

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. (Órdenes de 6 de Abril y 9 de Agosto de 1839.)

BOLETIN OFICIAL DE LEON.

ARTICULO DE OFICIO.

Gobierno político.

Direccion de Gobierno, Proteccion y seguridad pública.
Núm. 147.

El Juez de primera instancia de Sahagun me dice con fecha 2 del actual lo que sigue.

»En una causa criminal que se instruye en este Juzgado en averiguacion de los autores y cómplices del robo ejecutado al cura de Valdepolo la noche del 15 de Marzo los que hicieron armas contra la Justicia y vecinos del dicho pueblo hiriendo tres de estos, he acordado auto de prision contra Pablo Gil vecino de Herrin de Campos, y con objeto de que aquella se verifique, he de merecer á V. S. se sirva dar las órdenes oportunas á los Alcaldes constitucionales de esa provincia, Comisarios y destacamentos de la Guardia civil, y en el caso de que sea aprehendido, mandarle conducir con toda seguridad á mi disposicion.

Siendo muy posible que el citado Pablo Gil se halle oculto en alguna casa de los pueblos de esa provincia curándose de una herida grave de tiro de escopeta disparada á quemarropa con perdigon, tambien estimaria á V. S. que

si llegase á adquirir alguna noticia de su paradero, se servirá comunicármela, y si por su mal estado, no pudiera ser trasladado á mi disposicion, acordar sea custodiado con toda seguridad, y si fuere posible por la fuerza pública por ser sugeto muy esforzado y veterano en la carrera del crimen.”

Lo que he dispuesto insertar en este periódico para que los Sres. Gefes civiles, Sres. Alcaldes constitucionales, pedáneos, destacamentos de la Guardia civil y empleados de P. y S. P. procuren averiguar el paradero del citado Pablo Gil, á cuyo efecto se ponen sus señas á continuacion, dirigiéndole caso de ser habido, á disposicion del espresado Señor Juez, ó le custodien con la conveniente seguridad, si el estado de su salud, no le permitiese ponerse en camino, dando parte á este Gobierno para los fines consiguientes. Leon 12 de Abril de 1848.—Agustin Gomez Inguanzo.

Señas de Pablo Gil.

Edad como de 30 años, estatura alta, cuerpo grueso, barba cerrada roja, color rojo, cara llena, pelo castaño, ojos id., nariz larga; viste chaqueta de piel negra y otra de paño Villalada, pantalon de paño doceno, chaleco de

pañó negro, zapatos blancos, espuelas de hierro.

Id. del caballo que monta.

Alzada mas de seis cuartas y media, pelo castaño obscuro, clin corta, cola larga silla con pistoleras.

Direccion de Gobierno=Núm. 148.

Habiendo fallecido en el pueblo de Alcoba un pordiosero, cuyas señas se ponen á continuacion, he dispuesto publicarlo por medio del Boletin oficial, para que llegue á noticia de su familia á los fines convenientes. Leon 12 de Abril de 1848.=Agustin Gomez Inguanzo.

Señas del pordiosero.

De edad como de unos 40 años, estatura como de cinco pies, algo calvo, cara regular, color moreno, nariz regular, ojos pardos, barba algo roja, vestido de calzon, chaleco y chaqueta de paño, madreñas, una montera de dos caras, sin camisa; en un morralejo se le encontró un catecismo de doctrina cristiana, dos coplas; un peine, dos navajas, un dedal, media docena de agujas, y una libra de pan en pedazos: su nombre y apellido se ignora, solo se sabe dijo era de Paradela del Bierzo, á cuyo cadáver se le dió sepultura eclesiástica.

AGRICULTURA PRACTICA.

(Continuacion.)

El cultivo de la patata es muy propio y ventajoso para preparar la tierra para otras cosechas, porque ademas de dejarla limpia de toda broza y plantas extrañas, queda tambien muy suelta, labrada y beneficiada por las repetidas labores que necesitan las patatas para su mejor conservacion y mayor aumento. No se replantará ningun terreno que las haya producido hasta pasados dos ó tres

años, pues suelen deteriorarse y adquirir la *rizada*, enfermedad que consiste en encrespase ó rizarse sus hojas y tallos, y hacer disminuir el producto, siendo las patatas pequeñas y de mal sabor.

