

Boletín Oficial

DE LA PROVINCIA DE PALENCIA.

ADVERTENCIA OFICIAL.

Las leyes, órdenes y anuncios que hayan de insertarse en los BOLETINES OFICIALES se han de mandar al Gefe Político respectivo, por cuyo conducto se pasarán á los Editores de los mencionados periódicos. (Real orden de 6 de Abril de 1830.)

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

SUSCRICION EN LA CAPITAL. Por un año 50 rs. — Por seis meses 30. — Por tres meses 18. — Por un mes 8. — FUERA DE LA CAPITAL. Por un año 70 rs. — Por seis meses 40. — Por tres meses 24. — Por un mes 10 rs.

Se admiten suscripciones en Palencia en la Redacción del BOLETIN, calle Mayor principal, portales de la CARTIL VIEJA. — Fuera de la Capital, directamente por medio de carta á los editores, con inclusion 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 pobre, se insertarán oficialmente: asimismo cualquier sujecio concerniente al servicio nacional, que dimanare de las mismas; pero los de interés particular pagarán su insercion.

ARTÍCULO DE OFICIO.

PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS.

S. M. la Reina nuestra Señora (q. D. g.) y demás augusta Real familia continúan en la corte sin novedad en su importante salud.

GOBIERNO DE PROVINCIA.

Circular núm. 191.

INSTRUCCION POPULAR PARA EL AZUFRADO.

LAS VIDES.

CAPITULO I.

Origen de la enfermedad de la vid.

Del oidium. — Su naturaleza.

Epoocas de su invasion en diferentes países.

La enfermedad de la vid es debida al desarrollo, en la superficie de sus tejidos, de un pequenísimo hongo, observado por vez primera el año de 1845 por un jardinero inglés llamado Tucker.

El distinguido botánico inglés Berkeley, denominó á dicho vegetal *oidium Tuckeri*; oidium, por el grupo de plantas á que lo ha referido, no obstante que su fructificacion le distinga bien de ellas; y Tuckeri, en honor del jardinero que le descubrió.

El oidium es un ser organizado que vive como las plantas parásitas sobre otros seres igualmente organizados, nutriendose de su sustancia ó de sus excreciones, hasta que por su contacto acaba por hacer enfermar al vegetal que le nutre.

Se ha observado la aparicion del oidium:

En Versalles y en Montrouge, cerca de Paris, desde 1848.

En 1849, en el Norte de Francia y en Bélgica.

En 1850, en el Languedoc, la Provenza, Italia y España; y en fin, en 1851, en todo el departamento de Burdeos.

Desde 1852 á 1853, ha invadido los territorios vinícolas de casi todos los países de Europa, gran parte de los del Asia, Africa y América, sin que hasta ahora se haya observado deje de desaparecer, por completo en los puntos donde una vez se presenta. Se esplica la prodigiosa rapidez de su multiplicacion, por la doble facultad que posee de reproducirse y revivir sobre el mismo punto, á espensas del menor de sus restos, ó por medio de corpusculos (Espórulas) sumamente pequeños y ligeros, dotados de propiedades muy germinatrices, y que los vientos transportan á enormes distancias: su extrema pequenez, no permite conocer su estructura sino con el auxilio de muy fuertes microscopios; de tal modo, que aun en la época de mayor desarrollo, sus tallos, escasivamente cortos y unidos entre si, le dan un aspecto análogo á la vellosidad de un terciopelo ceniciento, ó á una capa tenue de moho, desenvuelta sobre la tinta ordinaria.

CAPITULO II.

Efectos del oidium. — Signos de su presencia.

En su origen, el oidium se adhiere débilmente á los órganos de las vides: un ligero frote basta para separarle, quedando intactas y en su estado normal las partes sobre que aparece. Más tarde, su adherencia

ya en aumento, ocasionando verdaderas lesiones en los órganos, por la misma resistencia que oponen á su desarrollo la presion de los pequeños parásitos, enlazados entre si á la manera de las mallas de una red, y tambien por la succion de los jugos nutritivos de la vid, que roban á su objeto natural.

