

BOLETIN OFICIAL BALEAR.



NÚM. 3780.

Artículo de oficio.

(Número 72.)

GOBIERNO DE LA PROVINCIA de las islas Baleares.

Vigilancia.—Por el ministerio de la gobernacion del reino se me comunica en 25 de enero anterior la siguiente Real órden:

Habiendo sido declarado baja definitiva en el ejército por Real órden de 15 del corriente el capitán del regimiento de infantería Murcia, núm. 37, D. Gregorio Izquierdo y Torrecilla, lo pongo en conocimiento de V. S. de órden de la Reina (Q. D. G.) comunicada por el señor ministro de la gobernacion para los efectos correspondientes, y á fin de que dicho sujeto no aparezca con un carácter que ha perdido con arreglo á la ordenanza y disposiciones vigentes.

Yhe dispuesto se inserte en el Boletín oficial de esta provincia para los efectos que quedan prevenidos.—Palma 12 de febrero de 1857.—José María Garelly.

ADMINISTRACION PRINCIPAL de hacienda pública de las Baleares.

Circular.—Habiendo vencido ya para los contribuyentes la obligacion respecto al pago de sus cuotas por las contribuciones del primer trimestre del corriente año, la Administracion recuerda á los señores Alcaldes de los pueblos de la provincia, el deber en que se hallan de satisfacer el importe del cargo respectivo á dicho trimestre por el impuesto de consumos, antes del día 24 del actual. Al propio tiempo recomienda muy eficazmente á su Autoridad y celo el auxilio que para la cobranza de las contribuciones de inmuebles y subsidio, les demanden los delegados de la recaudacion, los cuales han de realizar sus pagos en arcas del tesoro para el citado día 24 para evitar las medidas egecutivas que en otro caso habian de adoptarse contra los morosos.—Palma 10 febrero de 1857. José Antonio Bustinduy.

AUDIENCIA TERRITORIAL de Mallorca.

Edicto.—Hallándose vacante una plaza de alguacil de esta audiencia territorial por promocion á la plaza de portero de Rafael Tarongi que la obtenia, de órden del Sr. Regente de la misma; se anuncia por este edicto para que los aspirantes a dicha plaza, presenten sus solicitudes documentadas en la secretaria de dicho superior tribunal dentro el término de cuarenta dias que al efecto se señalan, conforme á lo prevenido en el artículo 31 de la real órden de 30 de octubre de 1852.—Palma 13 de febrero de 1857.—Juan Antonio Fiol antes Perelló

ADMINISTRACION PRINCIPAL de correos de Mallorca.

Cartas detenidas en la Administracion principal de correos de Mallorca por falta de sellos, con destino á las Antillas, cuyos interesados pueden presentarse en la referida Administracion para dirigirlas, estampando los sellos que las correspondan.

NOMBRES. DIRECCION.

Table listing names and directions for mail services, including Jorge Morell, José Lucena, Exmo. Sr. Capitan General, D. Ildefonso Pulido y Espinosa, Martin Perelló, Antonio Melich, Ilmo. Sr. Arzobispo, Antonio Izern y Roix, Cenon Portals, José Amengual, Gabriel Oprador y Nicolau, Francisco Ros, Juan Terrones, Julian Marcoleta, Juan Mayo, José Estebellas, Eduardo Kameyer, Guillermo Orac, Sebastian Mora, Antonio Bardixa, Gabriel Planes, Matias Espósito, José Lucena, Gaspar Pujol, Miguel Payes, Miguel Blanco, Jordi Modi, Sebastian Pizá, Guillermo Lladó, José Oliver, Bartolomé, Francisco Pomar, Bartolomé Romagera, Miguel Sastre, Antonio José Puiggros, Gabriel Planes.

Table listing names and IDs: Juana Morales. Id., Pedro Puey. Id., Antonio Ezamondi. Id., Antonio Gill. Id., Juan Becnaser. Id.

Palma 10 de febrero de 1857.

Juan Bautista Lopez.

UNIVERSIDAD LITERARIA de Barcelona.

DIRECCION GENERAL de Instraccion Pública.

Negociado 1.º.—Anuncio.—Se halla vacante en la Universidad de Barcelona la Cátedra de anatomía descriptiva correspondiente á la facultad de Medicina, la cual ha de proveerse por oposicion, como prescribe el art. 113 del plan de estudios. Los ejercicios se verificarán en Madrid en la forma prevenida en el título 2.º, seccion 5.ª, del Reglamento de 10 de setiembre de 1852.

Para ser admitido á la oposicion se necesita:

- 1.º Ser Español.
2.º Haber cumplido 24 años de edad.
3.º Haber observado una conducta moral irreprochable.
4.º Ser doctor en Medicina.

Los aspirantes presentarán en esta Direccion sus solicitudes documentadas en el término de dos meses á contar desde la publicacion de este anuncio en la Gaceta.

Madrid 20 de enero de 1857.—El Director general.—Eugenio de Ochoa.

