



BOLETIN OFICIAL BALEAR.

NÚM. 3185.

Artículo de oficio.

(Número 178.)

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE LAS ISLAS BALEARES.

El Ilmo. Sr. Subsecretario del ministerio de la Gobernacion del Reino me comunica con fecha 20 de abril próximo pasado la real orden siguiente:

Administracion local. — Negociado 4.º — Circular. — Con fecha de hoy se comunica al gobernador de la provincia de Córdoba por este ministerio la siguiente real orden que expidió el de Hacienda en 10 de marzo próximo pasado:

Enterada la Reina de la comunicacion dirigida por V. E. de real orden á este ministerio con fecha 4 de noviembre último, para que se determine el medio de reintegrar al ayuntamiento de Montilla, provincia de Córdoba, y otros que se hallan en el mismo caso, del importe de varios suministros fa-

cilitados en el año de 1843 á la milicia nacional movilizada, se ha servido Su Magestad resolver, de conformidad con lo propuesto por la junta de directores de hacienda pública, que dicho ayuntamiento y los demas que como él conservan en su poder cartas de pago por suministros de aquella clase ó por otro cualquiera servicio, y debieron presentarlas en las oficinas de hacienda en virtud de los llamamientos hechos por real decreto de 7 de enero de 1848 y otras disposiciones, lo verifiquen en la junta de exámen y reconocimiento de la deuda atrasada del Tesoro procedente del material, ó en sus dependencias de las provincias, las cuales en vista de los documentos acordarán lo que corresponda segun la ley de 3 de agosto de 1851 y reales órdenes y disposiciones dictadas para su ejecucion, aplicando á los créditos mencionados, caso de que proceda, la prescripcion que la misma ley establece.

De real orden, comunicada por el señor ministro de la Gobernacion, lo traslado á V. S. para su conocimiento,

el de los interesados y demas efectos consiguientes.

Lo que he dispuesto se inserte en el Boletín oficial para su publicidad. Palma 6 de mayo de 1853.—E. V. P. del C. P.—Felipe Puigdorfla.

(Número 179.)

Beneficencia.—Negociado 1.º—Circular.—Autorizada la Junta de Beneficencia de esta provincia para admitir suscripciones á la *Biografía eclesiástica completa*, que se publica en Barcelona, no puedo menos de recomendar á los ayuntamientos la adquisicion de tan interesante obra. Su lectura ha de contribuir indudablemente á aumentar la instruccion en general por los grandes modelos dignos de imitacion que en ella se describen, y á robustecer ademas las buenas costumbres morales y religiosas por las sanas doctrinas que encierra. Espero por lo mismo que las municipalidades de los pueblos de la provincia atendiendo á esta escitacion se suscribirán á la mencionada obra, de cuyo producto han cedido los editores la quinta parte á favor de los establecimientos de Beneficencia. El importe de las suscripciones se abonará como gasto legítimo en las cuentas municipales, al tenor de lo dispuesto en real órden de 10 de enero de 1851. Palma 6 de mayo de 1853.—E. V. P. D. C. P.—Felipe Puigdorfla.

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 abril de 1853.

	Lib.	suel.	din.
Trigo cuartera.	3	18	»
Cebada id.	1	16	»
Centeno id.	1	10	»

Maiz id.	3	»	»
Garbanzos id.	4	10	»
Arroz, arroba.	1	11	»
Aceite, cuartan.	1	8	»
Vino, cuartin.	1	14	»
Aguardiente idem.	4	6	»
Vaca, libra.	»	9	»
Carnero id.	»	8	»
Tocino id.	»	8	»
Trigo candeal, cuartera.	4	7	»
Habas id.	3	2	»
Habichuelas id.	6	9	»
Guijas id.	3	3	»
Leña, quintal.	»	4	2
Carbon id.	1	3	»
Algarrobas id.	1	5	6
Almendron id.	17	»	»
Queso id.	12	»	»
Lana id.	14	8	»

Palma 16 de abril de 1853.—El alcalde, José Antonio Togores.

CIUDAD DE IVIZA.