La enfermedad ofrece, como primer sintoma, la presencia de un polvillo blanco, ó agrisado, de olor característico á moho, que unas veces no hace más que manchar las superficies en donde aparece, mientras que otras forma largas placas que las cubren por completo: esta harina, ceniza ó moho odorífero, debido á la aglomeracion de pequeños oidiums, se observa principalmente:

1.° Antes de la florescencia, sobre los entrenudos inferiores de los tallos, en las yemas, y en fin, en los bordes de las hojas.

2.° Despues de la florescencia, sobre la especie de tallo en que brota el fruto, hacia la base de este y en la superficie de la uva.

El labrador inesperto, solo puede confundir la presencia del oidium con los pelos blanquecinos con que la planta denominada *Erineum* tapiza las caras inferiores de ciertas variedades de vid, ó con los hilos que las harañas depositan sobre los renuevos, ó bien, en fin, con el polvillo que la lluvia haya depositado momentáneamente en estas, ó análogas partes del vegetal.

Obsérvase tambien, que en una viña, por ejemplo, la harina ó moho oidico ataca con preferencia ciertas cepas, sobre todo aquellas que ocupan situaciones semejantes á las siguientes:

- 1.° Junto á muralla, cerca ó pared.
- 2.° Al principio de sendas, calles de árboles, ó zanjas.

3.° En puntos bajos del terreno, ó á la sombra de los árboles.

Las primeras cepas atacadas, vuelven á serlo con preferencia y antes que las demás, si la enfermedad se reproduce. Por esta razón, deberán examinarse antes que ninguna, en la época de recrudescencia del mal, seguro de que, si nada anuncian semejantes mensajeros, de esta especie de cólera vegetal, deben abrigarse lisonjeras esperanzas para la cosecha.

Tan precioso dato exige que el viticultor márque las cepas, indicadoras, por medio de un color distintivo, blanco ó negro, por ejemplo, aplicado sobre los puntos más aparentes.

Cuando la enfermedad ha hecho grandes progresos, se observan los caracteres siguientes:

1.° Que las superficies verdes de la vid, se deslustran y decoloran, cubriéndose de manchas parduzcas, violáceas ó negras, de aspecto rugoso y llenas de picaduras semejantes á las que pudiera producir la punta de una aguja.

2.° Caerse las cortezas de los sarmientos, como si hubieran estado cerca del fuego.

3.° Crisparse las hojas y caer antes de la época natural.

4.° Endurecerse y abortar las uvas menos desarrolladas, mientras que las maduras se abren y dejan después el grano, pierden su zumo, y quedan, finalmente, reducidas á masas informes, duras y de color negruzco.

Tan solo á fuerza de un cuidado asiduo y constante, pueden salvarse de completa ruina, respecto del porvenir, las cepas que hayan presentado semejantes síntomas de la enfermedad durante muchos años.

CAPITULO III.

Medios convenientes y prácticos para combatir los efectos del oidium.

—Azufrado de las vides.

Muchos son los medios con que se pretende combatir los efectos del oidium; pero lo cierto es que, hasta el día, el único reconocido eficaz es el azufrado (1), dirigido de manera que quede destruido el pequeño hongo, en las primeras fases de su desarrollo.

Bajo la influencia del azufre desaparece el hongo, no cabe duda; pero por desgracia, y sea cualquiera el cuidado y esmero que en ello se ponga, nunca se destruye tan completamente que no vuelva á reaparecer más tarde; tan fecunda y rápida es la acción con que se reproducen sus más pequeñas partículas, propagándole con extraordinaria celeridad!

¿La acción del azufre es puramente mecánica, química ó ambas cosas á la vez? ¿Obra como polvo dividido, ó por sus vapores? ¿Por sí mismo, ó en virtud de los cuerpos extraños, que contiene, bajo diferentes estados, el azufre del comercio? Varias han sido las esplicaciones y teorías que con este motivo se han dado; sin embargo, preciso es confesar que hasta ahora ninguna ha satisfecho por completo.

Si consideramos de una manera vulgar este resultado, parece á primera vista que en esta ocasion el empirismo se ha anticipado á la ciencia; pero esto es un error, supuesto que á ella, á su espíritu práctico y experimental, son debidos todos los resultados seguidos bajo un punto de vista determinado, por más que todavía tenga que aplazarse el momento de precisar las causas y difundir las consecuencias.

Pasemos ahora á indicar sucesivamente:

1.° Las cualidades que debe tener el azufre destinado al azufrado, y los medios de hacerlas patentes.