Negociado 2.º

Anuncio.—La Cátedra de Fitografía y geografía botánica mandada establecer en la facultad de Filosofía de la Universidad central por Real decreto de 7 del actual, se proveerá conforme á lo dispuesto por Real orden de la misma fecha por concurso entre los Catedráticos de las Universidades de distrito que reúnan las circunstancias exigidas en el artículo 115 del plan de estudios.

Los aspirantes presentarán sus solicitudes á esta direccion en el término de un mes, contado desde el día de la publicacion de este anuncio en la Gaceta de Madrid, para los efectos prevenidos en la seccion 5.ª título 3.º del reglamento de 1852.—Madrid 20 de enero de 1857.—El Director General.—Eugenio de Ochoa.

Variedades.

Pan elaborado con patata.

La Comision facultativa compuesta del Exmo Sr. D. Joaquin de Hysern, y de los Sres. D. Vicente Santiago de Masarnau y D. Manuel Riaz y Pedraja, que se sirvió nombrar el Exmo. Sr. Alcalde constitucional en 12 de noviembre anterior, para que examinase, reconociese y analizase el pan elaborado con patata por D. Matias Gonzalez Estéfani y D. Francisco Javier de Bona, ha emitido su dictamen concebido en los términos siguientes:

Exmo. Sr: Los infrascritos doctores y catedráticos de la Universidad central del reino D. Joaquin de Hysern, consejero de Instruccion pública, catedrático de fisiología de la facultad de medicina, socio de varias Academias científicas nacionales y extranjeras, Regidor del Ayuntamiento constitucional de Madrid etc., D. Vicente Santiago de Masarnau, individuo de la real Academia de ciencias, del Consejo de Instruccion pública, catedrático de quimica en la facultad de filosofía etc., y D. Manuel Riaz y Pedraja, individuo de la Real Academia de ciencias del Consejo de Sanidad del reino, catedrático de quimica orgánica de la facultad de farmacia etc., presidente y vocales de la comision nombrada por V. E. para reconocer, examinar y analizar los panes económicos fabricados con la mezcla en varias proporciones de harinas de trigo y pulpa de patatas, segun los métodos adoptados respectivamente por los Sres. D. Matias Gonzalez Estéfani y D. Francisco Javier de Bona, las sustancias de que aquellos se componen, las proporciones de estas; su calidad y demas, cualidades y circunstancias. Certificamos,

Que deseando corresponder debidamente á la confianza con que V. E. se ha servido honrarnos, y cooperar á los laudables esfuerzos con que el gobierno de S. M. y la corporacion municipal que V. E. tan dignamente preside procuran conjurar por todos los medios posibles la carestia de semillas cereales que aflige al pueblo de Madrid, hemos procedido, sin pérdida de tiempo, á examinar asunto de tanta importancia y trascendencia con todo el detenimiento y cir-

cunspeccion que su complicacion y delicadeza aconsejan, y el interes de las clases menesterosas y el servicio de la salud pública reclaman:

Que á fin de dar á V. E. un informe tan completo, cual conviene, en materia tan delicada, no se ha limitado la comision á practicar el análisis científico, vigoroso y exacto del pan obtenido de uno y otro método, y de todos sus factores aisladamente considerados, sino que ha presenciado sin interrupcion todas las operaciones de la fabricacion del mismo, desde el peso de las diferentes proporciones de las materias primeras, hasta la coccion completa de los panes y su salida del horno para la expencion pública; procediendo en seguida á cerciorarse de sus cualidades físicas, de su digestibilidad absoluta y de la relativa á otros panes de uso comun y ordinario en la poblacion de Madrid.

Que el resultado de estas investigaciones y trabajos científicos y practicados ha sido el siguiente:

MÉTODO PRACTICADO POR EL SEÑOR GONZALEZ ESTÉFANI.

Se emplearon en esta fabricacion las materias primeras, y en las proporciones siguientes:

Harina flor de trigo.

Trechel	9	arrobos	5	libras
Semolilla de id.	6		48	
Cabezuelas de id.	4		8	

Harina flor de trigo.

Candeal	6	arrobos	20	libras.
Cabezuelas de id.	2		16	
Patatas	40			
Masa para la madre	0		8	
Levadura de cerveza				} Cantidad suficiente
Sal comun				
Agua				

Se empleó integra la harina flor de ambos trigos. Se extrajo el glúten de la semilla y cabezuelas de los mismos, separando el almidon que ha de utilizarse aparte; para emplearlo en los usos domésticos ordinarios, en las fabricaciones que lo necesitan etc. Se coció la patata y se redujo á pulpa por medios mecánicos. Se mezcló íntimamente con el glúten: se amasaron ambos productos con las harinas flor por los métodos comunes, añadiendo la sal conveniente, y se procedió en todo lo demas como en la fabricacion ordinaria del pan de trigo.

Este método produjo dos especies de pan; el comun, llamado vulgarmente de libretas, y el frances.