NOTA de los precios que han tenido en el mercado de esta ciudad los artículos de primera necesidad que á continuacion se expresan durante la segunda quincena del mes de febrero de 1853.

	Lib.	suel.	din.
Trigo cuartera.	4	1	»
Cebada id.	1	10	»
Centeno id.	»	»	»
Maiz id.	2	15	»
Garbanzos id.	6	»	»
Arroz, arroba.	1	11	9
Aceite, cuartan.	1	6	»
Vino, cuartin.	1	4	»
Aguardiente, idem.	4	16	»
Vaca, libra.	»	»	»
Carnero id.	»	7	9
Tocino id.	»	9	»
Trigo candeal, cuartera.	»	»	»
Habas id.	3	6	»
Habichuelas id.	4	16	»
Guijas id.	3	6	»
Leña, quintal.	»	3	»
Carbon id.	»	13	»
Algarrobas id.	»	16	»
Almendron id.	»	»	»

Queso id. » » » » »
 Lana id. » » » » »
 Iviza 2 de marzo 1853.—El alcalde
 corregidor, Ignacio de Arabí antes Llobet.

AGRIGULTURA.

Cultivo del azafran.

Vamos á ocuparnos de una planta, que si bien tiene alguna importancia en el comercio y que no es muy circunscrita por la naturaleza del terreno, no obstante una multitud de dificultades rodean su cultivo, y hacen que solamente en una que otra comarca se dediquen á su explotación.

Nos referimos al azafran, *Crocus sativus*, que originario de las montañas de los Alpes y de los Pirineos se cultivaba principalmente en Inglaterra, Francia, Austria y España. Aunque el consumo del azafran disminuye mas bien que no aumenta, sin embargo, hay algunos países donde su cosecha es lucrativa, principalmente en los años que concurren las circunstancias favorables que ella exige.

En todas las naciones donde se cultiva esta planta, notamos que es solamente en ciertas localidades que puede ser útil esta producción agrícola, en razon de que necesita del concurso de ciertas circunstancias para satisfacer los gastos que ocasiona. Estas circunstancias particulares á que nos referimos son; los cuidados multiplicados que exige el azafran, cuidados poco penosos sin duda, pero que ocupan mucho tiempo y por espacios alternados; trabajos que no seria ventajoso destinarlos á los hombres á jornal ni á destajo á causa de la poca importancia y fuerza que tiene y exige esta labor. Como la cosecha del azafran se verifica regularmente en la época de la vendimia, ocupa entónces muchas mugeres y niños que podrian dedicarse á labores mas provechosas que á la recolección del azafran: por cuya razon el cultivo de esta planta no será propio

de los países en que abunde la viña. En algunas comarcas en que se ha generalizado la *rubia* han abandonado el cultivo del azafran, porque su cosecha coincide con la de la raíz de la rubia, lo que hace que aumente el valor de los jornales en esta última operación, harto caros ya en los puntos donde se verifica. Además, la separación del pistilo, que constituye las hebras del azafran que nos ofrece el comercio, debe hacerse inmediatamente despues de la cosecha, y exige una multitud de manos que no se encuentran sino en los puntos en que hay aglomerada mucha población. En fin, y es esta una razon muy concluyente, el azafran se multiplica solamente por vulvos ó cebollas sacados de una plantación antigua en el momento de destruirla. Añádese á todo lo dicho, que los inviernos rigurosos matan una gran porción de plantas que tardaremos algunos años á verlas reemplazadas por otras que produzcan igual cosecha.

En vista de tantas dificultades como rodean al azafran, no estrañaremos que su cultivo sea muy local y que convenga particularmente á las casas donde haya mucha familia, á los establecimientos agrícolas de caridad, y, en una palabra, en todos los puntos en que hay muchos brazos débiles que emplear.

