

Boletín Oficial

DE LA PROVINCIA DE PALENCIA.

ADVERTENCIA OFICIAL.

Las leyes y disposiciones generales del Gobierno, son obligatorias para cada capital de provincia desde que se publica oficialmente en ella, y desde cuatro días después para los demás pueblos de la misma provincia. (Ley de 3 de Noviembre de 1857.)

Las leyes, ordenes y anuncios que hayan de insertarse en el *Boletín oficial*, deben remitirse al Sr. Gobernador de la provincia, por cuyo conducto se pasarán al Editor de aquel periódico. (Real orden de 20 de Abril de 1833.)

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

SUSCRICION EN LA CAPITAL.—Por un año 60 rs.—Por seis meses 35.—Por tres meses 20.—Por un mes 8.—FUERA DE LA CAPITAL.—Por un año 80 rs.—Por seis meses 50.—Por tres meses 30.—Por un mes 10.
Se admiten suscripciones en Palencia en la redaccion del *Boletín*, imprenta de Hijos de Gutiérrez, calle Mayor principal, num. 102.—Fuera de la Capital directamente por medio de carta al Editor con inclusión del importe del tiempo del abono en sellos ó libranzas.

ADVERTENCIA EDITORIAL.

Las disposiciones de las Autoridades excepto las que sean á instancia de parte no pobres se insertan oficialmente, asimismo cualquier anuncio concerniente al servicio nacional, que dimanare de las mismas; pero los de interés particular pagarán su insercion.

PARTE OFICIAL

PRIMERA SECCION.

PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS.

S. M. la REINA nuestra Señora (Q D G.) y su augusta Real familia continúan en la Côte, sin novedad en su importante salud.

Segunda Seccion.

GOBIERNO DE PROVINCIA.

Circular núm. 560.

Se halla vacante la Secretaría del Ayuntamiento de Añosa, dotada con el sueldo anual de ciento cincuenta escudos.

Los aspirantes que á la cualidad de mayores de 25 años, reúnan la necesaria aptitud, dirigirán sus solicitudes competentemente documentadas al Alcalde presidente de aquella municipalidad, dentro del término de un mes, que empezará á contarse desde el día en que se publique este anuncio en la *Gaceta de Madrid* y *Boletín oficial* de esta provincia; en la inteligencia que será preferido el que reúna las circunstancias prevenidas en el Real decreto de 19 de Octubre de 1853.

Palencia 18 de Junio de 1867.

El Gobernador,

F. JAVIER BETEGON.

2—5

Circular núm. 561.

Se halla vacante la Secretaría del Ayuntamiento de Puentes de Nava, dotada con el sueldo anual de cuatrocientos escudos.

Los aspirantes que á la cualidad de mayores de 25 años reúnan la necesaria aptitud, dirigirán sus solicitudes competentemente documentadas al Alcalde presidente de aquella municipalidad, dentro del término de un mes que empezará á contarse desde el día en que se publique este anuncio en la *Gaceta de Madrid* y *Boletín oficial* de esta provincia; en la inteligencia que será preferido el que reúna las circunstancias prevenidas en el Real decreto de 19 de Octubre de 1853.

Palencia 18 de Junio de 1867.

El Gobernador,

F. JAVIER BETEGON.

2—5

Tercera seccion.

DIRECCION GENERAL DE RENTAS ESTANCADAS Y LOTERIAS.

En el Sorteo celebrado en este día para adjudicar el premio de 250 escudos concedido en cada uno á las huérfanas de Militares y patriotas muertos en campaña, ha cabido en suerte dicho premio á D.^a Petra Cano y Ludeño, hija de D. Francisco, miliciano nacional de la Mota del Cuervo, muerto en el campo del honor.

Lo participa á V. S. esta Direccion, á fin de que se sirva disponer se publique en el *Boletín oficial* y de-

más periódicos de esa provincia para que llegue á noticia de la interesada.

Dios guarde á V. S. muchos años. Madrid 17 de Junio de 1867.—El Director general, José Maria Bremon.

ADMINISTRACION

de Hacienda pública de la provincia de Palencia.

