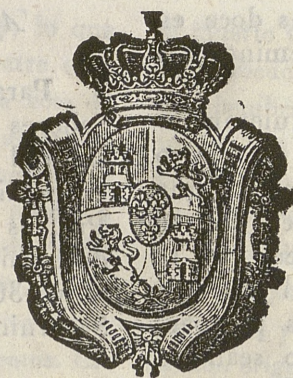


Núm. 66.

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 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 2 de Junio de 1849.

## ARTICULO DE OFICIO.

Real orden señalando el derecho que ha de pagar á su introduccion en el Reino la maquinaria destinada á la explotacion de minas.

*Intendencia de la provincia de Valladolid.*

*La Direccion general de Aduanas y Aranceles me dice en 19 del actual lo siguiente:*

Por el Excmo. Señor Ministro de Hacienda se dice á esta Direccion general en Real orden de 7 del mes actual lo que sigue:

„La REINA se ha enterado del expediente instruido á instancia de Don Manuel Mazarredo, Director de la compañía minera *la Esperanza*, en solicitud de que la maquinaria que ha de venir de Inglaterra con destino al beneficio del mineral de estaño, adeude los mismos derechos que señala para la dedicada á elaborar productos agrícolas del pais la Real orden de 5 de Marzo último. En su vista, y de conformidad con lo manifestado por la Direccion general de Aduanas y Aranceles, S. M. se ha servido mandar que la maquinaria destinada á la explotacion de minas satisfaga á su entrada en el reino el derecho de uno por ciento sobre avalúo en bandera nacional y el tres por ciento en extranjera, atendida su grande analogía con la que se cita. De Real orden lo digo á V. S. para su inteligencia y cumplimiento. Dios guarde á V. S. muchos años. Madrid 7 de Mayo de 1849. = Mon. = Señor Director general de Aduanas y Aranceles.”

Lo que traslado á V. S. para los mismos fines, sirviéndose disponer se publique en el Boletin oficial de esa provincia, y avisar el recibo á esta Direccion general.

*Lo que se inserta en este Periódico oficial para conocimiento de quien corresponda. Valladolid Mayo 29 de 1849. = Manuel de Villaverde.*

## ANUNCIOS OFICIALES.

*Don Manuel de Palacios y Villalba, Administrador de Contribuciones directas de esta provincia y Presidente de la Comision especial de Evaluacion y Repartimiento en la Contribucion de Inmuebles, Cultivo y Ganadería de esta Capital.*

Hago saber á todos los Propietarios de fincas rústicas, urbanas y ganadería, administradores, encargados, colonos y arrendatarios de las mismas, vecinos y forasteros de esta Ciudad: Que habiendo formado la Junta Pericial el Padron individual de riquezas, conforme al Real decreto de 23 de Mayo del año de 1845, la Comision que tengo el honor de presidir, ha acordado se halle de manifiesto al público en una de las Salas Consistoriales por término de seis dias, contados de el 4 al 9 del presente mes, ambos inclusive, desde las nueve hasta la una del día por la mañana, y desde las cuatro hasta las ocho por la tarde, á fin de que enterándose los interesados de la partida que á cada uno le ha sido amillarada puedan reclamar dentro de dicho término de las evaluaciones que les han sido realizadas: Con objeto de admitir y oír las que se presenten, la Comision se hallará constituida en sesion de audiencia en el propio local en los mismos dias y horas; en la inteligencia que pasado el término señalado no se admitirá reclamacion de ninguna clase y parará el perjuicio que haya lugar. Valladolid 1.º de Junio de 1849. = El Presidente, Manuel de Palacios y Villalba. = El Secretario, Pedro Barba.

*El Intendente militar del distrito de la Capitanía general de Castilla la Nueva.*

Hace saber: Que debiendo contratarse el suministro de pan y pienso á las tropas y caballos estantes y transeuntes en este distrito, por término de un año, á contar desde 1.º de Octubre próximo venidero, con sujecion al pliego general de condiciones que estará de manifiesto en la Secretaría de esta Intendencia, y con arreglo á las formalidades establecidas en Real orden de 26 de Diciembre de 1846; he dispuesto se convoque por medio de este anuncio á una pública y formal licitacion, que tendrá lugar ante el Juzgado de dicha

Intendencia el día 23 de Julio próximo á las doce en punto de su mañana, en que concluye el término para la admision de proposiciones.