2.° El número de azuframientos que conviene practicar; los momentos del año y aun del día en que deban hacerse; y en fin, las condiciones atmosféricas favorables á estas operaciones.

3.° Los instrumentos más usuales para verificarlas, y las precauciones que su empleo exige.

4.° Y por último, las cantidades de azufre, necesarias para azufrar un número dado de cepas, y el precio ó coste de la operación.

CAPITULO IV.

Cualidades que debe tener el azufre destinado al azuframiento.—Medio de reconocerlas.

El azufre destinado al azuframiento

(1) Recientemente se ha recomendado también, y con el mismo objeto, el cloruro de cal (hipoclorito,) reducido á polvo fino; pero aun se ignoran los resultados experimentales y comparativos que este nuevo método ofrece.

(N. del T.)

to de las vides, debe ser en polvo, lo más tenue posible y bastante puro. Una pulverización incompleta, le haría menos adherente y propio para cubrir la estension de una superficie dada; y la presencia de sustancias extrañas puede debilitar y aun cambiar su acción: así, pues, dicho cuerpo se empleará con preferencia bajo la forma de azufre sublimado ó flor de azufre, porque la suerte comercial denominada azufre en cañon, y aun el pulverizado, constituyen un polvo mucho menos fino. En cuanto á su tenuidad, debe considerarse suficientemente dividido, cuando cogida entre los dedos cierta porción de la masa, no ofrezca al tacto ni gránulos resistentes ni aspereza alguna, sino cierta finura y suavidad como la harina. Tampoco debe producir al paladar un sabor agrio ó ácido pronunciado, pues entonces podría contener ácido sulfúrico, formado á espensas del sulfuroso; cuya acción sobre las vides sería en extremo perjudicial, supuesto que obraría como materia corrosiva. Finalmente, calentada una corta porción de este azufre, sobre un pedazo de plato, cazuela ó en una badilla (por supuesto, evitando el respirar los vapores, por ser de idéntica naturaleza que los de la pajuela quemada), no debe quedar residuo alguno, sino que ha de quemarse el azufre por completo: en el caso en que haya sido adulterado con otras sustancias térreas, dará á conocer el residuo, la proporción aproximada en que dicho fraude se ha verificado.

CAPITULO V.

Número de operaciones que exige el azufrado de la vid.—Épocas del año y del día en que deben practicarse.—Condiciones atmosféricas más propicias para verificarlas.

Puede establecerse de una manera general, que la enfermedad de las vides solo exige dos azufrados generales, sobre la totalidad de las cepas: el primero, en la época próxima á la florescencia (del 20 de mayo al 10 de junio, en el Mediodía, y desde primeros de junio á mediados de julio en el Norte), y de tal modo, que la operación quede terminada antes de la total florescencia. El segundo, cuando después de la florescencia aparecen bien distintamente los gránulos de agraz (del 25 de junio al 10 de julio, en el Mediodía, y desde primeros de julio á principio de agosto en el Norte)

Cuando la falta de brazos, los lluvias ó vientos fuertes, ó en fin, cualquiera otra causa accidental, hubiesen retardado la primera operación más allá del 10 de junio el viticultor debe aprovechar el instante

más favorable para llevarla á cabo, sea cualquiera, por otra parte el estado de desarrollo en que se encuentra la época de la florescencia; y por el contrario, practicará el azufrado antes del 20 de mayo (1), si á causa de una temperatura excepcional, se hubiese anticipado la reproducción de las nuevas hojas; debiendo generalizarse igual consideración respecto del segundo azufrado, correspondiente á la presencia del agraz.

En resumen, deberán azufrarse todos los pies de cepa, en donde el oidium pueda hallar las mismas condiciones de desarrollo, en el instante en que las cepas indicadoras (aquellas en que antes aparece el mildew) sufren la enfermedad; y por lo tanto, no se debe aguardar á que las demás cepas sean invadidas por el oidium. Conviene, sin embargo, comenzar la operación por las cepas más enfermas: igual práctica se seguirá en la segunda época del azuframiento; y en fin, el labrador deberá hallarse siempre dispuesto á azufrar parcialmente en todo tiempo (aun en el de la total madurez del fruto,) las cepas en donde haya aparecido el oidium; procurando separar aquellas partes de la vid más atacadas, para facilitar el mejor resultado del empleo del azufre.

