

Boletín Oficial



DE LA PROVINCIA DE ORENSE.

Se publica los martes, jueves y sábados de cada semana.—Se suscribe en la Imprenta de D. Francisco Paz, Fuente del Rey núm. 18, á 20 rs. trimestre para esta Capital y 30 para fuera franco de porte por trimestres adelantados.—Números sueltos á 12 cuartos el pliego.

Parte oficial de la Gaceta.

PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS.

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

GOBIERNO DE PROVINCIA

CIRCULAR NÚMERO 166.

Los Sres. Alcaldes de esta provincia se servirán manifestar á este Gobierno con la brevedad posible, si en sus respectivos distritos existe Antonio Perez, artillero que fué de la isla de Cuba, hijo de padres desconocidos, natural del pueblo de Noguerras en esta provincia.

Orense 14 de junio de 1867.

El Gobernador,

Lucas García de Quiñones.

CIRCULAR NÚM. 167.

El Sr. Coronel graduado, primer Jefe de infantería de Marina 5.º batallón Comandancia del Ferrol con fecha 8 del actual me dice lo siguiente:

«Existiendo en esta dependencia de mi cargo un documento que interesa al individuo Domingo Fernandez Outamuro, soldado que fué de este batallón, licenciado por cumplido, é ignorándose su paradero á pesar de las comunicaciones que han mediado en él, y que según la filiación del mismo parece pertenecer al pueblo de Sabando, ayuntamiento de Carbia en la provincia de Orense; mas como quiera que por el Alcalde constitucional de dicho ayuntamiento, me ha sido devuelto el documen-

to de referencia, manifestándome no pertenecía á aquella jurisdicción el individuo en cuestión.»

Lo que he dispuesto hacer público por medio del Boletín oficial

para que llegue á conocimiento del interesado. Orense 14 de junio de 1867.

El Gobernador,
Lucas G. de Quiñones.

CIRCULAR NÚM. 168.

La Direccion general de Ingenieros del Ejército con fecha 21 de mayo último me dice lo siguiente:

«Tengo el honor de remitir á V. S. la adjunta relacion de los individuos naturales de esa provincia, que en el año de 1866 han sido baja por diferentes conceptos en el segundo regimiento del arma de mi cargo, y tienen á su disposicion en la Caja del Cuerpo las cantidades que se detallan, procedentes de sus alcances; rogando á V. S. disponga lo conveniente para que insertándose en el Boletín oficial, llegue á noticia de los interesados y puedan determinar lo que les convenga para el cobro de sus créditos, pudiendo hacerlo tanto los interesados como sus herederos, presentándose en la Caja del Cuerpo en esta corte, personalmente ó por medio de persona autorizada con carta suya, en que el Alcalde del pueblo acredite la firma por medio de certificacion sellada con el del Ayuntamiento, expresando si son herederos el parentesco con el finado, ó avisando en carta autorizada el conducto por donde quiera que el Cuerpo les libre sus créditos.»

Lo que he dispuesto se inserte en este periódico oficial para conocimiento de los interesados. Orense 12 de junio de 1867.

El Gobernador,

Lucas G. de Quiñones.

SEGUNDO REGIMIENTO DE INGENIEROS.—PRIMER BATALLON.

PROVINCIA DE ORENSE.

Relacion de los individuos naturales de la expresada provincia, que fueron baja en el año próximo pasado de 1866, y tienen á su disposicion en la caja de este batallon, las cantidades que se detallan á continuacion procedentes de sus alcances.

Pueblos de su naturaleza.	Motivo de la baja.	Clases.	NOMBRES.	Ecs. Milés.
Sauto.....	Fallecimiento..	Soldado 2.º	Francisco Ledo Fernandez.....	8934
Merens.....	Idem.....	Idem 1.º	Francisco Sotelo....	7170

Los interesados ó sus herederos podrán cobrar sus respectivos créditos de las dos maneras siguientes:

1.º Presentándose en la caja de este batallon, personalmente ó por medio de persona autorizada con carta suya, en que el Alcalde del pueblo acredite la firma por medio de certificacion sellada con el sello del Ayuntamiento. En el segundo caso la certificacion del Alcalde expresará además que el que firma la carta, es padre, madre, ó heredero del finado.

