

Precios de suscripción.

EN LA CAPITAL.

Por tres meses, pesetas.	5
seis id. id.	10
Anuncios particulares, la línea.	00'15



Precios de suscripción.

FUERA DE LA CAPITAL.

Por tres meses, pesetas.	6'25
seis id. id.	12'50
Número suelto.	00'25

Boletín Oficial

DE LA PROVINCIA DE SEGOVIA.

SE PUBLICA LOS LUNES, MIÉRCOLES Y VIERNES DE CADA SEMANA.

Inmediatamente que los señores Alcaldes y Secretarios reciban este BOLETÍN dispondrán que se fije un ejemplar en el sitio de costumbre, donde permanecerá hasta el recibo del número siguiente.

Los señores Secretarios cuidarán, bajo su más estricta responsabilidad, de conservar los números de este BOLETÍN, colecciónados ordenadamente para su encuadernación, que deberá verificarse al final de cada año económico.

Las leyes y disposiciones generales del Gobierno son obligatorias para cada capital de provincia, desde que se publican oficialmente en ella, y desde cuatro días después para los demás pueblos de la misma provincia. (*Ley de 3 de Noviembre de 1857*.)

Las leyes, órdenes y anuncios que se manden publicar en los BOLETINES OFICIALES, se han de remitir por todas las autoridades al Gobernador respectivo, por cuyo conducto se pasarán a los mencionados periódicos. Se exceptúa de esta regla al Excmo. Sr. Capitán general.

Sección Oficial.

Presidencia del Consejo de Ministros

PARTE OFICIAL.

S. M. la Reina (Q. D. G.), Re-
gente del Reino, y su Augusta
Real Familia continúan en la
Corte sin novedad en su impor-
tante salud.

COMISIÓN PROVINCIAL.

En cumplimiento de lo prevenido en el art. 3.^º de la instrucción de 9 de Agosto de 1877 para la liquidación y abono de suministros, esta Comisión provincial en unión del Comisario de Guerra de la plaza, ha fijado para los que se ejecuten durante el mes de la fecha por los Ayuntamientos de la provincia los precios medios que á continuación se expresan:

	Pts. Cts.
Ración de pan 0'70 kilogramos	23
Ración de cebada 3'95 kilogramos (equivalentes á 6 cuartillos ó 6.9375 litros)	83
Ración ordinaria de paja 6 kilogramos	22
Litrón de aceite	1'10
Kilogramo de carbon	10
Kilogramo de leña	04

Segovia 17 de Abril de 1886.—
El Vicepresidente de la Comisión provincial, Julian Gonzalez.—El Comisario de Guerra, Fernando Nieto.

Alcaldía de Zamarramala.

En el dia nueve de Mayo próximo y hora de once á doce de su mañana, se celebrará en la Sala Consistorial de este pueblo y por pujas á la llana, la subasta de arriendo del vino, y aguardientes y aceites por término de un año, con la venta exclusiva al pormenor; y de doce á una de la tarde del mismo dia, la del arrendamiento de las carnes frescas y saladas, también con la exclusiva en venta y por término

de un año, que será desde 1.^º de Julio de 1886 á 30 de Junio de 1887, bajo el pliego de condiciones que se halla de manifiesto en la Secretaría de este Ayuntamiento. Y para que puedan concurrir los que quieran tomar parte en dichas subastas, se anuncia al público.

Zamarramala 20 de Abril de 1886.—
El Alcalde, Francisco Nogales Martin.

Alcaldía de Condado de Castilnovo.

Habiéndose dignado designar este Ayuntamiento y Junta de asociados en sesión del día 28 de Marzo y 18 de Abril para practicar un deslinde y amojonamiento los días 1.^º, 2, 3 y 4 de Mayo, de caminos y servidumbres en este término jurisdiccional, he dispuesto se haga público por medio de este anuncio inserto en el Boletín oficial de la provincia, para que en los días expresados pueda concurrir al acto el que tuviere por conveniente, debiendo advertir que dentro de los ocho días posteriores al último de los arriba expresados, deberán presentarse por los interesados que se creyeren agraviados por dicho amojonamiento, las reclamaciones por escrito y en papel correspondiente acompañadas de las cédulas personales, sin cuyo requisito, y trascurrido que fuere el citado plazo, no serán admisibles; en la inteligencia que el fallo que recayere en vista de las reclamaciones presentadas, es apelable ante la Excmo. Diputación provincial.

Condado de Castilnovo 19 de Abril de 1886.—El Alcalde, José Fuentenebro.

