

ECO DE LA GANADERIA

Y DE LA AGRICULTURA.

ÓRGANO OFICIAL DE LA ASOCIACION GENERAL DE GANADEROS.

Colaboradores.

Excmo. señor marqués de Perales. Excmo. señor don Andrés de Arango. Señor don Pedro Oller y Cánovas. Señor don Gabriel Garrido. Señor don Miguel Lopez Martínez, secretario de la Asociación general de ganaderos. Señor don Manuel María Galdo, catedrático de historia natural. Excmo. señor don Alejandro Oliván, senador. Excmo. señor conde de Pozos-Dulces. Señor don José Muñoz, catedrático de la escuela de veterinaria. Señor don Pedro Julian Muñoz y Rubio, ingeniero agrónomo. Señor don Agustín Sardá. Señor don Antonio Collantes. Señor don Leandro Rubio, consultor de la Asociación general de ganaderos.

RESÚMEN.—Asociación general de ganaderos.—Del queso de Chester y del modo de conservarle.—Edad del vino.—Inoculación del virus como preservativo de ciertas enfermedades.—Labranza al vapor.—Ensayo de una pisadora.—Aboños pulverulentos.—Reuniones territoriales.—Medidas superficiales y agrarias.—Revista comercial.—Anuncios.

ASOCIACION GENERAL DE GANADEROS.

Deslinde de las servidumbres pecuarias en el término jurisdiccional de Siete Iglesias.

En el pueblo de Siete Iglesias á veinte y seis de febrero de mil ochocientos sesenta y tres, don Melquiades Reguera, alcalde constitucional en él, con asistencia de los ganaderos Juan Lopez mayor y don Juan Martin, de los labradores don Jacinto Lopez y don Julian Lopez menor, los azadoneros, Ignacio Lopez y Andrés Lopez menor, vecinos todos de este dicho pueblo, ante mí el secretario de la municipalidad y en cumplimiento de las disposiciones comunicadas por la superior á fin de que se practique el deslinde y amojonamiento de todas las vias pecuarias que cruzan y existen en esta jurisdiccion para el disfrute de la ganadería. Asi reunidos y para llevar á cabo las espresadas disposiciones, nos constituimos en el punto llamado Silla Llana término de las Navas de Buitrago con el de este pueblo, donde da principio la cañada real, de 90 varas trasversales que viene de los confines de la Iruela, Puente del Villar del Rio de Lozoya á este punto y sigue al sitio de Mazacorta, que entra en la jurisdiccion de Lozoyuela y via recta para Estremadura y otros puntos. Deslindada esta escrupulosamente hasta el espresado punto de Mazacorta, está enteramente espedita para el servicio á que está destinada, en cuyo punto hay un descansadero perteneciente á esta

jurisdiccion y lindante con la de Lozoyuela y dehesa boyal de las Navas de Buitrago. Esta cañada pertenece la mitad al pueblo de las Navas por la parte del Poniente y Norte, y por Saliente y Mediodía á esta jurisdiccion. Desde este sitio de Mazacorta nos constituimos al sitio de Peña Gorda, donde enlaza un cordel-cañada que viene por la jurisdiccion de Buitrago, Portachuelo Viejo, entra y sigue por las jurisdicciones de Lozoyuela, Cinco Villas y las Navas y cruza por la cañada real del Puente del Villiar, ya referida anteriormente; su trasverso 45 varas, sigue hasta el pueblo, y cruzando este por la calle Real, continua por el camino y callejas de Torrelaguna hasta las Praderillas que vuelve á tener las 45 varas de trasverso, donde hay un descansadero, sestil y abrevadero del arroyo llamado Jobalo, que siguiendo su márgen de dicho arroyo por la parte del Saliente, linda con el puente de piedra del camino de Torrelaguna, único descansadero, sestil y abrevadero para todos los ganados del pueblo y trashumantes. Desde el espresado puente de piedra ya citado sigue todo el arroyo abajo de Jobalo; por parte del Saliente hay un paso de poca estension para pasar toda clase de ganados al sitio de la Huertona y tierras de los particulares. Concluida esta operacion pasamos al sitio llamado Peña del Santo, donde aparta de la cañada-cordel anterior un coladizo de 15 varas transversales para las servidumbres del tercio de las Guijuelas y prados particulares. Desde este punto pasamos al sitio titulado del Egido, y á la salida de esta poblacion dá principio un paso coladizo que dirige al abrevadero del arroyo que llaman de Lozoyuela siguiendo al sitio de Cancharral y las servidumbres de los prados y tierras de los Berrocales, Puente del Canto y otros sitios. Todos los puntos de cañadas, pasos, coladizos, descansos y abrevaderos que existen y cruzan por esta jurisdiccion están enteramente espeditos para la servidumbre pecuarias entradas y salidas y á las posesiones particulares á que están destinadas, mandando se saquen dos copias de este original y se remita una al Excmo. señor gobernador civil de la provincia y otra al Excmo. señor Presidente de la Asociacion general de ganaderos del reino. Así lo mandaron y firman con sus mercedes, de que certifico.—El presidente, Melquiades Reguera.—Juan Lopez mayor.—Jacinto Lopez.—Juan Martin.—Ventura Fernandez, secretario.—Lo copiado concuerda con su original á que me remito, certifico y firmo con el V.º B.º del señor alcalde y sello del ayuntamiento en Siete Iglesias y marzo cinco de mil ochocientos sesenta y tres.—V.º B.º El alcalde, Melquiades Reguera.