Analizados escrupulosamente, asi los panes como sus factores, halló la Comision que la harina del trigo trechel contenia 18,9 por 100 de glúten seco; la del candeal 15 por 100; la semolilla y cabezuelas, en las proporciones arriba expresadas, 7,2 por 100.

El pan comun ó de libretas contenia 44,5 por 100 de agua y gases, y el llamado frances 45,2 tambien por 100.

Consideradas las proporciones de los factores de uno y otro pan por término medio, resultaron las siguientes:

Glúten seco	7,7	por 100
Materia amilacea de las harinas y demas principios sólidos de estas sustancias	24	
Sustancia pulposa de las patatas	25	
Agua	43,3	
Total	400	

Si el pan hubiese sido elaborado sin la patata ni el glúten extraido de la semolilla y de las cabezuelas; esto es, con

solo las harinas flor de los trigos trechel y candeal en las proporciones expresadas por el método ordinario, habria resultado con la proporcion de 9,5 por 100 de glúten, y con la de 8,2 si lo hubiese sido con cantidades iguales de trigo candeal.

Es pues evidente que el procedimiento del Sr. Gonzalez Estéfani rebaja en 4,7 la proporcion del glúten que tendria el pan fabricado con las cantidades referidas de las harinas flor de ambos trigos trechel y candeal, y solo en 0,5 por 100 la que corresponderia al elaborado con la harina flor del último.

Ademas, siendo la cantidad proporcional del agua en este pan la de 43 y 3 por 100 por término medio, es tambien mayor que la que contienen las clases ordinarias del que se consume en Madrid, cuya proporcion es, en cada una de ellas, la siguiente:

Pan de pueblo de 49 cuartos	33,5	por 100
Pan de id. de 20 id.	35,5	
Pan de Castilla de 24 id.	35,7	
Pan del Ayuntamiento de 16 id.	36	
Pan candeal de 22 id.	36,8	
Pan de flor de 28 id.	38,8	
Pan abizcochado de 24 id.	39,5	
Pan frances de 22 id.	44,5	

Resulta pues, que el pan elaborado por el método del Sr. Gonzalez Estéfani tiene 4,8 por 100 mas de agua que el frances de 22 cuartos, que es el mas cargado de este liquido, 9,8 mas que el de pueblo de 49 cuartos, que es el que lo está menos; y 6,2 por idem mas que el término medio, que corresponde á todas aquellas clases de consumo ordinario en este pueobl.

Este pan elaborado con los medios bastante defectuosos y groseros que pudieron reunirse en la tahona del Pósito, ofreció sin embargo cualidades físicas bastante buenas y convenientes; formas regulares, consistencia mediana, dilatacion gaseosa y elevacion proporcionada á la coccion, el color de la corteza tostado y el de la miga ligerisimamente moreno en el de libretas, mas blanco en el frances, aquella de cosa de dos lineas en el primero, y de una y media en el último. Algunos pequeños fragmentos de patata en la masa de éste, indicaban que no se habia pasado la pulpa por tamiz ó criba á propósito. En el pan de libretas no habia la mas pequeña porcion visible de dicha pulpa, porque esta se habia pasado por una criba de tela metálica antes de amasarla. Por lo demas, uno y otro pan eran esponjosos, de gusto agradable, de fácil masticacion, y se empapaban fácilmente en la saliva por toda su masa.

Estos panes no ofrecian género alguno de aspereza á la deglucion, y se digirieron fácil, pronta y completamente ya empleados solos, ya mezclados con otras sustancias alimenticias en las comidas. De suerte que no se notaba diferencia entre su digestibilidad y la del pan de trigo puro bien elaborado.

METODO PRACTICADO POR EL SEÑOR DE BONA.

Mucho mas sencillo que el del Sr. Gonzalez Estéfani, este método consiste: en cocer la patata y reducirla á pulpa, moliéndola perfectamente con un cilindro de piedra, como se ejecuta en varios países de Europa; en mezclar una tercera parte de esta pulpa con dos terceras partes de harina flor candeal; amasar la harina, y la pulpa por los medios comunes, mezclándolas con levaduras, sal etc. en las proporciones ordinarias; y proceder en todas las demas operaciones, hasta la coccion completa, como se procede en la fabricacion del pan de trigo puro, salvas ligeras modificaciones

que necesita esta mezcla, para dar un pan con buenas condiciones.

Este pan tiene un tercio menos de glúten que el candeal.

De suerte que, teniendo este 8,2 por 100 de glúten, el pan de los Sres. Bona tiene 5,4, esto es 2,7 menos por 100.

Tiene ademas este pan 44,7 por 100 de agua, esto es 3,2 mas que el mas cargado que los de trigo que se venden en esta corte; 44,2 mas que el mas enjuto, y 7,6 mas que el término medio.

La tahona de los señores Bona, no fabricó en este ensayo mas que una sola calidad de pan, y este resultó tan perfectamente elaborado como el mejor de su clase de trigo candeal.