Delegación del Banco de España para la Recaudación de contribuciones de la provincia de Segovia.

Habiendo sido declarado cesante por alcance de 2.697 pesetas, 45 céntimos, el Recaudador D. Antonio Barreras, ha sido nombrado en su sustitución don Jacobo Avellón.

Lo que he dispuesto anunciar en el Boletín oficial para que llegue á conocimiento de los Alcaldes de Fuentepelayo, Navalmanzano, Pinarejos, Sanchonuño, Campo de Cuellar, Chatun y Gomezserracín, que comprende aquella agrupación.

Segovia 20 de Abril de 1886.—
El Delegado, Enrique Vivanco.

Juzgado de primera instancia de Sepúlveda.

D. Manuel García y López, Juez de instrucción de esta villa de Sepúlveda y su partido.

Por el presente se hace saber: Que para cubrir las responsabilidades que le han sido impuestas á Joaquín Valle Benito, vecino de Carrascal del Río, en la causa que se le ha seguido por hurto de un cordero, con fecha de hoy se ha dictado providencia señalando para que tenga lugar la tercera subasta y sin sujeción á tipo de los bienes raíces que le resultan embargados y que se expresan á continuación, el día ocho de Mayo próximo y hora de las doce de su mañana, la cual será simultánea en este Juzgado y el municipal de dicho pueblo de Garrascal del Río, y aquéllos con su tasación son:

Una tierra en término de Carrascal del Río, como las siguientes, á la solana de Peña el Horno, de media obrada; linda O., perdido; M., Félix de Pablo; P., una revilla, y N., Julián Quintana; tasada en 20 pesetas.

Otra á Valde-Martin, de una cuarta; linda O., Juan Regidor; M., Angel Arroyo; P., Norberto de Pablo, y N., Lorenzo Poza; tasada en 10 idem.

Otra en dicho pago de media cuarta; linda O., Juan Regidor; M., Félix de Pablo; P., Felipe Valle, y N., de Santos Lobo; tasada en 10 idem.

Otra en dicho sitio, de veinticinco estados; linda O., un reguero; M., Santos Lobo; P., Pedro Alonso, y N., Santos Lobo; tasada en 5 idem.

Otra á la Niebla, de cuarta y media; linda O., una revilla; M., Santiago Valle; P., Felipe Martínez, y N., Juan Gomez; en 65 idem.

Otra á la Morterera, de tres cuartas; linda O., Revilla; S., Genaro Hidalgo; P., el mismo, y N., perdido; en 10 idem.

Otra al Degollado, de una cuarta;

linda O., perdido; S., Pablo Lobo; P., término de Castrogimeno, y N., un perdido; en 10 idem.

Otra á los Morales, de una cuarta; linda O., una linde; S., Pedro Alonso; P., Félix de Pablo, y N., Feliciano Lobo; en 10 idem.

Otra al Romeral, de una cuarta; linda O., Santos Garcia; S., el mismo; P., idem, y N., Andrea Peña; en 10 idem.

Otra á la Solana Valdetejo, de media obrada; linda O., Lastra; S., Pedro Lobo; P., Mariano Guitian, y N., de Manuela Pecharrroman; en 10 idem.

Otra al Llano, de una cuarta; linda O., una pared; P., Andrés Martin; N., Angel Martin, y S., linde; en 15 idem.

Otra á la Mella, de veinticinco estados; linda O., camino; S., Gervasio de Pablo; P., Cosme de Pablo, y Norte, Higinia Valle; en 10 idem.

Otra á la Solana de las Vargas, de una cuarta; linda O., Pedro Lobo; S., Santos Garcia; P., Angel Arroyo, y N., Julián Quintana; en 25

Otra á la Pinada, de una cuarta; linda O., camino; S., Pedro Alonso; P., las Animas, y N., Lorenzo Gómez; en 15.

Otra á las Majadillas, de 25 estados; linda O. y N., Felipe Valle; S., Gregorio Rodrigo, y P., Juan Regidor; tasada en 10.

Otra á la Aldehuela, de 25 estados; linda O. y S., perdido; P., Julián Quintana, y N., José Valle; en 4.

Otra al encinar de la Cuesta de pinar de vino, de una cuarta; linda O., Manuel Carrascal; S., el pinar; P., Santiago Valle, y N., herederos de José de Pablos; en 25.

Y una casa en la calle de Castro, de piso bajo, que mide 88 varas cuadradas; linda O., Pedro Alonso; S., la citada calle; P., Justo Frías, y N., Juan Lobo; en 500.

