

EL BOLETIN OFICIAL sale los LUNES, MIÉRCOLES y VIERNES de cada semana.

Las reclamaciones se remitirán francas de porte, sin cuyo requisito no se recibirán en esta redacción.



Se reciben suscripciones en esta Ciudad calle de S. Lázaro n.º 26, (casa-imprensa) á 5 reales al mes en la capital y 6 en los demas puntos.

BOLETIN OFICIAL

DE LA PROVINCIA DE GUADALAJARA.

PARTE OFICIAL.

La Reina nuestra Señora (q. D. g.) y su augusta Real familia continuan sin novedad en su interesante salud.

Núm. 80.

GOBIERNO SUPERIOR POLITICO.

DIRECCION DE GOBIERNO.

PROTECCION Y SEGURIDAD PÚBLICA.

Suprimidos los empleados de proteccion y seguridad pública, deben los alcaldes demostrar con sus obras que ellos llenan cumplidamente el hueco que aquellos han dejado. Todos deben tener entendido que la autoridad está obligada á velar incesantemente, para conseguir que sus administrados puedan caminar tranquilos y seguros por todas partes. No cumplen por tanto los Alcaldes con dar parte á este Gobierno político de los excesos que se cometen; es preciso que ellos por si adopten tambien cuantas medidas creen convenientes,

para prevenir los delitos, y aprehender á los delinquentes, una vez ya aquellos consumados. Para conseguir que asi suceda encargo á los Alcaldes, cumplan exactamente las siguientes prevenciones.

1.^a Cuidarán todos en sus respectivos pueblos de vigilar á las personas sospechosas, sin causarles molestia alguna, procurando averiguar el punto donde se encontraban cuando se haya cometido algun exceso, para poder venir en conocimiento de si son ó no culpables, y suministrar de este modo noticias á los Tribunales, á fin de que puedan perseguirlas legalmente.

2.^a En el momento en que se cometa algun robo ó aparezcan personas sospechosas en término de un pueblo el Alcalde dispondrá sean perseguidas inmediatamente poniéndose al efecto de acuerdo con los de los pueblos inmediatos.

3.^a Al dar parte á este Gobierno político de la ocurrencia manifestarán tambien las disposiciones que hayan tomado para aprehender á los agresores, debiendo tener entendido que no se les disimulará falta alguna en este asunto, puesto que no hay autoridad que no cuente con fuerza suficiente para perseguir á dos ó tres rateros que pueden presentarse.

4.^a Con el objeto de que la Guardia Civil pueda también llenar su deber, deberán los Alcaldes dar todas las noticias que adquirarán á los Comandantes de los destacamentos.

5.^a En los pueblos en que se celebre alguna feria y en los comarcanos redoblarán los Alcaldes su vigilancia, mientras aquella se verifique, para evitar que los que concurren á ella puedan ser asaltados.

6.^a Los Alcaldes que no cumplan cuanto se ordena en las anteriores disposiciones incurrirán en la multa de 500 reales de irremisible exacción, sin perjuicio de acordar otras providencias y de sugetarlos á la acción de los tribunales, si las circunstancias y gravedad del caso lo exigieren.—
Guadalajara 24 de Febrero de 1848.—El J. P. I.—
Juan de la Concha Castañeda.

Número. 81.

Dirección de Obras públicas.

En término de la villa de Cobeta y Cuevas Labradas se ha construido un puente sobre el río Gallo por los vecinos de los pueblos referidos y de La Olmeda, Cobeta, Torrecilla del Pinar, Torete, Cuevas Labradas y Zaorejas. Semejante desprendimiento de parte de los expresados vecindarios merece se publique en el Boletín oficial para su satisfacción y estímulo de los demás pueblos de la Provincia.—Guadalajara 19 de Febrero de 1848.—
El J. P. I.—Juan de la Concha Castañeda.

Número 82.

Comisión Superior de Instrucción primaria de la provincia de Guadalajara.