VENTURA FERNANDEZ,
Secretario.

DEL QUESO DE CHESTER Y DEL MODO DE IMITARLE.

Cada año se nota mas la necesidad de atender con mayor cuidado á la fabricacion de los quesos. Esta, en ciertos paises extranjeros, es una granjeria de inmensa importancia, y entre nosotros, si los ganaderos estudiasen el asunto, seria para la nacion un pingüe recurso. Los quesos de una comarca dificilmente se imitan con leche de animales que pastan en otra; pero téngase entendido que no es necesario esto para mejorar este producto; basta que se empleen las mejores prácticas: si el queso no sale igual, lo tendremos de calidad superior al que antes fabricábamos. Con lo cual, si el precio no es tan alto como el que nos viene del extranjero, de cierto será mas subido que el que actualmente tiene.

Véase cómo describe un práctico el modo de fabricar el afamado queso de Chester:

«Es indudable que hay unos suelos y pastos mas favorables que otros para los quesos. Los habitantes del condado de Chester, en Inglaterra, ademas de que los suelos y pastos les son muy propios para este comercio, aplican particular cuidado á la fábrica de sus quesos á fin de mantener la reputacion que han adquirido. Conviene, antes de entrar en otras particularidades, informar al agricultor del tratamiento que estos naturales observan con su ganado vacuno.

La estación en que se hace el queso bueno y fino en este condado es desde principios de mayo hasta fines de setiembre: hacia mediados de abril sábeltan las vacas á los pastos, y entonces empiezan á hacer quesos, que no siendo de consistencia firme, se ahuecan, se ponen llenos de ojos, pierden su figura y no son de buen gusto; y es porque en este tiempo abundan demasiado en jugo las yerbas y no producen en esta ocasion leche propia para hacer buenos quesos. Los habitantes, pues, de este condado sienten tanto este defecto de la leche, que guardan para su peculiar uso todos los quesos que sacan el mes de abril y observan la gran precaucion de no enviarlos al mercado para no desacreditar sus quesos, que tienen grandísima reputacion, y no arriesgarse á algun menoscabo en el gran comercio que mantienen de este ramo de la economia.

Ninguna cosa mas diversa que un queso hecho en el condado de Chester en el mes de abril y otro fabricado en los primeros quince dias de mayo, lo que muestra no poder ser sino efecto del pasto, que no da leche favorable al queso hasta que haya pasado un poco la salida fuerte de la yerba. Algunos agricultores han atribuido este defecto de

los quesos de este condado en el mes de abril á ciertas malas yerbas, y particularmente á los mastranzos, lo que es error, porque los mastranzos se crian por el verano, y así, si produjeran este efecto, subsistiendo la causa, el mismo permanecería tambien todo el verano; solamente, pues, la grande abundancia de los jugos de las yerbas es quien pueda causar este accidente en los quesos que se hacen hácia abril. Por eso la estacion del buen queso únicamente dura cinco meses en este condado; y si los naturales continúan en hacerlo despues de San Miguel, solo es para su propio uso y jamás le llevan al mercado. En abril sus pastos abundan mucho en jugos que no convienen al queso, y en octubre están muy decaídos, lo que prueba bien que la bondad del queso depende en gran parte del alimento de las bestias.

En efecto, los pastos de Chester son tan ricos, que no se necesita enriquecer la leche con la nata para hacer su queso. Todos los quesos de este condado se hacen con leche caliente, tal como sale de la ubre de la vaca; sin embargo, se observa de no servirse de la leche de vaca recién parida. Ninguno debe ignorar, la esperiencia lo enseña, que esta leche no es propia para hacer queso sino tres ó cuatro meses despues que parió la vaca.

Luego que la leche de la mañana llega á la casa se la cuele por un lienzo en una gran vasija, donde se echa consecutivamente el cuajo: cuatro cucharadas de cuajo bastan por lo ordinario para la cantidad de leche, de que se saca un queso del peso de cien libras. Hay lecherías en este condado que hacen dos quesos de este tamaño todos los días durante cinco meses del año. Despues de haber puesto el cuajo en la leche, se cubre el cubeto por media hora: se tiene particular cuidado de no echar demasiado cuajo, porque si se pusiera escesiva cantidad haría amargo el queso: despues se descubre la vasija y se aprieta la cuajada hácia el suelo; se la toma con una gran taza, habiendo antes quitado el suero; se rompe la cuajada con las manos y se trabaja por largo tiempo: ejecutado esto, se añade una libra de sal á un queso de cinco libras, y se mezcla con la cuajada, é incorporado todo se pone la cuajada en un lienzo bien fuerte sobre una tabla á secar. Cuando el suero cesa de gotear, se pone el queso en el molde por cuatro horas con buen peso encima, y pasado este tiempo se lleva con el molde á la prensa.