Son bien conocidas las utilidades y ventajas que proporcionan las patatas por los multiplicados y variados usos en que se emplean, pues hasta se puede hacer pan de ellas, siendo muy bueno y de mucho sustento cuando cocidas ó raspadas se mezclan con la harina de trigo. Tambien se estrae de ellas aguardiente y almidon.

Es muy comun el creer que la patata sin madurar sin concluir de hacerse, lo que se llama verde, es perjudicial para la salud, es casi venenosa, lo cual es un error, una preocupacion.

Analizadas químicamente dan los mismos principios en cualquier época de su crecimiento, solo varían las cantidades; los hechos prácticos no muy lejanos han comprobado que los destacamentos, partidas y aun guarniciones del ejército han comido patatas en todos los periodos de su vegetacion demasiado verdes, y no ha resultado accidente alguno funesto en consecuencia del uso casi esclusivo de la patata.

De la batata ó camote.

Se la llama tambien *batata de Málaga* por ser el sitio donde se coge en mas abundancia, sin embargo de que su cultivo se encuentra muy estendido por toda la costa del Mediterráneo desde Motril hasta Marvella; con especialidad en Torrozo, Velez-Málaga, Málaga y Mijas. Es originaria de la Isla de Santo Domingo y de otros parajes de la América meridional, desde donde se introdujo en España. Se conocen tres variedades principales, la *blanca* que es la mas crecida y de mayor tamaño; la *amarilla* que es la mas harinosa; y la *encarnada* la mas temprana. No son variedades las separaciones que para la venta hacen los cosecheros por su tamaño y que llaman á la mas crecida *padron*, y á las otras conforme van disminuyendo *flor de mediana*, *batatin gordo* y *batatin mediano*. Prosperan de preferencia en las tierras sueltas, lijeras, areniscas y con algun cascajo; se dan muy bien en las playas del mar; pero no prevalecen en los terrenos fuertes, arcillosos y compactos, en las arenas á las orillas de los rios, ni entre las alamedas ó arbolados. Se preparará la tierra con buenos y repetidos barbechos, se dejará ahuecada y completamente desmenuzada y abonada con estiercol comun ó de caballeriza muy repodrido: lo mejor es dar una cava á pala y media de azadon ó sea á la profundidad de media vara; despues se ataja ó corta y practica cuanto queda dicho al hablar de la patata.

Se multiplica por simientes, por la division de sus tallos y por sus raices. El primer modo no se

usa, por estar seguido de iguales resultados que en la patata. El segundo ó por rama ó tallo puede ser por esqueje, ó propiamente por rama ó estaca. Para esto se dividen los tallos en palillos de á cuarta que tendrán tres ó cuatro yemas ó nudos, los cuales se introducen en tierra en la dirección que tenían en la planta y jamas del revés, y cosa de unas tres cuartas partes de su largo, dejando la punta fuera. Por los nudos echan las raíces y por la parte descubierta lo que llaman puntas, tallos ó cogollos. Las estaquillas ó palillos se clavan ó plantan por Marzo y Abril. Para sacar palillos en abundancia se dejarán sin arrancar algunas eras de las plantas que se pusieron por el verano, teniendo el cuidado de cubrir las con paja, setos, esteras &c. para librarlas del frío durante el invierno. Los cosecheros las nombran planta mientras están en la tierra; en cuanto las arrancan y dividen las dicen batatas viejas. Se plantan dando un golpe de azada en medio del caballo, se meten antes de sacarla dos palillos y aprieta en seguida la tierra al rededor: los golpes se pondrán á la distancia de pie y medio. Concluido el plantío se riega inmediatamente. Algunos le *cucharean*, es decir, le riegan á mano con unas medias calabazas llamadas *cucharros*, echando una porción de agua al pie de cada planta. Los riegos se repetirán con alguna frecuencia al principio hasta que la planta brote.

