



## BOLETIN OFICIAL BALEAR.

NÚM. 2634.

### Artículo de oficio.

(Número 483.)

*El intendente de ejército, intendente militar de primera clase y del distrito de la capitania general de las islas Baleares.*

Hace saber: que con arreglo á lo dispuesto en Reales órdenes, se saca á nueva licitacion simultánea el suministro de la hospitalidad militar del distrito de Navarra, por término de cuatro años á contar desde 1.º de enero de 1850, que ha de celebrarse el dia 12 del corriente mes, en la intendencia general militar y en la del expresado distrito; en el concepto de que las proposiciones que se hagan han de ser mas beneficiosas que el precio de 4 rs. 18 mrs. por cada estancia, sin distincion de oficial y tropa, ofrecido últimamente por D. Juan Alonso, quien se ha obligado á sostener dicha proposicion en pública subasta.

Igualmente se saca á nueva licitacion simultánea el propio servicio del distrito de las provincias Vascongadas, por igual término, cuyo acto tendrá lugar tambien en la intendencia general militar y en la del mencionado distrito el dia 13 del actual; ambas con arreglo al pliego general de condiciones y bajo las formalidades establecidas en la real orden de 26 de diciembre de 1846.—Palma 6 de noviembre de 1849.—Manuel Robleda.

(Número 484.)

### GOBIERNO POLÍTICO DE LAS BALEARES.

*Comercio.—Circular.—*Para el buen desempeño de los trabajos cometidos á la comision provincial de pesas y medidas creada por Real orden de 6 de setiembre último, inserta en el Boletin oficial número 2623, me ha pedido la misma encargue á los alcaldes de los pueblos de esta isla, como lo verifico, manifiesten con la urgencia posible á este gobierno político si en sus respectivos pueblos existen documentos de los que menciona el artículo 2.º de dicha Real orden, expresando cuales sean. Espero pues del celo que anima á dichos alcaldes por el servicio público, se apresurarán á dar aquella noticia con el indicado objeto. Palma 5 de noviembre de 1849.—Joaquin Maximiliano Gibert.

(Número 485.)

Segun lo que me ha manifestado verbalmente el administrador principal de correos de esta isla, existe en su poder un número considerable de ejemplares del Boletin oficial del Ministerio de Comercio, Instruccion y Obras públicas pertenecientes á diferentes ayuntamientos y personas particulares de esta isla que se hallan suscritos al mencionado periódico sin que hayan cuidado de recogerlos; y siendo notable este descuido que les priva de enterarse asi de la parte oficial que

contiene como de otras noticias y artículos que tanto pueden influir en el adelanto de los conocimientos humanos y aumento de la riqueza pública, encargo á los alcaldes y ayuntamientos de esta isla comisionen persona que presentándose al administrador de correos con la correspondiente credencial recoja los ejemplares del Boletín que les pertenezcan dentro el término de diez días; invitando al propio tiempo á los particulares que existan en su respectivo distrito suscritos á dicho periódico, á que practiquen lo mismo dentro el referido plazo. Palma 8 de noviembre de 1849.—Joaquín Maximiliano Gibert.



(Número 186.)

ADMINISTRACION DE FINCAS DEL ESTADO.

En virtud de decreto del Sr. Intendente de esta provincia fecha 6 del actual, debe procederse á la venta á panera abierta, de la cantidad de 5 fanegas y 8 celemines de trigo existente en el almacén de esta Administración y á los precios corrientes del mercado público de esta ciudad, que se hallan consignados en una certificación del ayuntamiento de la misma, fecha 8 del corriente mes y con distinción de superior, mediano é ínfimo. Lo que se anuncia al público para que llegue á conocimiento de los que deseen interesarse en su adquisición. Palma 9 de noviembre de 1849.—P. V.—Ramon Garcia Timoner.



CIUDAD DE PALMA.

NOTA de los precios que han tenido en el mercado de esta ciudad los artículos de consumo que se expresan, durante la primera quincena del mes de octubre de 1849.

	Lib.	suel.	din.
Trigo cuartera . . . . .	4	4	»
Centeno id. . . . .	1	16	»
Cebada id. . . . .	2	8	»
Maiz id. . . . .	3	15	»
Garbanzos id. . . . .	5	14	»
Arroz, arroba. . . . .	1	11	»
Aceite, cuartan . . . . .	1	6	»
Vino, cuartin. . . . .	1	»	»
Aguardiente idem. . . . .	3	»	»
Vaca, libra. . . . .	»	8	»
Carnero id. . . . .	»	7	»
Tocino id. . . . .	»	7	»
Trigo candeal, cuartera. . . . .	4	18	»
Habas id. . . . .	4	10	»

Habichuelas id. . . . .	6	18	»
Guijas id. . . . .	3	12	»
Leña, quintal. . . . .	»	4	6
Carbon id. . . . .	1	2	»
Algarrobas id. . . . .	1	6	»
Almendron id. . . . .	21	»	»
Queso id. . . . .	16	»	»
Lana id. . . . .	15	18	»

Palma 16 de octubre de 1849.—El alcalde, Pedro José Gibert ántes Vallespir.



