



BOLETIN OFICIAL BALEAR.

NÚM. 3182.

Artículo de oficio.

(Número 171.)

SALA DE GOBIERNO

DE LA AUDIENCIA TERRITORIAL DE MALLORCA.

En la Gaceta de Madrid de 9 del que rige número 99 se halla inserta la real orden expedida por el ministerio de Gracia y Justicia del tenor siguiente:

Por el ministerio de Hacienda se ha comunicado á este de Gracia y Justicia en 21 de marzo la real orden siguiente:

«Exmo. Sr.: Enterada S. M. la Reina (Q. D. G.) de una consulta de la Direccion general de contribuciones directas, estadística y fincas del Estado, con motivo de las dudas ocurridas á las administraciones de su cargo para llevar á efecto la real orden de 24 de diciembre último, que dispone que los gefes y empleados que vivan en edificios propios del Estado, ó que este tenga arrendados, paguen el alquiler correspondiente, segun tasa pericial, exceptuándose tan solo los alcaldes y

conserjes de los mismos edificios, se ha servido mandar S. M. dé conocimiento á V. E., como lo verifico, de la precitada real disposicion, á fin de que por el ministerio de su digno cargo se circule á todas las autoridades de provincia que de él dependan, con el objeto de que cuiden de su mas exacto y puntual cumplimiento; en la inteligencia de que es la voluntad de S. M. se exceptúe del pago de los alquileres citados á los gobernadores de provincia.»

Y en su vista, la Reina (Q. D. G.), se ha servido mandar se circule á las autoridades dependientes de este ministerio para su exacto cumplimiento.

Madrid 5 de abril de 1853.—Vahey.

Y habiéndose dado cuenta de la misma á esta sala de gobierno ha acordado que se obedezca, guarde y cumpla y que se circule por medio del Boletín oficial: en su consecuencia se inserta en este número. Palma 26 de abril de 1853.—Juan Antonio Fiol antes Perelló.



PUEBLO DE INCA.

NOTA de los precios que han tenido en el mercado de este pueblo los artículos de consumo que se expresan, durante la primera quincena del mes de marzo de 1853.

	Lib.	suel.	din.
Trigo, cuartera	3	12	»
Centeno, idem.	»	»	»
Cebada, idem.	1	17	»
Maíz, idem.	»	»	»
Garbanzos, idem	3	15	»
Arroz, arroba.	1	9	2
Aceite, cuartan.	1	5	»
Vino, cuartin.	1	1	8
Aguardiente, idem.	3	4	»
Vaca, libra.	»	»	»
Carnero, idem.	»	7	»
Tocino, idem.	»	»	»
Trigo candeal, cuartera.	3	10	»
Habas, idem.	3	9	»
Habichuelas, idem.	5	14	»
Guijas, idem.	2	8	»
Leña, quintal.	»	3	»
Carbon, idem.	»	18	»
Algarrobas, idem.	1	»	»
Almendron, idem.	»	»	»
Queso, idem.	»	»	»
Lana, libra.	»	4	»

Inca 16 de marzo de 1853.—El alcalde, Miguel Amer.

PUEBLO DE MANACOR.

NOTA de los precios que han tenido en el mercado de este pueblo los artículos de consumo que á continuacion se expresan durante la primera quincena del mes de febrero de 1853.

	Lib.	suel.	din.
Trigo, cuartera	3	6	»
Centeno, idem.	»	»	»
Cebada, idem.	1	16	»
Maiz, idem.	»	»	»
Garbanzos, idem.	5	8	»
Arroz, arroba.	1	10	»
Aceite, cuartan.	1	6	»
Vino, cuartin.	»	12	»

Aguardiente, idem.	2	18	»
Vaca, libra.	»	»	»
Carnero, idem.	»	7	»
Tocino, idem	»	»	»
Trigo candeal, cuartera.	3	15	»
Habas, idem.	3	3	»
Habichuelas, idem.	6	»	»
Guijas, idem.	2	14	»
Leña, quintal.	»	3	»
Carbon, idem.	»	18	»
Algarrobas, idem.	»	»	»
Almendron, idem.	»	»	»
Queso, idem.	13	»	»
Lana, idem.	»	»	»

Manacor 15 de febrero de 1853.—El alcalde, Andres Bassa.

