



BOLETIN OFICIAL BALEAR.

NUM. 2406.

ARTÍCULO DE OFICIO.

(Número 250.)

GOBIERNO SUPERIOR POLITICO DE LAS BALEARES.

Por Real decreto de 19 de marzo último tuvo á bien S. M. mandar que desde 1º de julio del corriente año se observen como ley en la península é islas adyacentes el proyecto del código penal y la ley provisional que dicta las reglas oportunas para la aplicación de sus disposiciones. En el título 6º del libro 2º del referido código se habla de la mendicidad como delito: y acercándose el día en que debe empezar á tener efecto, he creído conveniente, excitado por el Sr. fiscal de S. M. en la Audiencia de este territorio, disponer se publiquen á continuación de esta circular la parte del código que trata de la mendicidad y los artículos de su referencia, para que haciéndolo notorio los alcaldes en su respectivo distrito por medio de pregon antes del día 1º de julio próximo en que debe empezar á regir en todas sus partes el código penal pueda evitarse sin emplear castigos, el mal que la ley quiere estirpar. Las disposiciones que se indican son del tenor siguiente:

Art. 256. El que sin la debida licencia pidiere habitualmente limosna, será condenado con las penas de arresto mayor y sujecion á la vigilancia de la autoridad por tiempo de un año.

Cuando el mendigo no puidere proporcionarse el sustento con su trabajo, ó fuere menor de catorce años, la autoridad adoptará las disposiciones que prescriban los reglamentos.

Art. 257. La disposicion del párrafo 1º del ar-

tículo anterior es aplicable al que bajo un motivo falso obtuviere licencia para pedir limosna ó continuase pidiéndose despues de haber cesado la causa por que la obtuvo.

Art. 258. El mendigo en quien concorra cualquiera de las circunstancias expresadas en el artículo 254 será castigado con las penas señaladas en él.

Art. 259. La disposicion del art. 255 es aplicable á los mendigos comprendidos en los artículos 256 y 257.

Artículos que se citan en los anteriores.

Art. 254. El vago á quien se aprendiere disfrazado ó en traje que no le fuere habitual, ó pertrechado de ganzúas ú otros instrumentos ó armas que infundan conocida sospecha, será condenado á las penas de prision correccional en su grado máximo y tres años de sujecion á la vigilancia de la autoridad.

Iguales penas se impondrán al vago que intentare penetrar en casa, habitacion ó lugar cerrado, sin motivo que le escuse.

Art. 255. En cualquier tiempo que el vago á quien se hubieren impuesto las penas de arresto y sujecion á la vigilancia de la autoridad, diere fianza de aplicación y buena conducta, será relevado del cumplimiento de su condena.

La fianza consistirá en la cantidad que fijen los tribunales en la sentencia, no bajando de 50 duros, ni excediendo de 250, la cual se depositará en un banco público.

Esta fianza durará dos años. El fiador tendrá derecho á pedir en cualquier tiempo su cancelacion y devolución de la cantidad depositada, con tal que presente á la autoridad competente la persona del vago para que cumpla ó estinga su condena.

Encargo además á los Alcaldes procuren con su ilustrado celo precaver los abusos que fácilmente se

cometen por personas que solo su repugnancia al trabajo es la causa de haberse entregado insensiblemente por hábito á la pordiosería escitando la compasion con una necesidad fingida; pero al mismo tiempo procurarán por todos los medios posibles sean socorridos los verdaderamente pobres y necesitados que tienen derecho de implorar los auxilios de la beneficencia pública. Muchos son los pueblos donde hay hospicio, habiendo acreditado la esperiencia la utilidad de esta clase de establecimientos destinados esclusivamente al socorro de los desvalidos. Deben por lo mismo impedir los Alcaldes que los pobres vayan por las calles y de puerta en puerta pidiendo limosna; pero cuando circunstancias particulares obligasen á tolerarlo, entonces podrán permitirlo solo á las personas que por su desgraciada y recomendable situacion se viesen precisados á pedir limosna publicamente, en cuyo caso deberán hallarse provistas de la competente autorizacion por escrito, la que concederán los Alcaldes con todo discernimiento y despues de tomados los informes convenientes de los cuales resulte carecer absolutamente de medios para proporcionarse su preciso alimento. Palma 14 de junio de 1848. =Joaquin Maximiliano Gibert.

