

Se suscribe á este periódico que sale los Lunes, Miércoles y Viernes, en la Redaccion situada en la calle de San Juan núm. 4.



Precio de la suscripcion, 6 rs. al mes para esta ciudad, 10 para particulares de los pueblos franco de porté; y para las justicias 11 rs. y 9 mrs. por trimestre.

BOLETIN OFICIAL DE LA PROVINCIA DE SORIA.

ARTICULO DE OFICIO.

Ministerio de Hacienda militar de Soria.

Número 241.

Edicto llamando licitadores al suministro de utensilios en todo el distrito de Castilla la Nueva.

Intendencia general militar.—El Excmo. Sr. Intendente general militar Don José Joaquin de la Fuente.—Hago saber: Que se ha presentado proposicion al suministro de utensilios de las tropas del distrito de Castilla la Nueva bajo las condiciones siguientes:

1.^a Se hara el servicio de 300 plazas, construyendo el empresario las camas que faltan hasta completar dicho número, sobre las que tiene existentes el actual asentista, á quien se ha de satisfacer su valor en efectivo, con arreglo a la condicion 36 de su contrata.

2.^a A los banquillos de madera con que actualmente se sirven las camas se sustituirán de hierro, construyendo 40 pares cada año hasta el total de 300 precisos.

3.^a La tablazon de las 300 camas será pintada al oleo.

4.^a Se rebajará un ocho por ciento de los precios á que por la corriente contrata se abonan los artículos al asentista, tanto en los del servicio ordinario ó de tropas del Ejército, como del extraordinario ó sea del cuerpo de Guardias de la Real Persona.

5.^a El término de duracion de la contrata será por ocho años, que principiaron á contar desde 1.^o de Enero de 1842 en que feneció la actual.

6.^a Las demas condiciones sobre la calidad del suministro, modo de practicarlo y justificarlo y otras incidencias de este servicio serán las que ri-

gen en la actualidad, las que para inteligencia de los licitadores que quieran interesarse y hacer mejoras á la indicada propuesta, estaran de manifiesto en la Intendencia general, así como el inventario de los efectos esistentes.

Y habiéndose servido determinar la superioridad que se subaste el insinuado servicio en los estrados de la Intendencia general, previo el asentimiento del proponente á sostener la referida propuesta, á lo que se ha convenido, se anuncia al público para que las personas que quieran hacer mejoras acudan á realizarlas en el acto determinado, que se celebrará el dia 3 de Julio próximo venidero, á las doce de su mañana; bajo el concepto de que fenecido que sea no se admitirá mejora alguna conforme á Reales órdenes. Madrid 26 de Mayo de 1841.—José J. de la Fuente.—Agustin de Castro, Secretario.—Es copia.—Caltejo.—Es copia.—El Comisario de Guerra, Antonio María de Iburrola.

Número 242.

Edicto llamando licitadores al suministro de provisiones en todo el distrito de Valencia.

El Intendente Militar del distrito de Valencia.—Hago saber: Que debiendo contratarse el suministro de raciones de pan y pienso á las tropas y caballos estantes y transeuntes en este distrito militar, por el tiempo de un año, que comenzará el dia 1.^o de Octubre del presente 1841 y finalizará el 30 de Septiembre del próximo 1842, con sujecion á las disposiciones superiores vigentes, he fijado el dia 15 de Julio para su único remate, que se verificará, habiendo postura competente, en los estrados de esta Intendencia Militar, con arreglo al pliego de condiciones que está de manifiesto en la secretaria de la misma; en el concepto de que el contrato que se celebre no se considerará concluido hasta que merezca la aprobacion del Gobierno.

Lo que se hace saber al público para conocimiento de las personas que gusten interesarse en este servicio. Valencia 22 de Mayo de 1841.—Felipe Fernandez Arias.—Blas Aparisi, Secretario.—Es copia.—El Comisario de Guerra, Antonio María de Ibarrola.

Dirección de aguas y baños minerales de Arnedillo.

