

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 Grife político respectivo, por cuyo conducto se pasarán á los editores de los mencionados periódicos. Se exceptúa de esta disposici6n á los Señores Capitanes generales. (Órdenes de 6 de Abril, y de Agosto de 1839.)

BOLETIN OFICIAL DE LEON.

ARTICULO DE OFICIO.

Gobierno político.

Dirección de Administracion, Montes.—Núm. 143.

Por disposicion y acuerdo del Ayuntamiento de Cistierna tendrá lugar el dia 30 del actual la subasta en público de varios pies de roble cuya corta se ha concedido á dicho Ayuntamiento de Real órden. Las personas que quieran interesarse en su remate pueden acudir dicho dia á la hora de las once de su mañana ó la sala consistorial del mismo, y antes si gustan enterarse del pliego de condiciones bajo las cuales se verificará, y el cual se halla de manifiesto con este objeto. Leon 5 de Abril de 1848.—Agustin Gomez Inguanzo.



Dirección de Agricultura, Industria, y Comercio Estadística.
Núm.—144.

Los Alcaldes constitucionales de aquellos Ayuntamientos que no estuvieren dentro de la demarcacion de los Gobiernos civiles, remitirán á los de la respectiva cabeza de partido un estado arreglado al que á continuacion se espresa, cuidando de hacerlo puntualmente cada tres meses; de manera

que para el dia 15 de los de Abril, Julio, Octubre y Enero, se halle en este Gobierno político, indispensablemente, el estado general del partido que debe remitir el Alcalde de la capital á que el mismo corresponda. Al efecto los Alcaldes de las capitales de los diferentes partidos judiciales, reclamarán de los morosos en tiempo oportuno las noticias referidas, á fin de no retardar este servicio, dando parte al Gobierno político de los que no lo hicieren convenientemente para exigirles la debida responsabilidad; sin embargo que me prometo del celo y buena inteligencia de estos funcionarios que no darán lugar á reconvencciones ni á que adopte providencias serias que siempre son desagradables. Los demas Alcaldes de los Ayuntamientos que constituyen los dos Gobiernos civiles de la provincia dirigirán en la misma forma á los respectivos gefes del distrito, quienes les darán las instrucciones oportunas, los estados de que se hace mérito. En este concepto procurarán, tanto los Sres. Gefes civiles, como los Sres. Alcaldes, evacuar estos datos con toda la actividad posible por lo que hace referencia al trimestre que acaba de finir del presente año. Leon 11 de Abril de 1848.
—Agustin Gomez Inguanzo.

Se halla vacante la plaza de medicina de la villa de Valencia de D. Juan con la dotacion de 7,700 rs. de cuya cantidad se han de estraer 2700 en que el Ayuntamiento ha jubilado al Médico cesante D. Leoncio Chacel mientras este viva. La contrata con el Médico será por cuatro años, teniendo este la obligacion de asistir gratis á todo el vecindario. Los aspirantes á dicha plaza dirigirán sus solicitudes francas de porte á la Secretaría del Ayuntamiento dentro del término de treinta dias contados desde esta fecha, acompañando á ellas los documentos que acrediten en idoneidad y buena conducta. Valencia de D. Juan y Abril 10 de 1848.=Vicente Diez

Núm. 146.

Intendencia.

La Direccion general de aduanas, con la fecha que se advierte, me dirige la circular siguiente.

»Por el Excmo. Sr. Ministro de Hacienda se ha comunicado á esta Direccion general en 30 de Marzo último la Real orden que sigue: =He dado cuenta á S. M. la Reina (Q. D. G.) del expediente instruido con motivo de haber solicitado los Sres. Temprado, Ferrer, Lagasca y Compañía la derogacion de la Real orden de 10 de Mayo del año anterior, por la que se fijaron los derechos que habia de pagar á su introduccion el azufre extranjero; y en vista de lo informado por V. S., se ha servido mandar de conformidad con lo propuesto por la Junta revisora de Aranceles en su proyecto presentado, que adeude segun sus clases, en Bandara Nacional los derechos siguientes: azufre en mineral; 15 rs. por quintal: el fundido en panes ú otra forma; 22 rs. 17 mrs.; y el refinado ó flor de azufre; 30 rs.: con el recargo de un tercio, en todos casos, en Bandera extranjera ó por tierra. Asimismo ha tenido á bien disponer S. M. que para la exaccion del derecho de puertas ó de consumo al azufre nacional sirvan de tipo los precios de 20, 30 y 40 rs. quintal, respectivamente á cada una de dichas tres clases, en lugar del de 128 rs., segun se practica en el dia. Y por último que esta medida, adoptada en consideracion á la urgencia