El estigma del azafran contiene una materia amarilla que el ácido sulfúrico la transforma en azul, el ácido nítrico en verde y el agua de barita la convierte en un precipitado rojo. Esta materia, que en poca porción colora en amarillo dorado una gran cantidad de agua, se fija en las telas, pero les comunica un color poco permanente. Por cuya razon tiene en el dia poca estima en las tintorerías, limitándose casi su uso en la medicina y en la preparación de ciertos dulces y confeciones de pastelería. Entra tambien como una sustancia muy comun en el arte culinario para condimentar ciertos alimentos, principalmente en España donde su uso ha llegado á hacerse muy general. Desde que la química ha hecho rápidos progresos y que nos ha enseñado los medios de obtener tanta

variedad de sustancias tintorias, el consumo del azafran ha disminuido: y si bien que su precio ha variado poco, por regularse á la demanda, el cultivo ha ido limitándose por las pocas esperanzas que ofrecia al productor. Antes de hablar del cultivo del azafran, del modo de preparar sus pistilos que constituyen las hebras y de las enfermedades que padece, nos ocuparemos de las propiedades de esta sustancia por su aplicacion á la jardinería, al alimento y á la medicina.

Propiedades de agrado. En jardinería se tienen en mucho aprecio las variedades del azafran de primavera. Para que produzcan un buen efecto y una impresion agradable, es preciso sembrar una variedad cerca de la otra, procurando que haya entre ellas analogía, para que de este modo no floreciendo todas á un mismo tiempo, cubran una extension de terreno con flores de variados colores.

Las cebollas de las variedades del azafran de primavera pueden cultivarse en todos los terrenos: con todo, los extremadamente arcillosos y duros son poco apropiados para dejar desarrollar la raiz vulvosa de esta planta. El suelo muy húmedo no será tampoco útil para esta plantacion por la facilidad con que se pudren las cebollas. Asi pues, será ventajoso adoptar un terreno suave y poroso, bastante abonado y que retenga convenientemente la humedad sin dejar estancar el agua: conviene que la tierra sea desmenuzada y removida á unas tres ó cuatro pulgadas de profundidad, sembrando las cebollas mas ó menos profundas y á mayor distancia unas de otras, segun que se arranquen cada año ó continúen plantadas por el espacio de cuatro ó cinco. En el primer caso bastará que se siembren á dos pulgadas de profundidad, y cuatro en el segundo; en razon de que la cebolla se levanta de continuo y procura ponerse al nivel de la tierra.

Se plantan las cebollas del azafran de primavera á hoyo, perfectamente alineadas para que causen mejor efecto, á cuyo objeto será ventajoso hacerlo á cordel, cuidando luego de cubrir las cebollas para que no se malo-

gren con la humedad y con el calor de la admósfera.

Casi todas las variedades de esta planta despliegan sus flores luego que cesan los hielos, y aun en los países templados y en las exposiciones abrigadas florecen en enero y febrero, mayormente en los años en que los frios no fueron intensos.

Las flores de estas variedades se mantienen abiertas por algunos dias, al cabo de los cuales van marchitándose y aparecen sucesivamente las hojas, que se las permitirá vegetar con libertad. Es conveniente tener limpio de malas yerbas al terreno donde crece el azafran de primavera, dándole á este efecto escardas repetidas siempre que lo exija el estado del suelo.

Quando arrancamos las cebollas de estas variedades de azafran para plantarlas al año siguiente debemos hacerlo con cuidado, guardándolas en puntos que les dé bien el aire para que no se pudran, y evitándolas de la voracidad de los ratones, que gustan mucho de estas raices.

Si los jardineros que se dedican á obtener variedades de flores empleasen la semilla del azafran de primavera en lugar de plantar sus cebollas, obtendrian de seguro variedades nuevas y agradables, hasta un punto que excedería á sus mismos deseos.

Algunas variedades del azafran de otoño se destinan tambien á la jardinería, y producen flores de buen color y porte que las aprecian los aficionados, particularmente en una estacion en que los jardines escasean sus productos mas que en la primavera y verano. El cultivo de las variedades de otoño puede decirse que es el mismo que el que se ha dicho del azafran de primavera y aun que el del azafran en general, con la sola diferencia de que para el primero deberá retardarse un poco mas la plantacion de las cebollas que en las variedades de primavera.

(Se concluirá.)