2.º Avisando en carta autorizada con los requisitos necesarios el conducto por donde quieran que el batallon les libre sus créditos.

Madrid 14 de mayo de 1867.—El T. C. Comandante segundo Jefe, Rafael Pallet.—V.º B.º—El Teniente Coronel primer Jefe, Zevarmon.

ANUNCIOS OFICIALES.

Junta económica del Departamento de Marina del Ferrol.

En virtud de Real orden de 31 de mayo último, se saca á nueva licitacion el suministro de galleta, pan fresco, harina y otros artículos que se necesitan para el consumo de los buques y demas atenciones en este departamento por el término de dos años, bajo el pliego de condiciones que se insertó en la Gaceta de Madrid de 5 del actual y sus citas, y que estará de manifiesto en la Secretaria de la Capitanía general de este departamento hasta el día 25 del corriente, en que se celebrará el remate, empezado el acto á la una de la tarde.

Ferrol 8 de junio de 1867.—El Capitan de Navio, Secretario, Francisco de Paula Manjon.

Ayuntamiento de Entrimo.

Terminado el repartimiento de la contribucion territorial de este distrito para el próximo año económico, se hallará expuesto al público en la Secretaria de este Ayuntamiento por el término de seis dias, á contar desde el en que tenga lugar la insercion en el Boletín oficial, durante cuyo plazo serán oidas y resueltas las reclamaciones.

Entrimo junio 10 de 1867.—El Alcalde, Pedro Gonzalez.

Ayuntamiento de la Mezquita.

El repartimiento de consumos y la matricula de subsidio industrial de este distrito para el año económico de 1867 á 68, se hallan expuestos al público en la Secretaria de Ayuntamiento por el término de la ley, que se contará desde la insercion de este edicto en el Boletín, durante el que los contribuyentes podrán deducir de agravio.

Mezquita 10 de junio de 1867.—El Alcalde, Domingo Antonio Alvarez.

Estado que manifiesta la fuerza que tiene la expresada en el mes de la fecha y su situacion.

Table with columns for 'INFANTERIA' and 'CABALLERIA', listing personnel by rank (Comandante, Oficiales, Sargentos, Cabos, Guardias) and location (Orense, Cea, Carballino, etc.).

La fuerza de esta provincia está prestando el servicio en las once cabezas de partido que hay en la misma y además varios puestos como son: Esgos, Villarino, Castro, Gudiña, Ventas, Villaderrey, Cea, Brués, Santacruz y Gomeñende.

Orense 5 de junio de 1867. El Comandante de provincias José Pérez Colomer.

PROVIDENCIAS JUDICIALES.

D. Cayetano Rodríguez Fraga, secretario del juzgado de paz del distrito municipal de Nogueira de Ramuin. Certifico: que en el juicio verbal promovido por Manuel Álvarez, comerciante del lugar de Verdefondo, parroquia de San Cristóbal, contra José Gomez Canello, recayó la sentencia del tenor siguiente: En Nogueira de Ramuin á 6 de mayo de 1867: El Sr. D. Manuel Rodríguez, juez de paz de este distrito, habiendo visto el precedente juicio verbal, y Resulta sido que Manuel Álvarez, comerciante del lugar de Verdefondo, demandó á José Gomez (s) Canello, de la misma parroquia de Armariz, á fin de que le satisfaga con costas la cantidad de 165 reales que le adeuda procedidos de generos que llevó al fado de poder del demandante, resto de mayor suma: Resultando que el demandado no compareció á la celebracion del juicio, por cuya razon se le declaró en rebeldia: Resultando que á instancia de la parte autora se ha llamado á declarar al demandado José Gomez Canello bajo juramento indeciso, á tenor de la certeza de la reclamacion; y no habiendo comparecido á pesar de haberle citado las veces necesarias y con apercibimiento de tenerle por confeso de la reclamacion en este caso, se le declaró como tal: Considerando que la no comparecencia del demandado á la celebracion del juicio ni á prestar la declaracion expresada, hace presumir legalmente que ninguna excepcion tiene que deducir en contra de la demanda interpuesta, reconociendo implicitamente la certeza de la reclamacion: Vistos los artículos 293, 297 y 1173

