

ECO DE LA GANADERIA

Y

DE LA AGRICULTURA.

ORGANO OFICIAL DE LA ASOCIACION GENERAL DE GANADEROS.

Colaboradores.

Excmo. señor marqués de Perales. Señor don Pedro Oller y Cánovas. Señor don Miguel Lopez Martinez, secretario de la Asociación general de ganaderos. Señor D. Manuel M. 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 Muñoz y Rubio, ingeniero agrónomo. Señor don Agustín Sardá. Señor don Leandro Rubio, consultor de la Asociación general de ganaderos

RESUMEN — Modo de evitar la invasion de la palomilla en los graneros. — Zulla. — Supresion del impuesto de consumos. — Epoca de las labores de la barbechera. — Industria rural. — Proyecto de ley para el fomento de la poblacion rural. — Revista comercial.

MODO DE EVITAR LA INVASION DE LA PALOMILLA EN LOS GRANEROS.

Sr. D. Miguel Lopez Martinez.

Muy señor mio y de toda mi consideracion: Suscriptor hace mucho tiempo al Eco de LA GANADERIA Y DE LA AGRICULTURA, me tomo la confianza de molestar su atencion, como competente en la materia y digno colaborador de dicho periódico, á fin de que tenga la bondad de contestarme á las tres preguntas siguientes:

¿Puede desarrollarse la palomilla, introducida en una granero de cebada sana y en buenas condiciones, de otro granero contiguo que se ha infestado de ella?

¿Perjudicarán á dicha cebada la introduccion de este insecto volati?

¿Cuál es el medio mas apropósito para estinguirlo y evitar su propagacion?

De su ilustracion y especiales conocimientos espero merecer se sirva decirme lo que se le ocurra en el particular.

Ruego á V. se sirva disimularme esta molestia, ofreciéndome á V. con tal motivo como su afectísimo amigo S. S. Q. B. S. M.

Villafranca de los Barros, setiembre 5, 1865.



Con gran atraso ha llegado á nuestras manos la precedente carta, y lo sentimos porque el mal que se temia puede haber sido una realidad en el tiempo trascurrido.

El insecto á que se refiere la carta anterior no se propaga con gran rapidez; pero es peligrosa su invasion en un granero para los demas de la villa.

Se han propuesto por los autores varios medios para evitar esa propagacion; pero el mas eficaz de todos es el de tener perfectamente limpios de polvo los graneros y perfectamente cerrados.

En Francia y otras naciones se construyen graneros tubulares para preservar las semillas de los estragos causados por la palomilla y otros insectos. Estos graneros consisten en unos tubos de barro dispuestos de una manera á prosósito para contener en poco espacio mucho trigo.

El preservativo es excelente y á nuestro juicio el mejor de todos. Lo dificil es emplearlo en grande escala; pero en algunas provincias de España se hace una cosa análoga con muy buenos resultados, y lo decimos por propia esperiencia. Se guarda la cebada en las tinajas del vino, para lo cual se destinan las averiadas, y la semilla se conserva por largo tiempo en un estado satisfactorio.

Tambien conviene, para evitar la suciedad, construir de ladrillo los techos y revestir de yeso las paredes. Antes de encerrar una cosecha se lavará el granero con agua caliente para destruir los nidos de los insectos, se rociará con vinagre, y con esto y cerrándolo despues, se puede conseguir que la invasion no ocurra aunque la plaga exista en las inmediaciones.

MIGUEL LOPEZ MARTINEZ.

ZULLA.

Para conocimiento de las personas que deseen ensayar el cultivo de esta planta de secano, damos hoy cabida en el Eco á la instruccion siguiente comunicada por la direccion general de Agricultura, Industria y Comercio á las juntas provinciales. Dice asi:

«Celosa esta direccion general por propagar las plantas forrajeras de secano que se consideren mas convenientes para las circunstancias del pais, y no satisfecha con haber recomendado los ensayos del *bromus Schrader*, de lo que acaba de repartir una considerable cantidad de se-

milla por conducto de las juntas provinciales de Agricultura, Industria y Comercio, ha adquirido por el mismo concepto otra partida de semente de zulla, recogida en los campos de Jerez de la Frontera, donde su crecimiento espontáneo proporciona un gran recurso para los ganados; y en el deseo de que se generalicen los ensayos con el menor sacrificio posible, ha acordado ofrecer á disposicion de las citadas juntas y de los principales cultivadores y ganaderos la cantidad que permita la semilla adquirida, á cuyo efecto se servirán designar persona que la recoja en esta direccion antes del 31 de octubre.