Al cabo de cuatro horas se quita de la prensa y del molde, se le salan los lados exteriores, se le envuelve con nuevo lienzo mojado y se vuelve á poner en el molde para llevarlo otra vez á la prensa por cuatro horas. Se prepara una salmuera fuerte de sal y agua, en que se tiene el queso cubierto de salmuera por ocho días: despues de este tiempo se saca de

la salmuera y se pone á secar y endurecer de este modo. Se corta una buena cantidad de juncos, que así verdes se estienden sobre una tabla ancha, y encima se coloca el queso, que se deja reposar el primer día. Al día siguiente se le vuelve por la mañana enjugándole con una tela de cerda, operacion que se repetirá todos los días por tres semanas. Pasado este tiempo, se quita el queso de encima de los juncos y se le pone en el entablado, donde se le da vuelta, frotándole cada tres días una vez hasta que viene á estar firme y duro: entonces es cuando el queso se endurece. En especial se cuidará mucho de revolverle y frotarle, sin lo cual no adquiriria el grado necesario de dureza para preservarle de que se enmohezca y de otros accidentes. Despues que el queso se ha endurecido lo correspondiente, se le frota bien con manteca de vacas; en esta operacion se emplea por lo comun media libra de manteca para un queso que pese cien libras, y es esencial el tomarse este cuidado para conservar la corteza en buen estado y mantener siempre fresco el queso.

EDAD DEL VINO.

Con este epigrafe hemos leído en el periodico francés *Le Moniteur agricole* un curioso artículo en que ha concretado las diversas opiniones en que están divididos los agricultores, rechazando con juicioso criterio la preocupacion general de que este líquido espirituoso es tanto mejor cuanto es mas viejo, lo cual no pasa de un error arraigado por falta de meditacion.

Este caldo, como todos los productos de la tierra, está sujeto á las leyes invariables de la naturaleza y de consiguiente está sujeto como los demas seres á pasar por la adolescencia, la juventud, el vigor de la edad adulta y la decadencia que produce la vejez; así este producto tiene mucha analogia particularmente con la mujer, que á medida que entra mas temprano en la edad nubil mas pronto cesa en sus funciones, mientras que la mujer bien constituida conserva su vigor y buenas cualidades hasta edad muy avanzada; y de la misma manera el vino confortante y espirituoso con aroma grato tambien conserva por mucho tiempo tan ventajosas cualidades; es decir, que en proporciones análogas entre la mujer y el vino las consecuencias dependen de las buenas ó malas condiciones y del temperamento de ambos: así es que algunos vinos comienzan su decadencia á los diez años, otros se conservan despues de medio siglo, y algunos no pasan desde uno hasta cuatro años el tiempo de perderlos usar; por estas consideraciones, fundadas en la esperiencia, recomendamos á los cosecheros que no se dejen alucinar por preocupa-

ciones canonizadas por la costumbre inseparable de la pereza. Que estudien con prudente observacion tan recomendable producto para mejorar los vinos flojos y para conservar los que reunen la ventaja de la longevidad que no puede ser indefinida; y acerca de la referida preocupacion citaré un caso muy notable. Yo habia recorrido las principales bodegas de Andalucía, la Mancha, Castilla y Navarra cuando los acontecimientos políticos de nuestra patria me obligaron á emigrar, y en mis escursiones por el extranjero aporté en el año 1828 á la populosa y hermosa ciudad libre de Brémen, en la cual uno de sus objetos mas notables es la bodega de vino del Rhin, que se halla situada en unos salones espaciosos que forman las cuevas de la casa municipal, y el depósito de vinos que en ella se encierra forma uno de los mas pingües productos de aquel ayuntamiento y cuyo origen es el siguiente: En el siglo XV los cosecheros de vinos de la orilla del Rhin, encontrándose en una situacion apurada por la baja de sus caldos, acudieron á la municipalidad de Brémen pidiéndola una anticipacion considerable para continuar sus labores, y les fué concedida dejándoles en hipoteca sus vinos.

Tal es en resumen el origen de este depósito, cuyas muestras se han conservado siempre en las cuevas de la casa municipal, y cuya antigüedad se supone que tiene la del empréstito realizado; es decir, mas de cuatro siglos; y uno de los mayores obsequios que se hacen á los viajeros por aquellos opulentos banqueros, es el convidarlos á cenar varios manjares especiales, entre los cuales entran como de rigorosa etiqueta las ostras, unos pasteles ó empanadas llenas de pescado y el vino de 400 años, que se estrae de la cuba que bajo la denominacion de San Pedro ocupa el primer lugar de la sala, y en ella siguen por rigorosa antigüedad los doce apóstoles. Hay un conserje con sus correspondientes mozos, el cual está encargado de aquel depósito y de observar rigurosamente las reglas de conservar aquel recinto y la ilusion de que el vino de San Pedro cuenta mas de 400 años, pues al sacar una botella de aquella cuba se reemplaza inmediatamente con la de San Pablo, y así sucesivamente hasta el último de los discípulos de Cristo, que se rellena con el vino mas antiguo del gran depósito establecido en otra sala inmediata. El precio de la botella de San Pedro es el de 200 reales, del cual apesar de mis protestas, de mi falta de inteligencia en la materia y de ser aquel bálsamo tan poco agradecido de mi incompetente estómago, no tuve mas remedio que probarlo y manifestar por política á mi corresponsal que jamás habia catado un néctar mas esquisito.