Hay varias clases de vides que por razón del clima, situación ó clase de aire atmosférico que las basta exigen una tercera operación hacia fines de julio ó primeros de agosto, y aun en setiembre, según las observaciones de M. de la Vergne, quien vió en dicho mes, y ya maduro el fruto, abortar la uva, quedando mucha parte del agraz estacionado y unido á los racimos; y en fin, con todos los síntomas que caracterizan dicha enfermedad en este período.

Sea cualquiera el número de azuframientos generales, es indispensable, después de terminado cada uno, investigar el estado de las cepas indicadoras, á fin de conocer si ha desaparecido por completo el oidium, y no confundir el que haya escapado á la acción de azufre con el procedente de una verdadera reaparición; pues en ello se arriesga el coste de otro azufrado, sin necesidad alguna.

En los grandes centros vinícolas, puede utilizarse el tiempo, capital inapreciable, practicando dicha operación todos los momentos del día; pero en este caso debe preferirse la mañana, á fin de evitar los inconvenientes que presenta para ciertas localidades verificar el azufrado durante la fuerza del sol del Mediodía: ya vol-

(1) Es imposible indicar reglas fijas en este punto, pues todo depende de la situación geográfica que ocupe el terreno vinícola; por cuyo motivo debe quedar sujeta esta práctica á la observación del labrador; únicamente le servirá de norma dos épocas, á saber: la florescencia baste de las nuevas hojas (primer azufrado), á la aparición del agraz (segundo azufrado).

(N. del T.)

veremos á hablar de estos inconvenientes, al ocuparnos de los instrumentos propios para el azufrado de las vides.

La época más favorable para esta operación es el tiempo templado, sereno y seco: el mejor previamente las vides, como se ha practicado en Inglaterra por Kyle y Tucker, y más tarde en Francia por Gontier, ó bien azufrar á segunda del rocío ó de una ligera lluvia, como se recomienda por otros agricultores, no ha dado resultado alguno; pero esto no quiere decir que deba suspenderse la operación porque llueva un poco ó reine algo de viento, todo lo contrario; pero si harán bien los labradores de abstenerse de dicha operación, no viendo mucho ó haciendo un viento fuerte. Escusado es advertir, que si esto aconteciese después de haber azufrado las cepas, ó á los dos ó tres días, y de tal modo que queden totalmente limpias las partes azufradas, conviene volver á repetir la operación en el momento en que mejore y se siente un poco el tiempo.

CAPITULO VI.

Instrumentos más propios para el azufrado.—Precauciones que hay que tener presentes en su empleo.—Cantidad de azufre necesaria para azufrar un número dado de cepas.

De todos los instrumentos ideados para azufrar las vides, ninguno se usa tanto como el propuesto por M. de la Vergne, á consecuencia, sin duda, del grande elogio que de él ha hecho, después de varios ensayos comparativos, la Sociedad de Agricultura de la Gironda, en Francia.

Dicho instrumento viene á ser una especie de fuelle ordinario, provisto en la extremidad de un pequeño depósito en forma de regadera, para que al salir el azufre mediante la presión del aire alojado en el interior del fuelle, se halle muy dividido: el azufre, finamente pulverizado, se introduce por la pala superior, provista de una abertura ajecuada, que luego se tapa con un corcho; lo demás del aparato representa un fuelle común, según dejamos dicho.

En nuestro país podía hacerse uso de un sistema análogo, para cuyo fin bastaría practicar una abertura, como de media pulgada, en círculo, sobre la pala superior de los fuelles ordinarios, á fin de echar por ella el azufre; luego, tapar con un tapon de corcho: en cuanto á la especie de alcachofa agujereada, con que debe terminarse el aparato, podía emplearse al objeto un tubo de hoja de lata, terminado en hoja y dispuesto de manera que enclufara en el cañon del fuelle.

Por lo demás, he aquí las principales precauciones que exigirá el empleo de semejante aparato.

1.° No llenar demasiado la cavidad del fuelle, á fin de que este conserve todo su juego, y evitar la rotura de la piel.

2.° Dirigir de abajo á arriba, ó viceversa, el cañon del fuelle, terminado en alcachofa, cuando la operacion deba hacerse en uno ú otro sentido.