De formas regulares, muy levantado en todas direcciones por la buena dilatacion interior de los gases; bien tostado en su corteza; de una hermosa blancura en la miga, esponjando y medianamente blanco en lo interior, pero algun tanto correoso en dicha corteza que tenia un espesor proporcionado.

Era el sabor de este pan bastante agradable, si bien dejaba percibir algo el de la patata; daba cierta frescura al paladar y á toda la boca; su miga se mezclaba bien con la saliva, pero no tanto la corteza, cuya masticacion era un poco mas lenta y trabajosa que la del buen pan de trigo.

Tampoco daba este pan sensacion de aspereza á la deglucion; pero introducido en el estómago en cantidad regular, ya solo, ya mezclado con otros alimentos en la comida ordinaria, hacia experimentar alguna sensacion de peso. Su digestion se retardaba un poco mas que la del pan comun de trigo, y ocasionaba durante algun tiempo, sensacion de plenitud y desarrollo de gases mayor que de ordinario.

Uno y otro pan son puros y exentos de toda sustancia extraña, ó nociva, y de consiguiente saludable, y uno y otro se conservan mas tiempo sin endurecerse, que los de uso comun y ordinario.

Sabido es, Excmo Sr. asi en la quimica orgánica como en la fisiología humana, y en la higiene privada y pública, que el glúten es la sustancia mas esencialmente nutritiva del trigo y de todas las semillas cereales; y que la excelencia del pan se regula, á igualdad de circunstancias, por la cantidad que contiene de este principio, en proporcion de las demas sustancias que concurren á su composicion.

Por lo tanto, conteniendo el pan fabricado por los métodos adoptados por los Sres Gonzalez, Estéfani y Bona menos glúten en proporcion de las demas sustancias que el que se elabora con los trigos mas comunes, y se consume en la villa de Madrid y pueblos circunvecinos, debe ser considerado para el uso comun como de segunda clase.

No debe entenderse, sin embargo, que la disminucion relativa del glúten en uno y otro pan elaborado con mezcla de patatas, sea la verdadera expresion de la disminucion proporcional de sus cualidades nutritivas, porque la patata es por si sola un alimento excelente, y no pierde su propiedad alimenticia por entrar en la fabricacion del pan y pasar por los diversos períodos de esta operacion complicada.

Habiase creído algun tiempo, y creen algunos sabios todavia, que la patata compuesta esencialmente de fécula de un perénquima fibroso y de albúmina careciendo completamente de glúten, es insuficiente para la alimentacion del hombre; que puede prestar un alimento respiratorio, pero no un alimento plástico ó nutritivo.

La experiencia, Excmo. Sr., hecha en grande escala, se ha encargado largo tiempo hace de combatir y de desvanecer esta suposicion puramente gratuita; pues que es un hecho conocido y fuera de toda duda, que los alemanes, que las clases menesterosas de Alcaicia, de

Lorena, de Irlanda y de Escocia se alimentan exclusivamente de patatas durante una buena parte del año.

La química ha venido también a confirmar la exactitud de esta experiencia y á explicar el hecho, demostrando por el análisis que la albumina que en gran cantidad contiene la patata, es tan nutritiva en el concepto de alimento plástico como los principios esenciales del glúten, y tiene la misma composición elemental.

Es pues indudable que el pan de patata y harina de trigo, elaborado según los métodos establecidos por los señores Gonzalez, Estéfani y Bona, es poco menos alimenticio ó nutritivo que el pan común de trigo puro.

Ahora si comparamos los dos métodos que á presencia de la comisión se han ensayado, no hay duda que el del Sr. Gonzalez Estéfani produce un pan algo mas nutritivo y de mejor calidad, á igualdad de circunstancias de buena elaboración, y de buena calidad de factores, que el de los Sres. Bona, cuyo pan sin embargo no deja de tener cualidades excelentes para ser empleado en la alimentación del pueblo, como lo es ya desde algunos años á esta parte en Inglaterra, en Francia y en otros países. Y es indudable que uno y otro pan de patatas son en todos tiempos y á todas luces preferibles al que en tiempos de carestía se elabora especialmente para el pueblo, para los pobres y para la tropa, con las harinas de trigos de mala calidad, cariados ó atizonados, &c.; con harinas averiadas, mezcladas con sustancias inertes é indigestas y adulteradas de mil maneras para ocultar sus malas cualidades; con harinas en fin de centeno emponzoñado con el cornezuelo.

Cree pues la comisión que el pan con mezcla de patatas, fabricado según los métodos adoptados por los Señores Gonzalez Estéfani y Bona, es un excelente recurso en tiempo de carestía para la buena alimentación de las clases menesterosas.

La comisión, á la verdad, opina, después de graves y maduras reflexiones, que no sería conveniente á la salud del pueblo alimentarse con este pan únicamente, y con exclusion de toda otra sustancia nutritiva, pero casi lo mismo pudiera decirse de la alimentación exclusiva del pan de trigo. El uso aislado de un alimento solo es raras veces útil, y casi siempre perjudicial á la especie humana.