De los nuevos tallos que producen estos plantíos de rama se excogerán las puntas ó cogollos para la multiplicación por esqueje, por cuyo medio se produce la principal cosecha. A los treinta ó cuarenta días de hecho el plantío ó sea á últimos de Mayo y primeros de Junio suelen estar en disposición de poderse cortar, continuando hasta fines de Julio. Para esto se elegirán los tallos tiernos que tengan cosa de un pie de largos, y para que prendan mejor se desgajarán con la mano sacando algo de corteza del palillo antiguo. A cada planta se le quitarán tres ó cuatro tallos segun su fondosidad, y se plantarán inmediatamente como se hizo con los palillos, no poniendo mas que uno en cada golpe.

La propagación por raíces es como en la patata, haciendo cachos ó trozos que se entierran á la profundidad de medio pie por Marzo y Abril.

Los riegos se repiten cuantas veces sean necesarios, dando despues algunas labores con el almocafre ó azadilla al rededor de las plantas para deshacer la costra y destruir las malas yerbas. A los tres y medio ó dos meses de hecho el plantío se *encapuchan* las plantas, esto es, se arrima la tierra á su alrededor ó recalzan.

La cosecha se hace desde mediados de Octubre hasta fines de Noviembre. Para sacar las batatas se descubre primero con cuidado el pie de cada planta, y cuando estén descubiertas las raíces se da un golpe fuerte con el azadon de modo que pase la pala por debajo, y tirando hácia así el ca-

vador saca todas las raíces. Estas se limpian de la tierra, se les quita las raicillas y fibras menudas. Despues se hace la fruta, esto es, se separan y arreglan en montones segun su tamaño.

Es planta muy sensible al frío, y para que no perezca se las reservará de las escarchas y de los hielos. El mucho estiércol la hace producir pocas raíces y mucha rama y hoja. Los excesivos y frecuentes riegos hacen echen *barbillas* en vez de raíces ó batatas, á lo que llaman barbas. Si les falta el agua se asolanan y secan. La batata que se cria en tierra demasiado abonada tiene malgusto, y la que lo hace con mucha humedad es insípida.

Se cria en los batatares con bastante abundancia una orugita dorada que roe toda la planta y hace que la batata tenga mal gusto. Los ratones, topes y lirones causan daños de consideración.

Son bien conocidos los usos de esta planta, no solo de sus raíces, sino que de las hojas y tallos, pudiendo considerarse como una de las cosechas mas productivas.

De la pataca ó patata de caña.

La facilidad con que se multiplica y la dificultad con que se descasta cuando llega á apoderarse del terreno, así como el poco uso que de ella se hace en España, han sido y son motivos suficientes para que su plantío sea corto. Se multiplica por semilla ó por raíces. El primer modo es poco ó nada comun y tan tardío como el de la patata y batata. El segundo se hace como el de la patata. Puede plantarse en los terrenos mas ínfimos, en los caballones de las cacerías ó regueras maestras y en cualquier parage donde no les falte el agua que tanto apetecen. Se plantarán por Febrero ó Marzo, no habiendo necesidad de reponer el plantío. La cosecha se hará sacando las patacas segun vayan haciendo falta; pero si se quiere hacer provision se arrancarán cuando se sequen las cañas de las matas, que suele ser en Noviembre, cortando antes los tallos: se limpiarán, se dejarán orear y guardarán en parage seco y abrigado, evitando se recalienten en los montones.

Se suelen comer crudas, cocidas y guisadas de varios modos. Su gusto es muy parecido al de la alcachofa. Alimentan mucho, pero se aprecian poco. Cuando se quieran dar á los ganados se labarán, cortarán en cachos y se les presentará pocas cada vez que se den.

De la remolacha.