3.° Lanzar el azufre, mediante soplos cortos, rápidos y lo mas iguales posible, según los de la correspondiente compresion; lo contrario puede ocasionar la obstruccion del cañon, la distribucion desigual del azufre, ó la rotura del fuelle.

4.° Cuando el azufrado tenga lugar de alto á abajo, debe levantarse el fuelle al concluir, para evitar que el azufre se vierta inútilmente ó obstruya el cañon de salida.

5.° Tambien se debe, de cuando en cuando, y durante el trabajo, golpear ligeramente el fuelle, á fin de evitar que se peguen en dicho cañon las partículas pulverulentas del azufre: en el caso de que haya obstruccion, bastará introducir por los agujeros, y sino es suficiente, por el tubo ó cañon, un alambre ó cualquier palito resistente.

6.° Tener cuidado de no soplar aire solo, porque entonces se quitaría el azufre anteriormente depositado.

7.° Evitar toda pérdida ó desperdicio de azufre, por dirigir mal la operacion.

8.° Cuidar de que no quede parte alguna de la cepa sin azufrar, para lo que se comenzará la operacion por la base ó pie de la misma, de manera que el azufre sea, desde luego, proyectado sobre las superficies inferiores de las hojas y granos; terminada esta parte del azufrado, se continuará en sentido contrario, esto es, haciendo caer la lluvia del azufre sobre las caras superiores.

Para que la operacion salga perfecta, en lo que se refiere á este punto, deberá el labrador ó obrero introducir el cañon del fuelle entre la serie de hojas sobrepuestas, á fin de que llegue el azufre á las últimas partes de la vid, mas próximas á su tallo principal, así como tambien á las colocadas en la circunferencia; en fin, debe tenerse muy presente; que el éxito del azufrado depende principalmente de la habilidad y esmero con que se dirige; así que se entenderá que la operacion ha sido bien ejecutada cuando todas las superficies de los órganos de la vid, tallo, hojas, flores, granos, ect., estén cubiertos de una ligera ó tenue capa de azufre, aun cuando no sea completa en toda su estension.

siado espesa, lejos de ser provechosa, es perjudicial.

Se economiza mucho tiempo, llevando los peones de labranza unas seis libras de azufre, metido en sacos adecuados, de donde luego pueden llenar los fuelles al dar principio á las operaciones en el transcurso de la misma.

Algunos trabajadores suelen sentir, al cabo de un dia de esta clase de trabajo, escozor en los ojos y ruido en los oídos: para evitar estos accidentes, deben hacer lo que sigue:

1.° No echar el azufre en los fuelles con los dedos, sino con una cucharita de hierro ó de palo.

2.° No rascarse los ojos teniendo los dedos manchados de azufre, y lavarse con frecuencia y bien las manos.

3.° Taparse los oídos con algodón en rama.

4.° Evitar el ponerse frente al viento reinante: es decir, en la direccion del viento que pueda lanzar hacia aquella parte el azufre en polvo.

En cuanto al consumo de azufre, puede admitirse, como cálculo racional, unas tres arrabas de azufre para cada pie de viña de unas 2400 cepas y en una estension de fanega y media de tierra: sin embargo, a cualquiera se le alcanza cuánto pueden hacer variar este cálculo las circunstancias especiales de las viñas, como por ejemplo, la altura y volumen de las cepas, la habilidad de los peones agrícolas, las condiciones del tiempo, es decir, si reina sequía ó humedad, calores ó viento fuerte, la intensidad del mismo mal, etc.

Calculo aproximativo del coste á que asciende el azufrado de las viñas.

Conforme á los datos de Mr. de la Vergne, y tomando el término medio de tres operaciones practicadas en una viña, ocupando una estension de fanega y media de tierra, y operando sobre 2400 cepas de unos 20 á 30 años, puede admitirse como muy probable el precio total de 124 rs. repartidos de la manera siguiente:

CAPITULO VII.	
Siete dias de jornal, á siete jornales á 6 rs. uno.	42 rs.
Cuatro arrobas de flor de azufre (quintal castellano) á 19 reales arroba.	76
Compostura de los fuelles.	6
	124

Aquí, como en el caso anterior, deben tomarse los calculos como datos aproximativos, pues claro es que han de variar en cada localidad segun el precio del azufre, el de los jornales,

la distancia á que se hallen las cepas, las condiciones del terreno, etc.

