

Las leyes y las disposiciones generales del Gobierno son obligatorias para cada capital de provincia desde que se publican oficialmente en ella, y desde cuatro dias despues para los demas pueblos de la misma provincia. (Ley de 3 de Noviembre de 1837.)



Las leyes, órdenes y anuncios que se manden publicar en los Boletines oficiales se han de remitir al Gefe político respectivo, por cuyo conducto se pasarán á los editores de los mencionados periódicos. Se exceptúa de esta disposicion á los Señores Capitanes generales. (Ordenes de 6 de Abril y 9 de Agosto de 1839.)

BOLETIN OFICIAL DE LEON.

ARTICULO DE OFICIO.

Gobierno político.

Direccion de Gobierno.—Núm. 149.

Habiendo advertido que algunos Alcaldes de los Ayuntamientos comprendidos dentro de la demarcacion de los respectivos distritos de Gobierno civil de la provincia remiten directamente á esta oficina los datos referentes ú la formacion del Registro civil, estándoles encargado por la circular de 31 de Diciembre último, inserta en el Boletin oficial núm. 157 se comuniquen con el Gobierno superior político por conducto de los Señores Gefes civiles; he dispuesto recomendarles de nuevo el cumplimiento de la citada circular, á cuyo efecto se ponen á continuacion de la misma los Ayuntamientos que como igualmente sus Alcaldes constitucionales, funcionan bajo la inmediata inspeccion de los referidos Gefes civiles. Por lo tanto espero que tanto los Ayuntamientos, como los Señores Alcaldes constitucionales y particulares de los pueblos que constituyen los Gobiernos civiles, se dirigirán en lo sucesivo á los respectivos Gefes de los mismos en sus reclamaciones, gestiones y demas que se ocutra á no ser que

este Gobierno político determine otra cosa por exigirlo así el mas pronto servicio público. Leon 15 de Abril de 1848.—Agustin Gomez Inguanzo.

Direccion de Gobierno, Ayuntamientos.—Núm. 150.

El Excmo. Sr. Ministro de la Gobernacion del Reino con fecha 6 del actual se ha servido dirigirme la Real órden que sigue.

«S. M. la Reina se ha enterado de la comunicacion de V. S. fecha 21 de Marzo último, consultando en que época los concejales reelegidos pueden usar del derecho de renuncia que les concede la ley. En su vista y considerando S. M. que el derecho de renunciar los cargos concejiles es una excusa voluntaria igual á los demas de esta clase que la ley establece, se ha servido declarar que la época de hacerlo valer es del 10 al 15 de Noviembre en los años en que correspondan elecciones generales.»

Lo que se inserta en el Boletin oficial para su publicidad, conociendo y gobierno de quien corresponda. Leon 14 de Abril de 1848.—Agustin Gomez Inguanzo.

Para cumplir una orden de la superioridad he tenido por conveniente recomendar á los Sres. Jefes civiles y Sres. Alcaldes constitucionales de la provincia procuren tener noticia del paradero del Sr. D. Mariano de la Bodega y de la Cuadra, hijo de D. Juan Manuel de la Bodega y de la Cuadra, Ministro que fué de S. M. Católica y Consejero de Estado de Madrid, sirviéndose darme aviso del resultado. Leon 14 de Abril de 1848.—Agustin Gomez Inguanzo.



Dirección de Gobierno.—Núm. 152.

Por el Juzgado de 1.^a instancia de Utrera se me recomienda dé las órdenes oportunas para que se procure la captura del reo Feliciano Pelaez, prófugo de la causa que se sigue en aquel Juzgado por robo de varios efectos á Pedro del Pipo y Bernabé Hidalgo, cuyas señas del reo se ponen á continuación. En este concepto hé dispuesto encargar á los Alcaldes constitucionales, destacamentos de Guardia civil y empleados de P. y S. P. practiquen las mas eficaces diligencias á fin de aprehender al citado Pelaez y le dirijan con la conveniente seguridad, caso de ser habido, á disposicion del Sr. Juez de 1.^a instancia de Utrera. Leon 15 de Abril de 1848.—Agustin Gomez Inguanzo.

Señas del reo Feliciano Pelaez.

Natural de Palazuela de las Cuevas, soltero, labrador, edad 20 años, estatura corta, pelo negro, ojos pardos, nariz regular, barbilampiño, cara regular, color trigueño.



Dirección de Instrucción pública.—Núm. 155.

El Ilmo. Sr. Director general de Instrucción pública me traslada con fecha 25 de Marzo último la Real orden siguiente.

»El Sr. Ministro de Comercio, Instrucción y Obras públicas con fecha 14 del corriente me dice lo que sigue.