Desde las doce de la noche del día 30 del actual deben de quedar fuera de circulacion los sellos de correos destinados para la correspondencia pública de 2 y 4 cuartos, segun lo dispuesto en el Real decreto de 15 de Mayo pasado los cuales serán cangeados al público por otros de 25 y 50 milésimas de escudo. Al efecto y con el fin de que la operacion de cange pueda llevarse á cabo con la regularidad y buen orden que exige este servicio, la Administracion de mi cargo ha creído conveniente circular por medio de este periódico oficial las reglas siguientes:

1.º El día primero de Julio próximo venidero estarán provistas todas las subalternas y estancos de esta provincia de los nuevos sellos de 10, 25 y 50 milésimas, de escudo.

2.º Durante todo el mes de Julio próximo de sol á sol incluso los días feriados en la capital, y hasta el día 20 del mismo en los demás pueblos de la provincia, se admitirán al cange por otros nuevos, los sellos de 2 y 4 cuartos que obren en poder de los particulares, con la expresa condicion de que los que los presenten, han de abonar en el acto la diferencia de precio entre ambas clases.

3.º Los sellos que traten de cambiarse con arreglo á lo dispuesto anteriormente, se presentarán con distincion de precios y pegados en medios pliegos de papel con la firma del interesado en la parte inferior y al dorso, si en esta no cabe, ó en tantos medios pliegos, cuantos sean necesarios á estampar en cada una de las caras todos cuantos se presenten, siendo reconocidos por el funcionario que los reciba y responsable de la legitimidad de aquellos.

4.º En la capital se verificará el cambio en los estancos número 2 y 5 situados el primero en la calle Mayor principal y el segundo en la calle de la Tarasca á cargo respectivamente de Doña Juana Rodriguez y D. Rito Herqueta; en los pueblos donde hay Administraciones subalternas en los estancos especiales de esta y en los demás de la provincia en los suyos respectivos.

Palencia 21 de Junio de 1867.

—El Administrador, Juan M. Martín.

Ayuntamiento constitucional de Lores.

D. Francisco de Cosío, Alcalde constitucional del Ayuntamiento de Lores.

Hago saber: Que en los días treinta del corriente y siete de Julio próximo, se arriendan y subastan con la facultad de la exclusiva en las ventas al por menor las especies de consumo de este Ayuntamiento para el año económico de 1867 á 1868, bajo el pliego de condiciones que está de manifiesto en la Secretaria de este Ayuntamiento donde

podrán enterarse los que quieran tomar parte en los remates, y además se leerán antes de dar principio al remate, el cual tendrá lugar en los señalados días en la sala capitular de este Ayuntamiento desde las once de la mañana en adelante. Lores 16 de Junio de 1867.—El Alcalde, Francisco de Cosío.—Por su mandado, Juan de Cosío, Secretario.

Ayuntamiento constitucional de San Martín de los Herreros.

D. Isidro de Miera, Alcalde constitucional del Ayuntamiento de San Martín de los Herreros.

Hago saber: que en los días treinta del corriente y siete de Julio próximo y hora de las once de la mañana en adelante, se sacarán á público remate con la facultad de la exclusiva en las ventas al por menor, los derechos y recargos sobre las especies de consumos para el año económico de 1867 á 1868, bajo el pliego de condiciones que está de manifiesto en la Secretaría del Ayuntamiento donde podrán enterarse los que quieran tomar parte en la subasta, leyéndose además en el acto de ella, que

tendrá lugar en la Sala capitular de este Ayuntamiento.

San Martín de los Herreros 14 de Junio de mil ochocientos sesenta y siete.—El Alcalde, Isidro de Miera.—Por su mandado, Apolinar del Río,

Ayuntamiento constitucional de Villaumbrales.

Terminado el repartimiento de consumos para el año económico de 1867 al 68, se halla de manifiesto en la Secretaría de este municipio por término de ocho días, á fin de que los contribuyentes comprendidos en el mismo, hagan sus reclamaciones en tiempo oportuno, pues trascurridos no serán oídos.

Villalumbroso y Junio 16 de 1867.—El Alcalde, Eusebio Marcos.

Juzgado de primera instancia de Palencia.

D. Valentin Martín Pizarro, Juez de primera instancia de esta ciudad de Palencia y su partido,

Hago saber: que declarado en concurso D. Victor Obejero, vecino de esta ciudad, se ha señalado en auto de este día de la fecha, el día cuatro de Julio próximo y hora de las nueve de su mañana para la celebración de la junta para el nombramiento de síndicos, la cual tendrá efecto en la Sala de la sociedad de Amigos del País, sita en el exconvento de san

Francisco, de esta ciudad. Lo que se hace saber por este edicto para que llegue á conocimiento de las personas que se crean con derecho á los bienes del concursado.