Esta planta se cultiva con esmero por el producto de su raíz en los países extranjeros, no solo para alimento del hombre y de los animales, sino que para sacar azúcar, que por mas que se haga nunca podrá competir con la de la caña miel. En aquellos países se conocen cinco variedades que se fundan en el color y tamaño de sus hojas y raíces, y son: la *fiña encarnada*, que es la mas apreciada;

la *vetada de rojo*, que es la mas abultada, habiéndolas hasta de mas de una arroba, constituyendo lo que llaman *raiz de la abundancia* y *raiz de la miseria*, porque en los años estériles y escasos suple por los de mas alimentos de primera necesidad; la *amarilla*, que es mediana y azucarada: la *pequeña encarnada*, y la *blanca*, que es la peor de todas. En nuestras huertas no se cultivan de esta planta, que se cree ser originaria del Medio dia de Europa, mas que la fina encarnada ó morada, y muy poco la blanca. La tierra lijera, suave y de buen fondo es la que le conviene. Aunque puede trasplantarse desde el semillero, es mas comun sembrarla de asiento por Marzo, Abril, Mayo y Octubre, desparramando á puño la simiente ó por surcos, debiendo quedar distantes despues de nacidas, á poco mas de un pie unas de otras. Lo general es ponerlas en los bordes de las caceras por donde pasan las aguas para el riego, pues como apetecen la frescura y aqui la tienen con frecuencia, crecen mucho; por lo tanto se les dará el agua necesaria. Si nacen espesas se aclara con la labor de acuchillo; despues se aparan dejándolas á la distancia dicha, y se continua en lo sucesivo removiendo la tierra con las labores para mantenerla hueca y limpia. Si hubiera que trasplantarla no se estropearán ni cortarán sus raices. Tampoco se calzará la parte superior de la raiz que por lo regular sale fuera de tierra. Aunque está sazónada desde Noviembre, suele no arrancarse sino conforme van haciendo falta para llevarlas al mercado.

En Madrid se intentó y llevó á debido efecto el establecimiento de una fábrica de azucar de remolacha, á imitacion de las de Francia y otras naciones extranjeras, pero se arruinaron los empresarios por la razon muy sencilla de faltar raices para mantener en continuo movimiento la máquina, que es lo primero que debiera haberse pensado.

De la zanahoria.

Se cultivan cuatro especies, que son la *encarnada*, *amarilla*, *blanca*, y *morada*. Prospera en tierras lijeras, sueltas, desmenuzadas y abonadas con estiércol recortado, que esten ventiladas y sin arbolado. Se siembran desde Junio hasta Agosto y aun por Abril y Mayo: en los climas frios se hace en situaciones abrigadas por Enero y Febrero. El terreno se distribuye por eras, ó almantas segun el agua de que se pueda disponer, aprovechando el buen tempero, que si no lloviese se dará un riego de pie antes de sembrar, deshaciendo la costra con una entrecava, sin esperar á que se evapore, ni tampoco ejecutarlo cuando esté hecha barro. La simiente se esparrama á puño y muy clara, se rastrilla las almantas ó eras para que quede cubierta cosa de medio dedo.

(Se continuará.)

ANUNCIOS.

Se hallan de venta en la Redaccion del Boletín oficial de esta provincia las obras siguientes:

JURISPRUDENCIA ADMINISTRATIVA.

COLECCION RAZONADA

DE RESOLUCIONES DEL GOBIERNO

A CONSULTA DEL CONSEJO REAL,

EN MATERIAS DE ADMINISTRACION

POR D. JUAN SUNYE,

auxiliar de dicho Consejo, y encargado desde su instalacion de la Secretaría de la Seccion de Gracia y Justicia del mismo.

Se vende esta obra al precio de 26 rs. cada tomo.

Se han tirado algunos egemplares en papel superior, que se darán con el recargo de 4 rs. tomo.

MANUAL

DE HISTORIA DE LA FILOSOFIA

POR D. TOMAS GARCIA LUNA

CATEDRATICO DEL ATENEO DE ESTA CORTE.



ELEMENTOS

DEL DERECHO MERCANTIL ESPAÑOL

O BIBLIOTECA DEL COMERCIANTE

Por D. Damian de Sotomayor y Grañe

CONTIENE

ademas del derecho y órden de enjuiciar en los casos referentes al Comercio terrestre y marítimo, un tratado de monedas, pesos y medidas antiguas y modernas; imaginarias y corrientes; la Aritmética mercantil; nociones de Cambio, Giro, Bolsa, Aduanas y Aranceles; la Teneduría de libros en partida doble, y una revista geográfico mercantil.

LEON: IMPRENTA DE LA VIUDA E HIJOS DE MIÑON.