Retiréme á mi alojamiento preocupado con las ilusiones de aquel dia, que habia terminado tan felizmente sin imaginar ni remotamente que la

sangre del apóstol había de convertirse en un tristísimo desengaño de los muchos por que atravesamos durante la carrera de la vida. Quiso la casualidad ó mi mala suerte que en la diligencia en que tomé asiento para seguir mi viaje á Hamburgo fuese un viajero instruido y de buen humor que me había conocido en la posada donde estuvimos juntos, y preguntándome lo que había visto de particular en Brémen, le manifesté que había visitado dos cuevas notables y dignas de la atención del viajero. La una la de su iglesia principal, en la que por la naturaleza de su terrazgo se conservan imputrefactos los cadáveres, presentando varias mómias perfectamente conservadas; y la otra eran los longevos vinos de la casa municipal, que databan de mas de 400 años, á lo cual el compañero de viaje soltó una grande carcajada lamentando la supercheria de los bremenses para engañar á los estrangeros con una falsedad tan palpable, pues bastaba recordar las diversas invasiones de los ejércitos franceses que habían atravesado toda la Alemania para deducir la verdadera antigüedad del bálsamo de San Pedro, que vendian á 10 duros la botella!.... Dí las gracias por el desengaño á mi compañero, el cual me añadió!: «Señor de Arango, todo es mentira en este mundo:» y yo le contesté: «No estoy conforme en tan desconsoladora máxima, pues las mómias de la iglesia de Brémen son una verdad!....»

INOCULACION DEL VIRUS COMO PRESERVATIVO DE CIERTAS ENFERMEDADES.

Entre las plagas mas perjudiciales al ganado vacuno es la *peripeumonia*, ó sea la inflamacion del pulmon, y al lanar la *morriña*: ambas dolencias han sido estudiadas por los mas inteligentes veterinarios y por los mas cuidadosos observadores; y despues de reiteradas esperiencias para neutralizar este contagioso azote, se ha encontrado que la vacuna, suministrada con prudente oportunidad, ha producido ventajosos resultados.

La inoculacion de la peripeumonia se ha realizado con buen éxito: con la sangre que se estraee de la parte inferior de la cola del animal atacado, y por medio de otra incision ejecutada en el mismo sitio del animal que se quiere preservar, ó detrás de las orejas, ha dado resultados muy satisfactorios, produciendo esta inyeccion una novedad favorable en los sintomas del animal inoculado. Sin embargo, este remedio se presenta como en embrion para que los hombres de la ciencia y los aficionados á la agricultura lo estudien y lo modifiquen para conseguir su mejora.

Con respecto á la morriña, las esperiencias verificadas en el ganado lanar han sido mas positivas y favorables en sus resultados.

La morriña dura regularmente de tres á cuatro meses, y, como la viruela y otras erupciones, preserva al animal que la sufre de segunda erupcion.

La eleccion del virus de las pústulas, escogiendo los animales mas sanos, debe estraerse despues del sexto dia del sufrimiento, en que se considera el período del decrecimiento de la enfermedad; se recoje la parte serosa que corre despues de la sangre; se guarda en frascos ó entre dos cristales, como se acostumbra con la vacuna, y para la operacion se le dan dos ó tres picaduras al animal con una lanceta en la parte superior ó inferior de la cola, en que con mas facilidad puede introducirse el virus. En cualquiera de las estaciones del año puede practicarse; pero con mas buen resultado se obtendrá en la primavera ó en el otoño, y apenas se aparece la epidemia conviene apresurarse á realizar la operacion en los ganados que no están atacados de ella.

Tambien se ha probado otro medio de inoculacion por medio del alimento, que conviene usar con discreta observacion. El método consiste en preparar un alimento compuesto de harina de centeno mezclado con el virus de los animales infestados, sazonzando este alimento con la sal conveniente, procurando que este medicamento lo tomen en ayunas.

En cuanto á la enfermedad de la peripeumonia, es tan perjudicial al ganado vacuno, que hasta ahora todos los remedios del arte han sido insuficientes. El mal se presenta unas veces con carácter agudo y otras se convierte en crónico.

La inoculacion se realiza con poca diferencia como la del ganado lanar, ejecutando en el animal que se inocular algunas picaduras en el cuarto trasero inmediato á la cola, con la sangre de los animales muertos estraída de los pulmones.

Tanto esta enfermedad como la morriña es peculiar de ambos animales y no es contagiosa para ningun otro de diferente especie.