Considerado bajo el punto de vista económico el pan de harinas de trigo y pulpa de patata, merece una atención particular de parte del gobierno.

Dícese que este género de pan será siempre un pobre y casi insignificante auxilio en tiempos de carestía, por cuanto la patata es ya de suyo un alimento común del pobre y del rico, y que la introducción de la patata en la fabricación del pan encarecerá necesariamente el valor de este precioso tubérculo, como ha sucedido en efecto en el mercado de esta corte, al solo anuncio de los nuevos métodos de panadear. Dícese igualmente que siendo la patata un alimento tan nutritivo y de fácil digestión que puede ya por sí solo considerarse como un pan natural, no hay necesidad ni utilidad en ingerirlo en la elaboración del pan artificial, producto de la industria panadera.

No es difícil, Exmo. Señor, contestar á estas objeciones.

En primer lugar no debe perderse de vista que la producción de las patatas, mucho menos ocasionada á contratiempos y accidentes que la del trigo, es de su naturaleza mucho mayor y mas abundante que la de los cereales, pues que los cálculos agrónomos mas prudentes y moderados, deducidos de la observación práctica, demuestran, que si una hectárea de tierra produce por término medio 1,440 Kilogramos de trigo, la misma da en una cosecha 47,500 Kiló-

gramos de patata; que haciendo la rebaja de la diferencia de cualidades nutritivas específicas entre ambos artículos, siempre resulta que una determinada superficie de terreno sembrado de patatas, puede dar alimento á un cuádruplo número de personas, que igual cantidad de tierra sembrada de trigo y á igualdad de circunstancias.

En segundo lugar: cuando la carestía es de trigo y no de patata, como sucede en la actualidad, y como ha de suceder mas comunmente, según el orden de la naturaleza, el aumento de precio de este importante artículo no puede menos de ser transitorio y efímero, pues la concurrencia que el mismo debe llamar al mercado, habrá de neutralizar bien pronto el alza inevitable del momento. Y de todos modos esta alza, que no depende de la escasez del artículo, sino de una nueva vía que se abre á su consumo, no puede compararse á la que procede para el trigo de la verdadera carestía de este alimento de la primera necesidad. La una puede removerse fácilmente por el comercio, la otra solo puede remediarse con el auxilio de sustancias sustitutivas, ó á costa de grandes y cuantiosos sacrificios pecuniarios.

En tercer lugar: por mas que sea una verdad consoladora que la patata es por sí sola uno de los alimentos mas gratos y saludables con que la Divina Providencia ha dotado al hombre y á los animales, inútil sería querer persuadir al pueblo, y mas al pueblo español, de que la patata es pan, y que con este pan puede pasarse fácilmente del verdadero que fabrica con su trabajo y su industria. El pueblo desea pan: el pueblo necesita pan; pan es lo que pide el pueblo todos los días en sus oraciones al Altísimo.

Ademas que el uso del pan con mezcla de patata no excluye el de las patatas bajo todas sus demas formas y numerosas preparaciones de cocina, es un modo mas de aplicar este precioso don del nuevo mundo á la satisfacción de las mas naturales y de las mas apremiantes necesidades de los hombres.

Mas si ahora que tratamos esta cuestión bajo el aspecto económico, comparamos el pan obtenido del método del señor Gonzalez Estéfani, con el que preparan y fabrican los señores de Bona, la ventaja que bajo el punto de vista fisiológico ó higiénico estuvo en favor del primero, lo estará ahora incontestablemente por el último.

El método del Sr. Gonzalez Estéfani, considerado con relacion al consumo del trigo, solo produce un ahorro de un 48 por 100 próximamente, mientras que el del pan de los señores de Bona dá mas del 30 tambien por 100, cuya diferencia es de notable importancia en tiempos de carestía de semillas cereales.

Por otra parte, como el método del señor Gonzalez Estéfani necesita la separación del almidon, de las semolillas y cabezuelas, constituye una segunda industria productora de almidon, que exige la expedición separada de este artículo; y sabido es, que ya otra industria conocida produce esta materia feculenta y la obtiene aprovechando los desperdicios y partes inferiores del trigo, que de todos modos han de separarse de la harina para la fabricación del pan.

De donde se infiere, que el método del señor Gonzalez Estéfani no puede hacerse de aplicación tan lata y general en las grandes y estensas carestías públicas, como el empleado por los señores de Bona.

Uno y otro método son pues admisibles y útiles, sobre todo en los casos en que, como el presente, las cosechas de cereales sean escasas y no basten á satisfacer las necesidades públicas.

Antes de terminar este interesante asunto, la Comisión, Exmo. Sr., no puede menos de aconsejar que en la fabricación de uno y otro pan con mez-

cla de patatas se observen algunas precauciones sobre las cuales la autoridad debe vigilar cuidadosamente.

En primer lugar las patatas deberán cocerse al vapor por punto general, ó á lo menos esperando para sumergirlas en el agua á que ésta se haya calentado hasta la ebullición.

