

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 días después para los demás pueblos de la misma provincia. (Ley de 3 de Noviembre de 1837.)



Las leyes, órdenes y anuncios que se mandan 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 disposición á los Señores Capitanes generales (Órdenes de 6 de Abril y 4 de Agosto de 1839.)

BOLETIN OFICIAL DE LEON.

ARTICULO DE OFICIO.

Gobierno político.

Dirección de Administración, Registro civil.—Núm. 140.

A fin de no espíremantar retraso este Gobierno político en la formación del estado de nacidos, casados y muertos que debe elevar al Gobierno de S. M., he creído conveniente repetir á los Alcaldes constitucionales lo hagan á esta oficina con la debida anticipación; de manera que para el día 15 del actual esten en la misma las noticias correspondientes al primer trimestre del presente año en los términos que se previenen por la circular de 28 de Febrero último inserta en el Boletín oficial de primero del próximo pasado núm. 26, en el concepto que de no verificarlo así, les exigiré la responsabilidad que marca la misma circular. Leon 6 de Abril de 1848.—Agustín Gomez Inguanzo.

ANUNCIOS OFICIALES.

Comision provincial de Instrucción primaria de Leon.

Habiendo aceptado la mejora de dotación para sus maestros, los pueblos de Fresno de la Vega, Santa Marina del

Rey y Gordoncillo con la cantidad de dos mil rs. cada uno, y dos mil quinientos Villahornate; los maestros existentes que quieran optar á aquellas, se presentarán el día quince del próximo mes de Mayo á sufrir el exámen extraordinario que previene el artículo 12 del Real decreto de 23 de Setiembre último. Leon 5 de Abril de 1848.
 =Agustín Gomez Inguanzo, Presidente.
 =Antonio Alvarez Reyero, Secretario.

Habiéndose encontrado en el camino que conduce desde San Justo á Astorga varios cirios de cera, se avisa á quien les haya perdido para que si gusta, se presente en la portería del Gobierno político á recogerlos. Leon 6 de Abril de 1848.—Agustín Gomez Inguanzo.

D. Antonio de la Cuesta, Juez de primera instancia de esta villa de Saldaña y su partido judicial.

Al Sr. Gefe superior político de Leon: hago saber: Que en el día de ayer y por el oficio del escribano que refrenda se ha formado causa de real oficio de justicia en averiguación de

robo perpetrado el 27 del corriente á Joaquin Ruiz vecino de esta villa por tres hombres desconocidos, y para proceder á su captura he tenido á bien dictar providencia y uno de los particulares que comprende esta lo es el del tenor siguiente.

Particular de providencia.

Líbrense exhortos á los Sres. Gefes políticos de Palencia y Leon para que se sirvan encargar la captura de los reos á los Alcaldes y mas empleados en el ramo de seguridad y proteccion pública.

Señas de los ladrones.

Dos hombres montados en dos caballos ó yeguas como de siete cuartas rojo el uno de estos últimos y obscuro y casi negro el otro, que llevaban capas de paño de Astudillo, pantalones negros abiertos por abajo que dudan si eran de paño ó pana chalecos muy cortos y uno de ellos faja encarnada y que las chaquetas no pudo verlas bien pero eran abiertas por las mangas cubiertas de pana ó terciopelo y botonadura, los sombreros muy anchos de ala mas que los comunes calañeses ó chambergos.

Efectos robados.

Que los efectos que á él le robaron fueron cien varas de indiana de todos colores, cincuenta de lienzo Hamburgo y como unos ochenta ó cien pañuelos de todos colores y medidas de percal; dos mantas y cobertores barreados y la mas vieja se habia roto por uno de sus dobleces y tenia un remiendo de laneta verde, un cobertor de Palencia, otra manta ya usada, una cincha de aparejo como una saca-manta, un costal, las bridas de la caballería y ocho ó diez

rs. en dinero que traia para su gasto.

Asi resulta del auto de oficio con relacion al parte comunicado por dicho Joaquin Ruiz á que se remite el Infraescrito. Y para que tenga efecto lo mandado en el particular del inserto auto libro el presente el cual de parte de S. M. (Q. D. G.) exhorto y requiero á V. S. y de la mia le suplico y ruego, que recibíéndole por el correo ordinario se sirva comunicar sus órdenes mandando se inserte en el Boletin oficial de esa provincia á fin de que se cumpla lo acordado; y en caso de que sean capturados dichos ladrones les remitirá con la debida seguridad á este Juzgado. Pues en hacerlo V. S. así administrará recta justicia y yo haré á el tanto siempre que sus ruegos vea. Dado en Saldaña á 29 de Marzo de 1848 = Antonio de la Cuesta.—Por su mandado, Julian García Villasana.

BOLETIN OFICIAL

del Ministerio de Comercio Instruccion y Obras públicas.

Habiendo vencido en fin del pasado mes el primer trimestre, que comprende el tomo 1.º de este *Boletin*, se previene á los Sres. suscritores por el espresado trimestre que se sirvan renovar su abono á fin de no espirementar retraso en el recibo de los números sucesivos.