Hallándose vacantes las plazas de Maestros de instrucción primaria de los pueblos que se expresan á continuación, ha acordado esta Comisión superior se anuncie en el boletín oficial para que los aspirantes dirijan sus solicitudes francas de porte á esta Corporación hasta el día 26 de marzo próximo venidero, acompañando los documentos que la ley exige. Guadalajara 24 de Febrero de

1848.—Juan de la Concha Castañeda, Presidente.
Por acuerdo de la Comisión, José Ignacio Minguez, Secretario.

Lupiana. . .	190	vecinos.	La dotación consiste en 2000 rs. las retribuciones de los niños y casa gratis.
Cabanillas del Campo.	116	2000 rs.	id. id.
Revera. . .	210	2000 rs.	id. id.
Traid. . .	126	2000 rs.	id. id.
Turmiel. . .	104	2000 rs.	id. id.
Cerezo. . .	51	1100 rs.	id. id.
Galapágos. .	50	1250 rs.	id. id.
Hueva. . .	90	1100 rs.	id. id.

Escuelas incompletas.

Villacadima.	60	660 rs.	id. id.
--------------	----	---------	---------

Núm. 83.

D. Manuel Gregorio Jiménez, Juez de primera instancia de esta villa de Brihuega y su partido.

Por el presente primer edicto, cito, llamo y emplazo á todos los que se crean con derecho á la mitad de los bienes del Patronato de legos que en la villa de Romancos fundó el Maestro Alonso Carralbar vacante por muerte del Presbítero Don José Berlínches vecino que fué del mismo pueblo, para que en el término de nueve días que por primero les señalo, comparezcan en este Juzgado á deducir su acción por la Escribanía del actuario, y cuyo término será extensivo hasta treinta días, repitiéndose los edictos de nueve en nueve en este Pueblo y el de Romancos, seguros de que si lo hicieren se le administrará justicia en lo que lo tengan, y con apercibimiento de que en otro caso les parará el perjuicio que haya lugar.—Dado en Brihuega á veinte y tres de Febrero de mil ochocientos cuarenta y ocho.—Manuel Gregorio Jimenez.—Por mandado de su señoría, Bernardo de Diego y Cerro.

PARTE NO OFICIAL.

Historia de la caña dulce.

(Continuacion.)

Las de la segunda se echan en otra pileta que hay en su borde, y van á parar por un conducto á la caldera primera. Asi las se-

gundas espumas se vuelven cocer, para separar de ellas las partes azucaradas que contienen.

Vaciadas dos calderas cuartas: se resuelven bien sus productos y se llevan á las cajas para que se cristalicen si se quiere azúcar moreno; ó se echan en conos de barro cocido, si se ha de sacar azúcar terrado ó blanco. Estas cajas han de tener cinco pies de largo y tres de ancho, y nueve pulgadas de hondo por las dos paredes mas largas. Su profundidad es mayor á medida que se camina hacia el centro, en el cual forman un canal tallado con doce ó quince agujeros, de una pulgada de diámetro cada uno, para que gotee el almibar. Estas cajas seran de tabla, de una pulgada de grueso, y forradas en una plancha delgada de plomo.

La casa en que están las cajas se llama el *purificador* ó *casa de purga*. Es una gran pieza en que las cajas forman filas; con un estanque al extremo de cada fila. Las cajas estan horizontales, levantadas del suelo, y sentadas sobre traviesas y piquetes colocados á lo largo de ellas. El centro ó canal de la caja está sobre otra canal hecho en el terreno, bien cubierto de argamasa, y forrado despues en plomo. El canal está en plan inclinado, y va á parar al estanque que está á la extremidad, conduciendo á él la miel que destilan las cajas.

Se principia por tapar los agujeros de estas, echando despues en cada una el producto de dos calderas cuartas, bien removido. En esta disposicion se deja por cuatro ó cinco dias, para que la masa se enfrie; y despues se destapan los agujeros, la miel principia á gotear, y en seis ú ocho dias se purifica el azúcar.

Despues de esto se deja secar, se hecha en barricas y se aprieta bien.