En segundo lugar, no deberán emplearse en esta operación calderas ni otros instrumentos de cobre, aunque estén estañados; y si vasijas de otros metales inofensivos, v. g. de hierro, ó de otras materias análogas, pero siempre perfectamente limpias.

En tercer lugar, deben usarse para la molienda de la patata cocida aparatos de piedra, de madera, ó de otros materiales semejantes, que no puedan comunicar á la pulpa cualidades desagradables ó nocivas.

En cuarto lugar, no se usarán ni para pasar la pulpa de la patata, ni para separar la fécula del glúten, telas metálicas de latón ó de cobre, sino las de alambres de hierro ó las de cerda, poniendo siempre el mayor esmero en su perfecta limpieza.

Estas precauciones y cuidados que exige de parte de los panaderos, y la vigilancia de las Autoridades que requiere la fabricación de estos géneros de pan económico, no deben ser un obstáculo á esta elaboración, ni afectar al consumo público; pues estas mismas y mayores y mas delicadas precauciones exige la fabricación y venta de los vinos y otros caldos, y la confección de las bebidas en los cafés, en las fondas y otras casas semejantes, sin que el público se retraiga de concurrir á ellas, ni de consumir los vinos y el vinagre, y sin que las Autoridades, celosas del cumplimiento de sus mas sagrados deberes, dejen de evitar todos los accidentes que induciría necesariamente el olvido ó el descuido de esta parte tan importante de la policía sanitaria municipal.

En conclusion pues, Exmo. Sr.; la Comisión, fundada en todas las consideraciones científicas, y prácticas que preceden en los análisis que ha practicado, y en las observaciones y experimentos que ha hecho en sus mismos individuos, cree poder asegurar, sin género alguno de vacilación ó duda, que el pan elaborado por los señores Gonzalez Estéfani y Bona en los ensayos arriba expresados, si bien de segunda clase, es aceptable y útil para el consumo público; que, sobre todo, en tiempos de grandes carestías de trigo, como la presente, puede ser un recurso interesante para la alimentación del pueblo, y que por tanto no solo puede concederse á los interesados la licencia necesaria para dicha elaboración y expedición del referido pan, con las debidas precauciones y vigilancia de parte de las autoridades encargadas de velar por la salud pública, sino que debe fomentarse y favorecerse una industria que pueda aliviar las mas apremiantes necesidades del pueblo de Madrid, y particularmente de las clases menesterosas, sobre todo en las presentes circunstancias.

Madrid 10 de diembre de 1856.—Joaquin de Hysern.—Vicente Santiago de Masarnan.—Manuel Rioz.—Escelentísimo Sr. Alcalde constitucional de Madrid.

La trufa goza del raro privilegio de un buen nombre sin haber presentado nunca sus cartas de naturaleza. En efecto, ¿qué es la trufa, ese ser misterioso que huye la luz del día y se deja arrancar de su lecho por un animal inmundo? Una trufa, responderá un goloso, cuyo estómago es mas difícil de contentar que el espíritu. Sea enhorabuena; pero toda cosa, siquiera sea una trufa, procede de alguien ó al menos de otra cosa. ¿De dónde viene, pues, la trufa? Puesto que gusta de la intermediación de ciertos árboles, ¿será un parásito? No, ciertamente, porque no vive sobre las raíces, ni está adherido á ellas, pareciendo por el contrario ser extraño á su presencia.

M. M. Bassinet, padre é hijo, y Laugier, han hecho recientes investigaciones sobre las condiciones de producción de la trufa, que si no esplican de una manera completa la naturaleza de este tubérculo, resuelven un problema no menos interesante, sobre todo bajo el punto de vista de la higiene alimenticia, indicándonos los medios de producir fácilmente la trufa, y de arrebatar al Perigord la especialidad comercial que forma su riqueza. Resulta efectivamente de estos experimentos que se pueden tener trufas en grande abundancia, siempre que se logren ciertas condiciones favorables al desarrollo de este vegetal.

La primera de ellas es disponer de un terreno esencialmente calcáreo, seco, pobre y sin musgo: la segunda, la presencia de encinas, nogales y castaños de pobre vegetación, lo cual esplica desde luego la naturaleza del suelo encargado de alimentarlos.

M. Bassinet ha reconocido cuatro especies de trufas: la primera es negra interior y exteriormente; es la mejor y mas buscada, y no se encuentra mas que en los terrenos ricos, en carbonato de cal y alrededor de las encinas negras ó verdes. La segunda es negra en el exterior y gris en el interior: es menos estimada que la precedente, pero menos exigente en cuanto á la naturaleza del terreno, contentándose con que este esté sembrado de nogales, alrededor de los cuales se la encuentra. La tercera, siempre negra exteriormente y blanca en su interior, crece á la sombra del alcorneque, es decir, guardando el término medio entre la encina negra y la blanca; su olor y sabor son desagradables; pero como exteriormente se parece á las de buena calidad, sirve la falsificación de las trufas buenas. Por último, la cuarta especie es roja al exterior y blanca al interior: tiene un olor nauseabundo que la hace impropia para los usos culinarios, y crece exclusivamente bajo la encina blanca.

