleo*, *raleo* ó *aljaleo*, pues arrebatan el polvillo fecundante lo quemán ó secan, quedando el racimo ralo y poblado de granillos marchitos y caedizos, de vil agracejo y de uvillas sin simiente.

En su consecuencia, el año mas favorable para la vid será aquel en que el cierne ó floracion esté acompañado de un tiempo seco, caliente y sereno ó tranquilo; en el que las lluvias mansas alimenten al fruto cuando comience á engrosar; en el que un calor constante y sin alternativas de nieblas, de humedad, de escarchas, heladas, piedras ó granizo, ayude y favorezca el desarrollo y crecimiento de los racimos; en el que las lluvias ligeras humedezcan de cuando en cuando y segun la necesidad la tierra y las cepas durante aquel crecimiento; y por último en el que sin vientos fuertes la madurez del fruto se fomentará por una temperatura seca y caliente. Para que el vino sea excelente solo falta que el temporal se sostenga hermoso durante la vendimia.

Las heridas causadas á la vid se hacen casi siempre incurables por el abandono con que se miran; de aquí el que los cortes que se dan á los brazos gruesos nunca ó muy rara vez se cicatrizan, pues el excesivo derrame y el contacto del aire hace que se cancere y aun el que perezca la planta. Toda mutilacion ó herida hecha en redondo sobre la madera dura es incurable; la gangrena de los vasos cortados empieza por el extremo superior y sigue hasta la raiz, tanto mas pronto cuanto mayor es la herida ó grueso el miembro que la sufrió y cuanto menos resguardada esté del aire, del sol, las lluvias, los insectos y demas agentes que tienden á la destruccion. Cuando tales cosas se observen se cortará todo lo seco, podrido ó carcomido hasta dejarlo limpio y sobre lo nuevo, á fin de que las producciones nuevas reemplacen la pérdida y cicatricen la herida en la parte que puedan; siendo siempre mas útil cortar con economía, hacer lo posible por no causar grandes heridas, determinar los cortes por aquellos puntos en que no se detenga el agua, ni que la savia derramada ciegue ó inutilice las yemas, respetando los repulgos ó rebenos que nunca se deben tocar, ó como dicen en Andalucía baja, conservando intactos los verdes ó cuesta de los verdes, único medio de conseguir la separacion de lo vivo y lo seco. Muchas veces se producen heridas involuntarias acompañadas de derrame de la savia destinada á la reproduccion de las otras partes de la planta, cuyas heridas podrán ser antiguas ó recientes. En el primer caso el derrame es mediano, y se detendrá con el unguento de injeridores que tantas veces hemos citado y especialmente al tratar del olivo, ó bien solo con arcilla; es un remedio eficaz el hollin ó el polvo fino de carbon, mezclado con jabon blando y reducido todo á una pasta. Es mas difícil detener el derrame ó hemorragia de una herida reciente, por que es mayor, y á veces no basta ni el unguento de injeridores, ni la cera, ni la brea, ni el quemar la parte con un hierro caliente. En tal caso se quitará la primer envoltura exterior á toda la parte de la cepa inmediata á la herida; se emparará la humedad con un trapo de lienzo usado ó mejor con una esponja, y se envolverá ó rodeará la rama ó tallo herido con un

pedazo de vejiga ó de tripa seca, de las que se guardan para hacer chorizos, cubierta de pez como si fuera un emplasto, que se sujetará con un hilo grueso encerado y se conservará puesto por un mes. Lo que importa es sustraer ó librar la herida del contacto del aire.

Feliz el cultivador si no tuviera que temer mas que á sus faltas ó á las intempéries; pero muchos insectos hacen á la vid una guerra continua, que debe procurar destruir; mas para que se logren los resultados que se ansían es menester cooperen á lo mismo todos los viñadores circunvecinos haciéndoles la guerra en masa.

El *pulgon de la vid*, que es casi oval, de línea y media de largo cuando mas y de color azul brillante. Salta como una pulga. Aparece en la primavera desde que empieza á brotar la vid, y aunque roe las hojas nacientes no hace entonces gran daño por ser poco su número; pero bien pronto deposita sus huevecillos en el reverso de las hojas inferiores de la parte baja de la cepa, avivándose una multitud de gusanillos negros, chiquitos y delgados, que devoran la pulpa de la pámpana dejándola como una telaraña, roen los tallos tiernos y racimos y aun el mismo sarmiento si aquel alimento no les basta. Las fumigaciones ó sahumeros, cocimientos de tabaco, nogal, sauco ú otras plantas ácras ó fétidas aplicados en riego; la ceniza, hollin, cal y orines echados al pie de la cepa, además de no ser siempre eficaces son engorrosos en su aplicacion, y como hay que repetirlos son impracticables en grande, sin embargo de que los últimos pueden obrar como abono. El verdadero remedio consiste en quitar los pámpanos que empiecen á secarse y en que se vean larvas ó huevos, recogiendo y quemando cuanto antes y apenas se manifieste la madre y el insecto perfecto. Para esto se usará una especie de manga de lienzo basto á cuya boca se pone un aro ovalado llamado en Valencia *descucadora*; se tiene un poco inclinado al pie de la cepa con la mano izquierda, y con la derecha se sacuden los tallos que tienen pulgon para que caigan dentro. Se pueden coger las madres con ahorro de tiempo y trabajo, dejando de trecho en trecho algunos sarmientillos sin podar, pues anticipándose estos en el brote atraen al insecto que no encuentra otro alimento, y entonces es fácil agotarle.

(Se continuará).

ANUNCIO PARTICULAR.

Las personas que quieran interesarse en el arriendo de las tierras que en los términos de Encinas, Castrillo de Don Juan, Herrin de Campos, Casasola, Villalbarba, Adalia, Zaratan, Bambilla y Valladolid, pertenecen al Excmo. Señor Marqués de Fuentes de Duero, podrán concurrir á los remates que se celebrarán en los dias diez y seis y diez y siete del corriente á las once de la mañana en la casa de los Señores Viuda de Sigler é Hijos, vecinos de dicha Ciudad, en donde se enterará del pliego de condiciones, bajo las cuales han de verificarse los arriendos de las tierras expresadas. En el primer dia se celebrarán los remates de las de los términos de Encinas, Castrillo y Herrin, y el siguiente los restantes.