En su consecuencia las personas que quieran interesarse en este servicio podrán remitirme en pliego cerrado y sellado, con un sobre interior que indique el objeto del contenido, las proposiciones en que se fije clara y terminantemente los precios en que se convienen á encargarse del suministro; en el concepto que han de ser suscritas tambien y abonadas por persona ó personas que á juicio de este Juzgado sean de conocido arraigo y suficiente responsabilidad, que en caso de duda podrá apreciarse y hacerse constar por los recibos de contribuciones corrientes satisfechas que garanticen la egecucion del servicio en los términos propuestos, siendo preferida la que resulte mas ventajosa y aceptable en la licitacion, á que de hecho quedarán sujetos entre sí el autor ó autores de la proposicion mas beneficiosa, caso de ser ésta, dos ó mas las iguales con el de la mas inmediata. Sirviendo á todos ellos de gobierno que el remate no puede causar efecto si no obtiene la aprobacion de S. M.; que asimismo no se admitirá para este acto proposicion que carezca de los requisitos que se exigen, ni se presente despues de la hora anunciada; y que para que puedan considerarse válidas y legales las admitidas se requiere que el licitador que le suscribe haya de estar presente ó legalmente representado en el acto de la licitacion para que pueda prestar las aclaraciones que se necesiten, y en su caso aceptar y firmar el acta del remate. Madrid 21 de Mayo de 1849. — Juan Góncér. — Antonio María de Olivera, Secretario.

#### Ayuntamiento constitucional de Castronuevo.

Habiéndose rematado en el día 10 de Abril dos obradas y 238 estadales de tierra-prado del Concejo, por la cantidad de 5,168 rs. 6 mrs. para la apertura de un nuevo cauce en el rio-Esgueva para dar aguas al Molino harinero perteneciente á sus Propios; esta Corporacion ha acordado anunciarlo al público, para que la persona que guste interesarse en la mejora de cuarta parte, acuda el día 12 de Julio próximo y hora de las once de su mañana á la Sala Capitular para su segundo remate. Castronuevo y Mayo 22 de 1849. — El Presidente, Eusebio Ortega. — Plácido Sanchez Moras, Secretario interino.

#### Ayuntamiento constitucional de Villarmentero.

Celebrado en el día 22 de Abril el primer remate de seis quíñones de tierra Concejil perteneciente á los Propios de esta villa, compuestos de 48 obradas y media de segunda, tercera y cuarta calidad, por la cantidad de 3,896 rs., para atender á la apertura de un nuevo cauce en el rio-Esgueva; se hace saber al público para que los que gusten interesarse en la adquisicion de los citados terrenos, lo verifiquen, haciendo la mejora de cuarteo antes del día 24 de Julio próximo en el que se ejecutará el segundo remate á las once de su mañana en la Sala Capitular. Villarmentero y Mayo 24 de 1849. — El Alcalde Presidente, Agustin Gil.

#### Ayuntamiento constitucional de Mayorga.

Para el Domingo 17 de Junio de este año, por los Señores del Ayuntamiento de esta villa, en su Sala Consistorial y hora de las once de su mañana, se arriendan en pública forma los pastos de invernía del Monte de Propios de la misma, bajo las condiciones que estarán de manifiesto al tiempo de dicho remate. Mayorga y Mayo 30 de 1849. — El Teniente de Alcalde primero, Saturnino Valencia.

### PARTE NO OFICIAL.

## AGRICULTURA PRACTICA.

### Cultivo de la Vid.

(Véase el Boletín oficial número 42).