CIUDAD DE MAHON.

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

	Lib.	suel.	din.
Trigo, cuartera.	»	»	»
Cebada, id.	1	19	»
Centeno, id.	»	»	»
Maiz, id.	»	»	»
Garbanzos, id.	6	15	»
Arroz, arroba.	1	19	»
Aceite, cuartan	1	8	6
Vino, cuartin.	3	9	6
Aguardiente, idem.	4	13	»
Vaca, libra.	»	6	»
Carnero, idem.	»	6	»
Tocino, id.	»	7	»
Trigo candeal, cuartera.	4	7	»
Habas, idem	4	1	»
Habichuelas id.	3	18	»
Guijas, idem	4	1	»
Leña, quintal.	»	4	»
Carbon, id.	1	2	»
Algarrobas, id.	»	»	»
Almendron, id.	»	»	»
Queso, id.	18	3	»
Lana, id.	11	»	»

Mahon 1.º de febrero de 1853.—Pedro Sureda.

CIUDAD DE CIUDADELA.

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

	Lib.	suel.	din.
Trigo, cuartera	»	»	»
Cebada, id.	»	»	»
Centeno, id.	»	»	»
Maiz, id.	»	»	»
Garbanzos, id.	6	12	»
Arroz, arroba.	1	19	»
Aceite, cuartan	1	10	»
Vino, cuartin.	»	7	6
Aguardiente, libra	»	2	»
Vaca, libra.	»	»	»
Carnero, idem.	»	5	»
Tocino, idem.	»	»	»
Trigo candeal, cuartera.	3	18	»
Habas, idem.	3	12	»
Habichuelas, idem.	»	»	»
Guijas, idem.	3	»	»
Leña, quintal.	»	4	»
Carbon, idem.	»	18	»
Algarrobas, idem.	»	»	»
Almendron, idem.	»	»	»
Queso, idem.	11	»	»
Lana, idem.	»	»	»

Ciudadela 16 de febrero de 1853.—El alcalde, el marques de Albranca.

AGRIGULTURA.

Conservacion y usos de la bellota.

Se da el nombre de *bellota* al fruto del roble y de la encina, asi como al de todas las restantes especies del género *cuercus*. La bellota es un recurso muy precioso para cebar los cerdos y ciertas aves domésticas, como el pavo y otras; y aun cuando la introduccion de la patata ha disminuido en algun modo la importancia de dichos frutos, con todo presta poderosos auxilios á los labradores en los años que es abundante su cosecha. La bellota ademas

de la cantidad de fecula que contiene dentro de su semilla, está dotada de un principio tónico que produce á los animales efectos escelentes para el cebamiento.

Se nota una coincidencia singular entre la cosecha de la bellota y de las manzanas, siendo casi constante que los años fértiles en manzanas lo son tambien en bellotas, porque la temperatura y demas circunstancias atmosféricas que suelen hacer que cuajen las primeras, bastan para las segundas. No es, sin embargo, tan general esta regla que no veamos algunos años en que las manzanas abundaron mucho, mientras que la bellota fué escasa, y esta diferencia puede depender de lluvias que sobrevinieron durante la florescencia de la encina ó del roble, de los vientos recios que se experimentaron durante este estado del árbol, ó bien por la sequedad que se experimentaria durante el verano, ó en fin por la multitud de insectos que á veces atacan á los frutos de la encina durante su desarrollo.