AYUNTAMIENTO Ó PARTIDO JUDICIAL DE

Estado que manifiesta las importaciones, existencias, consumos y exportaciones en este Ayuntamiento ó partido judicial durante el trimestre que empezó en y concluyó en

| | | | | | | | | | | |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-------------|-----------|----------|------------|----------|
| Existencias del trimestre anterior. | Trigo. | Avena. | Cebada. | Centeno. | Habos. | Alchufetas. | Maiz. | Arroz. | Garbanzos. | Avena. |
| Importacion. | Faneegas. | Faneegas. | Faneegas. | Faneegas. | Faneegas. | Faneegas. | Faneegas. | Arrobos. | Arrobos. | Arrobos. |
| Cosecha recogida en el trimestre. | | | | | | | | | | |
| Exportacion. | | | | | | | | | | |
| Consumos. | | | | | | | | | | |
| Significante gastada en el trimestre. | | | | | | | | | | |
| Existencias para el trimestre siguiente. | | | | | | | | | | |

Fecha y firma del Alcalde.

de reparar los daños causados á los explotadores de azufre por la citada Real orden de 10 de Mayo último, se someta en su día á la aprobacion de las Córtes. De Real orden lo digo á V. S. para su inteligencia y efectos consiguientes. = Lo que traslado á V. S. para su conocimiento, y á fin de que se sirva disponer se inserte en el Boletín oficial de esa provincia, y avisar el recibo á esta Direccion general. = Dios guarde á V. S. muchos años. Madrid 3 de Abril de 1848.»

La que se inserta en el Boletín oficial de la provincia para su notoriedad y demas efectos. Leon 9 de Abril de 1848. = Wenceslao Toral.



AGRICULTURA PRACTICA.

Cultivo de las plantas cuyas raices son comestibles.

Hay algunas plantas que se cultivan con especialidad para aprovechar sus raices, las cuales pueden servir para alimento del hombre y de los animales: hay unas que encierran muchas partes nutritivas y que en un caso de necesidad extrema pueden hacer las veces del pan: otras, que por lo comun se crian en las huertas, proporcionan una comida sana y agradable sin formar parte esencial del alimento, que crecen naturalmente en los campos, pero que cultivadas se han perfeccionado insensiblemente haciéndolas productivas y sabrosas. Unas son tuberosas y otras tienen la raiz ahusada. Las describiremos por el orden de su importancia y consumo.

De la patata.

La patata, que por las utilidades que reportá debería nombrarse *trigo subterráneo*, es el presente mas precioso que el Nuevo Mundo ha podido hacer al Antiguo, no solo por la abundancia de sus productos, sino que por la seguridad de sus cosechas. Parece ser originario del Perú donde las llaman *papas* como en algunas de nuestras provincias. A la patata le sucede lo que al arte de la imprenta, todas las naciones quieren á porfía ser las introductoras é inventoras, pero los datos más exactos son: que un español que vino en un barco de un comerciante de Esclavonia, reino de Ungría, la trajo á España desde Santa-Fé hácia el año 1553, sospechando fue en Galicia donde primero se introdujo, ó cuando menos en este reino fue donde solo se cultivó por mucho tiempo, estendiéndose despues por las demas partes de la Península. El Almirante Raleigh llevó desde Galicia á Irlanda cierta porcion en 1610 ó 1615. El Almirante inglés Drake las conoció en el Perú en 1578 y cuando volvió en 1586 dió á su hortelano unas pocas

para que las cultivase como una cosa rara. Se introdujeron en los Países-Bajos y en Holanda por Gerard y Closius en 1589. En Inglaterra de 1602 á 1604; y en Francia en 1616, sirviéndolas á las mesas de los Reyes como un plato muy raro. En Alemania se cree lo fueron hácia el año 1746.