Los revoltones, revolvederas, llamados *pajuela* en Andalucía, *lagarta* en otras, y *gusanos ú oruga de la vid* en algunas provincias, son una mariposa ó palomilla pequeña, con las alas redondeadas y con tres listas oblicuas negruzcas sobre un fondo amarillo verdoso claro. Su oruga es verde, con una mancha amarilla á cada lado del primer anillo y la cabeza negra. Roe de preferencia los cabillos y pezones y abarquilla las hojas donde se guarece y esconde por mucho tiempo. Se aferra de tal modo al cabillo de la hoja que la hace morir antes de formarse: muda continuamente de hojas y apenas se tocan las en que está se dejan caer al suelo. Sus efectos desastrosos se notan no solo en la cosecha del año, sino que en la del siguiente y aun en la del tercero, porque los esfuerzos que hacen las raices para reparar la pérdida de las hojas por nuevos brotes, en la savia de otoño, las debilita é impide den fruto hasta que se restablecen. Prescindiendo de la persecucion que puede hacerse en el estado de oruga, persecucion difícil, puesto que no todas las hojas arrolladas la tienen y que se dejan caer en cuanto se las toca, es menester intentar perseguirlas cuando estan en su estado perfecto, es decir, en el de mariposa, y el mejor medio es hacer fogaratas en los puntos mas elevados del viñedo un poco despues de anochecido y cuando intentan copular, pues son atraidas por la llama desde muy lejos y en ella fenecen, cuya época varía segun los años y paises desde primeros ó mediados de Junio hasta los mismos de Agosto. Su paso, si se permite esta voz, es de unos ocho dias, en los que aumentan y disminuyen, de modo que deben hacerse las fogaratas todas las noches durante este tiempo, á no ser que la noche esté fria, llueva ó haga viento, porque entonces es difícil se muevan. Así se destruyen cantidades enormes. Pueden emplearse manojos de paja, teas, mechas de algodón empapadas de resina, sebo &c., á no ser que otro género de combustible y que forme buena llama esté barato y sea económico. Convendria colocar la llama sobre un asiento cubierto de un cuerpo grasiento para que aprovechando el hábito que tiene la mariposa de revolotear y dar vueltas al rededor de la llama cuando aquella se encontrara detenida en su marcha, pegará en la superficie y no se pudiera escapar. Los ensayos hechos de esprofeso han producido los resultados mas ventajosos, pues habiendo colocado de trecho en trecho doscientas lamparillas ó morteretes en un viñedo de unas cuatro fanegas, se encontraron los asientos cubiertos de mariposas, teniendo

cada uno por cálculo prudencial, ciento cincuenta, lo que daba treinta mil mariposas muertas; y existiendo entre ellas unas cincuenta hembras y debiendo tener cada una cosa de cincuenta huevos, dará novecientos mil insectos destruidos. Un segundo ensayo destruyó un millón ochenta mil huevos. La postura de estos se hace del 10 al 20 de Junio, mas pronto ó mas tarde segun los países; las hembras los colocan de preferencia contra los sarmientos nuevos ó sobre las hojas, estendiendo una capa de un líquido viscoso que los mantiene reunidos á veces en número de ciento cincuenta ó doscientos. Las orugas nacen á los doce ó quince dias y son de largas una línea. Adquieren poco crecimiento durante el invierno, se ocultan para pasar la estacion debajo de la corteza vieja, en las esquebrajaduras y demás para salir en la primavera siguiente, que es cuando hacen sus estragos y experimentan su trasformacion y multiplicacion. Se pueden tambien perseguir en el estado de huevo, y no confiar en que tanto á la *pyral* como al pulgon los suele destruir una lluvia fria, tronada, calor estremado y otras variaciones atmosféricas. Hemos dicho deben obrar en comun los viñadores para perseguir y destruir los insectos que tanto les perjudican, lo cual sería mas fácil si las autoridades civiles intervinieran en ello, ó si se diera un órden que marcara que desde últimos de Mayo (segun los países) se persiguieran las orugas, huevos, mariposas &c. por todos los viñadores al menos por quince dias consecutivos, haciéndolo á riesgo y costa, mas con multa de los perezosos ó inobedientes.

La *polilla de la uva* es otra mariposa pequeña cuyo gusano vive dentro de los granos, pasando de uno á otro por galerias de seda que él mismo se forma y perdiendo los que ataca, privándolos de la materia azucarada y haciéndolos perjudiciales para el vino. Se ensayarán para destruirle las hojuelas recomendadas anteriormente.