Idem durante la segunda quincena.

	Lib.	suel.	din.
Trigo cuartera . . . . .	4	4	»
Centeno id. . . . .	1	16	»
Cebada id. . . . .	2	8	»
Maiz, id. . . . .	3	15	»
Garbanzos id. . . . .	5	14	»
Arroz, arroba. . . . .	1	11	»
Aceite, cuartan . . . . .	1	6	»
Vino, cuartin. . . . .	1	8	»
Aguardiente, id. . . . .	3	9	»
Vaca, libra . . . . .	»	8	»
Carnero, id. . . . .	»	7	»
Tocino, id. . . . .	»	7	»
Trigo candeal, cuartera. . . . .	5	2	»
Habas, id. . . . .	4	10	»
Habichuelas, id. . . . .	6	18	»
Guijas, id. . . . .	3	12	»
Leña, quintal. . . . .	»	4	6
Carbon, id. . . . .	1	2	»
Algarrobas, id. . . . .	1	6	»
Almendron, id. . . . .	21	»	»
Queso, id. . . . .	16	»	»
Lana, id. . . . .	15	18	»

Palma 1.º de noviembre de 1849.—El alcalde, Pedro José Gibert ántes Vallespir.



PUEBLO DE INCA.

NOTA de los precios que han tenido en el mercado de este pueblo los artículos de consumo que á continuación se expresan durante la segunda quincena del mes de octubre de 1849.

	Lib.	suel.	din.
Trigo, cuartera . . . . .	4	10	»
Cebada, id. . . . .	2	11	»
Centeno, id. . . . .	»	»	»
Maiz, id. . . . .	»	»	»
Garbanzos, id. . . . .	5	5	»
Arroz, arroba. . . . .	1	7	1
Aceite, cuartan. . . . .	1	4	»
Vino, cuartin. . . . .	»	17	4
Aguardiente, idem. . . . .	»	»	»
Vaca, libra. . . . .	»	»	»

Carnero, id. . . . . »	6	»
Tocino, id. . . . . »	6	»
Trigo candeal, cuartera . . . . . 4	10	»
Habas, id. . . . . 4	16	»
Habichuelas, id. . . . . 6	18	»
Guijas, id. . . . . 3	12	»
Leña, quintal. . . . . »	4	»
Carbon, id. . . . . »	»	»
Algarrobas, id. . . . . »	15	»
Almendron, id. . . . . 15	10	»
Queso, id. . . . . »	»	»
Lana, id. . . . . »	»	»

Inca 31 de octubre de 1849.—El Alcalde,  
Pedro Juan Bennassár.



CIUDAD DE CIUDADELA.

NOTA de los precios que han tenido en el mercado de esta ciudad los frutos y artículos de primera necesidad que á continuacion se expresan durante la segunda quincena del mes de octubre de 1849.

	Lib.	suel.	din.
Trigo, cuartera . . . . . »	»	»	»
Cebada, id. . . . . 2	2	»	»
Centeno, id. . . . . »	»	»	»
Maiz, id. . . . . »	»	»	»
Garbanzos, id. . . . . 6	12	»	»
Arroz, arroba. . . . . 1	10	8	»
Aceite, cuartan . . . . . 1	6	»	»
Vino, cuartin. . . . . »	5	6	»
Aguardiente, libra. . . . . »	1	2	»
Vaca, libra. . . . . »	5	6	»
Carnero, idem. . . . . »	5	6	»
Tocino, id. . . . . »	6	6	»
Trigo candeal, cuartera . . . . . 4	13	»	»
Habas, idem . . . . . 3	12	»	»
Habichuelas id. . . . . »	»	»	»
Guijas, idem . . . . . 3	12	»	»
Leña, quintal. . . . . »	4	6	»
Carbon, id. . . . . »	16	6	»
Algarrobas, id. . . . . »	»	»	»
Almendron, id. . . . . »	»	»	»
Queso, id. . . . . 12	»	»	»
Lana, id. . . . . »	»	»	»

Ciudadela 16 de octubre de 1849.—El alcalde,  
Juan Carreras.



AGRICULTURA.



Horticultura.—Plantas anuas.

De la escarola.

Se conocen dos variedades principales de escarola, que son la *larga* y la *rizada*, y de ellas proceden todas las demas que se cultivan en las huertas: todas ellas quieren un terreno suave y de miga, bien cabado y abonado. Las escarolas se reproducen por siemiente: se siembran de asiento desde mayo hasta últimos de julio, haciendo una siembra cada quince dias para que las plantas se sucedan unas á otras. La simiente se granea ó esparce con igualdad sobre la superficie de las eras, luego se entierra con el almocafre, y en seguida se da un riego de pie. Aun cuando las plantas sembradas por mayo y principios de junio suelen entallecer ántes de formar el cogollo, siempre se logran bastantes plantas que pueden usarse en ensalada desde principios de agosto.

En agosto y setiembre pueden hacerse tambien las siembras de asiento, y ademas formar semilleros separados para trasplantar despues las plantas: de estos plantíos tardíos se obtiene buena escarola durante el invierno y parte de la primavera.