Las trufas nacen en abril y agosto bajo la influencia de las grandes lluvias y del calor; al principio son inodoras; desarrollándose el olor con su maduración, la cual se verifica en noviembre. Esta no dura mas que diez días, en cuyo tiempo es necesario hacer la recolección si no se quiere que sean presa de los gusanos y entren en putrefacción.

Las raíces grandes de las encinas no son como pudiera creerse las que favorecen el desenvolvimiento de las trufas, sino los filamentos radiculares; así es que se ve extenderse el radio en que ellas se manifiestan con el desenvolvimiento del árbol, pudiendo seguirla, por decirlo así, con las raicillas que parten de las raíces principales.

Para averiguar donde están las trufas se han adiestrado perros; pero estos se contentan con indicarnos y no las arrancan.

Las observaciones hechas por Mr. Laugier no concuerdan enteramente con las de Mr. Bassinet; según el primero de estos agrónomos, la encina blanca produce las trufas mas cargadas de aroma, encontrándose tambien alrededor de las en

cinas verdes, de los castaños, y aun de los pinos, cuando estos se hallan en terreno que disfrutaba de ciertas condiciones especiales; pero no admite que sea absolutamente necesario un terreno calcaro.

Todos los terrenos, con tal que no sean húmedos ni estériles, es decir propios para una vegetación herbácea, pueden producir trufas, siendo además necesario que los árboles se hallen esparcidos; porque estos tubérculos no se encuentran nunca en bosques espesos, desapareciendo de los terrenos en que existe, siempre que se desarrolla en él una vegetación abundante.

¿Cual es pues la naturaleza de la trufa?

Segun lo que acabamos de decir, puede admitirse que son el producto de una emanación de la savia, la cual se condensa en las raíces por consecuencia de la humedad y del calor, cuando estas están mas ó menos próximas á la superficie. Esta savia deja trasudarse al rededor de las raicillas los principios esenciales á la formación de la trufa, los cuales aislados del vegetal que los ha producido, se condensan acá y allá, se aglomeran y forman el embrión.

Como se ve, es preciso renunciar á la idea de sembrar trufas; todas las tentativas hechas hasta ahora han fracasado.

Anuncio.

EL GUIA

de los

ALCALDES Y AYUNTAMIENTOS.

Periódico de administración municipal

por

D. PEDRO MARTIN LOSSANTOS.

PROSPECTO.

Cuando tantos y tantos escritos ven diariamente la luz pública dedicados á ilustrar las cuestiones, ya teóricas, ya prácticas, que se debaten ante los tribunales de justicia encomendados regularmente á personas instruidas y de saber, no nos parece fuera de propósito el consagrar nuestras tareas y nuestros esfuerzos literarios á ilustrar las cuestiones que constantemente se libran en los pueblos ante personas honradas pero que no tienen conocimientos bastantes para resolverlas.

Los Alcaldes y Ayuntamientos, esa magistratura importante por el número, y mas importante por las funciones que desempeña y por el prestigio que ejerce en los pueblos, cualquiera que sea la ley orgánica de su existencia, esa magistratura que con la misma facilidad puede establecer el sosiego y la tranquilidad del vecindario, que llevar la alarma á todos los ánimos; esa magistratura, en fin, que constituye la base de cualquiera sociedad bien organizada, y que gobierna mas bien por tradiciones y por el buen sentido, que por la ley que muchas veces no conoce, acrehedora es por cierto á que escritores de mas saber y mas autorizados que nosotros se dediquen á enseñarla el medio mas acertado de resolver con justicia las

multiplicadas y complexas cuestiones que á cada paso se la presentan.

Si penetrados de esta verdad nos lanzamos sin embargo en el terreno escabroso que vamos á pisar, es porque todo lo que nos falta de capacidad y conocimientos, nos sobra en decision y buena voluntad. Hace mas el que quiere que el que puede, y no desconfiamos de que nuestro trabajo sea estéril é infructuoso.

Nuestro pensamiento y nuestro plan, es de conocidas ventajas, porque tiende á establecer y regularizar la jurisprudencia administrativa, si nos es permitido expresarnos así. Si acertamos á llevar adelante este plan y este pensamiento, no lo hemos de decir nosotros; lo dirán nuestros trabajos sucesivos.

He aqui el pensamiento que nos anima: dar á conocer el derecho administrativo en todos los detalles y en todas las cuestiones que directa ó indirectamente deban resolver los Alcaldes y Ayuntamientos, haciendo las aplicaciones prácticas que naturalmente surjan de las leyes y Reales resoluciones vigentes y procurando hacernos comprender bien de todas las inteligencias; procurar que todas las personas, cualquiera que sea su fortuna, puedan ir reuniendo, además de estos estudios, la colección de leyes y Reales decretos que se publiquen relativos á la administración desde enero próximo en adelante; y proporcionar á los suscritores una consulta segura en el periódico, pues todas las consultas relativas al derecho administrativo serán contestadas en el mismo.