Segun se advierte en algunas de nuestras obras modernas de agricultura, la zulla no tiene igual para climas cálidos y trigueros, donde crece hasta mas de vara y media en buen terreno de secano.

Suele sembrarse despues de alzado el trigo, sin preparar ni arar el campo, quemarse luego el rastrojo y nace la yerba á beneficio de las lluvias de otoño, completando el crecimiento con las de primavera; mas prescindiendo de estas instrucciones en que debe suponerse versados á los cultivadores inteligentes, hé aquí las palabras con que ha tratado la cuestion la junta local de agricultura de Jerez:

La zulla se produce en Andalucía espontáneamente: se encuentra con particularidad y de mayor tamaño en el distrito comprendido entre Málaga, Sevilla y Cádiz, pero con frecuencia cerca del mar.

Requiere terrenos frescos, sustanciosos y unidos, y tambien se encuentra en los areniscos y secos, aunque en estos no se da tan bien como en aquellos.

Prefiere los terrenos cultivados y se ve casi siempre nacer espontáneamente en las viñas que dejan de cultivarse y en los rastrojos y eriaz.

En el mes de marzo, y antes si el tiempo es caliente, empiezan á verse las plantas que en tiempo templado y sin las lluvias han sido tempranas; crecen con mucha prontitud.

Florece á principios de mayo y en todo este mes se siega generalmente.

En cuanto al cultivo que en Andalucía recibe esta planta, como dicen algunos autores, no lo conocemos en esta localidad ni sabemos se efectuen en las provincias próximas.

En el término de Jerez de la Frontera se da espontáneamente con facilidad y perfeccion, y por lo tanto no necesita un cultivo especial ni menos riego, como creen algunos escritores.

Se usa para alimento de toda clase de ganados, que gustan mucho de este forraje por el dulce jugo que tienen sus tallos y flores, y tiene de ventaja sobre los demas que no es demasiado acuoso, lo cual, segun

algunos labadores, ocasiona la linfa en las articulaciones de los caballos y otros animales de labranza.

Produce mucha simiente, que deberá recogerse por junio y julio para los meses necesarios.

Conserva muchos años la virtud germinativa y se cree que la mejor para sembrar es la de dos años.

Seca y recogida como heno, la come el ganado con gusto y provecho, en cuyo estado, solo de pocos años á esta parte y por algunos labradores, se ha usado en este país.

Segun los datos que hemos podido recoger acerca de la aclimatacion de la zulla en otros países, el único fijo y constante obstáculo que siempre se observa contra su produccion es que no subsiste á la temperatura de menos de 0°, como resulta de los ensayos hechos con anterioridad en diferentes países, sin que por esto se pueda asegurar que aun en países templados se dé tan abundante como en el distrito citado.

Lo digo á V. S. para su conocimiento y efectos consiguientes.—Manuel Silvela.

SUPRESION DEL IMPUESTO DE CONSUMOS.

Por fin se han escuchado los clamores de los pueblos respecto á la odiosa contribucion de consumos. El impuesto de consumos va á suprimirse, pero no sin sustituirse con otros que proporcionen al Tesoro público los mismos rendimientos. Así se hacen las reformas en España, incompletas ó inútiles. No conocemos aun el dictámen de la comision; pero no tememos equivocarnos al asegurar que se cambiará el nombre de la cosa sin alterar su esencia.

Segun resulta de la Memoria leida anteanoche á los diputados que desean suprimir la contribucion de consumos, el pensamiento objetivo del proyecto es dar al Tesoro lo que por término medio del último quinquenio ha percibido del impuesto de consumos, suprimiendo los vejámenes de las aduanas interiores y las arbitrariedades de los repartos vecinales.

A este fin se proponen dos nuevos impuestos: uno, de *licencias de venta*, y otro *suplementario de las contribuciones directas*.

El primero se funda en el único principio racional é ingenioso que abona la contribucion de consumos, pero percibiendo el impuesto no en

las puertas, sino en los puntos de espencion, facilitando así la libertad de la circulacion y evitando las defraudaciones que ahora pueden cometerse.