CAPITULO VIII.

Influencia del azufre empleado en la enfermedad de las vides, sobre las cualidades de los vinos resultantes. — Medios de remediar las alteraciones dependientes de su empleo.

Quando el azufrado de las vides se practica en condiciones convenientes, usando una flor de azufre de buena calidad, empleándola en dosis prudentes, repartiéndola por igual en las superficies de la vid, invadidas por el oidium y en fin, cuando las operaciones no se han hecho fuera de toda causa y tiempo, y sobre todo, se ha cuidado de que la última operacion haya tenido lugar mucho antes de la cosecha, para que el viento y la lluvia limpien por completo á la uva del polvillo de azufre que de otra suerte iría á las tinajas de fermentacion, puede tenerse como cosa cierta, que los vinos resultantes no ofrecerán alteracion alguna ni en su color, olor ni sabor.

Lo contrario acontece cuando se practica el azufrado en malas condiciones; entonces si que es preciso someter el vino elaborado á ciertos tratamientos, para darle las condiciones comerciales que han de facilitar su venta en el mercado, estas manipulaciones pueden reducirse á las siguientes:

1.° Pasar los mostos de las cubas ó tinajas de fermentacion, á través de un buen lecho ó marco de casca, procedente de uva no azufrada.

2.° Trasvasar los mostos cierto número de veces, empleando para esto, no sifones de hoja de lata que impedirían el contacto del aire, sino por el contrario, haciendo uso de regaderas cuyas alcachofas agujereadas los dejarán caer divididos en forma de lluvia, y desde cierta altura, á los embudos de los toneles ó tinajas respectivas.

3.° Lavar perfectamente el tonel, cuba ó tinaja en el que deba practicarse el trasvase, y hecho esto, quemar dos ó tres centímetros (como una pulgada) de mecha azufrada, vertiendo despues como un cuartillo de agua para disolver, mediante la agitacion, el gas sulfuroso procedente de la combustion del azufre de las mechas: concluida esta operacion se llenará el tonel, hasta la mitad, de vino, y acto continuo se volverá á quemar, en el espacio vacío de liquido, otra pulgada de mecha ó pajuela de azufre, y por último se llenará totalmente de vino el tonel.

Esosado es advertir, que durante todas estas operaciones debe haber la mayor ventilacion posible en los sitios

ó lugares en que se ejecuten, á fin de evitar á los trabajadores los efectos nocivos de los gases desarrollados, ademas del ácido carbónico, producido constante y perjudicial desprendido en la fermentacion del mosto.

En vista de la tendencia que el mosto tiene á alterarse bajo la influencia del azufre, sobre todo durante el periodo de fermentacion, y de las consecuencias inherentes á las calidades del vino, parece inútil insistir sobre las ventajas que hallarán los viticultores en no mezclar las uvas de las vides, no azufradas, ó que lo hayan sido, en excelentes condiciones, con aquellas sometidas al azufrado en circunstancias tales, que hagan dudar de la buena calidad de los vinos.

Lo que por acuerdo de la Junta de Agricultura, Industria y Comercio de esta provincia se inserta en el Boletín oficial, para conocimiento de los labradores de la misma. Palencia 12 de Marzo de 1862.—El Presidente, Manuel Ureña.—El Secretario general, Manuel Romero y Cires.

Circular núm. 120.

Habiendose fugado de la casa de sus padres la joven Irene Losa, natural de Marcilla, cuyas señas se espresan á continuacion, é ignorándose su paradero, encargo á los Alcaldes de esta provincia, Guardia civil y demás dependientes de mi autoridad, procedan á su busca y captura, en caso de ser habida, remitiéndola á mi disposicion. Palencia 19 de Marzo de 1862.—El Gobernador interino, Manuel Ureña.

Señas de la Irene.

Edad 16 años, estatura regular, color moreno, vista cambiada; viste una basquiña negra y pañuelo negro tambien al cuello.

Circular núm. 121.

Habiendo desaparecido de la casa de Mariano Santos Martin, vecino de Carrion de los Condes, en la que habitaba el jóven Calisto Villalva, cuyas señas se insertan á continuacion, los Sres. Alcaldes de esta provincia, Guardia civil y demás dependientes de mi autoridad procederán á su detencion, y remitirlo á mi

disposicion si fuese habido. Palencia 17 de Marzo de 1862.—El Gobernador I., Manuel Ureña.