de la ley de Enjuiciamiento civil, falla que debe de condenar y condena al José Gomez Canello, satisfaga al demandante Manuel Alvarez los 175 rs. reclamados al término de tercero dia, con las costas y gastos del juicio. Y por esta sentencia así lo determina, manda y firma dicho señor juez, con prevención de que de no obtener la notificación personal del demandado, se publique esta sentencia con arreglo al art. 1190 de la expresada ley de que yo secretario certifico. Manuel Rodríguez. Cayetano Rodríguez Fraga, Secretario. Así resulta de la sentencia inserta á que me remito. Y para que así conste, expido la presente, visada del señor juez, en Nogueira de Ramuin á 31 de mayo de 1867. Cayetano Rodríguez Fraga, secretario. V.º B.º Manuel Rodríguez. D. Cayetano Rodríguez Fraga, secretario del juzgado de paz del distrito municipal de Nogueira de Ramuin. Certifico: que en el juicio verbal promovido por Manuel Alvarez, comerciante del lugar de Verdefondo, parroquia de San Cristóbal de Armariz, contra José Dominguez, de la misma parroquia, recayó la sentencia que dice así: En Nogueira de Ramuin á 6 de mayo de 1867. El Sr. D. Manuel Rodríguez, juez de paz de este distrito, habiendo visto el precedente juicio verbal, y Resultando que Manuel Alvarez, comerciante y vecino del lugar de Verdefondo, parroquia de San Cristóbal de Armariz, demandó á José Dominguez, de la misma parroquia, á fin de que le satisfaga con costas la cantidad de 320 reales que le adeuda, procedidos de generos que llevó al fado de poder del demandante. Resultando que el demandado no tom

pareció á la celebracion del juicio, por lo que se le declaró en rebeldia: Resultando que á instancia de la parte autora se ha llamado á declarar al demandado José Dominguez, bajo juramento indeciso, á tenor de la certeza de la reclamacion; y no habiendo comparecido á pesar de haberse citado las veces necesarias, y con apercibimiento de tenerle por confeso de la reclamacion en este caso, se le declaró como tal: Considerando que la no comparecencia del demandado á la celebracion del juicio ni á prestar la declaracion expresada, hace presumir legalmente que ninguna excepcion tiene que deducir en contra de la demanda interpuesta, reconociendo implicitamente la certeza de la deuda que se le reclama: Vistos los arts. 293, 297 y 1173 de la ley de Enjuiciamiento civil: Fallo que debe de condenar y condena al demandado José Dominguez, satisfaga al demandante Manuel Alvarez los 320 rs. reclamados con las costas del juicio al término de tercero dia. Y por esta sentencia, así lo determina, manda y firma dicho Sr. juez, con prevención de que en caso de no obtener la notificación personal del demandado, se publique esta sentencia en el Boletín oficial de esta provincia y se practique lo mas que previene el art. 1190 de la ley de Enjuiciamiento civil, de que yo Secretario certifico. Manuel Rodríguez. Cayetano Rodríguez Fraga, Secretario. Así resulta de la sentencia inserta á que me remito. Y para que así conste, expido la presente, visada del Sr. juez, en Nogueira de Ramuin á 31 de mayo de 1867. Cayetano Rodríguez Fraga, V.º B.º Manuel Rodríguez. D. Juan Aquilino Martínez, secretario del juzgado de paz de Abion. Certifico, que en este juzgado tuvo efecto la sentencia que dice: En Abion á 27 de mayo de 1867: Vista la anterior acta de juicio verbal celebrado á instancia de Manuel Rodríguez, Rúa, contra Domingo Vales, labrador y vecino, aquel de la parroquia de Barroso y este de la de Avelenda, sobre reclamacion de reales: Resultando que el primero demandó al segundo por la cantidad de 300 reales procedidos de préstamo y plaza, rendido en 22 del corriente: Resultando que el demandado no se presentó sin embargo de haber sido citado en forma, y en su rebeldia el demandante dió la prueba testifical y documental que tuvo por conveniente: Considerando bastante probada la accion del demandante, Fallo que debo condenar y condeno á Domingo Vales al pago de los 300 rs. á Manuel Rodríguez Rúa dentro del término de tercer dia despues que esta causa se ejecutoria con las costas, debiendo notificarse al demandado si continuare rebelde conforme al art. 1190 y siguientes de la ley de Enjuiciamiento civil. D. José Gabian, juez de paz de Abion, así lo dicto, pronunció y firma de que yo secretario certifico. José Gabian. Juan Aquilino Martínez, secretario. Y en cumplimiento de lo prevenido es la presente que firmo con el sello y visto bueno del señor juez, en Abion á 10 de junio de 1867. Juan Aquilino Martínez. V.º B.º José Gabian. D. Ricardo Rodríguez Marquina, caballero de la inclita orden militar de San Juan de Jerusalen, juez de paz de la villa de Celanova con funciones interinas del de primera instancia de la misma y su partido etc. Hago saber que por consecuencia del juicio necesario de acreedores que pende en este juzgado y escribania del señor D. José Benito Reza, contra los