Con esta fecha digo al Ministro de Hacienda lo siguiente.—He dado cuenta á la Reina (Q. D. G.) de una comunicacion del Director del Instituto de segunda enseñanza de Badajoz, manifestando que se habian negado los en-

cargados de la intervencion de aquel Gobierno político, á satisfacer al Secretario del Instituto y Director referido, las gratificaciones que el artículo 13 del vigente reglamento de Estudios les concede, por juzgarlos incluidos en la Real orden de 2 de Agosto del año último, espedita por el Ministerio del digno cargo de V. E., en la cual se mandaba que ningun empleado pudiese percibir mas de un sueldo. Entera da S. M., y considerando que las gratificaciones que disfrutari los Secretarios y Directores de los Institutos forman parte de sus respectivas dotaciones, se ha servido declarar que no se hallan comprendidos en la mencionada Real orden de 2 de Agosto próximo pasado.”

Lo cual he dispuesto publicar en el Boletin oficial para los fines que pueden interesar. Leon 14 de Abril de 1848.—Agustin Gomez Inguanzo.

AGRICULTURA PRACTICA.

(Continuacion.)

Se entrescarán las que nacen espesas, arrancando las malas yerbas en cuanto la planta haya crecido unos dos dedos. Segun lo claras ó espesas que se crían es el tamaño de su raiz. Los riegos serán frecuentes durante los calores. Si se hacen varias siembras en diferentes épocas del año se pueden tener frescas para el consumo, arrancándolas sucesivamente segun se necesiten, estando en buena disposicion desde Junio. Las zanahorias mas crecidas se sacan con el azadon por Diciembre, y si se trata de sacarlas todas y conservarlas, se lavarán recortándoles las hojas, y en un cuarto abrigado se colocarán por tandas con las coronas hacia afuera sobre capas de arena seca de rio de cuatro á seis dedos de grueso, alternando con otro lecho de zanahorias y así sucesivamente.

Las plantas que se suprimen en la entresaca pueden plantarse en otros sitios si es que se han sacado las raices intactas, pues si no nunca llegan á ser buenas. Se elegirán para simiente las mejores plantas, que se cuidarán cual corresponde, y cuando esten maduras se recogerán por la mañana antes de que les dé el sol, pues con el calor se caen al suelo y se pierden muchas semillas. Antes de guardarlas se dejarán secar. Conservan su virtud por tres y mas años. En el extranjero extraen aguardiente de esta raiz.

De los nabos.

En España se conocen y cultivan dos especies naturales, el *nabo largo común*, de los cuales el que mas se aprecia en Madrid es el que se cria en Fuencarral; y el *nabo gordo redondo ó gallego*, que en Galicia y Asturias puede hasta comerse crudo, pues es mas aguanoso y dulce. Prevalen en tierras sueltas; ligeras, sustanciosas y bien labradas, ya sean de secano, ya de regadío, pues la raíz debe ser tierna, lisa y mantecosa. En las que son fuertes y arcillosas, cuando se endurecen, no pueden estenderse las raíces, lo que hace queden pequeñas y duras hasta el extremo á veces de no poderse aprovechar. Los nabos largos se siembran de asiento desde Julio hasta Setiembre, y se pueden empezar á arrancar desde Noviembre hasta Marzo: los redondos por Agosto y Setiembre; en algunos puntos de Galicia por Julio. Estos deben quedar mas claros que los largos, cuando menos tener aquellos una distancia de unos ocho ó diez dedos. Su cultivo se reduce á aclarar los que nazcan muy espesos, á escardar, dar alguna labor con el almocafre, y regar para facilitar su incremento. En teniendo un grueso regular se arrancarán del mismo modo que la zanahoria y chirivía, pues si no se pasan poniéndose duros y estropajosos. Los brotes tiernos del nabo gordo que en Galicia llaman *naviza*, se comen cocidos, y cuando están mas crecidos con toda su hoja son mucho mejores y los dominan *grellos*: es verdura muy grata y sana. Están muy expuestas estas plantas á que las devore el pulgon al tiempo de nacer, lo cual se precave rociándolas con agua á menudo, y esparciendo sobre ellas una capa lijera de hollín ó de ceniza.

De los rábanos.