Dado en Palencia á veinte y uno de Junio de mil ochocientos sesenta y siete.—Valentin Martín Pizarro.—Por su mandado, Julian Rojo.

DIRECCION GENERAL DE LA DEUDA PUBLICA.

RELACION de las facturas de créditos de la Deuda del Tesoro procedente del personal, que se han entregado por estas oficinas en el mes de Abril último, para recoger con ellas de la Tesorería los títulos de dicha clase de Deuda que se han expedido en equivalencia de liquidaciones practicadas por la provincia de Palencia con expresion de su importe, causantes ó herederos á quienes corresponden, apoderados que las han recogido y fechas en que lo han verificado.

Número de salidas de las facturas	Su importe.	Causantes ó herederos á quienes corresponden.	Apoderados que las han recogido.	Fechas en que lo han verificado.
114 209	816.085	Mariano Cantero Alonso	Robustiano Boada.	5 Abril 67.

Madrid 7 de Junio de 1867.—El Secretario, Gregorio Zapateria.—V.º B.º—Vereterra.

CONTADURIA DE HACIENDA PUBLICA DE LA PROVINCIA DE PALENCIA.

Mes de Mayo de 1867.

ESTADO individual del alta y baja ocurrida en las clases pasivas que perciben haberes en esta provincia durante el expresado mes.

CLASES.	ALTAS.		Haber mensual.	Puntos de residencia.	MOTIVO.	Fecha de las Reales órdenes, cédulas y diplomas.		
	RETIRADOS.							
Sargento. 1.º	D. Bartolomé Sobrino Aniaza.	9,700	Osorno.	Rehabilitado por la Junta de clases pasivas y consignado su pago en esta provincia con fecha 5 de Mayo próximo pasado.	10	Julio.	1852	
Cabo	Pascasio de los Mozos Pascual.	5	Santiago del Val.	Por id. id. en 27 del mismo.	22	Agosto.	1856	
Soldado.	Narciso Rodriguez Martinez.	1	Amusco.	Rehabilitado por Real orden de 12 de Abril último y consignado su pago en esta provincia por la junta con fecha 11 de Mayo antes citado.	12	Diciembre.	1857	
BAJAS.								
RETIRADOS.								
Soldados.	Francisco Pedroza Benito.	1	Quintana Diez de la Vega.	Por no justificar su existencia en los meses de Marzo, Abril y Mayo corriente.	18	Mayo	1860	
CESANTES.								
Hacienda.	D. Juan Antonio Gonzalez Ubamba.	25	Palencia.	Por igual causa que el anterior.	26	Mayo.	1855	

Palencia 21 de Junio de 1867.—Salustiano Perez.

Anuncios particulares.

Se arriendan los pastos del monte titulado del Rey, jurisdiccion de Valdespina, propio del Sr. D. Juan de Villalaz, vecino de Madrid. Las personas que quieran interesarse en este negocio, pueden concurrir á la casa-palacio de dicho señor, sita en la plaza de Monzon de Campos, en que tendrá lugar la subasta bajo el pliego de condiciones que estará de manifiesto.

Tambien se arrienda el parador del propio Sr. D. Juan de Villalaz, sito en el casco de la villa de Monzon de Campos.

El que quiera tomar á su cargo la limpia de un cauce en el término de Soto, lindante á la ribera de las Quintanillas, propio del Sr. Marqués del Socorro, acuda á su remate que tendrá lugar en dicha villa el día siete de Julio próximo á las tres de su tarde. El pliego de condiciones y presupuesto está de manifiesto

en la Secretaría del Ayuntamiento de Soto y en casa de D. Mariano Cuervo, en Reinoso. 1—2

En la dehesa de Villafruela se venden cuarenta olmos de pié y medio de grueso hasta seis y cincuenta álamos del mismo grueso, quien quiera tratar de su compra y verles puede pasarse por dicho punto en todo este mes. 2—2

Efectos y máquinas de agricultura.
En el depósito á cargo de Lorenzo Masa, se encuentra la segadora agavilladora que se ensayará á últimos y principios de mes, prensa para avas, arajos Jaenes, ventiladores y demás.
Se reciben encargos y suministra catálogos. 4

Palencia: Imp. de Hijos de Gutierrez, Mayor, 109.

preparado con él, en la proporción de 80 partes de mosto obtenido del jarabe de Sorgo. El *calabro*, ó *vino muto* he encontrado ser muy bueno el *espritin* que vos habeis «Antes de terminar esta carta debo añadir, que yo claro bien con dicha paleta.

