



# BOLETIN OFICIAL BALEAR.

NÚM 2818.

## Artículo de oficio.

(Número 10.)

### GOBIERNO DE PROVINCIA DE LAS BALEARES.

Los alcaldes de los pueblos de esta provincia indagarán si en su respectivo distrito existe el individuo Antonio Rosselló, soltero, jornalero, de edad de 40 años; en caso afirmativo procederán á su captura poniéndolo á mi disposición para los efectos correspondientes. Del resultado de sus investigaciones los señores alcaldes se servirán darme el oportuno aviso. Palma 8 de enero de 1851.—Joaquin Maximiliano Gibert.

(Número 11.)

### ADMINISTRACION DE FINCAS DEL ESTADO *de las Baleares.*

No habiéndose podido verificar en la ciudad de Mahon por haber trascurrido el término que se habia señalado, el arriendo por el término de tres años de la casa principal cuerpo de guardia del puerto de Cala-molins, procedente de la hacienda militar; el Sr. Gobernador de la provincia se ha servido disponer se celebre nuevo remate que tendrá lugar el dia 26 del actual á las doce de su mañana en los extrados de dicho señor.

En el mismo dia, sitio y hora se procederá á la venta de 49 tablones hallados y recogidos en la costa del norte de la isla de Menorca declarados de propiedad del Estado por el juzgado de primera instancia de dicha isla, todos de 3 pulgadas de grueso por 8 y media de ancho, de los cuales 44 son de 21 palmos de largo, y los 5 restantes de solo 20 palmos, se hallan depositados en los pueblos de Fornells, Ferrerías, Mercadal y predio Barbatxi, del mismo

partido se Menorca, han sido tasados en 770 rs., por cuya cantidad se sacan á subasta.

Otra id. id. varios muebles procedentes de la herencia de Francisco Gimenez de Píris, vecino de Alayor, en cuya villa se hallan depositados, tambien declarados de propiedad del Estado por el antedicho juzgado, cuyo pormenor se expresa en el pliego de condiciones que está de manifiesto en esta Administración, han sido tasados en 99 reales 8 mrs., por cuya cantidad se sacan á subasta.

Palma 9 de enero de 1851.—Nicolas Roselló y Caldés.



(Número 12.)

El señor juez de primera instancia de este partido ha señalado el dia 13 de los corrientes á las doce de su mañana para la subasta y remate en los extras del juzgado de una pieza de tierra de tenor de media cuarterada, sita en el lugar llamado *can Carrió*, del distrito de la villa de Marratxí, arregladamente al plan de condiciones que obra en la escribanía del infrascrito y copia del mismo en poder del pregonero público Francisco Tomas. Palma 10 de enero de 1850.—Francisco Ignacio Sastre.



CIUDAD DE PALMA.

NOTA de los precios que han tenido en el mercado de esta ciudad los artículos de consumo que en la misma se expresan durante la primera quincena del mes de diciembre de 1850.

	Lib.	suel.	din.
Trigo, cuartera . . . . .	4	16	»
Cebada, id. . . . .	3	»	»
Centeno, id. . . . .	2	16	»
Maiz, id. . . . .	4	10	»
Garbanzos, idem. . . . .	7	4	»

Arroz, arroba. . . . .	1	11	»
Aceite, cuartan . . . . .	1	13	»
Vino, cuartin. . . . .	1	7	»
Aguardiente, idem. . . . .	5	»	»
Vaca, libra. . . . .	»	9	»
Carnero, idem. . . . .	»	8	»
Tocino, idem. . . . .	»	9	»
Trigo candeal, cuartera. . . . .	5	16	»
Habas, idem. . . . .	4	16	»
Habichuelas, idem . . . . .	7	10	»
Guijas, idem . . . . .	5	8	»
Leña, quintal. . . . .	»	4	»
Carbon, idem. . . . .	1	»	»
Algarrobas, idem. . . . .	1	»	»
Almendron, idem. . . . .	20	»	»
Queso, idem. . . . .	10	»	»
Lana, idem. . . . .	18	»	»

Palma 16 de diciembre de 1850.—El alcalde, Pascual Ribot y Ferrer.