Industria agrícola.

De un periódico de la Habana tomamos el siguiente artículo sobre el cultivo del cacao.

«No de ahora, sino hace algunos meses que por haber sabido la predileccion con que nos interesamos por el adelantamiento de nuestra agricultura, varias personas nos solicitaron para que les proporcionásemos un tratado del cultivo de este último árbol, con objeto de aplicar sus reglas á los ensayos que trataban de hacer para dar aplicacion á sus ideas sobre la utilidad que les reportaria este nuevo ramo de industria agrícola.

Por mas diligentes que hemos sido, bien por desgracia, bien porque no los hay, el resultado de nuestra pesquisa meses seguidos fué infructuoso. Sin embargo, insistimos en buscar, porque no nos dejaba solaz ni descanso la seguridad en que estábamos de no correr tras un vano libro ó cuaderno de insípida ó fastidiosa lectura, tal como tantos que hoy gozan aplauso y aura. Lo que despertaba nuestros desvelos era por el contrario bueno en sí, y útil, de conocimientos sólidos, capaz de aclimatar por medio de la enseñanza un nuevo ramo de riqueza entre nuestros ha-

cendados, y por consiguiente del pais, necesitado por la escasez y bajo precio de los productos de otros de que hasta aquí viviera, y á cuya sombra floreció la comarca, y ramo tal que, rival de los mejores y ensanchándose acaso mas de lo que actualmente sospechamos, fuese una nueva argolla de que suspendiéramos nuestro porvenir, asaz cubierto de tintas consoladoras y asaz amenazado por otras tierras de labores para reclamar alguna luz nueva que lo alegre.

Mírese el estado de nuestros campos, examínense los datos que arroja la balanza mercantil de los últimos años en nuestra plaza, y escusados serán los pormenores para convencerse de la dolorosa exactitud de nuestra prevision, y se comprenderá en su punto nuestro ahinco, que al cabo no ha salido mal premiado, pues poseemos en este momento lo que estimamos poco menos que suficiente para que el hueco que se nos encargó llenar se llene de manera que haya probabilidades de arribar á un término ventajoso los que bajo sus reglas pocas y claras emprendan ese fácil cultivo, como que vienen ellas de manos hábiles, como las del Sr. coronel Codazzi, que ha bebido en buenas fuentes, por cuya razon nos es permitido presentarlas al labrador con eficaz recomendacion.

Por lo demas, en esta provincia se conocen ya algunos rincones de haciendas surtidos de theobroma, y tal cual propietario que *hace cosecha* de cacao. Uno de esta jurisdiccion, segun informes, ha coleccionado en una vez mas de 400 quintales.

En cuanto al tamaño y calidad del grano, se nos ha asegurado que ni uno ni otra pueden compararse al que se importa de Venezuela, siendo necesario mezclarlo con este para que se le pueda emplear; pero nosotros, que pecamos de desconfiados en ciertos particulares, no prescindiremos de esperar un fruto como el mejor, mientras no se nos patentice que en la eleccion de terreno la siembra, la sombra necesaria que se dé al árbol, el regadío y la curacion de la mazorca, se han observado todas las condiciones requeridas para la prosperidad de un cacaotal. A este objeto es que nos lisonjemos de servir copiando las concisas reglas que siguen:

El cacao (*theobroma cacao*), de la familia de los biteriáceos, que se encuentran silvestres en varios bosques, se hizo uno de los principales alimentos para los españoles, como lo habia sido desde tiempo inmemorial entre los indios mejicanos, que

lo preparaban en una infusion de agua fria. El precio de cincuenta nueces era un real. El gusto por el chocolate pasó despues de la Conquista á España en 1522, donde en poco tiempo le usaron tan generalmente como en América. Se puede decir que entre los españoles se ha hecho una necesidad que aun precede á la del pan. Los frailes de aquella nacion lo introdujeron en Francia en 1661, y Alfonso de Richelieu fué el primero que le tomó. Crece y prospera ventajosamente desde pocas varas del nivel del mar hasta la altura de 652, que es su límite superior, y solo puede vivir bien en la region cálida entre la temperatura media de 27° 33 y 25° 56 (1.)