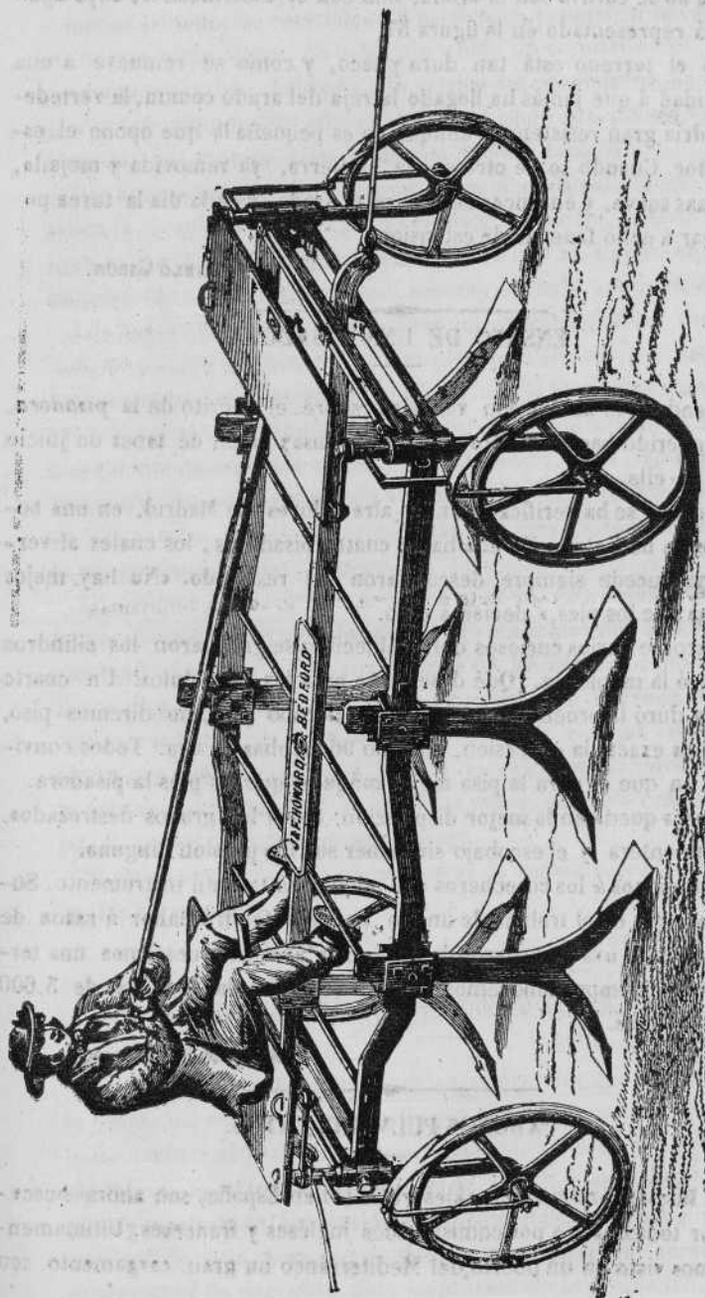
Repetimos á nuestros lectores que ofrecemos las precedentes indicaciones para que las estudien y apliquen con juiciosa perseverancia hasta cerciorarse de sus resultados.

A. DE A.

LABRANZA AL VAPOR.

Tenemos el gusto de anunciar al país que el arado de vapor trabaja sin contratiempo ni interrupcion hace dias en la posesion de Caño-gordo, á un kilómetro de esta corte, yendo por la puerta de Alcalá.

Asombra la labor que hace, no por la estension de terreno que labra diariamente, no llega á cinco fanegas, sino por la escelencia del



(Figura 57. — Escarificador para máquina de vapor.)

trabajo. Solo viéndolo se puede formar idea él. Profundiza 9 pulgadas y remueve la tierra de un modo que no deja nada que desear.

Ahora no se cultiva con el arado, sino con el escarificador, cuyo aparato está representado en la figura 57.

Como el terreno está tan duro y seco, y como se remueve á una profundidad á que jamás ha llegado la reja del arado comun, la vertedera opondria gran resistencia, aunque no es pequeña la que opone el escarificador. Cuando se dé otra vuelta, la tierra, ya removida y mojada, estará mas suave, y entonces se echará el arado, y cada dia la tarea podrá llegar á ocho fanegas de estension.

PABLO GIRON.

ENSAYO DE UNA PISADORA.

Habiendo oido hablar con variedad sobre el mérito de la *pisadora*, hemos querido hacer nosotros mismos el ensayo á fin de tener un juicio exacto de ella.

La prueba se ha verificado en los alrededores de Madrid, en una bodega cerca de Getafe. En ella habia cuatro pisadores, los cuales al verla, como sucede siempre, desconfiaron del resultado. «No hay mejor máquina que los piés,» decian á coro.

Juntáronse varios curiosos del pueblecillo: se graduaron los cilindros, y empezó la maniobra. ¡Qué desengaño para los incrédulos! Un cuarto de hora duró la prueba, y en tan corto tiempo pisó, no diremos pisó, que no es exacta la espresion, planchó 96 arrobas de uva. Todos convinieron en que es para la pisa mejor máquina que los piés la pisadora.

La casca queda en la mejor disposicion; todos los granos destrozados, la pepita entera y el escobajo sin haber sufrido presion ninguna.