*Idem en la segunda quincena.*

	Lib.	suel.	din.
Trigo, cuartera. . . . .	4	16	»
Cebada, id. . . . .	3	»	»
Centeno, id. . . . .	2	16	»
Maiz, id. . . . .	4	10	»
Garbanzos, id. . . . .	7	4	»
Arroz, arroba. . . . .	1	11	»
Aceite, cuartan . . . . .	1	13	»
Vino, cuartin. . . . .	1	7	»
Aguardiente, idem. . . . .	5	»	»
Vaca, libra. . . . .	»	9	»
Carnero, idem. . . . .	»	8	»
Tocino, id. . . . .	»	9	»
Trigo candeal, cuartera. . . . .	5	16	»
Habas, idem . . . . .	4	16	»
Habichuelas id. . . . .	7	10	»
Guijas, idem . . . . .	5	8	»
Leña, quintal. . . . .	»	4	»
Carbon, id. . . . .	1	»	»
Algarrobas, id. . . . .	1	»	»
Almendron, id. . . . .	20	»	»
Queso, id. . . . .	10	»	»
Lana, id. . . . .	18	»	»

Palma 1.º de enero de 1850.—El alcalde, Pascual Ribot y Ferrer.



## AGRICULTURA.

### *Usos de la patata.*

Entre las plantas económicas, ó que se cultivan en grande escala por sus raíces, figura la patata en primera línea, ya por la cantidad de tubérculos que produce, como por la materia alimenticia que estos tienen. Sin pretender dar á la patata la importancia que tienen los cereales en la alimentación del hombre, porque entre una y otra de estas dos sustancias hay una notable diferencia, diremos sin embargo que la patata suministra un alimento precioso que, por más que digan en contrario algunos escritores, forma la manutención de varios pueblos. No nos sería difícil citar comarcas enteras de la Lorena, de la Alemania, de la Alsacia, de la Escocia, y principalmente de la Irlanda, que su alimento único en la mayor parte del año es el tubérculo de la patata. Condenados estos pueblos á todas las privaciones que son naturales á su clima poco apacible apenas comen otras sustancias que la patata, sin que por ello dejen de gozar de una salud completa y de alcanzar una dilatada vejez.

A la filantropía de Parmentier se deben principalmente los usos de la patata que se ha extendido más y más á medida que esta planta ha ido formando parte del arte culinario y ha suplido la necesidad de los cereales. Las artes han sacado también provecho de la patata empleando su fécula para la elaboración del almidón, y aun componiendo de ella otras sustancias que presentan interés en algunos puntos del globo. El aumento que ha recibido la ganadería desde que la agricultura se ha perfeccionado en Europa contribuye á que la patata sea considerada como una de las plantas de mayor importancia por lo que conducen sus tubérculos á la manutención y al cebamiento del ganado.

El modo más sencillo y económico, á la par que más provechoso, de comer el hombre las patatas es el de cocerlas al vapor, manteniéndolas herméticamente encerradas dentro de una caldera mientras dura la cocción, y procurando que no se escape el vapor para que puedan cocerse bien.

Las patatas que se recogen en terrenos

ligeros y arenosos cocen con mayor facilidad y tienen un gusto más agradable que las que se cultivan en terrenos húmedos y arcillosos, y esta circunstancia hace que deban guardarse para el consumo de la casa las que hemos citado en primer lugar. Las buenas cualidades de la patata nos las revela el acto mismo de la cocción, notándose que aquellas que han vegetado en terrenos á propósito abren su piel suavemente con la acción del fuego, formando varias hendiduras en diferentes puntos de la superficie. Las de mala calidad y que abundan mucho en agua de vegetación no presentan comunmente estas hendiduras; su piel se queda entera, y tarda la fécula en cocer.

Usamos la patata de diferentes maneras, componiendo comidas variadas que satisfacen el paladar. Pueden mezclarse con los cereales para elaborar el pan, y en muchos países este método es muy usado y recomendado por hombres muy distinguidos. Como no es nuestro objeto estendernos ahora en los usos económicos de la patata como alimento para el hombre, no explicaremos el modo de hacer este pan; tampoco explicaremos la importancia de su fécula para formar el almidón, ni el modo como se convierte en azúcar, cerveza, jarabe y demás transformaciones de que es susceptible.