Los conos ó formas en que se echa el azúcar terrado están agujereados en su extremidad: se llevan al purificador, despues de haberse estado enfriando quince ó diez y ocho horas, se asientan sobre ollas ú orzas, y despues de estar allí por veinte y cuatro horas se colocan en el *purificador*, para echarles la tierra. El efecto de esta es quitar la melaza pegada á los cristales de azúcar. Para esto se alisa bien la base del pan, y se le echa encima tierra arcillosa bien desleida. El agua que esta tierra contiene pasa por entre el azúcar, lo lava, y se lleva tras si la melaza; que es lo que mas pronto se disuelve. Cuando se ve que la tierra está seca, se le quita y se le echa otra, hasta que se ve que el azúcar está bien limpio: despues de lo cual se pone á secar al sol, ó en una estufa, y se aprieta bien en cajones para traerlo á Europa.

Las formas se colocan en bancos agujereados, como hemos dicho para el método an-

tiguo. Solo se ha señalado un *refrecador* colocado en el centro del *purificador*: es una caldera grande donde se vacian tres ó cuatro calderas cuartas, para llenar de allí las formas. Cuando el jugo no ha sufrido de 90 á 92 grados de calor, no se puede echar en formas para la operacion de tierra; entonces se ha de ejecutar esta en las cajas que se acaba de describir.

Du Trone quiere que el azúcar moreno se ponga á cristalizar, en vez de toneles, en cajones agujereados; y que la melaza se recoja en orzas á otras vasijas, y no en estanques; porque se suele filtrar por sus paredes.

Hace cristalizar el almibar que gotea de las cristalizaciones, para sacar de él nuevo azúcar; y la melaza que resulta despues de muchas cristalizaciones consecutivas se vende, ó se emplea en acer ron.

Ventajas de su método.

Hemos dicho ya que las calderas de cobre, aunque su primera compra es mas costosa: deben ser preferidas á las de hierro, porque duran mucho mas, y despues de desechadas tienen aun un valor real; y porque el azúcar sale mas blanco, y necesita de menos calor; asi por la forma de las calderas, como porque la materia de que son es mas á propósito para calentarse.

En el método antiguo el trabajo es igual noche y dia; y en el de du Trone no se hace de noche otra cosa que espumar y pasar el jugo de una caldera á otra: trabajo que puede fiarse á los negros, sin estar presente el director ó mayoral.

Los estanques de filtrar le proporcionan el separar la fécula del jugo, y reparar las faltas cometidas en otras calderas; y la balanza y el areómetro indicados le manifiestan la cal que debe emplear, y el modo de dirigir la evaporacion. Estos estanques sirven para recoger los jugos durante la noche, mientras el director descansa: y de dia dirige la cuarta caldera como quiere, mediante el termómetro, apagando el fuego, y vaciándola sin inconveniente.

La cochura y cristalización del azúcar son tambien mas económicas y adecuadas. En fin, si hemos de creer á du Trone, su nuevo método de plantar y cultivar las cañas y el de extraer el azúcar, puesto en práctica desde 1785 en la plantacion é ingenio de Ladebate en la Isla de Santo Domingo, cerca del Cabo, ofrece un ahorro de 80 por 100 de producto neto.

Du Trone trae una tabla comparativa de los dos métodos. La del suyo es copiada por el mismo Ladebate de los libros de su plantacion. Noventa y cinco negros que tiene en ella labran por el método nuevo diez cuadros

de cañas nuevas y setenta de sobrenuevos, que le dejan un producto neto de 492,300 reales, en vez de que por el antiguo método solo labrada con los noventa y cinco negros ocho cuadros de cañas nuevas y sesenta y dos de sobrenuevos, cuyo producto no exceda de 273,332 reales: incluyendo en ambos métodos, no solo los gastos de fabricacion, sino tambien los de reparos y reemplazos de utensilios.

Arte de refinar el azúcar.

Hemos dicho que el azúcar que nos viene de América era de dos clases, *terciado* ó *moreno*, y *blanco* ó *terrado*. Su purificacion es el único objeto de todas las operaciones que constituyen el arte del *refinador*.