Para mayor comodidad del público se han designado en esta provincia los puntos de suscripcion siguientes:

En la capital. La Depositaria del Gobierno político.

En Astorga, Ponferrada, Villafranca, la Bañeza y Sahagun las Administraciones de correos.

Este Periódico, cuyo primer número salió á luz el 6 de Enero último, se publica por entregas semanales de

48 páginas de impresion y una cubierta. Su coste es de 10 rs. mensuales, franco de porte.

AGRICULTURA PRACTICA.

De los guisantes.

Lo mismo que todas las plantas de hortaliza sometidas hace tiempo al cultivo presenta bastantes variedades, que pueden reducirse á *guisantes para desgranar*, de los que no se come mas que el grano, y en *guisantes flamencos ó de Flandes*, que se come la vaina y el grano. En Galicia y Asturias los llaman *tirabeques*. Entre ambos los hay *enanos* y *de enrame ó enredaderos*. Unos son buenos para el cultivo de los campos y otros para el de las huertas. Por lo regular se distinguen en *tempranos* y *tardíos*.

Prevalecen en casi todas las tierras, pero se dan mejor en las fértiles, sueltas y calizas. Para su cultivo en el campo se siembran despues de las cereales en las tierras que habian de quedar en barbecho, labrándolas bien, de modo que queden sueltas y desmenuzadas, y si puede ser abonadas con estiercol repodrido, en los climas templados y cálidos se siembran por Octubre y principios de Noviembre, y en los frescos y húmedos á fines de Febrero ó en Marzo y aun en Abril. La siembra se hace á chorrillo ó á golpes ó posturas bastante clara para poder dar las labores con libertad: se recalzarán las plantas en todas ellas con tierra nueva para favorecer el brote y vegetaion. Las semillas se enterrarán con el arado á la profundidad de unos cuatro dedos y se dejarán los surcos á la distancia de dos pies y medio á tres unos de otros. Si se siembran con el objeto de cosecharlos en seco no se pondrán tan espesos como para cogelos verdes y venderlos en la plaza. Si es para forrage, entonces se echará mucha semilla para que se hallen y sofoquen las malas yervas, además de hacer que sus tallos sean mas tiernos y jugosos. Cuando los guisantes se labran á mano se les dará dos entrecavas, una luego que las plantas tengan de alto dos ó tres dedos, y la otra un poco antes de comenzar á florecer. A esta época se tenderán hácia un lado los tallos y se echará sobre ellos la tierra de los vácios, comprimiéndola y apretándola con el azadon. Se puede tambien arar con el arado de horcate si los surcos son anchos. La tierra se echará por un lado solo al pie de las plantas.

Los guisantes echan el fruto en tres épocas distintas, que es lo que se llama *cuajas*; lo que hace se disfrute sucesivamente y por mas tiempo de su producto. Se principian á cojer verdes á últimos

de Abril, y continúan hasta Mayo y parte de Junio, segun las provincias. Los que se destinen para semilla serán de la primera y segunda cuaja y no de la tercera, como es costumbre hacerlo, pues son los mas ruines. El tiempo seco y calores fuertes les son dañosos.

Cuando se recoge la cosecha en seco se deja madurar del todo el fruto y se arrancan las cuajas en Junio ó Julio. Se atan en haces, que se dejan al sol por unos dias, y luego se trillan y limpian como los demas granos.

Los *guisantes flamencos* cuando tengan ya alguna altura se les debe poner tutores ó rodrigones, si son de los de enrame, que es lo general, para que se entrosquen, sin lo que no dan buen fruto. Necesitan algun riego si han de vegetar bien y dar fruto delicado; por lo tanto se procurará no les falte humedad y frescura. Si la tierra es naturalmente buena no se la echará estiercol, porque entonces se ponen muy frondosos y dan poco fruto. Tambien se recalzarán los pies para aumentar los brotes y la cosecha. Los que se quieran guardar para semilla se les dejará madurar bien, eligiendo los mejores y de las primeras cuajas.

A los guisantes tempranos les acomete un insecto que no se encuentra en los tardíos, sin duda porque entonces ha muerto ya cuando crecen.

De las lentejas.

Aunque existen dos variedades, la *grande* y la *pequeña*, es mas general el cultivo de la primera, que debe hacerse en los rastrojos de los cercalles, con tal que la tierra no sea húmeda, pero si floja, lijera y seca; si fuese fuerte y sustanciosa estará desmentuzada. No prospera en las húmedas ó que retienen el agua por mucho tiempo. Se siembran á vuelo ó á chorrillo, y hasta algunos lo hacen sobre las pajas ó sea sin alzar el rastrojo y dando solo una vuelta de arado para cubrir la semilla; pero es mejor preparar primero la tierra. Siendo como es planta que se resiente de los frios, no se sembrará hasta fines de Febrero ó en Marzo. A su debido tiempo se andan por surco, se recalzan las plantas, se ahueca la tierra y destruyen las malas yervas.

Se cría en poco tiempo, pues suele cosecharse en Junio. Aunque debe esperarse á que madure el fruto, conviene arrancar ó segar las matas antes de que se abran las legumbres, porque si se pasan se pierde mucho fruto. Se sigue el mismo método que para los guisantes.