La comision cree que no puede confundirse este impuesto con el que pagan los industriales, los comerciantes y las capacidades sobre la utilidad de su trabajo, al paso que los vendedores tendrán *menos que pagar y menos dificultades* con que luchar, toda vez que con una cuota fija podrán vender cualquier cantidad por crecido que sea el consumo, y hoy pagan mas cuando el consumo es mayor. El principio que se ha tenido presente para fijar las cuotas y designar los artículos ha sido el de favorecer la produccion abaratando los artículos del consumo diario del trabajador y gravando los de lujo ó menos necesarios.

La cifra que se exigirá por licencias de venta representa 100 millones de reales. Los otros 70 millones se cubrirán con el otro impuesto, que se halla representado por un leve impuesto sobre los cabezas de familia que ó no contribuyan por ningun concepto de los establecidos, ó contribuyan con menos de un 6 por 100 de sus haberes anuales líquidos. Estos haberes se calcularán por el cuádruplo de lo que paguen por alquiler ó de lo que valdria el alquiler de la habitacion que ocupe.

Por si no llegase aun así á cubrirse el equivalente de la contribucion de consumos suprimida, se propone en subsidio sobre las mismas bases un reparto vecinal que por sus reducidas proporciones podria ser exigible haciendo obligatoria la adquisicion de cédulas de vecindad, que harian las veces del correspondiente recibo.

Tal es el pensamiento elaborado por la comision, del cual nos ocuparemos cuando conozcamos el dictámen.

EPOCA DE LAS LABORES DE LA BARBECHERA.

Se nos hace la siguiente pregunta:

«Sres. Redactores del ECO DE LA GANADERIA.

Muy señores míos y de mi consideracion: Me tomo la libertad de escribir á Vds. para poner ensu conocimiento lo que en el pais se observa con respecto á barbechar. Aquí no se empieza á revolver la tierra que ha dado fruto hasta marzo, ó sea á barbechar, de modo que queda concluida la sementera y las labranzas las tiene V. ya tres meses holgando

sin saberlas mandar. Yo he dicho á mis criados que empiecen á barbechar ahora; y si á la tierra en marzo se la da dos labores y otras dos que ahora se la dé, creo yo será mejor (advierto á V. que soy labrador nuevo y necesito enterarme hasta de la cosa mas sencilla en materia de labranza). Pues bien, diciendo esto á muchos labradores de esta me han contestado que en este pais no pinta, pues se resfria la tierra con estos fríos y queda perdida para muchos años: advierto á V. que esta tierra es lustrosa fuerte; ahora bien, espero me conteste V. en su apreciable periódico si efectivamente será un mal el barbecho ahora, estando la tierra para ello, pues el tiempo en esta no ha podido ser mejor para la sementera y ahora poder hacer labor en el barbecho.

Comuniquelo V. en su periódico para si están en un error pueda quitárseles esta rutina que tantos gastos ocasiona con labranzas y criados.

Con este motivo se ofrece de V. afmo. S. S. Q. B. S. M.

LADISLAO AGUADO DEL RIO.

Villamayor de Campo 24 de noviembre de 1865.

La idea que se tiene de no barbechar en el rigor del invierno es muy fundada. Con los hielos, y mas si hay humedad, se meteoriza poco la tierra, porque en vez de mullirse se aprieta, en vez de dividirse se aterrona. Por eso la labor con lo que se llama mal *tempero* suele ser perjudicial para dos y mas años.

En comarcas de las condiciones de que se habla en la carta anterior, las vueltas de arado deben darse en otoño, y sobre todo en primavera y principios de verano. Las labores de principio de verano ofrecen la ventaja de destruir, mas que las verificadas en otras estaciones, ciertas malas yerbas, que son una verdadera plaga para los labradores.

MIGUEL LOPEZ MARTINEZ.

INDUSTRIA RURAL.

CONSERVACION DE PRODUCTOS.

Todas las sustancias orgánicas azoadas, abandonadas al contacto del aire húmedo y bajo la influencia de cierta temperatura, experimentan espontáneamente alteraciones mas] ó menos profundas.