El estremado abuso que en el establecimiento de los baños minero-medicinales de Arnedillo se ha notado en estos últimos años, de presentarse bajo la condición menesterosa á tomar remedios, con certificaciones ilegales y supuestas por la mayor parte, infinitos individuos que velados con este pretexto defraudan sin delicadeza justos derechos al establecimiento y á la verdadera clase indigente sus legítimos auxilios, nos determina con razon á publicar solemnemente, previo el conocimiento del Sr. Gefe político de la provincia, y en uso de las atribuciones que nos concede el reglamento de S. M., que á ningun otro se considerará como pobre de solemnidad, sino al que venga provisto de una informacion legal en todas sus formas, que contenga el visto-bueno del procurador síndico del pueblo á que pertenezca, y las certificaciones formales de los facultativos. Lo cual se anuncia para la debida inteligencia. Mayo 17 de 1841.—El Director por S. M., José Ferrer.—El Administrador, Marcelino Saenz de Tejada.—Es copia.

AGRICULTURA.

De las legumbres y primeramente de los garbanzos. (1).

Así pues debemos decir que estas semillas se disuelven y digieren tanto mas facilmente quanto son mas frescas, y tienen el mucilago mas jabonoso. Para facilitar la digestion de las legumbres secas conviene sazonarlas con algunas plantas ó semillas aromáticas, como la yerba buena, cilantro, cominos, perifollo, &c.

Es indudable que el principio extractivo de estas semillas limpia las manchas de la piel, y aun tambien las de la ropa: esto lo saben muy bien las cocineras, é igualmente las costureras, que emplean la agua impregnada de él para quitar las manchas de la ropa.

Estos hechos, de que no puedo dudar por haberlos presenciado muchas veces, hacen presumir que las semillas leguminosas maduras, de que habla nuestro autor en este y capítulos siguientes, estan dotadas de virtudes medicinales dignas de alguna consideracion. Las que refiere de los garbanzos &c. se hallan abundantemente confirmadas en Dioscórides y en las anotaciones correspondientes de nuestro cé-

lebre Laguna: pero sea que en realidad no se hayan confirmado, ó que no se hayan hecho experimentos posteriores, lo cierto es que hoy dia no se usan en tantas enfermedades como dice Herrera: solo se aprecian como alimento, y la harina de habas, altramuces, yeros, alholbas, lentejas, orobo y guijas, se aplican á los tumores, secas y calientes, como resolutivas, y cocidas con agua, y en forma de cataplasma, como emolientes y madurativas.

El vulgo usa mucho de la infusion de garbanzos para promover la secrecion de la orina, y aun algunos le atribuyen la virtud de curar las gonorreas, opinion que corre muy valida, particularmente entre la soldadesca: otras virtudes dan á esta infusion las mugeres de mal vivir, que si fuesen ciertas, corroborarian la que le atribuye nuestro autor para aumentar la potencia generativa, que parece quiere comprobar con la práctica de alimentar con ellos á los garañones que tienen muchas hembras que cubrir; pero estas noticias todavia no han salido del círculo del vulgo, ni estan confirmadas por experimentos decisivos. ¿Y qué diremos de la virtud de disolver la piedra de los riñones y vejiga que Herrera la atribuye, al observar que muchos que diariamente comen en España los garbanzos padecen tan terrible enfermedad? Yo creo sin embargo que no se han examinado detenidamente á la cabecera de los enfermos, con especialidad las propiedades de lo que nuestro autor llama *agua de garbanzos*, ó bien sea de la agua sobrecargada del principio extractivo de estos, en el cual deben residir las principales propiedades. En la medicina, y con particularidad en la materia médica, hay tambien modas; hoy dia se desprecian medicamentos que en otro tiempo estuvieron muy en boga; otros principian á recobrar el crédito que hubieron perdido por muchos siglos, y otros se introducen de nuevo con gran ruido y aparato, para caer tal vez muy pronto en el olvido mas profundo.