Como que la planta corresponde á la familia de los *solanos*, que todos son venenosos, hubo que vencer grandes dificultades para su cultivo y multiplicacion, porque hombres instruidos habian preocupado á las gentes de ser nociva ó dañosa para la salud, y como el pueblo se aferra á los hábitos de sus antepasados, desechó esta innovacion hasta que solo la esperiencia pudo desmentir la preocupacion y el var que en Irlanda, Escocia, Inglaterra y otros pueblos que se alimentaban de patatas no sufrían incomodidad alguna, mucho mas al notar que los Irlandeses, que de cuatro partes del año se mantienen las tres de esta raiz, son los mozos mas robustos y fuertes de casi toda la Europa. Se desengañaron y conocieron que suministra un alimento muy sano y agradable, cuya multiplicacion y propagacion ha contribuido al aumento de la poblacion en casi todas las naciones, haciendo sean mas raras el hambre y la miseria. Como que prospera en casi todos los climas y países, y tiene la ventaja de dar abundantes cosechas, pues como se cria debajo de tierra no se desgracia por los granizos, piedras, tempestades &c., que suelen destruir las de los granos y frutos, ha sido causa de que se fomente su cultivo en todas nuestras provincias y cada vez se vaya estendiendo mas.

En los países extranjeros se conocen mas de cuarenta variedades de patatas, pero en España se cultivan tres variedades distintas, que se distinguen por el color y figura de sus raices, y son: 1.^a *manchega ó fina*, que es la mas generalmente estimada, pequeña, limpia, alargada, encarnada, de gusto dulce y algun tanto aguanosa: 2.^a *la gallega ó basta* que es blanca, harinosa, bastante gruesa y mas castiza: y 3.^a *la de Añover ó entrefina*, que participa de los caracteres de las dos anteriores y que tal vez es especie mixta, es muy castiza, gruesa, redonda, colorada y harinosa.

Aunque pueden plantarse en cualquier terreno, es mas propio el que tiene algo de miga, ó es pastoso, pero al mismo tiempo suelto, ligero y suave. Solo pueden cultivarse de secano en las tierras naturalmente húmedas, que en algun modo equivalen á las de regadío. En estas prevalece admirablemente, no esquilma la tierra y rinde mayor producto que otro cualquier cultivo. Aunque en las de secano se cria con algun vigor al comenzar la primavera, en cuanto aprietan los calores se abochornan y ponen mustios los tallos y hojas, quedándose las plantas en aquel estado de languidez. He aquí por que las prácticas que dan los agrónomos del Norte para este y otros cultivos no son aplicables á nuestro suelo, pues allí disponen de aguas continuas y naturales, mientras que en nuestro clima

hay provincias tan secas en las que en muchos años no llueve desde que se plantan hasta Octubre que es el tiempo de su recolección, y por lo regular no pueden criarse bien sin agua, humedad y frescura natural. La tierra estará bien preparada, labrada y desmenuzada ya con el arado ya con el azadon según las circunstancias. Se distribuirá el campo en canteros ó eras alomadas, dejando los lomos ó caballones á dos pies y medio ó tres distantes unos de otros, y en el fondo del surco, que deberá tener de hondo pie y medio ó dos cuando menos, se mullirá bien la tierra, echando una tanda del grueso de cuatro á seis dedos de buena mezcla ó de tierra bien desmenuzada, y sobre ella se ponen las patatas á la distancia de pie y medio ó dos.