«Antes de terminar esta carta debo añadir, que yo claro bien con dicha paleta. dado de acabarlo de llenar sin perder tiempo y de mez- debe estar lleno de mosto hasta la mitad, teniendo cui- de mosto, se le vierte en el tonel de fermentación, que te. Así diluidos los 30 litros de jarabe en los 100 litros descomponemos y agitamos hasta mezclarlo perfectamente y á mano con una gran cuchara ó *paleta* de madera, lo por ejemplo, 30 litros de jarabe para 100 litros de mosto; ción, que nosotros suponemos sea una *padra*, vertemos, *cuba* ó otra vasija en que se haya de hacer la fermenta- preferir: en una tina, cuya capacidad sea la mitad de la «He aquí el método que la experiencia me ha hecho cauciones para operar dicha mezcla.

de uvas, á pesar de la fermentación y de todas las pre- fondo de las vasijas no se mezcla jamás bien al mosto pesado y tan adherente, que de este modo echado en el en el fondo del tonel el jarabe en cuestión, porque es tan «Yo no apruebo el método que consiste en verter francos.)

cantidad de jarabe de Sorgo cuesta 6 ducados (25 cados (37 francos 50 céntimos), mientras que igual puede obtener en la actualidad por menos de 9 du- rabe. Un barril del mosto cocido en nuestro país, no se «Fáltame ahora tratar del precio á que sale cada ja- los vinos preparados con él, sino son muy viejos.

to del mosto cocido es siempre sensible al paladar en

—76—

—73—

de uvas cocido) al vino despues de fermentado ó cuando el primer trasiego, sería una práctica muy mala, porque entonces se perjudicaría la bondad del vino provocando una nueva fermentación.

«En vista, pues, de las grandes ventajas que de esta aplicación resultarían á los propietarios y á la economía general del país, la Sociedad de Aclimatación y de Agricultura juzga útil invitar á los agricultores vinícolas á que hagan en las próximas vendimias dichos ensayos, á fin de que repitiéndolos este año sirvan para apreciar el valor positivo del nuevo producto.

«Si por consecuencia de lo avanzada que se halla la estación no pueden los propietarios producir ellos mismos el jarabe de Sorgo, la Sociedad de Aclimatación y de Agricultura se ofrece voluntariamente á satisfacer cualquier demanda regular, facilitando las cantidades de jarabe que se le pidan, al precio de costo.

«Esta materia azucarada, indispensable á la fermentación, provoca una combustión lenta que debe producir la descomposición de todos los elementos de que se compone el mosto, de donde resulta que la buena calidad de los vinos está en razón directa de la materia azucarada que contienen las uvas en el momento de la vendimia.

«Los viticultores, aunque desprovistos de conocimientos químicos y prácticos que les interesan más, la experiencia les ha instruido sobre la manera de corregir el *apresto* de los mostos extraídos de la uva no madura y de malas plantas, así como la de suplir á la falta del principio azucarado, que es siempre menor en los años lluviosos, y tienen la costumbre de concentrar una can-

tro país. económicas bajo este punto de vista, relativas á nues- los vinos. Entremos ahora en algunas consideraciones jarabe de Sorgo y del Infi para mejorar y aumentar Tenemos, pues, confirmadas las grandes ventajas del industrial, concediéndoles medalla de 1.ª clase.»

testimonio del interés que le inspira esta útil aplicación á grandes distancias. La Sociedad ha querido darles un *te muchos años sin fermentar*, lo cual permite expedirlos notable particularidad de que *pueden conservarse duran-* para la preparación de los vinos, gozando la preciosa y tras á la Sociedad.