El *escarabajuelo*, *atelabo*, *cobrizo*, *picota*, *picotillo*, *espejuelo*, *escribano* &c. es un gorgojillo ó escarabajito casi ovalado, de color de cobre con las patas y punta de la trompa negruzcas; aunque está cubierto de un bello lijero es brillante; sus cuernecitos estan un poco abultados en la punta y son negros. La larva ó *gardama*, que es un gusano grueso, blando y blanco, es la mas dañosa; aparece cuando las hojas estan medio formadas; muda de piel tres ó cuatro veces en los dos meses que vive, é hila un capullo del que sale trasformado en escarabajo. Se envuelve en las hojas como los revoltones cortando antes sus cabillos y brotes para que marchitándose las pueda arrollar mejor. Corta tambien el pezon de los racimos y se anida dentro de las uvas. Hay otros dos atelabros, el *carmesí* y el *verde*, que se diferencian por el color y otras particularidades zoológicas; se perseguirán todos del mismo modo que el pulgon, quitando y quemando las hojas arrolladas y repitiéndolo hasta entrado Julio.

El *cuquillo*, *cuclillo* ó *coquillo* es otro escarabajo pequeño, sin vello, con dos manchas rojizas ó amarillo-parduscas en las espaldas y negro lo demas del cuerpo. Sale de tierra en los primeros dias de primavera segun el clima en que habita, y si despues de su salida vuelve el frío y hacen nieblas se refugia entre la corteza; pero si continúa el mal tiempo se entierra de nuevo hasta que mejora. Roe los brotes de la vid en cuanto apuntan, y no contento con esto los vacia segun van creciendo, cortándolos del todo y destruyendo la cosecha del año y hasta de los dos ó tres sucesivos. Copula en Abril ó Mayo segun los países, y su union es tan larga y distraida que nunca es mas fácil el sorprenderlos. Se deja caer al instante al suelo, se hace

el muerto y como su color es semejante al de la tierra dificulta su persecucion. El padre muere en seguida de haber fecundado á la hembra, y esta pone los huevos al dia siguiente ó pocas en las grietas y corteza de la cepa ó sobre las hojas, los cuales se avivan á muy poco, inundando la viña de una multitud de orugas que llaman *rosquillas*, porque se enroscan con la mayor lijereza en cuanto se las toca. Parecen como cenicientas ó pardas por las listas grises que cortan el color blanco del fondo y unas areolas negras que lo cubren en gran parte, dando origen á algunos pelos rígidos. Cuando todo el pámpano se ha endurecido se arrojan sobre los racimos, cortándolos y destruyéndolos uno por uno. Hacia el mes de Agosto se sepultan entre las raices de las cepas á seis ú ocho dedos de profundidad. Se perseguirán con la *descucadora* del pulgon: las rosquillas pueden destruirse en gran número quitando y quemando las hojas y pámpanos arrollados, abriendo y descortezando las cepas en que se refugien, siempre que no perjudique esta operacion. Como que en cuanto se le toca se deja caer y hace el muerto, se puede poner un lenzon ó cosa equivalente debajo de cada cepa, se menea esta para que caigan y se destruyen. Con destinar una muger á esta operacion por algunas semanas resultarian á poca costa ventajas incalculables. Si la esperiencia comprobara de un modo terminante que las rosquillas abandonan la vid por la hoja de las habas ó de los yeros, nada mas fácil que sembrar estas leguminosas de antemano entre los aliños, y quitar y quemar sus cogollos y ramos conforme se vayan cubriendo.

El *gorgojo de la vid* es un escarabajillo, parecido al del trigo y demás gorgojos, de color ceniciento, pardusco por encima y claro por debajo, con los cuernos pardos, que sale al asomar los brotes, cuyas puntas devora. Se intentarán los mismos medios de persecucion que para el pulgon.