Bajo la accion combinada del agua y del oxigeno del aire, las materias albuminosas se convierten en un cuerpo de naturaleza particular, á que se da el nombre de *fermento*, el cual descomponiéndose tiene la propiedad de comunicar su movimiento metamórfico á las sustancias con que se pone en contacto. Cómo esta trasformacion se verifica es aun muy cuestionable, y las diversas opiniones de los químicos todos no dejan de ser hipotéticas; pero es la mas general que se debe á la poca estabilidad del nitrógeno en las combinaciones de que forma parte, así como á su afinidad preferente para el hidrógeno; esto supuesto, una causa cualquiera, la afinidad de oxigeno sea para el carbono ó para el hidrógeno, segun las circunstancias, es causa suficiente para turbar el equilibrio que agrupaba los átomos dejando obrar sus distintas afinidades.

Pero sea cualquiera la causa, inmediatamente que las condiciones antedichas se presentan, se observa un recalentamiento en toda la masa; poco sensible cuando la temperatura no pasa de 10° y el oxigeno tiene poco acceso, pero que produce un cambio molecular en el leñoso, celulosa, fécula, etc., el cual da por resultado la trasformacion de estas sustancias ternarias en destrina, glucosa y sus congéneres. A este primer período de descomposicion es á lo que Mr. Gasparin llama con mucha exactitud fermentacion oscura ó *catalysis*.

Cuando el grado de calor es mayor y el oxigeno mas abundante, el calentamiento es notable; los elementos se separan unos de otros para formar nuevas combinaciones y hay desprendimiento de amoniaco y ácido carbónico. Esta faz del fenómeno es á la que denomina el mismo sábio *fermentacion*, pudiendo servir como tipo de esta alteracion la trasformacion del mosto de una uva en vino,

Por último, á medida que la temperatura se eleva, la oxigenacion va siendo mas rápida, y mas aun si el fermento abunda: el calentamiento llega á convertirse hasta en un verdadero incendio, escapándose por todas partes multitud de gases que producen un olor infecto y reduciéndose en fin la sustancia á ácido carbónico, hidrógeno carbonado, sulfurado, fosforado, amoniaco y agua, último término de estas trasformaciones, por medio de las cuales pasan los elementos de las materias orgánicas á formar combinaciones mas sencillas y mas estables. A veces los dos períodos anteriores casi no se aperciben, empezando rápidamente esta poderosa combustion; pero de todos modos por estas acciones violentas está caracterizada la fermentacion pútrida ó sea la *putrefaccion*.

Ahora bien, sin tener en cuenta otras distinciones que hacen los químicos de estos fenómenos, dividiéndolos en muchas clases, segun las

sustancias que experimentan tales trasformaciones, los accidentes que en ellas tienen lugar y los productos que resultan, diremos solo reasumiendo que nunca se efectúan sin el concurso del aire y del agua; que tampoco se verifican á una temperatura superior á 100° ni menor que 0°, y todavía que todos los cuerpos llamados antisépticos, que forman con las sustancias albuminosas combinaciones imputrescibles, privan al fermento de sus propiedades activas é impiden la putrefacción ó al menos la retardan y atenuan. Las materias que carecen de nitrógeno solo se metamorfosean débilmente y con suma lentitud.

Esto supuesto, el vacío ó una atmósfera de un cuerpo gaseoso tal como el ácido carbónico, que impida el contacto del aire un calor fuerte que produzca la desecación, un frío intenso y la inmersión de las sustancias en ciertos líquidos, el contacto en general con determinados cuerpos, son otros tantos medios que las mencionadas propiedades nos suministran para conservar los productos mas ó menos tiempo. Vamos á describir algunos de estos medios empezando por el que llamaremos

CONSERVACION POR ESPLOSION DEL OXIGENO. Varios procedimientos se conocen para impedir la alteración de las carnes y materias vegetales privándolas del contacto del aire.