hijos de Benito Fernandez de Outeiro de Pardey y los señores de la Merca, tuvo efecto la junta para el nombramiento de síndicos que previene el artículo 559 de la ley de Enjuiciamiento civil, por resultado de la cual fueron electos de mútua conformidad por tales síndicos D. Juan Manuel Martínez, vecino de Alvariz de la Bola y Gregorio Sueiro de Mansiños de la Mesa, á los cuales hubiéndose nombrado mandando se les ponga en posesion de su cargo y se les pague á reconocer los arrendamientos y deudas y el nombramiento se hizo notorio por medio de edictos y del Boletín oficial de la provincia donde se insertó la convocatoria para la eleccion de los mismos, con prevención de que se les haga entrega de cuanto corresponda al concursado; bajo pena de no pago conforme á lo que ordena el artículo 547 de dicha ley. para que lo por mi dispuesto tenga efecto, libro y firmo el presente en dicha villa de Celanova á 1.º de junio de 1867. Ricardo Rodríguez Marquina. De su orden José Camino Reza. D. Antonio Taboada, juez de primera instancia de la villa y partido de Caldas de Reyes en la provincia de Pontevedra. Hago saber que en este juzgado y escribania del que refrenda se sigue causa criminal de oficio contra Manuel Peña y Gil, vecino de Santiago de Godos, sobre estafa de 3.000 rs. á Andrea Tojo y su hijo Manuel Alfonso, cuya causa despues de sustanciada en forma, pasó al Promotor fiscal, quien la devolvió con el dictamen que con el auto en su virtud proveyó, dicen así: D.º D.º D.º Dictamen. El Promotor fiscal, despues de haber examinado esta causa instruida por virtud del parte que encabeza y sus antecedentes el Sr. D.º D.º D.º casado, labrador y vecino de Santiago de Godos, edad 54 años, por estafa, dice: que es indudable que el resultado de las diligencias practicadas, inclinan el ánimo á creer que efectivamente las estafaciones de dinero que hizo á Manuel Alfonso y Tojo, su madre Andrea y á los otros que se refiere la declaracion del folio 55 y sucesivos, son de masiado alholladas para suponerlas invertidas en los objetos que se dice. Se comprende por eso que al ofrecer y voluntariamente el procesado á ser agente en las quintas y formacion de expedientes de excepcion de que se ocupa, lo hizo con ánimo de lucrarse y que verdaderamente consiguió esto, propiciado con el mero hecho de no aparecer rindiendo cuentas de las cantidades que con tal objeto le fueron entregadas. Mas esto no es ciertamente lo bastante para calificarlo de reo del delito de estafa, porque este si existe, tiene que resultar de esa liquidacion que tienen derecho á exigir, lo mismo la Andrea Tojo, que los otros que depositaron en él confianza. Dar por sentado que existe el delito por que se procede, cuando consta que los 3.000 reales que sacó á préstamo el Peña para la Tojo, los entregó á esta en el mismo dia que los entregó á Manuel Gomez, es un absurdo por que, mas que resultar de esa misma cantidad fué á manos del Peña en diferentes partidas y con el destino que supone el Manuel Alfonso. En este supuesto y que la conducta del procesado ha sido de huirse hoy por hoy por los resultados de los antecedentes, únicamente en el acto de la liquidacion de gastos y rendicion de cuentas que de los mismos existan los que se crean estimados en el mismo proceso, si se supone acreedor contra uno de ellos, este ministerio, habida consideracion á que las sospechas que existen y arrojan los antecedentes contra el Manuel Peña y Gil, no son bastantes á pedir contra él penalidad alguna que se sofoca de su delincuencia el cumplimiento que exige la regla 45 de la ley provisional para la aplicacion del Código, propone la ab-