Señas.

Edad 16 años, estatura corta, pantalon de verano oscuro y rayado, chaleco de paño negro con mangas, borceguies blancos gordos, y gorra de pellejo.

Circular núm. 122.

SECCION DE ORDEN PUBLICO.

Vigilancia.

Habiendo desaparecido del pueblo de Matapozuelos en esta provincia el mozo Manuel Gutierrez Fernandez natural que dicen ser de Mansilla de las Mulas, y cuyas señas se espresan á continuacion, bajo pretexto de que se dirigia á su pueblo en busca de ciertos documentos para eximirse de la suerte de soldado á que estaba sugeto en dicho Matapozuelos, ruego á V. S. se sirva disponer lo necesario á fin de que sea capturado el indicado Manuel Gutierrez Fernandez, remitiéndole á mi disposicion caso de ser habido. Dios guarde á V. S. muchos años. Valladolid 15 de Marzo de 1862.—Castor Ibañez de Aldecoa.

Señas del indicado Manuel.

Edad segun cédula que con el mismo nombre lleva consigo 22 años, estatura cumplida, pelo castaño, ojos negros y pequeños, barba roja, color encarnado, fornido de cuerpo, semblante risueño, viste pantalon de pana verdoso con trampa y tenia dos pares de paño de Sta. Maria, uno en buen uso tambien de trampa, chaquetas rojas y cortas, chaleco de pana verdoso y gorra de hule pequeña, con una chapa dorada, en la que se lee Locomotora.

En su consecuencia, encargo á los Alcaldes, Guardia civil y demas dependientes de mi autoridad, procedan á la detencion, en caso de ser habido, del indicado Manuel Gutierrez Fernandez, y lo remitan á mi disposicion con las seguridades debidas. Palencia 17 de Marzo de 1862.—El G. I. Manuel Ureña.

Circular núm. 123.

Se halla vacante la Secretaria del Ayuntamiento de Villodre en esta provincia, dotada con 1000 reales

anuales. Los que aspiren á obtenerla, dirigiran sus instancias documentadas al Alcalde presidente de dicha corporacion en el término de un mes, á contar desde la insercion de este anuncio; al tenor de lo dispuesto en el Real decreto de 19 de Octubre de 1853. Palencia 11 de Marzo de 1862.—El G. I., Manuel Ureña. 3=3

Circular núm. 124.

Son muy pocos los Sres. Alcaldes que han recogido de la Depositaria de este Gobierno las cédulas de vecindad y licencias para establecimientos públicos, que ya debieran haberse distribuido en el mes de Enero próximo pasado, y en la necesidad de hacer que esta distribucion tenga efecto inmediatamente, encargo á los que no se hallen provistos de los espuestos documentos se presenten á recogerlos dentro del mes actual, previo pago de su importe, por sí ó por medio de persona autorizada en forma; en la inteligencia de que si, asi no lo hiciesen, habre de adoptar providencias contra los morosos, ó remitirles dichos documentos por propios á su costa, como se hizo en el año anterior. Palencia 19 de Marzo de 1862.—El G. I., Manuel Ureña. 1=3

ADMINISTRACION PRINCIPAL de Hacienda pública de la provincia de Palencia.

Negociado de Consumos.

En los Boletines del 15 de Setiembre y 11 de Octubre últimos, se publicó la disposición de la Direccion general de Consumos, casas de moneda y minas del 25 de Agosto anterior, que prevenia se tuvieran á menos repartir para el presente año las sumas recaudadas y pagadas por los pueblos de esta Provincia en el anterior por el aumento de la quinta parte sobre los recargos provincial y municipal de la contribucion de consumos, con objeto de que llegase á noticia del público á la vez que de los Ayuntamientos para que estos lo tubiesen presente al formar los respectivos presupuestos municipales y aquellos no ignorasen lo que debieran satisfacer.

Consecuente con esta medida el Ilustre Ayuntamiento de esta capital ha deducido de los recargos que le han sido autorizados para los gastos municipales y provinciales en el presente año

la mencionada quinta parte que recu- do en el anterior por dicho concepto, habiéndosele aprobado por esta Administracion en 31 de Enero las tarifas por que de hacer la recaudacion con dicha rebaja las cuales se hallarán espuestas al público en cada uno de los felatos.