Quando las plantas se hallan bien nacidas, se da una ligera labor á la tierra y se entresacan las plantas sobrantes ó que han nacido muy espesas; cuando se siembran de asiento han de quedar las plantas á la distancia de un pie y medio, segun el tamaño de las variedades que se cultivan.

En nuestras huertas generalmente no se acostumbra á trasplantar la escarola, porque suele tener mal éxito esta operacion cuando se hace ántes del mes de agosto, pues á causa de los fuertes calores de la estacion las plantas entallecen y dan flor inmediatamente: de consiguiente estos plantíos solo se pueden hacer con buen resultado desde agosto á últimos de noviembre, para obtener escarolas tardías en diciembre, enero y febrero.

Luego que las plantas tienen cinco ó seis hojitas se sacan de los semilleros y se trasplantan con todas sus raíces, dejándolas á distancia de doce á diez y ocho dedos, segun su calidad. El terreno que se destina para el cultivo de la escarola se distribuye por lo comun en eras ó tablas llanas, segun la mayor ó menor proporcion que haya de agua para suministrar los abundantes y frecuentes riegos que necesitan estas plantas para prosperar y criarse con lozanía.

Las escarolas se aporcan luego que han adquirido todo su tamaño, para que blanqueen y se dulcifiquen, esta operacion consiste en recoger las hojas de la planta, atándolas con un esparto ó junco, colocando el atadero á los dos tercios de toda la altura de la planta, sin comprimirla: en seguida se da un abundante riego que encharque la tierra, y pasadas cuatro ó seis horas se procede á enterrarlas de este modo: se toma el azadon y metiendo el cabo entre las piernas se da una cavada en direccion diagonal, que ha de principiar á medio pié desviado de la planta, y que penetrando en la tierra hasta cerca de la raiz, forma un plano inclinado, cuya parte inferior se apoya en la misma raiz de la escarola sin cortarla ni maltratarla: se levanta el azadon con toda la tierra que ha recogido en su pala, y queda descubierto el sitio sobre que ha de caer la planta: entónces se sostiene el azadon con la mano izquierda, y con la derecha se empuja suavemente la escarola, que cae sobre el plano descubierto; en seguida se tapa con la tierra que tiene la pala del azadon, cubriendo únicamente la parte que media desde la raiz al atadero, dejando descubierto lo demas para que no se ahogue ó sofoque el cogollo y se pudra la planta. De este modo y andando hácia atras se entierran todas las escarolas que haya en la era y se dejan asi por tres ó cuatro semanas: al cabo de este tiempo están en disposicion de sacarse. Algunos no hacen mas que atarlas, porque dicen que las enterradas se pudren; pero esta putrefaccion no pasa de las hojas exteriores que de todos modos se desperdician, y por medio del aporcamiento blanquean mucho mejor, en ménos tiempo, y son mas delicadas.

Las hojas de la escarola se comen en ensalada cruda ó cocidas en la olla: las hojas que se desperdician pueden servir de alimento á los pájaros, que las apetecen mucho.

#### *Del mastuerzo y perifollo.*

El mastuerzo y el perifollo son dos plantas cuyas hojas ordinariamente se usan juntas en cierta ensalada que llaman italiana, y ambas se cultivan del mismo modo. Desde octubre hasta abril pueden sembrarse estas plantas, repitiendo las siembras cada quince dias para lograrlas sucesivamente, y que no fal-

ten para el consumo diario. Se siembran de asiento al raso cuando la estacion lo permite, y en parages abrigados en tiempo de fuertes frios. La tierra ha de estar bien cavada y desmenuzada: las simientes se granean y esparcen con igualdad sobre las eras, y despues se cubren con una ligera capa de mantillo.

Despues de haber nacido las plantas se entresacan las que se hallan muy espesas, se mantiene el terreno limpio de malas yerbas y se dan los riegos necesarios para que se crien mas tiernas y jugosas. La recoleccion se hace cortando al rape de la tierra las hojas y tiernos brotes cuando tienen dos dedos de alto, y despues vuelven á producir.

Las mejores plantas para recoger la simiente son las que se siembran por febrero y marzo: las que se destinen á este fin no se han de cortar: luego que maduren las simientes se recogerán sin demora, porque si se dejan en la planta se abren las vainillas donde están encerradas y se desperdician.

*(Del Cultivador.)*

## AVISO

A LOS AYUNTAMIENTOS DE LA PROVINCIA.

La contrata de imprimir y publicar el Boletin oficial de esta provincia durante el próximo año 1850 ha sido rematada á favor del representante de la imprenta Balear, como postor mas beneficioso, bajo las mismas condiciones ajustadas para el corriente año. En consecuencia los ayuntamientos de las tres islas continuarán disfrutando la ventaja de tener GRATIS el Boletin oficial, cuyos números les costaban ántes 50 mrs. cada uno, resultando de ello que los pueblos habrán beneficiado en los dos años mas de dos mil libras.

IMPRENTA BALEAR

A CARGO DE PEDRO JOSÉ UMBERT.