pero también realizan mas trabajo por menor precio de coste en el producto.

Un grande aparato de destilacion continua, calentado a fuego desnudo y susceptible de destilar 2,000 litros de jugo fermentado por hora, cuesta 24,300 francos, ó sean unos 85,000 reales vellón, en casa del citado Mr. Cail, de Paris, con todos los accesorios, y ademas el embalaje, transporte y armado.

Otro aparato continuo de igual clase y objeto que el anterior, calentado por vapor en vez de fuego desnudo, cuesta lo mismo que el precedente; pero hay que añadir el generador del vapor, que siendo de fuerza de 40 caballos, timbrado á 5 atmósferas y provisto de todos los accesorios, cuesta sobre 10,000 francos en Paris, sin contar el embalaje, el transporte y el armado.

Para defecar los jugos en grande escala y para convertirlos en jarabes se necesita gastar otros 80,000 reales vellón por lo menos, cuando se trata de verdaderas fábricas industriales para beneficiar dicho Sorgo azucarado.

Todos estos y otros medios perfeccionados, son los que dan el verdadero resultado industrial y una crecida ganancia; pero estas indicaciones prueban que solo á empresas manufactureras es dado poseerlos.

En las comarcas don le se aprensian el aceite y las uvas, pueden obtener los experimentadores una parte del jugo y beneficiarlo como ensayo industrial, bastando para esto cortar en pedazos los tallos maduros, encerrarlos como las uvas en una envoltura de tela ó de esparto bien limpia, y aprensarlos todo lo mas que se pueda; pero como en esta operacion se deja mucho jugo en la caña, deben estas ensayarse previamente del modo que indico en mi citada Memoria, á fin de comparar su contenido total con el extraido por dicho medio ó por otro que se adopte. En la industria hemos dicho ya que no surgen estas pérdidas ni estas dificultades, porque los fabricantes reunen para el objeto los medios perfeccionados, como dice la mencionada Revista colonial (1). Las prensas deben lavarse perfectamente al ir á usarlas, para que no comuniquen mal gusto al jugo.

Otro medio está en uso para pequeños ensayos industriales, y consiste en cortar los tallos maduros en redondelitas de media pulgada de largo, cocerlas durante una hora en grandes peroles, ollas ó calderas, cubriendolas antes de agua; decantar este primer jarabe filtrándolo por un saco de muleton, y volver á llenar la vasija de agua hasta cubrir las rodajas de caña, hacer cocer esta segunda maceracion una hora tambien, y decantarla y filtrarla como la primera. En seguida se aumen ambas porciones de agua azucarada así obtenida y pueden concentrarse hasta convertirlas en jarabe, cuya densidad se gradúa segun el uso á que se destine, pues es claro se necesita varios conocimientos siquiera prácticos el que haga los ensayos. Siendo para jarabes, se debe concentrar hasta que se evaporan las 3 cuartas partes del jugo.