De las habas.

Son muchas las especies de haba que se conocen y se distinguen mas principalmente por su color, por su tamaño, y por su mas ó menos dureza. En algunas provincias de España, y con mas particularidad en Andalucía, se cultiva una variedad de hába pequeña y de color obscuro, que llaman *porcuna* ó *cochinera*, porque solo la emplean para el cebo del ganado de cerda, y por ser de calidad muy dura apenas puede servir para otro uso. Prevalece esta planta en los terrenos fuertes y frescos, con tal que tengan de seis á ocho dedos de fondo, para que sus raices se puedan introducir lo bastante en la tierra, y extraer el alimento que necesitan para su mas frondosa vegetacion. Las habas se siembran en seguida de los granos, alzando antes los rastros, y labrando la tierra con oportunidad; es una planta excelente, y la mas propia para alternar con los granos, dejando la tierra muy bien preparada despues de re-

(1) Véanse los números 67 y 68.

cogida su cosecha; y en disposicion de que prevalezcan muy bien las cereales, y con mas particularidad el trigo, sin necesitar de nuevos abonos, ni dejar la tierra de barbecho por un año, segun se acostumbra en el cultivo de año y vez, antes bien sigue produciendo todos los años con ventaja y utilidad del labrador.

El tiempo de sembrar esta planta leguminosa depende de la naturaleza del clima y del terreno: en casi todas las provincias del reino se siembra por Octubre y Noviembre para que se hallen bien nacidas, y en estado de poder resistir despues los fuertes frios del invierno, que las destruyen y las sorprenden en los principios de su brote: en los paises mas frios se siembran por Febrero y Marzo; pero nunca mas tarde, porque si las siembras son muy tardias se arrebatan luego las plantas en poco tiempo por la fuerza del calor, y se pierden sin llegar á cuajar ni perfeccionar sus frutos. Acostumbran muchos sembrar esta semilla á puño como se hace con el trigo; pero esta rutina no debe seguir, porque ademas de desperdiciarse mucha semilla, suele quedar tambien una gran parte descubierta sobre la superficie del terreno, ó tan poco enterrada que las plantas no pueden vegetar como corresponde; se crian débiles y delicadas en los principios, y rara vez adquieren la robustez suficiente en lo sucesivo. Asi es que se deben sembrar á chorrillo ó por golpes con el azadon en los mismos surcos, dejándolas á las distancias proporcionadas, y suficientemente enterradas; en cada golpe se suelen echar dos, tres ó cuatro granos. Despues de sembrar la tierra conviene igualar ó allanar el terreno con la grada ó rastra. El cultivo de estas plantas se reduce á escardar el terreno siempre que lo necesite, y á dar las repetidas labores con el azadon aterrándolas ó echando la tierra de los intervalos al rededor de sus tallos.

Los habares son acometidos frecuentemente por unas plagas de insectillos á manera de unos mosquitos negros, que suelen destruir las plantas en el espacio de pocos dias; y para precaver este mal no hay mas remedio que cortar las estremidades de las plantas infestadas luego que se advierte, y enterrarlas inmediatamente.

Los habares estan tambien espuestos á padecer la enfermedad llamada *niebla* ó *anublo*, que es muy contraria á su vegetacion, y se manifiesta mas comunmente cuando los dias son muy calurosos y secos, y las noches muy frias y húmedas; en cuyo caso se caen las flores sin llegar á cuajar los frutos.

Las mismas plantas indican el tiempo de su recoleccion; se conocen que estan maduras las habas cuando sus legumbres se vuelven negras, y á pocos dias despues comienzan á abrirse por sus estremidades. Se deben coger algunos dias antes de que esto suceda; y aunque en algunas plantas se advierte que no estan enteramente negras todas sus legumbres, no por eso se ha de suspender la recoleccion; porque maduran perfectamente despues de

arrancadas las plantas, teniéndolas espuestas al sol y al aire por cuatro ó seis dias. Cuando se arrancan estas plantas con sus frutos verdes, se arrugan y salen mas pequeños y mermados los granos ó habas, y si se espera á que maduren completamente se desperdician muchas habas que se salen de la legumbre y se caen al suelo.