Se dice que fomentando con el cocimiento de lentejas las viruelas de la cara cuando comienzan á secarse, impide se formen grandes cicatrices ó costurones.

Los *yeros*, que se cultivan en la Sagra de Toledo y algunas provincias de España, son muy útiles reducidos á harina para el ganado vacuno,

y enteros para las aves de corral. Su cultivo es enteramente idéntico al de las lentejas. Es sensible no se estienda mas, pues así se conseguiria una alternativa de cosechas ventajosísima, desapareciendo los barbechos, sembrándolos sobre los rastros de trigo, cebada &c.

De la algarroba.

De las diferentes especies que se conocen no hablaremos mas que de la cultivada, la cual tiene los nombres impropios, de *alberja*, *alberjana*, *arheja* y *veza*, que es el verdadero. Prospera en las tierras frescas, un poco fuertes y no húmedas; se las siembra en toda clase de rastros cuando se hace con el trigo, y suele no volvérselas á tocar. En las inmediaciones de Madrid se practica por la primavera, consumiéndose el producto en verde ó bien despues de seco. Los cuidados que exige época de arrancarla ó segarla, precauciones que son necesarias y demás correspondiente á la trilla y limpia es enteramente idéntico al de las lentejas.

El grano se destina para las palomas y para las cabras. Dándole á las ovejas y vacas reducido á harina, aumenta la calidad y cantidad de su leche. Es alimento indigesto y mal sano para el hombre: su pan es muy malo.

De las almortas.

Las suelen llamar en algunas provincias *guijas* y *muelas*. Se cultivan dos variedades por la figura y tamaño de sus semillas; siendo las mas delicadas y apreciadas para el consumo las que las producen mayores y mas redondeadas. Son muy comunes en la Mancha. Se siembran en rastros preparándolos con dos ó tres vueltas de arado yuntas y bien dadas, desde Enero hasta primeros ó mediados de Marzo. Se procede á la siembra á fin de Marzo y aun hasta mediados de Abril, bajo el mismo método que queda dicho para los guisantes y lentejas, pues su cultivo es idéntico.

Se emplean para los mismos usos que los garbanzos, y aun pueden suplir su falta en la olla, y en los potajes, aunque nunca son tan delicadas, nutritivas ni de tan buen gusto. Con la harina se hacen gachas que sirven de alimento á la gente poco acomodada. El pan es de inferior calidad.

De la gualda ó reseda.

Crece espontáneamente en las tierras silíceas, cretáceas y áridas, á las orillas de los caminos y aun en las albardillas ó caballetes de las tapias viejas y ruinosas, lo cual indica que es planta poco delicada, que se puede cultivar en los terrenos de inferior calidad, de seco y en donde pocas plantas prosperan. Se siembra por Setiembre ó por Febrero en una tierra preparada con dos rejas, que despues se arrastra para que quede llana. En los países cálidos y secos es preferible la siembra de otoño, y en los frescos la de primavera. Como la

semilla es tan menuda hay que mezclarla con arcena, tierra seca, serrin &c. para desparramarla con igualdad; luego se pasa la rastra ó un tablon dos veces en direccion opuesta. La simiente será fresca y bien granada, pues la añeja suele no nacer. Cuando haya nacido se da una escarda y entresacan las matas muy espesas reponiendo los claros. Las matas quedarán entre sí, unos seis ú ocho dedos. Por la primavera se repite la escarda y se da una labor ligera al rededor de las plantas, que es cuanto cultivo necesitan.

La recoleccion se hace por Julio y Agosto, cuando no se ven flores en la punta del tallo, y que desde la base de este, las semillas estan negras en su cápsula; los tallos estan aun verdes; pero la accion del aire durante la desecacion los pone amarillos: algunos esperan á que se pongan de este modo para hacer la cosecha. Estando así se arrancarán, pues los tintoreros no aprecian tanto las plantas que no tienen raiz, se atan en manojos, se ponen á secar al aire y al sol y luego se sacuden sobre unos lenzones para recojer la semilla, que se avienta y limpia para guardarla cuando está bien seca. Por la mañana y á la caída de la tarde son las mejores horas de recoleccion. Si se moja cuando está secando se emnegrece y pierde mucho en su valor.

Se ve que el cultivo de la gualda es muy lucrativo y poco costoso, que puede hacerse en las tierras que se dejan de barbecho, pues los manojos secos se venden á buen precio á los tintoreros, que los emplean en los tintes amarillo y verde. Los extrangeros extraen un aceite de las semillas, que sirve para el alumbrado.

Se hallan de venta en esta ciudad en la librería de la Viuda é Hijos de Miñon, las comedias siguientes:

La hija del Misterio,
No hay felicidad completa.
Percances de un apellido.
Ardides dobles de amor.
La voluntad de un difunto.
Ya es tarde.
No mas secreto.
Todo se queda en casa.
El premio de la virtud.
La esclava de su Galan.
El Vizconde Bartolo.
Una tarde de Toros.
El corazon de un Bandido.
Roberto el Normando.