Esta manera de extraer la sustancia azucarada, es empirica mas bien que otra cosa; pero surte su efecto en el concepto de ensayo, teniendo la ventaja de que no exige la previa defecacion del jugo como extraendolo con las prensas. Cuando las cañas se han desecado para beneficiarlas despues, este método, perfeccionándolo, es el que sirve para extraer dicha materia sacarina; cortando primero las cañas en pedacitos, y luego corriendola

(1) En esta técnica instrucción, no pueden ser de critico los buenos procedimientos verdaderamente industriales que se conocen para el beneficio manufacturero de estas plantas en grande escala; pero indicare algunas que se pueden adoptar en las

las en agua limpia; y dice Mr. Leplat que en este caso la azúcar se extrae mas simple y mas fácilmente. Se debe pues generalizar este método de secar los tallos maduros y ensayarlos cuando se pueda. La maquina industrial necesaria para cortar ó despedazar en este procedimiento las cañas, se parece á un corta-paja á veces, y tambien puede ser una raspa fuerte, que fabrica Mr. Cail.

El jugo que se extraiga de las cañas frescas por medio de prensas, debe sufrir siempre una defecacion que lo purifique de la fécula verde que contiene. Esta operacion consiste en añadirle poquito á poco cierta cantidad de cal viva en frio, hasta que un papel de cúrcuma indique la saturacion de los ácidos contenidos en el jugo. Entonces se calienta un poco dicho jugo, de modo que apenas llegue su temperatura á 50° centigrados, porque si el calor sube mas alto, le comunicará mal gusto á los productos. Se deja despues enfriar y clarificar por si mismo el jugo decantándolo cuando todas las materias extrañas se han precipitado al fondo, ó mejor filtrándolo por sacos de muleton.

Mr. Joulie dice que para cada litro de jugo bastan 5 gramos de cal viva, la cual se debe añadir al jugo disuelta en agua, en forma de lechada; y para que dicho jugo no sufra la fermentacion viscosa durante las operaciones, aconseja echar unas gotas de ácido fólico en el mosto. Yo aconsejo mas bien un gramo de piedra alumbré (sulfato de alumina) en cada litro de jugo, por ser mas expedito el hallar esta sustancia y porque no comunica gusto malo ninguno al jugo azucarado. Esta sustancia, muy astringente, impide la fermentacion durante varios dias, y luego puede extraerse disolviéndola en agua, ó con un poco de carbonato de sosa por litro en el mismo liquido alumbrado, cuyo carbonato se convierte en sulfato sódico insoluble y precipita la alumina enteramente.

Mr. Vilmorin defecó el mosto corriendolo con 200 gramos de virutas de roble ó de encina por hectolitro de jugo, y tambien Mr. Wray aconseja el tanino; pero el uso del sulfato de alumina ofrece mayores ventajas, no quedando en el mosto nada cuando se deja precipitar despues de añadir el carbonato de sosa, y puede acabarse de clarificar por medio de la clara de 6 huevos de gallina por hectolitro, corriendolo.

Una vez así preparado y clarificado el jugo, queda listo para el uso á que deba aplicarse. Si se destina á la fermentacion para destilar, es preciso añadirle media libra de ácido sulfúrico por hectolitro, y ademas 500 gramos de levadura de cerveza aprensada, para hacerle fermentar rápida y ventajosamente, destilándolo en seguida que ha fermentado. El malte de trigo usado en triple cantidad, puede suplir dicha levadura.

