

BOLETIN OFICIAL

de Mallorca.

NÚMERO

20

Artículo de oficio.

Orden del Escmo. Sr. Capitan general de este ejército y reino, á los Bailes Reales de esta Isla.

Al tomar el mando de esta provincia, que me concedió la piedad de S. M., ha llamado mi atencion el abandonado estado de los caminos por falta de cumplimiento de la instruccion dada por la Real Audiencia en 9 de junio de 1798 y recordada en 24 de octubre de 1814: los medios que indica son los menos gravosos y los mas convenientes; y permitiéndose que las personas que por sí no quieran ó puedan ejecutar el jornal anual, lo rediman por 4, 6, ó 9 sueldos segun práctica. Póngase pues en ejecucion en el modo prevenido, empezándose á un tiempo en toda la isla el dia 19 de agosto: en el interin me noticiarán los Bailes Reales el sugeto nombrado de inspector y camino que prefiere cada villa componer, excepto la de Artá, que lo hará en direccion á Manacor, y Soller á la capital, que como cabeza del reino ha empezado su digno Ayuntamiento á dar ejemplo con actividad, inteligencia y zelo, en los caminos de su inmediacion, asi como el caballero Intendente en el Real y bien entendido de Llummayor, que su espermentada inteligencia ha tomado bajo su direccion.

Desde hoy seguirá abierta la venta de géneros de comisos frente el convento de S. Francisco de Paula en su despacho, de diez á una por la mañana, y de cuatro á seis por la tarde. Palma 5 de julio de 1833.



AGRICULTURA.

DE LA ALTERNATIVA DE LAS COSECHAS EN GENERAL.

(Conclusion).

Convencidos los labradores del interes que les resulta de las alternativas, han introducido los que han creido mejores. En Francia, en los paises de Brese, la Brenne, la Sologne y la Forez, las forman alternando sus siembras con estanques artificiales periódicos, porque sus tierras son demasiado húmedas y el clima muy lloioso y espuestos á avenidas. La disposicion de la tierra á saturarse del agua, impide se formen prados sin gastos escesivos; y por esta razon son mas propias para convertirlas en estanques útiles, y no dejarlas en la absoluta nulidad. La misma agua detenida va formando un limo abundante, que se aumenta con los restos de los animales y vegetales que se pudren en ellas, resultando, cuando se desahogan y secan, unas tierras escelentes para cañamo, avena, colza y trigo; finalmente, los hay que forman sus alternativas con árboles y arbustos, aprovechando los claros que haya entre estos.

La division que el conocimiento de las tierras nos hace hacer de ellas, es el mas sólido cimiento para nuestras alternativas, y creemos pueden reducirse con arreglo á nuestro objeto de este modo, fundado de la mezcla de sustancias estrañas reunidas á las innumerables variedades que la situacion mas ó menos baja ó elevada, horizontal ó inclinada, llana ó desigual, sin olvidar lo grueso de sus capas superiores ó primeras, naturaleza de las interiores, su mayor ó menor profundidad; si son secas ó húmedas, duras ó com-

compactas, ó ligeras y sueltas: el clima, la esposicion, abrigos, aguas, montes y otras muchas circunstancias ó causas próximas ó remotas: todas estas cosas son capaces de producir una multitud de variedades de tierras.

Para evitar la confusion que se originaria, las reducirémos á un corto número, que la misma naturaleza parece indicarnos.

La primera abraza todas las tierras calizas, arenosas y las calcáreas algo gredosas ó cretáceas, que son mas secas que húmedas, mas sueltas que compactas, mas elevadas que bajas, y propias á la produccion de las plantas siguientes: centeno, trigo espelta, cebada de las gramíneas anuales; pipirigallo, meliloto, malvas, lentejas, yeros, altramuces, garbanzos y las habichuelas en las leguminosas, rábanos, nabos, nabina ó colinabo, y la camelina de las crucíferas; trigo sarracénico, gualda, patata, pataca y otras diversas, sirviendo muchas para poder establecer con ellas prados permanentes.

La segunda division comprende las tierras arcillosas naturalmente tenaces, mas bien húmedas que secas, bajas que altas, mas compactas que sueltas, á las que convienen particularmente trebol, avena y gramíneas perennes como el loto, las coles, colinabos, etc., la colza y la chiribía silvestre.

Por último, la tercera division que ocupa el medio entre las dos primeras, y que llamamos *tierras francas*, son propias para toda especie de plantas, bien que con particularidad reclaman, la cebada para alcacer, el mijo, panizo, alpiste, alcandia, maiz y arroz de unas; el alfalfa, pistacho de tierra, ororuz, y la indigotífera ó añil de otras; el pastel ó glasco, la musa y la mostaza, cáñamo, lino, la rubia de tintoreros, el algodouero, el azafran, la calabaza silvestre, la adormidera, la remolacha, la zanahoria, nabos redondos, el hombrecillo, la cardencha, el asclepiades de Siria, el ruibarbo y barrilla á muchas.

Con las generalidades espuestas, creemos podrán los labradores entablar cualquiera alternativa, segun sean sus tierras.

(Sem. de Agr. y Art.)

Modo de conservar las manzanas y otras frutas, las patatas, batatas de Málaga y otras raíces.

Se pondrán las frutas ó raíces que quieran conservarse en un tarro de madera, y se cubrirán con carbon bien seco y pulverizado. Sabido es el uso del carbon para destruir el gusto putrescente de las materias animales y del agua corrompida, y por lo tanto no dudamos que el mismo artículo pueda aplicarse con igual utilidad para conservar los vegetales; sin embargo, como el polvo del carbon no puede menos de ensuciar las frutas, podrá tener sus inconvenientes el hacerlo estensivo á todas ellas, escepto las que pueden empaquetarse para esportarlas, como las naranjas, granadas, limones, etc.



ARTES.

Modo de dar color á todo género de licores.

Se tomará zándalo rubio groseramente pulverizado, se pondrá en una redoma, y sobre él se echará aguardiente bueno á discrecion. La tintura se pondrá muy oscura en cinco ó seis horas, y de esta se hará uso para dar color mas ó menos subido á los licores, segun la parte mayor ó menor que en ellos se echare.

Esta misma tintura puede servir para la cara, echando sobre un cuartillo de licor una porcion de alumbre del tamaño de una avellana, un clavo de especia y una raja de canela; y lavándose con esta agua aviva y resalta los colores.

Modo de tener agraz todo el año.

Se toma agraz y se divide cada grano por el medio, quítense los granitos, y se pone el agraz al sol hasta que se seque, y entonces se guarda. Cuando se quiera usar se hace polvo, y tiene el mismo gusto que verde. (*Idem*)

PALMA: imprenta de GUASP, calle de Morey.