La patata considerada bajo el punto de vista del interés que tiene para la ganadería es una planta de mucha valía. Nadie duda de la virtud nutritiva de sus tubérculos para la alimentación de las reses, siendo común la opinión que menos de dos libras de patatas equivalen á una libra de heno, y notándose que si están cocidas suministran alguna mayor cantidad de alimento que si las damos crudas. En los varios puntos de Europa donde este tubérculo es abundante y se emplea para el cebamiento del ganado se han hecho observaciones muy precisas acerca del valor nutritivo del tubérculo de la patata, ya como un medio de aumentar las carnes y el cebo del animal, ya como el de proporcionar á las reses mayores cantidades de leche. De estas observaciones resulta que el tubérculo de la patata dado crudo al ganado contribuye á la producción de la leche, mientras que usándolas cocidas aceleran el cebamiento. Es preciso advertir,

y esto importa tenerlo presente, que las patatas en estado crudo han de darse al ganado con mucha prudencia y moderacion si queremos obtener de ellas un saludable recurso, observándose que cuando se dan en mucha cantidad debilitan al animal en vez de fortificarlo y robustecerlo. La regla mas segura para usar con acierto este tubérculo será el que no forme mas de la mitad del alimento ordinario que corresponde diariamente al animal: por ejemplo si una vaca necesita cada día veinte libras de heno para su manutencion, podremos rebajar esta cantidad á diez libras, sustituyendo las diez restantes con unas quince ó veinte libras de patatas.

Cuando empleemos las patatas para el cebamiento de los cerdos hemos de ser todavía mas prolijos. La esperiencia ha enseñado que este animal no debe comerlas indistintamente crudas ó cocidas en todas las épocas del cebamiento, y que importa mucho guardar las debidas precauciones. Al principio de dicho cebamiento debemos dar el tubérculo crudo y á la mitad de él se cuecen las patatas, cuidando de que lleguen á fermentar y se pongan agrias, y añadiéndoles al acto de usarlas una cantidad de harina de cebada, de maiz ó de otra sustancia feculenta y una porcion de sal que las haga mas agradables á la res.

Guardaremos estas mismas reglas si usamos la patata para cebar los bueyes y las vacas, escepto que no conviene dejarlas agriar ni tardar mucho en dárselas despues de haberlas cocido. El estado de coccion ha de ser apenas perceptible bastando por lo comun mantenerlas por un pequeño espacio de tiempo en agua muy caliente á fin de que pierdan la crudeza.

Algunos agrónomos creen que la causa de no aprovechar la patata al ganado en estado crudo es porque el agua de vegetacion que contiene daña el estómago del animal, ó que al menos no se sujeta facilmente á sus fuerzas digestivas, y que por este motivo es preciso cocer los tubérculos principalmente en los momentos en que el ganado está ya adelantado en el cebamiento. Para remediar este mal algunos aconsejan que se morden las patatas, se machaquen y se espriman bien antes de distribuirlas á las reses; pero por mas que se diga, este método no descansa sobre

observaciones exactas que puedan prestar suficiente autoridad.

La patata cocida es igualmente un alimento muy útil para el caballo, por mucho que se haya dudado de las ventajas de este tubérculo para el ganado caballar teniendo por muy nocivo el uso de esta planta; la esperiencia ha acreditado que el tubérculo de la patata es un alimento muy provechoso para el caballo si se lo damos cocido; y segun la estension que va tomando este método por algunos puntos de Europa, es de creer que esta planta llegará á sustituir á la cebada y á la avena empleándola como pienso despues de cocidas moderadamente.

Las aves domésticas son muy ávidas tambien de la patata cocida, y se ha observado que si se la damos con método las engorda con prontitud y hace que las hembras se anticipen á poner sus huevos y que estos sean abundantes.

La estension que va tomando el uso de la patata para la manutencion y cebamiento del ganado de toda especie puede imprimir á la agricultura una modificacion tan importante, que sobre todo en las alternaciones de cosechas deberemos apelar á nuevas combinaciones de cultivo con el objeto de poder obtener abundantes cantidades de patatas.

*(Del Cultivador.)*

---

## ANUNCIOS.

---

LIBRERIA

de Rullan hermanos,  
*plaza de Cort, Palma.*

### Boletin de bordadores.

Publicacion mensual, de hermosos dibujos de última moda, propios para toda clase de bordados y objetos usuales. Obra indispensable al bello sexo. Se publica en Madrid en dos pliegos marquilla grande, con diferentes dibujos.

Precio de suscripcion: Por tres meses 19 rs. por seis 37, por un año 72 franco de porte. El número primero está de manifesto.

---

IMPRESA BALEAR

A CARGO DE PEDRO JOSÉ UMBERT.

---