Indicado nuestro pensamiento, réstanos exponer el plan. Como que abraza tres puntos capitales, contendrá el periódico tres secciones. Una doctrinal en la que ventilaremos las cuestiones que nos parezcan mas vitales. Otra oficial que contendrá las leyes y Reales resoluciones que se publiquen en la Gaceta y sean de interés municipal. Y últimamente la de consultas, en donde contestaremos á las que nos hagan los suscritores relativas á la administración.

Dos palabras antes de concluir. Nuestro periódico, mas bien que periódico va á ser un libro, pues cada año formará un tomo de mas de 570 páginas con su índice. Y dicho se está con esto que si bien nos honraremos con la colaboración de cuantos tengan gusto en dispensarnos es e obsequio, no admitimos comunicados ni nada que se refiera á personas: es asunto puramente de estudio y solo la discusión filosófica y tranquila puede caber en él.

PARTE MATERIAL.

Este periódico se publicará desde enor próximo tres números mensuales en los días 10, 20 y 30. Constará cada número de 16 páginas iguales á este prospecto. Su coste es de un real cada número en esta ciudad llevado á casa de los señores suscritores; y diez reales por trimestre para los de fuera, remitiéndolo franco por el correo.

De manera que puede que en España no haya producción de este género que no cueste una tercera parte mas.

Las suscripciones en Reus no pueden bajar de un mes, y en los demas puntos de tres meses, remitiendo su importe en libranzas anticipadas ó en sellos de correo.

Se suscribe en la imprenta de este periódico, y en la librería de Angel Camí plaza de la Constitución.—Reus: imprenta de Juan Muñoa plaza de la Constitución núm. 6 piso 1.º

Mercado de Inca.

NOTA de los precios que han tenido en el mercado de este pueblo los artículos de consumo que se expresan, durante la 1.ª quincena de enero del año de 1856.

	Medida y peso mallorquin	libras	sueld	din.	Medida y peso castellano.	Rs.	Cent.
Trigo.....	cuartera...	6	6		fanega....	64	
Cebada.....	idem...	3	18		idem...	39	48
Garbanzos.....	idem...	7	4		arroba....		
Arroz.....	arroba....	2	1	8	idem...		
Aceite.....	cuartan...	1	8	4	idem...	58	75
Vino.....	cuartin...	2	12		idem...	20	60
Aguardiente.....	idem...	7	10		idem...	58	66
Vaca.....	libra.....				libra.....		
Carnero.....	idem...		8		idem...	3	96
Tocino.....	idem...				idem...		
Trigo candeal.....	cuartera...	7	4				
Habas.....	idem...	5	11				
Habichuelas.....	idem...	8	8				
Guijas.....	idem...						
Leña.....	quintal...		3	6			
Carbon.....	idem...	1	2				
Algarrobas.....	idem...						
Almendron.....	idem...						
Queso.....	idem...						
Lana.....	idem...						

Inca 16 de enero de 1857.

El alcalde.—Miguel Amer.

Mercado de Ciudadela.

NOTA de los precios que han tenido en el mercado de esta ciudad los frutos y artículos de primera necesidad que á continuación se expresan durante la 2.ª quincena de diciembre último.

	Medida y peso mallorquin	libras	sueld.	din.	Medida y peso castellano.	Rs.	Cent.
Trigo.....	Cuartera.	7	1	»	fanega....	70	95
Cebada.....	idem...	3	18	»	idem...	39	»
Centeno.....	idem...	»	»	»	idem...	»	»
Maiz.....	idem...	»	»	»	idem...	»	»
Garbanzos.....	idem...	7	10	»	arroba....	16	67
Arroz.....	arroba....	1	19	»	idem...	26	»
Aceite.....	cuartan...	1	7	»	idem...	54	»
Vino.....	cuartin...		16	»	idem...	21	33
Aguardiente.....	libra.....	»	3	4	idem...	77	26
Vaca.....	idem...	»	8	»	libra.....	2	10
Carnero.....	idem...	»	7	6	idem...	1	96
Tocino.....	idem...	»	8	»	idem...	2	10
Trigo candeal.....	cuartera...	7	13	»	fanega....	76	95
Habas.....	idem...	4	16	»	idem...	48	»
Habichuelas.....	idem...	»	»	»	idem...	»	»
Guijas.....	idem...	4	16	»	idem...	48	»
Leña.....	quintal...	»	5	»	quintal....	3	63
Carbon.....	idem...	1	1	»	idem...	15	55
Algarrobas.....	idem...	»	»	»	idem...	»	»
Almendron.....	idem...	»	»	»	idem...	»	»
Queso.....	idem...	»	»	»	idem...	»	»
Lana.....	idem...	»	»	»	idem...	»	»

Ciudadela 4.º de enero de 1857.

El alcalde.—Mariano Sancho antes de Cintas.