Aconsejamos á los cosecheros que adquieran tan útil instrumento. Suponemos que en el trabajo de un dia no se obtendrá labor á razon de 96 arrobas de uva por cuarto de hora; mas aunque rebajemos una tercera parte, siempre tendremos con ella en 12 horas una pisa de 3.600 arrobas de uva.

ANTONIO VALDIVIESO.

ABONOS PULVERULENTOS.

Los huesos, antiguamente despreciados en España, son ahora buscados por todas partes por comisionados ingleses y franceses. Ultimamente hemos visto en un puerto del Mediterráneo un gran cargamento con

destino á Sevilla y otro con destino á Marsella. Presumimos que el primero se remitiria desde Sevilla á cualquier puerto de Inglaterra.

Varios labradores, enterados del particular, ensayaron hace dos años los huesos como abono, no habiendo tenido un resultado tan satisfactorio como esperaban. Esto nos han escrito dos propietarios de Andalucía; y preguntando nosotros cómo habian empleado los huesos, acaban de contestar que enteros, tales como los habian escogido.

Los huesos son efectivamente un magnífico abono; lo es tanto, que saliendo á subido precio los llevados á Inglaterra, todavia los que los usan hallan su adquisicion ventajosa. Y lo que es bueno en otra parte bueno será en España si en la aplicacion se procede con tino é inteligencia.

Los huesos fertilizan la tierra descomponiéndose; si no se descomponen, no pueden combinarse con las plantas. Para servir á estas de alimento tienen que hacerse solubles, sin lo cual las raices no se asimilan sus principios componentes. Esto se consigue pulverizando los huesos. Cuanto mas menudo sea el polvo de los huesos, mas rápidamente será asimilado. Un hueso enterrado al pié de una vid le aprovechará al cabo de cuatro años, por ejemplo; esparcido en polvo alrededor de la cepa, le aprovechará el año primero.

Advertimos á los labradores que esta no es pura teoria: confirman lo que acabamos de esponer los resultados obtenidos por aquellos que han empezado á abonar en los alrededores de Madrid con serrin de hueso. Entre ellos citaremos el inteligente labrador don Lorenzo Somera, que cultiva una buena hacienda en Mejorada. Hace algunos años esparce el serrin que dejan los peñeros, y en la tierra en que lo verifica la cosecha ha sobrepujado tanto á las de las otras fincas, que está resuelto á aumentar el consumo cuanto le sea posible.

El efecto es mas pronto en las tierras de regadio, pero mas duradero en las de secano.

PABLO GIRON.

REUNIONES TERRITORIALES.

A nadie se ocultan los inconvenientes grandes que trae la division de la propiedad cuando llega al estremo: las ventajas que traeria la reunion territorial para las labores, las siembras, cosechas y para el sistema mismo de cultivo y de produccion, para evitar las molestias continuas que nacen de las servidumbres que unas heredades deben sufrir en favor de otras, para la construccion de caminos de servicio, para las operaciones de desagües, para inspeccion de la propiedad, en fin para

otros muchos objetos importantes que dejamos de enumerar, son demasiado evidentes y nos escusan el demostrar su conveniencia. Algunos esfuerzos laudables pero aislados se han hecho en este sentido, aunque sin resultados generalmente por las exorbitantes exigencias de la parte buscada, que cuasi siempre tiene tanto interés como la que solicita en verificar la reunion, y sensible es que este obstáculo con que se tropieza á menudo sea causa de que transacciones cuya gran utilidad reconoce todo el mundo queden sin efectuarse.

Triste es sin duda para el labrador llevar 30 ó 40 fanegadas en 50 ó 60 heredades que aumentan considerablemente los trabajos de explotación y le impiden muchas veces emprender mejoras que le serian fáciles si pudiera formar uno ó dos cotos redondos con las tierras que tiene en arriendo; pero doblemente triste es para el propietario ver sus posesiones divididas en tiras de terrenos que ni le permiten distinguir lo que es suyo de lo ageno.

Ejemplos tenemos de varios paises en que la reunion territorial se ha hecho en grande escala, y esto demuestra la posibilidad de que tuvieran buen resultado los medios que aquí se pudieran emplear. Cualesquiera que fueran creemos serian bien recibidos, y si algun pueblo en que mas facilidad haya para verificarse la reunion se decidiera á hacerla, en el trascurso de pocos años se obtendria sin duda que otros siguieran el ejemplo. Lo que conviene ante todo es dar principio para que se palpen sus ventajas y se adquiera el convencimiento de que se puede hacer: conseguido esto, la continuacion será obra del tiempo, y la reunion territorial llegará sin duda á ser una verdad.

Dificil es la solucion de este importante problema; pero ejemplos tenemos de reuniones realizadas en grande estension en Rusia, en Sajonia, en Baviera y en toda la Alemania; en algunos puntos por acuerdo voluntario de las partes interesadas; en otros por medio de disposiciones legislativas. Comprendemos que por estas el individuo aislado se encuentra obligado por la mayoría á hacer el sacrificio de una propiedad que tiene á veces interés en conservar, y que si nos dejáramos llevar demasiado adelante por este principio, llegaríamos al comunismo; pero en un pais en que con respeto se miren las disposiciones de su genuina representacion habria derecho de esperar que con agrado se recibieran las medidas que se pudieran dictar para tan importante objeto.