Se suele sacar mas producto de los habares que de ninguna otra cosecha, cuando se cultivan á las inmediaciones de las capitales y grandes poblaciones, vendiendo en los mercados sus frutos verdes, y cogiéndolos sucesivamente conforme se van formando y engruesando, del mismo modo que se hace en las huertas; su consumo es entonces muy considerable, y en este estado tierno dejan incomparablemente mas utilidad que dejándolas para secas.

Las habas secas sirven para el alimento humano; pero en lo general se destinan mas principalmente para el pienso y cebó de toda especie de ganados. En los paises extranjeros mantienen sus caballerías en algunas temporadas del año con habas secas, y como contienen una tercera parte mas de harina en igual porcion que la avena; y que probablemente es tambien mas nutritiva, por esto es un alimento mas económico y adecuado para el ganado de labor.

Con las habas verdes se pueden beneficiar tambien las tierras sembrándolas muy espesas por el otoño ó por la primavera, y despues cuando ya se hallan muy crecidas, y van á empezar á florecer se ara la tierra, y en ella se revuelven y entierran las plantas de habas verdes para que alli se pudran, siendo este un excelente medio y poco costoso para abonar las tierras; se aprovechan para esta operacion las semillas ó habas de peor calidad; y para que nazcan mas prontamente se tienen en remojo por espacio de veinte y cuatro horas antes de sembrarlas para que se *agrumezcan* ó principien á germinar inmediatamente.

En el capítulo anterior hablamos de las virtudes generales que residian en las semillas de las habas y demas leguminosas de que trata nuestro autor, y asi solo diremos aqui que la harina de la haba es una de las cuatro llamadas *resolutivas*.

Los tallos quemados dan una cantidad considerable de potasa, y de aqui sin duda pende que la infusion acuosa y vinosa de sus cenizas promueve copiosamente la orina.

De las lentejas.

La lenteja es una de las plantas que se cultivan en los campos, y prevalece en los climas templados, en los terrenos flojos, ligeros y secos; no se cria bien en los muy fuertes y sustanciosos á menos de estar muy bien desmenuzados; ni tampoco prospera en los húmedos, ó que retienen el agua por mucho tiempo. Las lentejas se siembran á puño por lo regular, y algunos suelen esparcirlas sobre las pajas ó sea sobre el rastrojo sin haberle alzado ó labrado antes, y las cubren inme-

diatamente con el arado; pero es siempre mucho mas acertado y conveniente tener labrada y preparada la tierra con anticipacion con una vuelta ó reja de arado. Estas plantas son delicadas, y se resienten de los frios escesivos, por lo que nunca se deben sembrar sino a últimos de Febrero ó principios de Marzo, época en que ya han pasado las heladas fuertes, y que la estacion se halla mas templada.

La lenteja se cria en muy poco tiempo, y es una de las primeras que sazonan sus frutos en los campos; pues regularmente se hace su recoleccion á últimos de Junio. Se conoce que están maduras cuando sus legumbres pierden su color natural, y se ponen amarillentas; y en hallándose en este estado es menester arrancar las plantas sin pérdida de tiempo para evitar de que se abran sus frutos ó legumbres y suelten muchas de sus semillas desaprovechándose de este modo una gran parte del producto; y esto es precisamente lo que sucede cuando se dejan las plantas en pie despues de bien maduras. Las lentejas se trillan en las heras lo mismo que las demas plantas leguminosas, ó sean semillas, como las llaman los labradores.

La lenteja es una cosecha muy productiva, que en algunos años se vende muy bien por lo mucho que se consume; su cultivo le cuesta muy poco al labrador, porque se cria en las tierras que habian de quedar de barbecho ó sin producir en aquel año, y en nada perjudica á la siembra y cosecha de granos en el siguiente. La lenteja es un alimento sano y nutritivo, y se come regularmente en potage, y condimentada de algunos otros modos; á algunos repugna esta comida únicamente por una especie de insecto que se encuentra ó contiene en lo interior de la semilla.