El alcornoque produce tambien bellotas abundantes y de muy buena calidad, y este doble producto, hace que este árbol sea mas apreciado todavia de los cultivadores por las ganancias que da al propietario con el fruto y con la corteza á que damos el nombre de *corcho*. Una cosa muy notable y señalada advertimos en el alcornoque, con referencia á la bellota, y es, que de algunos años á esta parte no es tan abundante como años pasados, viéndose disminuir todavia en términos de observarse algunos alcornoques robustos y corpulentos que no producen apenas fruto alguno. Esta circunstancia que llama la atencion de los labradores tiene su esplicacion muy natural. Es sabido que cincuenta años atras no tenia la corteza del alcornoque (*corcho*) el valor y estima que hoy dia tiene por los mayores pedidos que hacen cada año las naciones del norte de Europa para tapar la multitud de botellas de vino y cerveza que almacenan; pues bien, este mayor consumo de corcho que es consiguiente al aumento de viñas que hemos experimentado de al-

gunos años á esta parte, hace que nos permiten mayores cantidades de vino y mas baratura á este género, y por consecuencia legítima los cosecheros de corcho descortezan sus alcornoques con mas frecuencia de lo que lo hacian antes. Esto supuesto, el alcornoque se ve precisado á reemplazar la corteza corchosa que se le quita con mas frecuencia, y en esta operacion emplea mucha parte de su savia que de otro modo enviaria á las ramas para producir bellotas. He aqui porque años atras los alcornoques producian mayor cantidad de frutos de los que hoy día producen sin necesidad de acudir á teorías ridículas que algunos cabilosos han querido suponer. Diremos solamente, como de paso, ya que por incidente nos ocupamos de un árbol de tanto interes, que es de sentir que los propietarios, dejándose llevar de una ganancia del momento, descortezan el alcornoque con la frecuencia con que lo verifican, perjudicando de esta manera la calidad del corcho, menguando el producto de la bellota, y lo que es mas todavia, apresurando la vida del árbol que vendrá á morir antes de lo que le marcaba las leyes de su especie.

Para el cebamiento de los ganados podrán emplearse las bellotas que desde el principio del otoño caen de los árboles que las producen; pero estas serán poco apropósito para la siembra, porque suelen estar atacadas de insectos ó de alguna lesion vital que ha apresurado su caída. Las bellotas que se destinan á la siembra es necesario que reúnan ciertas condiciones como son, haberse recogido en tiempo sereno y seco, en la estacion de otoño y escogerlas una por una para que se conserven bien: conviene dar la preferencia á las bien nutridas, pesadas y mas relucientes, aunque no sean las mas gordas.

Se conservarán las bellotas hasta al momento de la siembra manteniéndolas entre arena, en puntos abrigados y secos, y fuera de la accion de insectos que puedan dañar su perispermo. Sí, apesar de estas precauciones, las bellotas desplegaran tallos, se procurará sembrarlas en seguida para evitar

el mal, cuidando de no dañar el germen que se ha desarrollado.

Cuando se destina la bellota para alimento de los cerdos y de otros animales domésticos, conviene que tomemos algunas precauciones para su conservacion. Uno de los medios mas ventajosos será secar la bellota al calor del horno, muy lento al principio, aumentándolo en seguida para que pierda el agua de vegetacion. De este modo podremos conservarlas largo tiempo sin esposicion de perderlas, y el ganadero prevenido conseguirá guardarlas un año para otro cuando la cosecha sea muy abundante: de este modo si la siguiente es escasa podrá asegurar una buena ganancia vendiendo las sobrantes ó engordando con ellas las reses ó aves, sin gastar mas en su alimento. Hay otro medio de conservar las bellotas, aunque menos seguro y consiste, en recogerlas durante los días de octubre ó noviembre segun el clima, en tiempo seco y sereno, dejarlas depositadas en puestos ventilados y que les dé el sol: luego que hayan perdido la humedad y hayan llegado á un cierto grado de desecacion se amontonarán, se cubrirán con paja desmenuzada, dejándola estar de esta manera hasta el año siguiente.

No queremos olvidar, por último, una circunstancia notable relativa á la bellota que ha de emplearse para alimento del ganado. Nos referimos á la preparacion particular que es útil dar á dicho fruto para que produzca mejor efecto en el cebamiento, como es el de dejarla en remojo por el espacio de algunas horas, amontonarla en seguida para que fermente y despliegue la sustancia azucarada que aumentará la masa del alimento.

(Del Cultivador.)

IMPRENTA BALEAR
A CARGO DE DON FRANCISCO DE P. TORRENS