El *escarabajo de la vid* es verde y á veces de color de teja por arriba y cobrizo por debajo. Deposita sus huevos en tierra, de los que salen unos gusanos blancos, blandos y grandes. Estan aletargados durante el invierno, pero en cuanto principia el calor de la primavera se acercan á las raices y sobre todo á las de los pies nuevos, royéndolas y aun haciendo muera la cepa. Así pasan dos ó tres años hasta que se trasforman en escarabajos y devoran las hojas, en cuyo estado se les debe hacer la mas enorme y sostenida persecucion. Se escavará ó alumbrará la cepa en la primavera para que saliendo se les pueda espachurrar y cortar las raices que hayan ulcerado.

La *chinche de la vid* suele ser temible en los años calientes y húmedos, pues se arroja sobre los racimos en la época de la vendimia, y si no se fija la atencion podrán ir muchas al lagar, comunicando al vino un olor y gusto repugnantes.

Además de estos insectos hay otros animales que acometen á la vid, tales que las *babosas*, *caracoles*, *esfinges*, algunas orugas, el *conejo*, *jabali*, *zorra*, *estornino* y otras aves: pero no son tan temibles como los mencionados.

La vid padece tambien las enfermedades que atacan en general á los árboles y demás plantas.

#### De la vendimia.

Con esta palabra se expresan dos cosas: la recoleccion ó cosecha de la uva para hacer el vino y el tiempo en que se ejecuta. Se sienta por todos como principio general, que la época de la vendimia es la de la madurez de la uva, pues en tal estado da por la fermentacion mas alcohol; pero este principio general está sujeto á algunas excepciones, pues hay al-

gunos puntos en nuestras provincias del Norte donde la uva no madura bien jamás y tienen que cortar los racimos para que no los pudra el frio y humedad del otoño; mientras que en ciertas partes de Andalucía se dejan casi hacer pasas sobre la cepa para que reconcentrándose el jugo muy azucarado dé vinos muy esquisitos y generosos. Por lo tanto la época de la vendimia dependerá del objeto que el viñador se proponga, del clima y demás circunstancias, sin que por esto deje de decirse que la mas natural, la mas general y seguida es la de la madurez de la uva. Afortunadamente desapareció el tiempo en que la época de la vendimia se fijaba por bando municipal y que tantos perjuicios acarrea, quedando libre cada propietario en hacerla cuando y como mejor le pareciere, á pesar de que no falta quien diga que es mas perjudicial esta libertad, porque obliga á que los demás vendimien cuando uno principia, si es que ha de conservar su cosecha y aprovecharse totalmente de ella; pero este óbice imaginario desaparecerá si todos y cada uno procuran guardar sus viñas y hacen respetar sus posesiones.

Determinado que la época mas favorable para hacer la vendimia es la de la madurez de la uva, esta se conoce en que el pezon del escobajo pierde su color verdoso y empieza á tomar el del sarmiento de que procede; en que se ponen tambien ásperos, pardos, reseco y verdaderamente leñosos; en que los racimos se ponen caidos y encorvan los sarmientos; en que la uva está clara, trasparente y ha perdido su dureza; en que el racimo y los granos se desprenden con facilidad y sin esfuerzo; en que el jugo de estos está sabroso, dulce, azucarado, espeso y pegajoso; y en que los granillos, pepitas ó simientes carecen de materia glutinosa.

Reconocida y comprobada la necesidad de vendimiarse, no se principiará hasta que la tierra y los racimos se hayan secado, si es que ha llovido antes, y que el tiempo parezca conservarse bueno. Muchos aconsejan el que se espere á que el sol haya disipado el rocío de la noche, en las provincias en que esto suceda, porque la uva cogida en tiempo frio fermenta con mas lentitud que la que se coge en tiempo templado ó caluroso. Conviene ajustar el número suficiente de vendimiadores para hacer la recoleccion lo mas pronto posible. Se preferirán los ya acostumbrados á esta operacion, la cual vigilará una persona severa é inteligente. Se cortarán muy cortos los pezones de los racimos con navaja, tijeras &c. separando el fruto maduro del verde ó no tan sazonado. Se tendrá la mayor limpieza y aseo, quitando las hojas, pámpanas y cuanto pueda perjudicar á la calidad del vino. Los cuébanos, portaderas &c. en que se conduzca la uva hasta el lagar estarán limpios, procurando no vaya demasiado comprimida para que no se estruje con pérdida de bastante mosto, á no ser que los útiles de transporte lo retengan como deben hacerlo. Los lagares, vasos y cuanto se necesite se tendrá tambien preparado y limpio. Es conveniente no vendimiarse mas porcion que la que pueda necesitarse para llenar del todo, en un dia, una ó muchas vasijas, pisando la uva que haga falta para llenar de una vez y en el espacio de veinticuatro horas, á lo mas, uno ó mas vasos de los en que ha de fermentar el mosto, sin dejar uva cocida, ni sobrante de un dia para otro. Se preferirán las vasijas ó depósitos pequeños ó medianos mas bien que los grandes jarraes, lagares, cubos, trullos ó trujales, pues se tardan muchos dias y aun semanas en llenar, desordenando la fermentacion y empeorando la calidad del vino.