Las patatas se multiplican ó por simientes ó por medio de sus raíces. El primero solo se practica por algunos curiosos con el objeto de lograr nuevas variedades, se tarda dos ó tres años en coger el fruto y no tiene cuenta á los cosecheros, por cuyo motivo se prefiere el segundo. Las raíces se plantan enteras si son pequeñas y hechas trozos teniendo cada uno dos ó mas yemas fértiles: basta también con que tengan una. Se notan dos especies de yemas; las que están hundidas formando como un hoyito son fértiles, pero son estériles ó inútiles las que aparentan un bultito ó escrescencia. Los cachos se partirán al traves y no de punta á punta como algunos han aconsejado; serán bastante grandes pues así producirán patatas mas crecidas y abundantes, y se echarán á la tierra cuanto antes. El plantío se hará por Marzo y Abril: los que se hacen antes producen primero, pero las patatas son mas pequeñas y la cosecha aunqu temprana es mas escasa: los que se plantan mas tarde dan poco producto porque el calor arrebató las plantas y las raíces no tienen tiempo de engrosar. En el medio del surco, donde se ha echado el abono, se depositan los trozos de patatas á golpes ó posturas distantes pie y medio ó dos unos de otros como queda dicho, se echan dos ó tres cachos en cada golpe algo apartados entre sí y se cubren con la tierra que se sacó, pero bien desmenuzada hasta igualar la superficie. En seguida se dá un riego, y conforme van creciendo las plantas se desbaratan los lomos ó caballones para soterrarlos, rebajándolos y mudándolos en caceras para el riego. Si el cultivo se hiciera mas en grande y se preparara la tierra con el arado, al dar la última vuelta se echan los cachos de patata en el fondo del surco á la distancia de un pie unos de otros, volviéndolos á cubrir con el mismo arado y dejando entre surco y surco plantado dos de vacío. Si la tierra se puede regar se pasa inmediatamente la rastra ó tablon se acuartela y distribuye en cuadros mayores ó menores según la costumbre del país y tanto de agua de que se disponga, formando las caceras correspondientes para la distribución de los riegos.

Sin este auxilio no pueden prevalecer las patatas en el mayor número de nuestras tierras á no ser en las frescas y húmedas como queda manifestado, tales que las vegas en Galicia, Asturias Montañas de Santander, Provincias Vascongadas &c. y esto en las que tienen aquel requisito. La demasiada humedad hace que se pudran y malogren.

Cuando la planta ha crecido hasta la altura de un pie se le da la primera cava, se recalza con tierra fresca y cubren los tallos hasta sus dos terceras partes. Esta labor se repitirá tres ó cuatro veces hasta que florezca, repitiéndola de tiempo en tiempo según vaya creciendo.

Se conoce que las raíces de las patatas están bien sazonadas y en estado de poder cosecharlas cuando las hojas y tallos comienzan á marchitarse y ponerse amarillentos, que suele ser desde principios de Julio hasta fines de Noviembre, según el clima y época en que se plantaron. Las mas tempranas se sacan de tierra por Julio y Agosto: en los países mas templados la cosecha principal suele hacerse por Setiembre y parte de Octubre; en los mas frescos por Octubre y Noviembre. Se puede también registrar las raíces antes de la cosecha principal desde Junio hasta Agosto y quitar cuantas se encuentren en estado de poderse aprovechar sin tocar á las pequeñas que se vuelven á tapar con la misma tierra, las cuales se multiplican y engruesan en poco tiempo, sacando luego casi el mismo producto como sino se hubiera sacado ninguna. Para aumentar el grosor de las raíces se despuntarán los tallos de flor conforme se vayan manifestando, pero no se segarán todos los tallos y las hojas como algunas hacen, porque es perjudicial.

El fruto se saca de la tierra cavándola á pala de azadon ó con el arado en los campos de mucha extensión. El modo de consumir las que puedan haber quedado es meter cerdos que hozando las buscan perfectamente. Una vez sacadas se dejan orear un poco; estándolo se limpian de toda la tierra que tengan y se guardan en sitios frescos sin ser húmedos pero ventilados. También se pueden guardar en zanjas entre paja seca reservándolas de la humedad, y tapándolas con tierra ó arena.

(Se continuará.)

AVISO A LOS AYUNTAMIENTOS.

Se han impreso y se hallan de venta en esta Redacción repartimientos individuales para la contribucion de bienes inmuebles, cultivo y ganadería arreglados á instruccion.