La primera se llama *clarificacion*; y consiste en hacer disolver el azúcar blando ó terciado en cierta porcion de agua, saturada en la mayor parte de las fabricas de una porcion de cal, relativa al estado del azúcar. Mezclan con esta disolucion una cantidad de sangre de vaca, ó huevos, y la ponen al horno á un calor, que se aumenta progresivamente hasta que hierve la caldera. La linfa animal se apodera al coagularse de todas las materias sólidas feculentas y térreas, y las eleva á la superficie del fluido, bajo la forma de una espuma espesa, mas ó menos morena; y cuando están bien juntas, se quitan con la espumadera.

Como nunca se quitan todas las espumas de una vez, se repite esta operacion: comenzando por resfriar con agua la disolucion echándole una nueva porcion de sangre ó huevos, pero menor que la primera; y cuando se reúne en la superficie se quita con la espumadera.

Esta operacion se reitera tercera y cuarta vez; pero entonces solo se emplea agua. Con lo cual, si la manipulacion se ha hecho bien, queda el jugo despojado de toda materia sólida, y se ve claro y trasparente. De aqui se pasa á un reservatorio, filtrándolo por un paño de lana.

La cantidad de agua en que se disuelve el azúcar ha de ser proporcionada; y la proporcion que nos ha parecido mejor es la que señala treinta á treinta y dos grados del areómetro de Baumé. El termómetro es una guia segura para graduar la accion del calor y refrescamiento: porque en esto consiste todo el mérito del clarificador.

El uso de la cal es dañoso en el arte del refinador, por mas que estos hayan querido acreditarlo; pero es muy útil quitar al azúcar la melaza que contengan aun, para lo que puede usarse de las cajas para cristalizar inventadas por du Trone: echando en llas el azúcar, y quitándole la melaza por medio de la greda.

Clarificado el azúcar, se evapora y cuece

en calderas de cobre, y hornos proporcionados para carbon de piedra, que es el único combustible que se emplea en los *refinos*.

Los refinadores se aseguran del grado que quieren dar á su almibar mojando el dedo en él; y cuando tiene el punto que desean suspenden el fuego, y echan el almibar en una caldera portátil, meneándolo con un cucharon para que se enfrie mas pronto. Cuando en esta caldera han juntado una porcion de cochuras, vacian el almibar en formas cónicas, colocadas con la punta hácia abajo. Esta punta está agujereada, y el agujero tapado con un trapo. Llenan las formas de muchas veces, y cuando la materia está aun fluida en ellas, la remueven para que los pequeños cristales que estén ya formados extendidos por todo el fluido, sirvan de punto de apoyo á las moléculas sacarinas que el calor abandona, y formen con ellas la base de la masa cristalina, que ha de formar el azúcar pasando al estado sólido.

Bien cristalizado el azúcar; se destampan los agujeros, colocando las formas sobre ollas ú orzas, para recoger el almibar que destilen.

Cuando las formas dejan de gotear, se colocan sobre otras orzas, para echarles la tierra; cuya operacion se practica por dos ó tres veces, y del modo que hemos dicho que se hace para el azúcar terrado; se deja el azúcar en las formas por muchos dias, y se llevan estas despues á la estufa, para que el calor disipe el agua que les haya quedado.

(Se Continuará.)

Anuncios.

Con permiso del Sr. Gefe superior politico, se subasta el dia 19 del próximo Marzo, desde las diez á las doce de la mañana en las salas consistoriales, la construccion de la obra en el pósito Nacional de esta villa para Escuela de Instruccion Primaria bajo el pliego de condiciones que se hallará de manifiesto en la Secretaria de este Ayuntamiento. *Illana 22 de Febrero de 1848.*

Se subastan las leñas del monte titulado del Llano de la villa de Escariche para reducir las á carbon, graduadas unas 950 arrobas á precio de 60 mrs. cada una; y tambien la roza que se calcula unas dos mil cargas á precio de 12 mrs. carga, su remate se verificará el dia 1.º de Marzo donde se hallará de manifiesto el pliego de condiciones.

Guadalajara Imprenta de Ruiz y Hermano.