Si el jugo se destina para extraer azúcar, se debe concentrar á fuego lento, y aun mejor al baño de maría, hasta el punto de caramelizacion, dejándolo, entonces enfriar y cristalizar en vasijas de barro, por el método empleado en la fabricacion de azúcar de todos especes.

En el caso de destinar el mencionado jugo á fabricar bebidas fermentadas, se corre con las virutas de roble ó de encina que indica Mr. Vilmorin, hasta que se concentre un poco, y luego se deja fermentar en un punto donde la temperatura no baje 20° centigrados ni sobe de 30°, trasgándolo cuando se ha clarificado; siendo bueno añadirle alguna levadura de las citadas, para que la fermentacion se inicie ó desenvuelva. Por este procedimiento se fabrican muchos vinos ó piquetas de Sorgo en Francia, mas potables que los vinos inferiores de uva, y que varias sidras y piquetas ó puricelas, como las llaman en las provincias del Norte.

En los Lajos Pirineos, segun dice Mon-

siere, se fabrica hoy dia en mucha abundancia este vino, sin recurrir siquiera á la defecacion. Para ello se dejan secar al sol las cañas de Sorgo azucarado, y una vez secas las guardan en puntos donde la humedad no las perjudique lo mismo que se haria con un grano cualquiera. Cuando van á fabricar el vino toman la cantidad necesaria de cañas, las quebrantan machacándolas algo, y las cortan en pedacitos de media pulgada de largo, con los cuales llenan una barrica ó tonel hasta la 4.ª ó 3.ª parte de su cabida. En seguida acaban de llenar la vasija con agua buena, echada, haviéndola sobre las cañas así picadas, y se deja fermentar 8 á 10 dias todo junto, procurando que la temperatura no baje de 15 grados al menos. Al cabo de ese tiempo se trasiega dicho liquido, convirtiendolo en excelente vino ó piqueta y se le puede gastar en seguida.

Igual procedimiento conviene seguir para destilar, al menos en pequeño, dichas plantas, porque en este caso el Anís y el Sorgo contienen suficiente cantidad de fermento para transformar su azúcar en alcohol, y la defecacion es innecesaria así como la adición de levadura.

Dada ya una idea, aunque ligera, de algunos procedimientos que al público no científico, le es necesario conocer para hacer los ensayos que ofrece esta Sociedad premiar, vengamos ahora á considerar las mencionadas plantas sacarina bajo el punto de vista económico.

No me entretengo en hacer comparaciones sobre la fabricacion de azúcar, porque mientras España tenga sus colonias actuales, y por añadidura sus faldas mediterráneas, donde la caña de azúcar se produce fácilmente, no urge el acudir al Anís y al Sorgo para dicha fabricacion. Pero si es conveniente, útil y ventajosa la fabricacion de jarabes, no solo para aumentar los alimentos del hombre en España, sino para mejorar la produccion actual de sus vinos como se está haciendo en Italia, y para aumentar esa misma cantidad de vino, haciéndolos exportables y ofreciendo al comercio en esas cantidades de tan precioso artículo, con que disminuir el gran déficit que anualmente arroja nuestra balanza comercial.

Como prueba de que esta mejora y este aumento en el reino es fácil y ventajosa en todos conceptos, voy á copiar algunos párrafos de las comunicaciones dirigidas á la Sociedad imperial francesa de aclimatacion y publicadas en el Boletín oficial de la misma. La primera del baron de Aude, dice así:

Señor Presidente: Permitidme distraer á nuestra noble Sociedad con la expresion de los magníficos resultados obtenidos en el cultivo del Sorgo azucarado, y en la aplicacion de sus productos. Su aclimatacion en este país, es ya un hecho incuestionable, porque desde los primeros años de su introduccion en Sicilia, esta planta ha prosperado tan perfectamente, que sus granos han llegado siempre á la madurez perfecta. Pero desde el año de 1858, los esfuerzos se dirijen todos en busca de la utilidad industrial que pueda sacarse de sus productos, en ventaja de la agricultura de este país desgraciado, tan poco estudiado y mal conocido aun.