EUGENIO DE GARAGARZA.

MEDIDAS SUPERFICIALES Y AGRARIAS.

La unidad usual de las medidas superficiales es la *área*, que es igual á 100 metros cuadrados ó á un cuadro que tiene 10 metros por cada lado, igual á 145,115 varas cuadradas.

El valor de sus múltiplos es el siguiente:

La *hectárea*, ó cien áreas, que es igual á una fanega, 6 celemines y 30 estadales.

El valor de sus divisores es el siguiente:

La *centiárea*, ó centésima parte de *área*, que es igual al metro cuadrado, ó sean 1,450 varas cuadradas, ó lo que es lo mismo, 12,870 piés cuadrados.

Para mas facilidad del lector se ponen las siguientes tablas.

TABLA PRIMERA.

Reduccion de fanegas á hectáreas.

Fanegas.	Hectáreas.	Fanegas.	Hectáreas.
1.	0,645	6.	5,865
2.	1,287	7.	4,507
3.	1,931	8.	5,151
4.	2,575	9.	5,795
5.	3,219	10.	6,439

TABLA SEGUNDA.

Reduccion de celemines á áreas.

Celemines.	Áreas.	Celemines.	Áreas.
1.	5,566	6.	32,197
2.	10,732	7.	37,561
3.	16,098	8.	42,950
4.	21,465	9.	48,296
5.	26,831	10.	53,663

TABLA TERCERA.

Reduccion de estadales á centiáreas.

Estadales.	Centiáreas.	Estadales.	Centiáreas.
1.	41,179	6.	67,078
2.	22,559	7.	78,258
3.	35,539	8.	89,438
4.	44,719	9.	100,618
5.	53,899	10.	111,798

TABLA CUARTA.

Reduccion de las diferentes medidas agrarias de varias provincias y ciudades á las nuevas medidas del sistema métrico.

	Ares.
La fanega de Albacete.	70,515
La tahulla de Almería de regadío.	11,185
— — de secano.	64,415
La fanega de Avila comun.	39,315
— — de puño.	41,435
La aranzada de viña de id.	44,725
La huebra de id.	22,365
La pensada de prado de id.	59,145
La fanega de Badajoz.	64,415
La pensada de Bilbao.	3,805
La fanega de Canarias.	52,495
La de Castellon.	8,515
La de Ciudad-Real.	64,415
La vesana de Gerona.	21,875
La media fanega de Granada.	27,555
La de Guadalajara.	31,065
La de Guipúzcoa.	54,325
La fanega de Huelva.	36,905
La de Huesca.	7,155
La de Jaen.	62,645
La émina de Leon.	6,265
El jornal de Lérida.	45,585
El ferrado de Lugo.	4,365
La fanega de Madrid.	54,245
La cuarterada de Mallorca.	45,055
El dia de jornal de Oviedo.	12,585
La obrada de Palencia.	53,845
La robada de Pamplona.	8,985
El ferrado de Pontevedra.	6,295
La fanega de Soria.	22,365
La cana de rey de Tarragona.	60,845
La fanega de Toledo.	37,585
La fanegada de Valencia.	8,515
La obrada de Valladolid.	46,595

La fanega de Vitoria.	25,115
Ls de Zamora.	53,545
El cuartal de Zaragoza.	2,385

A. DE ARANGO.

REVISTA COMERCIAL.

El tiempo está lluvioso: la tierra otoña por todas partes admirablemente, y en muchas empezará la siembra de cereales tan pronto como salga el sol y aclare.

En la provincia de Madrid ha concluido la vendimia: en varios pueblos de Castilla todavía no ha empezado. Con las lluvias actuales algo perderá la calidad del vino, si no aguardan los cosecheros para recolectar la uva á que se solee unos dias.

Bien se pondrá el campo de yerba: los ganados es de esperar entren gordos en invierno.

El fruto de bellota es abundante: los que tienen dehesa para cochinos, buscan con afan este ganado para engorde, lo cual es causa de que sus precios sean cada vez mas subidos. A 57 rs. arroba se han vendido algunas varas.

En Inglaterra se sostiene firme el precio de los cereales. Se han hecho algunas demandas de los puertos de aquel pais á los de Francia, y esto, como es natural, ha producido una ligera alza en los mercados del imperio, sobre todo en los del Norte: en el Mediodía no se ha hecho todavía sentir el movimiento.

Los precios de lanas continuan sin alteracion.

Véase nuestra correspondencia:

Almería 30 de setiembre. El tiempo continua seco, aunque con algunos preparativos de lluvia. Se están cortando los maices y preparando las tierras para los frutos inmediatos. Los barbechos se mantienen bien con los pastos secos. El mercado de cereales paralizado, sin demandas de ningun género. Trigo, de 50 á 55 rs. fanega; cebada, de 23 á 25; maiz, de 30 á 34; garbanzos, de 20 á 40 rs. arroba; lana, de 75 á 85; carneros, de 65 á 70 rs. uno; ovejas, de 42 á 46; borregos, de 32 á 38.