El primero de que haremos mención por ser de los mas antiguos es el propuesto por Sivarry, que consiste en privar al agua del aire que tiene en disolución, por medio de la ebullición, para introducir luego en ella las sustancias que se hayan de conservar. Para ello se pone á hervir en una vasija cualquiera la cantidad de agua que sea necesaria, hasta que se juzgue que no contiene aire ninguno; hecho esto se vierte el líquido hirviendo en el frasco destinado á la conservación, en el cual deben haberse puesto antes limaduras de hierro, para que si algun aire queda disuelto, se apodere este metal de su oxígeno; se pone de seguida la carne que se ha de guardar dentro del frasco y se vierte una capa de aceite de uno á dos centímetros de espesor, que quedando en la superficie, impide el contacto del aire y de consiguiente su disolución en el agua. La carne se conserva de este modo durante muchos meses. Esto no obstante, el método antedicho tiene inconvenientes dimanados de la naturaleza misma del aceite susceptible de enranciarse ó congelarse fácilmente, por lo que es necesario vigilar los frascos y vasijas así preparados á fin de evitar los perjuicios consiguientes.

Otro procedimiento preferible sin duda al anterior es el de Appert, muy usado para guardar legumbres y toda clase de frutos. Está fundado en el principio de que sometiendo las sustancias orgánicas á una temperatura elevada, absorben el oxígeno del aire experimentando una com-

buñion lenta sin fermentar ni podrirse. Ahora bien, cerradas las botellas, que son las vasijas empleadas generalmente para adoptar este medio, y sometidas al calor de la ebullicion del agua las materias contenidas en aquellas en presencia de una corta cantidad de aire, absorben su oxígeno y quedan en contacto de una atmósfera de ázoe y ácido carbónico impropia para la putrefaccion.

El modo de proceder es el siguiente: se llenan las botellas de legumbres crudas ó cocidas, siendo preferible este último estado; se las tapa despues herméticamente y se las rodea de paja ó con un lienzo para evitar que salten. Asi preparadas se colocan las botellas de pié en un barreño hondo, ó lo que es mejor, en una vasija de metal de fondo plano, en el que se estiende una poca de paja; se vierte luego agua hasta cubrir completamente las botellas y se calienta gradualmente poniendo sobre un hornillo la referida vasija. Producida la ebullicion se mantiene durante media hora, dejando luego enfriar el agua para sacar las botellas y lacrarlas. Por el mismo procedimiento, y reemplazando las botellas por cajas de hoja de lata, se preparan un gran número de conservas alimenticias, animales y vegetales para uso de la marina y para enviarlas á puntos lejanos.

Tambien el *azufrado* tiene por objeto sustraer las sustancias animales y vegetales de la influencia del oxígeno del aire, con el cual se combina el azufre formando ácido sulfuroso, gas impropio para la combustion; y aunque este medio se emplea mas comunmente solo como preservativo para el vino, la cidra y demas líquidos alcohólicos, es muy bueno tambien sin embargo para guardar materias vegetales, que pierden luego por la coccion el mal gusto que hayan podido adquirir en contacto del ácido sulfuroso.

Para proceder al *azufrado* se lavan antes bien los toneles, que son las vasijas mas empleadas, verificando luego la operacion antes de introducir la sustancia que se quiera guardar. La operacion se reduce generalmente á suspender encendida dentro de los mismos por medio de un alambre una mecha impregnada de azufre, que al quemarse produce el gas sulfuroso ya indicado. Si entonces se tapa el tonel á fin de evitar la renovacion del aire, solo el oxígeno del que dentro existia alimenta la combustion y bien pronto es sustituido por el ácido sulfuroso. Apagada la mecha se saca del tonel, poniendo en él de seguida el vino ó las materias que haya de contener. Para evitar caigan al fondo del tonel, ya algunas gotas de azufre fundido ó los residuos carbonosos de la mecha, se recomienda quemar esta dentro de una capsulita de hoja de lata sostenida por una cadenita ó por un alambre, como ya se ha dicho.

Cuando lo que han de contener los toneles ó barriles es un líquido en el cual existan ácidos libres, como sucede en el vino, puede emplearse con ventaja para verificar el azufrado una solución de bisulfito de cal. Para ello se mezcla esta solución con el vino, por ejemplo, agitando bien el tonel para que se efectue íntimamente la mezcla: los ácidos libres se combinan de este modo con la cal neutralizándose, y queda en libertad el ácido sulfuroso que impregna todo el líquido, dándole condiciones excelentes de conservación. Escusado es decir que luego los toneles deben tenerse bien tapados.