Se sabe que Sicilia es un país esencialmente vinícola, y que el producto de sus viñas es uno de los primeros ramos de su riqueza nacional. Sabidos tambien que su vino se exporta á Nápoles, á Malta, á Inglaterra y América, conociéndose en estos dos últimos países y en Francia con el nombre de vino de Marsala. Se sabe igualmente que en Sicilia para la fabricacion de estos vinos, se emplea generalmente el 5 por 100 de mosto de uvas cocido, el cual se deposita en el fondo de los toneles antes de verter en ellos el mosto de uvas natural; cuya adición tiene por objeto aumentar en dicho

mosto natural la cantidad de materia azucarada que esente la fermentacion tumultuosa y produzca un vino fuerte, picante y alcohólico. Esta fabricacion está adecuada al gusto de los consumidores, los cuales no aprecian los vinos ligeros del Norte, por ser poco alcohólicos.

En vista de todo, yo dije para mí: si el Sorgo de China hasta el presente no ha podido todavía dar el azúcar bien cristalizado, al menos podrá suministrar un jarabe con que sustituir al mosto cocido, y en este caso la Sicilia obtendría una gran ventaja, una utilidad inmediata, de la cual sería deudora á nuestra Sociedad de aclimatacion, por mediacion de la cual este país ha obtenido esa planta.

Los estudios sobre la cantidad de terrenos cultivados en viñas en Sicilia, y sobre la produccion probable que se puede obtener cada año, me han conducido á la conclusion de que, si se pudiese sustituir al mosto de uvas cocido otro liquido que no fuese extraido de las viñas, podría aumentarse la produccion anual de los vinos de dicho isla en 31,680,000 litros. Pero todas las teorías no tienen ningun mérito mientras no sean confirmadas por los hechos y por reiteradas experiencias.

Así es que el año de 1858 se comenzaron á practicar los primeros ensayos, y fueron continuados los años de 1859 y 1860. Los resultados han sido de los mas felices. El vino preparado con el jarabe de Sorgo de azúcar, completa su fermentacion mas pronto, se clarifica inmediatamente, y adquiere un gusto mas agradable que el vino preparado con el mosto de uvas cocido. El conocimiento de la utilidad de este empleo se ha esparcido ya y divulgado, y el cultivo del citado Sorgo ha comenzado á ser provechoso en las inmediaciones de Palermo, Catania y Mesina.

Pero la gran dificultad que habia que vencer, consistia en encontrar un medio pronto, fácil y menos costoso para extraer el jugo de las cañas del Sorgo azucarado porque el antiguo método era muy largo y muy incómodo, y ademas solo daba por dia una cantidad de jugo insuficiente para alimentar las calderas destinadas á su concentracion y evaporacion. Sin embargo, las experiencias hechas por mí en octubre de 1858, me han permitido extraer el 40 por 100 del jugo con relacion al peso de las cañas; pero esta cantidad es demasiado ínfima en proporecion del que contienen.

(Se continuará.)

ANUNCIOS NO OFICIALES.

SE ENSEÑA A FABRICAR VINAGRES blancos, sanos y ricos, de vinos tintos; á hacer buenos vinos y mejorar los malos. Dirigirse á la Comision á cargo de Sierra, calle del Fomento, 36 principal Madrid.

Precio \$jo.

RELOJERIA GARANTIDA DEL PROGRESO
DE
JEREMIAS GIROD, RELOGERO,
Calle de Acedo núm. 78 y 79 Coruña.
FABRICA EN SUIZA.—DEPÓSITOS EN LISBOA.
—PORTO.—CORUÑA.

Grande y variado surtido de relojes de bolsillo, de oro y plata, ingleses y suizos así como relojes de sobremesa, adem de pared llamados Camandulas, adem de cuadros, todo de gusto moderno y á precios muy ventajosos; vende al por mayor y menor.

Compan toda clase de relojes.
IMPRENTA DE D. FRANCISCO PAZ,