Aldihuela de Valdeperillo 30 de setiembre. El tiempo sigue áspero, con pocas lluvias. Se comienzan á hacer las labores de sementera. El otoño es mediano en este pais, sin embargo de que el dia 9 del presente cayó una tormenta de piedra en las inmediaciones de este pueblo, causando un notable perjuicio en los olivares, frutas, alubiales y otros articulos de verdura de bastante consideracion. A pesar de esto el ganado sigue bueno. Trigo superior, de 35 á 40 rs. fanega; id. morcajo, de 28 á 30; centeno, de 20 á 22; cebada, de 19 á 20; alubias, de 70 á 72; garbanzos, de 80 á 100, segun calidad; aceite, de 64 á 68 rs. cántara; vino de mala calidad, de 13 á 14; idem regular, de 20 á 21; lana negra entrefina, de 70 á 73 rs. arroba; carneros, de 53 á 62 rs. uno, segun calidad; primales, de 50 á 52; borregos de la última cria, de 38 á 42, los cuales son muy buscados.

Baesa (Jaen) 30 de setiembre. Para sumo beneficio de los olivares y viñas han venido las aguas de otoño; y si la temperatura fresca continua, tambien los ganados mejorarán su actual estado. Trigo claro, de 48 á 58

reales fanega; idem candeal, á 46; cebada, á 32; habas, á 36; garbanzos, á 48; idem tiernos, á 120; aceite, á 48 rs. arroba; vino, de 28 á 32; lana, á 100; carnero, á 17 cuartos libra de 16 onzas; cabra, á 14.

Huerta de Abajo (Búrgos) 1.º de octubre. El tiempo inmejorable, con intermedio de todo; se han sucedido abundantes aguas, por cuya razon se ha hecho una buena sementera. El campo para el ganado es otoño no conocido; los rebaños han marchado para Estremadura; van en buen estado de carnes; las montañas han dado un resultado inmejorable. Los cereales han bajado seis reales en fanega. Trigo mocho de 94 libras, á 38 rs. fanega; álaga, á 36; centeno, á 26; cebada, á 22; aceite, á 56 rs. arroba; vino, á 14 rs. cantaro; este caldo bajará bastante, en razon de la abundante cosecha que se va á recolectar dentro de cuatro ó seis dias. Las pilas de lana se han vendido en su mayor parte para la fábrica de Ezcaray á los precios de 108 á 113 rs. arroba.

Borlanga de Duero (Búrgos) 3 de octubre. Durante el mes último ha estado el temporal seco, pues a pesar de haberse presentado aparatos de lluvia no se ha generalizado como se esperaba. En algunos puntos de las inmediaciones ha llovido algo, aunque ha sido muy poco, de manera que aun cuando se ha dado principio á la siembra del centeno, ha habido necesidad de dejarla por encontrarse la tierra tan dura, que no da lugar á hacer las labores. Las lanas han estado paralizadas en todo el mes. Los ganados lanares son muy solicitados, especialmente los borregos; estos se venden á 36 y 38 reales uno; los primales, á 48 y 50; los andoscas, á 56 y 58, y los carneros, á 72 y 74. Mucha salida y subida de precio en los cerdos, con especialidad los lechones. Trigo puro, á 35 rs. fanega; idem comun, á 24; cebada, á 20; centeno, á 19; garbanzos, á 28 rs. arroba; arroz, á 32; aceite, á 74,64; vino, á 24; aguardiente, á 62; carnero, á 2 rs. 36 céntos. libra; tocino salado, á 4.

Cuenca 6 de octubre. Trigo, á 35 rs. fanega; cebada, á 28; aceite, á 62 reales arroba; lana negra basta, de 80 á 90; idem entrefina, de 95 á 100; carne, á 2 rs. 84 céntos. libra; carneros, de 68 á 72 rs. uno.

ANUNCIOS.

LA HUERTA-JARDIN DE MATARO

(CATALUÑA)

DE LOS SEÑORES NONELL É HIJO, PROTEEDORES DEL INSTITUTO DE AGRICULTURA.

Establecimiento agrícola único en su clase en España.—Gran depósito de semillas.—Plaza de Sta. Maria, 4, Barcelona.

Dichos señores tienen el honor de participar á los aficionados á la agricultura que cultivan numerosas colecciones de vegetales, tanto del pais como del extranjero, y que á fin de facilitar la propagacion de estos remite gratis y franco de porte á quien lo pide: 1.º El catálogo de las hortalizas, plantas forrajeras y de pastos. 2.º El que contiene las semillas, cebollas y tubérculos para flores. 3.º El que comprende las de árboles y arbustos para bosques y jardines. 4.º Un prospecto del cultivo del algodon, segun ensayos practicados.

NOTA. Los mismos catálogos espresan, á mas de los precios, las condiciones bajo las cuales se remiten las semillas para las demas provincias.

Editor responsable, D. LEANDRO RUBIO.

MADRID.—Imprenta de T. Nuñez Amor, calle de Valverde, núm. 14.—1863.