La uva como todas las frutas, acelera su madurez hasta completarla despues de separada de la cepa, pues se disipa su agua de vegetacion y se reconcentra y aumenta la parte azucarada á expensas de la ácida; resultando gran ventaja en la cantidad del espíritu del vino si se la deja tendida algunos dias antes de pisarla, siendo necesario para que produzca todo su buen efecto que el tiempo esté seco, que los racimos esten muy sanos y nada magullados y que el piso sobre que se tiendan no tenga humedad. Esta práctica es muy comun en Andalucía, cuando la uva está aguanosa. En Galicia, especialmente en el Rivero, Valdeorras y Amandi, cuelgan ó tienden sobre paja en parage seco y ventilado la uva bien sazónada; á últimos de Diciembre ó primeros de Enero la espresmen y ponen á fermentar para formar su esquisito *vino tostado*. En Valencia suelen esponer al sol los racimos prendidos al sarmiento que cortaron de la cepa. La célebre *malvasia de Candia* se hace con uvas dejadas á enjugar en la cepa misma, retorciendo el pezon del racimo antes que acaben de madurar. Basta el calor de Málaga para hacerlas pasas en los viñedos tempranos sin necesidad de tocar al pezon.

Produce un beneficio análogo al asoleo, aunque no tan completo, la cernada y las cenizas, el yeso, cal viva y mejor la tierra caliza, rociadas en polvo sobre los racimos al tiempo de pisarlos ó antes ó en el mismo mosto, ó bien enjalbegadas en las paredes del lagar.

El *desgranado* es cuando antes de la pisa se despalilla ó separa el escobajo, gabazo, raspajo ó rampajo, cuya operacion suele hacerse tambien en medio de la pisa ó cuando ya está efectuada para formar el pie de la prensa, practicando en este último caso lo que llaman *dar de zaranda*. Con él suelen lograrse vinos mas claros, de menos color mas aromáticos y mas suaves; pero se pierde un poco en la cantidad, y aun no tienen tanto aguante si la uva no estaba bien sazónada ó el mosto era flojo, á no ser que el arte remedie estos defectos. El escobajo, el hollejo y aun los granillos favorecen la fermentacion, y dan á los vinos cierta aspereza que no repugna cuando son flojos é insípidos. No debe olvidarse, para decidirse por el desgranado, que hay castas con el palillo grueso y verdoso y con una aspereza mas desagradable que otras.

Apenas se separa el mosto de la uva, principia por la fermentacion á perder su dulzor y á convertirse en una sustancia muy diversa, que llamamos vino.

(Se continuará).

#### ANUNCIO PARTICULAR.

La REINA (Q. D. G.) por Real orden de 13 de Diciembre último, se ha dignado conceder al pueblo de Villanueva del Campo dos Ferias anuales en los dias 10, 11 y 12 de Junio, y otra el 14, 15 y 16 de Setiembre, trasladando al mismo tiempo el mercado que dicha villa celebra el Miércoles de cada Semana al Domingo de la misma. El Ayuntamiento promete no cobrar derecho alguno á los concurrentes por término de diez años; y en las dos Ferias dar pasto libre á las caballerías de los mismos en las praderas Concejiles. Villanueva del Campo Enero 8 de 1849. — P. A. D. A., Gaspar Carnero, Secretario.