Lo que se inserte en este periódico oficial conforme á lo ordenado por aquel centro directivo, Palencia 14 de Marzo de 1862.—El Administrador, Ramon Rascon.

TRIBUNAL DE CUENTAS DEL REINO. Secretaria general.—Negociado 2.º de EMPLAZAMIENTO.

Por el presente y en virtud de acuerdo del Ilmo. Sr. Ministro Geffe de la Seccion 8.ª de este Tribunal, se cita llama y emplaza por 2.ª y última vez á D. Ignacio Fernandez, D. Antonio Cubero y D. Andrés Mollinedo, Depositarios que fueron de los fondos de caminos de la provincia de Palencia (ó sus herederos) cuyo paradero se ignora, á fin de que en el término de treinta dias que empezaran á contarse á los diez de publicado este anuncio en la Gaceta, se presenten en esta Secretaria general por sí ó por medio del encargado á recoger y contestar el pliego de reparos ocurrido en el examen de la cuenta de correos y caminos de dicha provincia, correspondiente al año de 1838; en la inteligencia que de no verificarlo, les parará el perjuicio que haya lugar. Madrid 10 de Marzo de 1862.—José Fallós. 2=3

Anuncios oficiales.

Juzgado de primera instancia de Astudillo.

El Doctor D. Patricio Agundez, Juez de primera instancia de Astudillo y su partido.

Por el presente, cito, llamo y emplazo á D. Matias Aguado para que dentro del término de quince dias comparezca personalmente ó por medio de apoderado, en este Juzgado á nombrar perito, caso de hallarse conforme, que realice la division de las fincas que en union de D. Pedro, Doña Gregoria, Doña Josefa y representacion de Don Mariano Agnado sus hermanos, les corresponde en término de esta villa por herencia de D. Miguel Agnado Ortega, canónigo que

fué en el Burgo de Osma, apencido que en otro caso le parará el perjuicio que haya lugar. Dado en Astudillo á trece de Marzo de mil ochocientos sesenta y dos.—Patricio Agundez.—Por su mandado, Manuel Manrique.

Juzgado de primera instancia de Palencia.

D. Andrés León Martín, Juez de primera instancia de esta Ciudad de Palencia.

Hago saber que á virtud de ejecución de D. Zacarias Laurerro y para hacerle pago, se embargaron á D. Enfilio Autolin, vecino de Dueñas, varios bienes, que han sido tasados y para cuya venta se señaló el dia diez de Abril próximo y hora de las doce de su mañana en la Sala de audiencia de esta Ciudad y su calidad, linderos y tasación se inserta en el presente.

- Sillas. Una docena de sillas de Burgos, en buen uso, y nueve reales una. 108
Mesa. Una mesa de nogal en buen uso, tasada en 460
Vino á Monteviga. Una pipa en el campo de Dueñas á Monteviga de nueve cuartas, linda S. con D. Mariano Parra, P. tierra de Antonio Bravo y M. viña de Esteban de Medina, tasada toda en tres mil rs. 3000

Juzgado de primera instancia de Cervera.

D. José Martín Rodríguez, Juez de primera instancia de esta villa de Cervera de Rio-pisuerga y su partido.

Por el presente edicto, cito, llamo y emplazo á todas y á cada una de las personas que se creyeren con derecho á los bienes yacentes por óbito de Julian Morgno, natural de Dehesa de Montejón, cuyo fallecimiento ab intestato ocurrió en la villa de Fuente de Cantos, provincia de Badajoz, para que dentro del término de treinta dias contados desde el en que tenga lugar la fijacion del último anuncio en los puntos en que haya de verificarse, comparezcan á justificar, en este mi Juzgado, el derecho á heredar dichos bienes, pues de no haberlo así les parará el perjuicio que hubiere lugar. Y para que llegue á noticia del público se inserta en el presente en el Boletín oficial de esta Provincia. Dado en Cervera á once de Marzo de mil ochocientos sesenta y dos.—José Martín Rodríguez.—Por su mandado Manuel Alonso Rodríguez.

Imp. y lib. de Gutierrez e hijos.