«El chocolate, dice Humbolt, igualmente, fácil de llevar y de emplearse como alimento, contiene una gran cantidad de partículas nutritivas y estimulantes en pequeño espacio. Se ha dicho con mucha verdad que en Africa sin el arroz, la goma y el aceite de shea el hombre no hubiera podido atravesar los desiertos: en el Nuevo Mundo el chocolate y la flor de maiz le han hecho accesibles las tierras elevadas de los Andes y los vastos y desiertos montes.» El árbol vegeta tan vigorosamente de que la flor sale aun de los troncos y de aquellas partes de raices que la tierra ha dejado descubiertas: sufre con los vientos del NE., aunque estos no hagan bajar mas de un grado la temperatura. Necesita de un terreno no muy espuesto al N. y cerca de los rios para que en tiempo seco puedan comunicar á la tierra la frescura de sus aguas y que reciban en tiempo de lluvias la superabundancia de estas. Se da la preferencia al terreno que puede recibir del rio los beneficios del riego, sin temer las inundaciones de las avenidas. Es una de aquellas plantas á las que ofenden los rayos del sol; necesita una sombra conveniente que la proteja de estos rayos sin privarla de su calor. Para este efecto se sirven del búcare y del plátano: este la abriga durante los primeros años y despues aqueque dura tanto como el cacao.

Las lluvias violentas que caen irregularmente de diciembre á mayo, despues de la estacion invernal, son muy perjudiciales al cacao. La grande humedad no es favorable al árbol sino cuando aumente progresivamente y sigue sin interrupcion por mucho tiempo. Si en la estacion de la se-

quedad, las hojas y las frutas nuevas se mojan por un fuerte chaparron, el fruto se cae del tallo. Si la cosecha del cacao es una de las mas inciertas á causa de los funestos efectos de las malas estaciones y del gran número de insectos, pájaros y cuadrúpedos que devoran la mazorca, este ramo de agricultura tiene la desventaja de obligar al cultivador á esperar seis ú ocho años para el fruto de su trabajo, y de producir un artículo muy difícil de conservar: no debemos olvidar que las plantaciones del cacao no exigen tantos trabajadores como las de otros artículos.

Un hombre basta para cuidar 1000 árboles, que en un año con otro pueden producir 12 fanegas de cacao, y esta planta continúa produciendo hasta la edad de 50 años en los terrenos de la costa, y de 30 en los del interior: en aquellos necesitan siete años, y ocho en estos para empezar á producir. Hay algunos lugares bajos y fértiles y con mucha humedad, en que fructifica á los seis años, aunque á los cuatro dé algunas mazorcas. En Rio Negro, donde llueve considerablemente, es adulto al quinto año.

Constantemente se madura y se coje el cacao; pero tiene dos épocas de cosecha principal: una por San Juan, en junio, y la otra á fines de setiembre, que es la mejor. La mazorca necesita cuatro meses para llegar á su perfecta madurez.

Como se ve el autor no se ocupa de la curacion, sin duda por su estrema facilidad; pero creyéndolo conveniente daremos las instrucciones que hemos recogido de sugeto entendido en el asunto. La mazorca en su estado de madurez se recoge de los árboles, conduciéndola á la casa, donde se abre, estrayendo el racimo de granos que, envueltos en una maleza que le es peculiar, se amontonan asi en un ángulo ó esquina de la habitacion; el monton se tapa con hojas suficientes de bijao ó plátano, evitando el contacto del aire para que tenga lugar la fermentacion que le ocasiona el colorido de carey ó caoba en lugar del amarillento con que salió de la mazorca.

Cuando esta operacion, que se llama *pila*, es bastante ya por el calor de la estacion, ó ya segun la práctica del cosechero, se descubre y pone á secar en tendales de cañizos como acostumbra en la provincia de Maracaibo, ó en secaderos térreos, como usan en Caracas y su jurisdiccion, de cuya diferencia procede que el cacao Caracas en blanquizeo y terroso, cuando el Maracaibo es rojo y limpio. Es-

(1) Corresponden á 94° 49¼ y á 89° 51 Farenheit.

te fruto debe estar en los tendales ó secaderos todo el tiempo necesario para quedar enjuto y sin temor de corrupcion, evitando desde el primero al último dia que se moje por las lluvias. lo que le ocasionaria notable desmérito por el modo interior que se adoptara del grano.

Seco y bien acondicionado se trae al mercado, suponiendo como es regular, que se le haya despojado de lo que se llama *pasa*, que es la parte leñosa donde están adheridos los granos.