Se cultivan algunas variedades tanto de los *rabanitos* que son los que tienen la raíz pequeña, y la corona de la hoja poco abultada, cuanto de los *rábanos* que comprende todos los de raíz mas gruesa, sabor mas picante, coronas mayores, mas lentos en entallecer y formarse. Entre los primeros se cuentan: el *rabanito de todos tiempos* muy precoz, de raíz blanca, pequeña, redonda, y al mes ó tres semanas de sembrado puede comerse: el *rabanito morado*, tan pequeño como el anterior, morado ó asalmonado por fuera, pero tarda mas en formarse: el *rabanito de color de rosa* se diferencia del precedente solo por su color, que es de un encarnado claro: no se cultiva ó se cultiva poquísimos el *rábanito negro*, que tiene la corteza negra, el *rabanito largo blanco*, y el *rabanito largo encarnado* tiene la raíz larga, delgada y muy tierna: solo se diferencian en su color. Entre los segundos se cuentan el *rábano blanco* con raíz redonda, blanca, picante, é inverniza: el *rábano encarnado*, que es el

mayor, de raíz larga, blanca, y encarnada; y el *rábano negro* tambien de raíz larga y ahusada, con la cáscara negra. Si se quieren conservar puras las castas hay que sembrarlas lejos unas de otras.

La bondad de unos y otros estriba en que la raíz sea tierna, sabrosa y nada acre, y para ello serán las tierras suaves y ligeras. Los rabanitos se siembran de asiento en casi todos los meses del año, y los rábanos gordos desde Agosto á Octubre y en Febrero. A su debido tiempo se acuchillan, dejándolos á mayor ó menor distancia según su tamaño, el espacio mas pequeño será de cuatro dedos: con esta labor y los suficientes riegos llegan á debida sazón. Pueden y deben cultivarse entre las otras hortalizas para economizar la tierra, pues no las perjudican, á lo que se junta el que con su sombra, humedad y frescura crecen mejor y salen mas tiernos, y ademas el que atacando el pulgon á las hojas del rábano sin dañarle, quedan libres las demas plantas, distinguiendo aquellos de las labores, riegos y demas que á estas se les prodigan.

Los rábanos y rabanitos se arrancarán cuando son tiernos y jugosos, sin dejarlos endurecer y pasar. Es bien sabido el uso que se hace de unos y otros: las hojas suelen comerse aderezadas y mezcladas con otras ensaladas: en Valencia y Aragón lo hacen con las simientes crudas antes de madurar.

El *rábano rústico, rusticano, vagisco ó coquelicia* es una planta perenne que se multiplica muy facilmente por la division de sus raíces, que se hace en Octubre y Febrero, plantando la corona con las yemas de tallos que contiene y aprovechando el rostro de la raíz. Se cavará la tierra á pala y media de azadon, la cual será bastante fresca y muy sustanciosa. Solo es útil y comestible la raíz que se vá atrancando por trozos según hace falta: se raspa y monda quitando la corteza exterior y se come cruda ó cocida con la carne y pescados; es acre y picante, de olor bastante fuerte y mas usada en los paises frios que en los cálidos. Entre nosotros es mas medicinal que comestible.

Cultivo de las plantas comestibles, llamadas comunmente verduras.

Se comprenden en este grupo todas las plantas cuyos tallos, hojas ó flores se emplean en las cocinas bajo el nombre de verduras. Aunque menos nutritivas que los granos, frutos y raíces, constituyen sin embargo alimentos muy útiles, sanos y agradables. Sirven para alimento del pobre, aumentan los placeres del rico y contribuyen á la conservacion de la salud: por lo tanto convienen á todas las clases de la sociedad. Abraza la *col ó berza* y sus variedades, tales que el *colinabo*, *coles* y *bretons*; el *repollo* y *lombarda* el *brécul* y *coliflor*, las *acelgas*, *acederas* la *verdolaga* y la

borraja, que son las que mas se cultivan en España.

De la col.

Nuestros hortelanos y jardineros dividen las coles en cuatro clases: en la primera colocan las especies que no forman repollo, llamadas mas comunmente *berzas*: en la segunda los *repollos* con hojas lisas y enteras: en la tercera las *lombardas* ó coles que forman repollo con hojas rizadas, repiqueteadas y con desigualdades mas ó menos grandes; y en la cuarta las *coliflores* y *bróculis* bastantes diferentes de las demas coles, sobre todo en sus flores. La segunda y tercera deben comprenderse en una que abraze el repollo y la lombarda. A la primera corresponde el *colinabo*, la *col comun* y el *bretón*; á las demas las que quedan citadas. Como que son muy pocas las escepciones de su cultivo trataremos de él general.