industria, obteniendo los jarabes de que enviaron mues- do buscaron el medio de sacar partido de él para la- sobre una grande escala, y despues de haberlo cultivado sa merecida. Ellos han cultivado el Sorgo azucarado- Mr. J. Alanasio, no debemos separarlos en la recompen- (Sicilia).—Unidos en el éxito Mr. el baron F. Anca y Mr. el baron de Anca y Mr. J. Alanasio, de Palermo gina LXXIX dice lo siguiente:—«Medalla de 1.ª clase á El *Boletín* de la citada Sociedad, año de 1861, pá- Evola.»

sideradme vuestro amigo afectísimo.—El Rector, Filippo propongo establecer una comparación este año.—Con- consecuencia contraria debería sacarse *a priori*. Yo ma cluir que este *espritin* sea preferible al de vino: una «No tengo hasta el presente datos bastantes para con- nificos resultados.

to de uvas por 20 partes de dicho *espritin*, ha dado mag-

—77—

—80—

do valdría al minimum 20 millones de duros, ó sean 400.000.000 de reales. Pero aquí debe tomarse también en cuenta el grande *aumento de precio* que recibiría el vino así preparado, el cual podría elevarse al doble; ó por lo menos á la tercera parte más de lo que en general vale hoy.

No es preciso entrar en mayores consideraciones para demostrar al país el grande auxilio que dichas plantas azucaradas ofrecen á la industria vinícola, pero además hay la cantidad que se *destila* y convierte en *alcoholes*, ó por lo menos en aguardiente potable y en buenos licores, todos los cuales pueden salir también de las mencionadas plantas azucaradas y dejar al mosto de uva jugar su principal papel en la producción del vino auxiliado por dicho jarabe de Sorgo.

Las ventajas de este procedimiento, demostradas quedan por los italianos; y aun pueden aumentarse por *otras combinaciones* de ambos líquidos, científicamente estudiadas, porque el mosto de uvas está sobrante siempre de *fermento* y de las otras sustancias que constituyen el vino, faltándole solo azúcar que convertir en alcohol y que combinar á los demás elementos.

Respecto á la cuenta industrial, es muy fácil demostrar sus ventajas.

Ya he probado que las hojas y demás forraje unido á la producción del grano, cubren en demasía el cultivo; y el gasto por beneficio industrial de los tallos maduros que produce una hectárea, difícilmente llega á 2.000 reales.

También he demostrado que una hectárea produce 30.000 litros de jugo sacarino, ó sean 4.800 arrobas

dejarle *gusto* malo ninguno; mientras que el sabor ó *gusto* agradable y lo hace mas *maduro* (mas viejo ó rancio), sin el vino mas pronto que el mosto cocido, le da un *color* contrario preferible el jarabe de Sorgo, porque *deputa* «Pues bien: haciendo yo esta comparacion, he en-

trate. empleada en grande escala en las comarcas de Bales- aquellos en que entra el *mosto cocido* ó la *miel de higos*, y entre los vinos preparados con el *jarabe de Sorgo*, y noivo á la calidad. La comparacion debe establecerse plantas un aumento de producto que ordinariamente es dad que los vinicultores se ingéñian para extraer de las mente pálidos y sin gusto, especialmente en la actuali- porque se sabe que *sin preparacion* los vinos son general- rabe de Sorgo y otro sin esta mezcla, no prueba nada, La comparacion entre un vino preparado con el ja-

sustancias sacarinas. para los mostos de Balestrate, muy ricos en alcohol y en lo he empleado en las proporciones de 3 á 4 por 100 jarabe de Sorgo, tan hábilmente fabricado por vos. Yo «Mi demanda os prueba las ventajas del empleo del

los mostos de su fabrica en Villafco. norable Baron Pastore para hacer la experiencia sobre ultimo, además de los doce barriles que he pedido al ho- misma cantidad de *jarabe de Sorgo* que en Setiembre para rogaros que tengais la bondad de suministramela ro Atanasio: En visperas de la vendimia me dirijo á vos, «Palermo 13 de Setiembre de 1861.—Mr. el caballe- Sorgo. Dice así:

confirma la ventaja que presenta el empleo del jarabe de

—75—

—74—

tividad del mosto de uvas, reduciéndolo al *tercio* ó al *cuar-* to, para reunir en menos volúmen una cantidad mayor de sustancia azucarada, conocida bajo el nombre de *vino cotto*, ó sea *vino cocido*, que mezclado al resto del mosto suple dicha escasez natural de materia sacarina.