LIBRERIA DE GUASP CALLE d'en Morey.

Hállase de venta á 6 rs. el

ELOGIO FUNEBRE

DE

DANIEL O'CONNELL

PRONUNCIADO EN ROMA EN LOS DIAS 28 Y 30 DE JUNIO DE 1847

POR EL R. P. VENTURA

ex-general de los clérigos regulares teatinos;
traducido del frances

POR D. JOSE VIDAL Y PONT

abogado.

La oracion fúnebre de Daniel O'Connell, dicha en italiano por el R. P. Ventura, y vertida del frances al español, es la publicacion que anunciamos. El abogado de Irlanda, por haber hábil y valientemente defendido los derechos del catolicismo y la libertad de su patria, esta agradecida ha llorado con amargo y sincero duelo á su libertador; y los hombres mas eminentes del púlpito cristiano, el teatino de Roma y el dominico de Francia, han glorificado la por siempre grata memoria del defensor del catolicismo. Tan cierto es que las grandes causas enaltecen todavia mas á los grandes hombres, y que el único rayo de gloria que baña, sin desmayar con el tiempo, la tumba del héroe es un reflejo de la gloria del cielo.

El Faro, diario de la córte, ha traido en sus columnas traducida á nuestra lengua la hermosa peroracion del P. Lacordaire, á la que el gusto español ha rendido el debido tributo de justicia; pero antes que el célebre orador de Nuestra Señora consagrara los encantos de su elocucio á la memoria del gran O'Connell, habia ya llorado esta sentida pérdida, en la ciudad de san Pedro y san Pablo, el célebre Padre Ventura, iniciado en las intimidades del Papa felizmente reinante; y cuya hermosa palabra encadena siempre al pié de su púlpito un inmenso au-

ditorio, á quien á veces es necesario recordar la santidad del lugar, para que no estalle en estrepitosos y ardientes aplausos; y nosotros hemos podido comprender esa entusiasta agitacion de los oyentes cuando en mudas páginas hemos admirado tanta fuerza de conviccion realzada por belleza tanta de sentimiento. No tememos aventurar en nuestro humilde juicio, que una de las privilegiadas producciones que sobrevivirá á este siglo de vapor que todo lo devora, será la oracion fúnebre cuya traduccion anunciamos; como que la verdad sencillamente ataviada es siempre bella, no alcanzando el soplo helado del tiempo á ajar los hechizos de su eterna juventud.

Ademas de la bondad absoluta está dotada esta produccion de la bondad relativa, ó sea del interes del dia, pues que en ellas vienen reflejadas como en un espejo, las ideas y pensamientos reformistas del digno sucesor del venerable Gregorio XVI, á cuyas hábiles manos está confiado el gobernalle en esta noche en que tan recias tempestades azotan la barca del pescador. En unos dias pues en que todos volvemos nuestras ansiosas miradas á la Italia, para á fuer de buenos hijos estrechar con nuestro cariño y temores al padre comun de la cristiandad, y acompañarle con nuestros votos y oraciones en la gloriosa empresa de prevenir las voraces revoluciones que devastan, con las bienhechoras reformas que modifican; no podrá menos de alcanzar boga en España un opúsculo en que viene consignado el pensamiento con que inauguró su pontificado el pontifice Pio IX. Si salieren empero fallidas nuestras esperanzas, si cuantos paseasen sus ojos por las páginas cuya traduccion ofrecemos, no enviasen un voto piadoso de paz al alma del glorioso difunto, y un voto de gozo parabien á su digno encomiador; no culpen la palabra del P. Ventura, que hace palpitar el pecho de entusiasmo; culpen sí, á quien no ha acertado á trasladarla con la limpieza, aseo y hermosura de la lengua de Castilla.

Un folleto en 4.º de mas de diez pliegos.

ADVERTENCIA

á los señores secretarios de ayuntamiento.

Estamos aguardando de Madrid ejemplares del Código penal, lo que avisamos á los señores que nos han favorecido con su demanda. Tan luego como se reciban, se les participará.

Los Boletines enviados para la encuadernacion están corrientes, y pueden servirse de disponer se recojan cuando gusten.

==O==O==O==O==

IMPRESA NACIONAL,

Á CARGO DE D. JUAN GUASP Y PASCUAL.