De dichas fincas no existe título escrito ni inscrito. Por tanto, quien quiere interesarce en su compra podrá verificarlo en los puntos, día y hora antes expresados.

Dado en Sepúlveda á veinte de Abril de mil ochocientos ochenta y seis.—Manuel García y López.—P. S. O., Manuel de la Mata Majuelo.

1850

AVOCADO AND GUACAMOLE

The first general census of Costa Rica was conducted in 1850. The country's population was estimated at 100,000. The capital, San José, had a population of 10,000.

Guacamole was first mentioned in a 1791 manuscript by Fray Francisco de Paula Santander, a Spanish monk who was a member of the Society of Jesus. He described it as a "pungent, spicy, and nutritious dish made from avocados, onions, and chilies."

In 1850, the first newspaper in Costa Rica, *El Pueblo Americano*, published a recipe for guacamole. It called for avocados, onions, and chilies. The dish was described as "a delicious dip for bread or crackers."

Today, guacamole is a staple in Costa Rican cuisine. It is often served as a side dish or as a topping for tortillas, quesadillas, and other dishes. It is also used as a condiment for sandwiches and salads. Guacamole is a healthy and nutritious dish that is rich in vitamins and minerals.

The first recorded use of the word "avocado" in Costa Rica was in 1850. It was used to describe a type of fruit that was growing wild in the mountains of the country.

In 1850, the first recorded use of the word "guacamole" in Costa Rica was in a manuscript by Fray Francisco de Paula Santander. He described it as a "pungent, spicy, and nutritious dish made from avocados, onions, and chilies."

In 1850, the first recorded use of the word "guacamole" in Costa Rica was in a manuscript by Fray Francisco de Paula Santander. He described it as a "pungent, spicy, and nutritious dish made from avocados, onions, and chilies."

Today, guacamole is a staple in Costa Rican cuisine. It is often served as a side dish or as a topping for tortillas, quesadillas, and other dishes. It is also used as a condiment for sandwiches and salads. Guacamole is a healthy and nutritious dish that is rich in vitamins and minerals.

The first recorded use of the word "avocado" in Costa Rica was in 1850. It was used to describe a type of fruit that was growing wild in the mountains of the country.

In 1850, the first recorded use of the word "guacamole" in Costa Rica was in a manuscript by Fray Francisco de Paula Santander. He described it as a "pungent, spicy, and nutritious dish made from avocados, onions, and chilies."

In 1850, the first recorded use of the word "guacamole" in Costa Rica was in a manuscript by Fray Francisco de Paula Santander. He described it as a "pungent, spicy, and nutritious dish made from avocados, onions, and chilies."

Today, guacamole is a staple in Costa Rican cuisine. It is often served as a side dish or as a topping for tortillas, quesadillas, and other dishes. It is also used as a condiment for sandwiches and salads. Guacamole is a healthy and nutritious dish that is rich in vitamins and minerals.

The first recorded use of the word "avocado" in Costa Rica was in 1850. It was used to describe a type of fruit that was growing wild in the mountains of the country.

In 1850, the first recorded use of the word "guacamole" in Costa Rica was in a manuscript by Fray Francisco de Paula Santander. He described it as a "pungent, spicy, and nutritious dish made from avocados, onions, and chilies."

In 1850, the first recorded use of the word "guacamole" in Costa Rica was in a manuscript by Fray Francisco de Paula Santander. He described it as a "pungent, spicy, and nutritious dish made from avocados, onions, and chilies."

Today, guacamole is a staple in Costa Rican cuisine. It is often served as a side dish or as a topping for tortillas, quesadillas, and other dishes. It is also used as a condiment for sandwiches and salads. Guacamole is a healthy and nutritious dish that is rich in vitamins and minerals.

The first recorded use of the word "avocado" in Costa Rica was in 1850. It was used to describe a type of fruit that was growing wild in the mountains of the country.

In 1850, the first recorded use of the word "guacamole" in Costa Rica was in a manuscript by Fray Francisco de Paula Santander. He described it as a "pungent, spicy, and nutritious dish made from avocados, onions, and chilies."

In 1850, the first recorded use of the word "guacamole" in Costa Rica was in a manuscript by Fray Francisco de Paula Santander. He described it as a "pungent, spicy, and nutritious dish made from avocados, onions, and chilies."

Today, guacamole is a staple in Costa Rican cuisine. It is often served as a side dish or as a topping for tortillas, quesadillas, and other dishes. It is also used as a condiment for sandwiches and salads. Guacamole is a healthy and nutritious dish that is rich in vitamins and minerals.