«Siendo tan bien conocida la necesidad de suministrar á los mostos la sustancia azucarada de que algunas uvas carecen, debe mirarse como de grande utilidad la sustitucion del mosto cocido por otro producto que le pueda reemplazar, procedente de una planta distinta de la viña.

«En este caso, la produccion del vino vendria á aumentarse anualmente para toda la Sicilia con la cantidad que se evapora en confeccionar el mosto cocido, y con la cantidad del jarabe del Sorgo empleado en sustituir aquel.

«Es notorio para todo el mundo que en 1856, la planta del Sorgo fué introducida en Sicilia con la esperanza de obtener su azúcar cristalizable. Las tentativas en este concepto han fracasado, pero se obtiene un jarabe muy bueno que ha resultado utilizable empleándolo en la confeccion de los vinos.

«Estas experiencias fueron comenzadas el año de 1859, y se han continuado hasta el día (Noviembre de 1861) con un éxito favorable. El Instituto de Fomento de Palermo, y la Comision de Agricultura y de Pastos en Sicilia, se han asegurado de este hecho.»

Para mayor ilustracion creo oportuno anexionar á estas noticias la siguiente carta, dirigida á Mr. el caballero J. Atanasio por el Sr. Filippo Evola, en la cual se

azúcar es la única sustancia que se convierte en al- so tiene su mosto cantidad mayor de azúcar, y la- pleta maduracion de las uvas, porque en este ca- meridionales, consiste indudablemente en la mas com- La mejor calidad de los vinos en las provincias siguiente.

se *torcido* ó no poderlo conservar á falta de alcohol reales cántara, y muchas veces tirarlo por haber- to en algunas provincias vendido á tres y á cuatro pasa de 20 reales arroba en toda España. Yo he vis- la *Gaceta* del último Agosto, y el término medio no que seis ó siete reales, segun los datos publicados en al pie de fabrica, en la de Zaragoza no vale mas término medio 45 reales en la provincia de Cádiz sultan es tan diferente, que valiendo una arroba por La calidad de los vinos que de estos mostos re- arrobas.

vinas cultivadas harian un total de 137 millones de bas ó cántaras al año en mosto, que para todas las viñas, pero suponamos que una hectárea da 100 arro- nuestro país distan mucho de semejante produccion las mente 124 arrobas ó cántaras españolas. De seguro en cada hectárea, es de 20 hectólitros, que hacen próxi- En Francia la produccion media anual de vino por en que esta industria pueda desarrollarse.

lor de 348 millones de reales, y que no hay provincia sé que en el año de 1863 se exportaron vinos por va- reas de viñas, cuya produccion en vino desconozco. Solo publicados, en toda España existen 1.376,836 hectá- Segun manifiestan los datos estadísticos hasta el día

—78—

—76—

cohol y dá fuerza y valor al vino. Se sabe en efec- to que, en la práctica, dos pesos de azúcar de fru- to dan un peso de alcohol absoluto; y como esta sus- tancia varia de 15 á 30 en el mosto de uvas, cria- das en diferentes circunstancias, probado está que los vinos resultantes de los mostos mas pobres solo con- tendrán el 7 ó el 8 por 100 de alcohol, mientras que los otros ofrecerán una riqueza de 15 por 100 y serán perfectamente conservables y estimados.

Pero todo el alcohol del *vino* fabricado en *Mála-* ga, etc., no procede enteramente del mosto natural de uvas, y allí se hace próximamente lo mismo que en Sicilia para bonificarlos y darles valor con el *mos- to cocido*, resultando que en cada 100 arrobas de mosto se evaporan lo menos 12 para obtener el *ar-* rope que se le mezcla; y por cierto que si esta prác- tica se generalizara en toda España, mas valor ten- drian nuestros vinos, mala y todo como ella es.

Supongámosla generalizada para obtener vinos bue- nos, y en este caso la produccion total de mosto se disminuiria en volúmen el 12 por 100 equivalente á 16 millones de arrobas ó mas cada año.

Ahora bien: si con el *Sorgo* y el *Infi* logramos fabricar el jarabe que, dando la conveniente fuerza al vino, impida la evaporacion de esos 16 millones de arrobas de mosto de uvas, no solo aumentare- mos la produccion vinícola española en dichos 16 mi- llones, sino tambien en los seis ú ocho millones de arrobas de jarabe de aquellas plantas que mezcle- mos al mosto natural de uvas, todo lo cual reuni-