La semilla de la lenteja es mucho mas indigesta que la del garbanzo y de la haba; de modo que los débiles de estómago por lo comun las echan enteras: asi solo podrán concederse á los hombres de vida muy activa. Su cocimiento no debe emplearse para promover la espulsion de las viruelas ó sarampion, porque enardece demasiado. Y en su lugar será fácil usar otros remedios mas apropiados segun las diferentes causas que impidan ó retarden dicha espulsion.

La esperiencia ha enseñado que fomentando con dicho cocimiento las viruelas de la cara cuando principian á secarse, impide se formen grandes cicatrices ó costurones. ¡Quiera el cielo que aprovechándose todos los españoles del descubrimiento del gran Jenner, no necesiten jamás usar de tal remedio!

De los altramuces.

Los altramuces que en algunas provincias de España llaman *chochos*, se cultivan en los campos en muchas partes del Reino; requieren el mismo cultivo que las lentejas, con la sola diferencia de que se crian mejor en los climas mas cálidos.

Tres son los fines para que los cultivan los

labradores: 1.º para dárselos en verde como forrage á los ganados, que en este estado los apetecen mucho, y se cultivan solos ó mezclados con otras yervas: 2.º para aprovecharse de sus semillas ó altramuces, despues de bien maduras y secas, ya sea para el mantenimiento humano, ó ya tambien para el pasto y cebo de los ganados; y 3.º para abonar con estas plantas las tierras y viñas, arandolas en verde despues de bien crecidas, y mezclándolas con la tierra para que se pudran y la beneficien: práctica excelente y conocida desde el tiempo de los Romanos, y recomendada particularmente por Columela.

Las plantas del altramuz pueden servir tambien para adorno de los jardines, por lo mucho que duran sus flores, desde Mayo hasta Agosto, que al mismo tiempo son bastante vistosas. Sus frutos maduran por Setiembre, y sus semillas se conservan por mucho tiempo, teniendo cuidado de trillarlas en tiempo seco, y de encerrarlas sin humedad. Los altramuces son naturalmente amargos, y para comerlos los pasan por agua sal: se comen crudos. Tambien se puede hacer con ellos pan de mala calidad, que aprovecha únicamente en tiempos de carestia y escasez.

La semilla del altramuz es muy amarga, sabor debido á la materia extractiva que contiene en bastante cantidad, y que es mas ó menos venenosa. Esta materia se les quita macerándolos en agua caliente ó en la fria con sal: asi preparados los come el vulgo con bastante frecuencia en las provincias meridionales de España, particularmente en los reinos de Valencia y Murcia: son sin embargo muy flatulentos, y comidos en gran cantidad costipan el vientre: su harina y materia extractiva tiene las virtudes que digimos de la familia en general en la ilustracion al capítulo 18.

De los yeros.

Los yeros se cultivan en algunas provincias de España, y mas principalmente en la Sagra de Toledo: se aprovechan sus semillas, y la harina que de ellas se saca, para el mantenimiento y cebo de los ganados y de las aves domésticas; y requieren el mismo cultivo que las lentejas.

Esta semilla formó antiguamente parte del alimento de los hombres; pero se ha visto despues que el pan formado con ella sola, ó mezclada en considerable cantidad con el trigo, produce tal debilidad de piernas en los que lo usan, que suelen llegar al estado de no poderse sostener en pie sin el auxilio de muletas. Segun el testimonio de Murray llega á producir los mismos efectos en los caballos que comen en grande cantidad toda la planta; y segun el de Rosi mueren tambien las gallinas que llegan á henchir su buche con su semilla. El orbo ó yero es el *Ervum ervilia* de Linné, y su harina es tambien una de las cuatro llamadas resolutivas.

(Se continuará.)