Se siembran en semillero desde Marzo hasta Mayo: la tierra estará bien desmenuzada, cavada y abonada con estiércol reproducido. Se allana y esparrama la semilla con igualdad, tapándola con una capa de mantillo de un dedo á dedo y medio de grueso y regando en seguida con regadera de lluvias ó aguas finas. Se sacan de los semilleros para trasplantarlas en las eras ó canteros desde Mayo hasta Julio, cuando tienen cuatro ó cinco hojas. Conviene hacer un nuevo plantío de *colino* (diversas variedades de *berzas*) cada quince dias para que se vayan sazonzando unas despues de otras. Se meterán en tierra hasta el nacimiento de las hojas dejando fuera el cogollo. Concluido el plantío se da un riego abundante; otro á los dos dias, repitiéndole segun haga falta. Se adelanta el crecimiento echando un puñado de palomina seca y pulverizada al pie de cada planta.

Como que son muchas las variedades de *berza* que suelen cultivarse en las huertas se pondrán las de diferentes castas distantes unas de otras para que no se dejeneren ni bastardeen.

En los tallos y raices del *colino* se encuentran muchas veces unas verrugas ó tumores llamados *potreaduras*, que deben quitarse con la mayor escrupulosidad, porque son nidos de insectos y porque si se dejan hacen grandes estragos. Padecen tambien lo que se dice *plantas caponas* que es cuando les falta la guia ó tallo central: el *encorruarse* ó *encresparse* los cogollos y tallos; y los *caballitos* que es cuando las plantas se crian muy crecidas, demasiado altas, las *hojas muy separadas* y producen un cogollo muy pequeño. Cuantas plantas se encuentren así dañadas deben desecharse por inútiles para los plantíos.

Todas las variedades de *berza* sirven de alimento. Las hojas del *colinabo* y *colinaba* se emplean para verdura, y su raiz despues de mondada se come lo mismo que los nabos. Las hojas del *bretón* se cogen desde Diciembre hasta Abril, aunque tambien se comen por la primavera los tallos y nuevos brotes que produce. Las hojas de la *llan-*

ta se comen en la primavera y es la verdura mas tardía en su clase. Los *bretones* y *repollo* se usan como verdura, y cocidos y aderezados como ensalada. Lo mismo sucede con la *lombarda*, *coliflor* y *bróculi*: estas dos comienzan á sazonzar desde fines de Octubre, pero la principal cosecha es por Febrero y Marzo.

El *colinabo* no debe confundirse con la *colinaba* ó *berza de raíz de nabo*, pues esta produce dentro de tierra una raíz carnosa, larga, muy semejante á los nabos gordos ó galigos, y aquel produce en el mismo tallo fuera de tierra entre la raíz y las hojas un tumor ó escrescencia carnosa ó si se quiere un nabo redondo mas pequeño que la raíz de la *colinaba*, aunque del mismo gusto y calidad.

La *berza verdal* ó *verdosa*, *col verde*, de *penas gruesas*, *berza ordinaria* ó *berzuelo* con *penas anchas*, *carneas*, *redondas*, de color verde oscuro, atravesadas por una *penca gruesa* y blanca y con el troncho bajo; lo mismo que la *berza verde rizada* ó *col rizada* con las hojas verdes, rizadas y arrugadas por la orilla, cuya *penca* es gruesa y tierna y sin formar apenas repollo, son variedades muy útiles en los países frios, pero se cultivan poco en España.

La *col de asa de cántaro* ó *castellana* se diferencia de las anteriores en que sus *penas* son mayores, mas gruesas y de color blanquecino que parece verde amarillento. Se cultiva bastante, y se emplea desde Noviembre hasta Marzo, y si crece en un terreno conveniente suele dar un repollito pequeño.

La *llanta* es una mala *berza* de hojas muy duras, *penas blanquecinas*, como de pie y medio de alto y que nunca repolla. Tarda en subir á flor y esto hace sea la única verdura que se gasta por Abril y aun parte de Mayo.

El *bretón* resiste los mayores frios de nuestros inviernos, sin que los hielos le perjudiquen de un modo sensible, antes por el contrario, es mucho mejor despues de haberle caído algunas heladas. De sus diversas variedades, las mas generalmente cultivadas son el *bretón verde* y el *morado*, llamados así por el color de sus hojas. Se destinan para su cultivo los sitios mas frios de la huerta, tales que las laderas ó *arbitanas* y los terrenos en que no pueden plantarse otras hortalizas. Se siembran desde Julio hasta últimos de Setiembre en los semilleros, y se trasplantan cuando tienen de seis á ocho dedos. Quedarán distantes uno de otro cosa de un pie. Aunque no se considera por verdura muy selecta, tiene la ventaja de servirse en un tiempo en que suele no haber otra verdura mejor, y ademas el que despues de haberse cortado y consumido las hojas y tallos superiores brotan desde fines de Febrero á Marzo tallos laterales muy tiernos. (Se continuará.)