Otros gases hay que pudieran producir los mismos efectos que el sulfuroso; pero su aplicación es costosa, sobre todo en grande escala, por lo que no hacemos mención de tales medios, tratando solo de dar sobre este punto las noticias que puedan utilizar los labradores.

En este concepto vamos á ocuparnos de la conservación, por medios de la misma clase, de los huevos, producto que interesa á veces guardar algún tiempo y que al contacto del aire no tarda en desecarse y corromperse. Nada más fácil, sin embargo, que sustraerlos de la acción del oxígeno, introduciéndolos simplemente entre ceniza, arena fina ó carbon, con tal que no se encuentren tampoco en contacto unos con otros. También se conservan en buen estado metiéndolos en agua hirviendo durante veinte segundos, á fin de coagular la parte de albúmina en contacto con la cáscara, lo que impide la introducción del aire y guardándolos luego en un vaso lleno de ceniza tamizada. El mejor medio, sin embargo, es el de darles un ligero baño de lechada de cal; esta penetra por los poros de la cáscara y forma con la clara un cemento impenetrable al oxígeno, impidiendo su alteración ulterior. Recientemente se ha propuesto otro procedimiento, que consiste en meter los huevos por pocos segundos en agua hirviendo y recubrirlos, calientes todavía, de una disolución espesa de goma y azúcar, á fin de que tomen luego una capa de carbon pulverizado.

En cuanto á las carnes, se conservan bastante bien sustrayéndolas de la acción del aire guardándolas en vasijas llenas de aceite ó de manteca: no de otro modo se conserva el lomo en nuestro país y en Francia otras clases de carnes también.

Chevet, el célebre comerciante de comestibles de París, conserva las uvas, las almendras y otra porción de frutos durante mucho tiempo con la cal apagada. Para ello se sirve de toneles que llena de frutos estratificados con la cal, y que luego invierte descansando la abertura sobre una capa de cal de tres ó seis centímetros de espesor.

Las raíces y tubérculos sabido es también cómo se conservan libres

del aire y de la humedad, en zanjas profundas hechas en la tierra más y á lo más recubiertas con paja ú hojas secas; y memorables son los silos en España y otros países: costumbre antiquísimas para conservar los granos.

Pero el medio que entre todos parece más sencillo, el que primero ocurre para impedir el contacto del aire, es producir el vacío en las vasijas destinadas á la conservación de sustancias. Sin embargo, apesar de lo mucho que se ha trabajado y se trabaja á este propósito, la dificultad de verificar un vacío perfecto lo hace inaplicable; pero aun dado que se consiguiese con alguna sencillez, como recientemente se ha asegurado para guardar los granos, dudamos mucho que el problema económico se encuentre también resuelto para la aplicación de tal procedimiento en grande escala, por lo que solo hacemos estas indicaciones.

—A. GOMEZ.

(La Reforma Agrícola.)

Insertamos á continuación la proposición de ley presentada al Congreso por el Sr. Ortiz de Zárate, sobre aumento de nuestra población rural:

«Los diputados que suscriben se lamentan de que en ninguna de las dos legislaturas en que se ha ocupado la Cámara popular del importantísimo pensamiento de proteger decididamente el fomento de nuestra población rural, sin la cual no pueden progresar la agricultura ni la ganadería, fuentes principales de la riqueza pública de España, se haya dado cima á tan beneficioso proyecto, y se apresuran á presentar á la deliberación y aprobación del Congreso la siguiente

PROPOSICION DE LEY

PARA EL FOMENTO DE LA POBLACION RURAL.

TITULO I.

De la creación y conservación de las fincas rurales.

Art. 1.º Disfrutarán de los beneficios de esta ley los que construyan en despoblado, después que se sancione, de uno á cuatro edificios dedicados á la agricultura, ganadería ó montazgo, y que llenen las condiciones siguientes:

Primera. Que dichos edificios disten del grupo de poblacion mas próxima 2, 4 ó 6 kilómetros lo menos, segun establece el artículo 2.º

Segunda. Que tengan agregadas el número de hectáreas de tierra que fije el gobierno, oyendo á las diputaciones provinciales, como necesarias para el cultivo, segun las prácticas agrícolas y demas condiciones de cada region territorial. En el interin no llegue este caso, no podrán esceder de los beneficios de esta ley mas de 200 hectáreas por cada edificio.

Tercera. Que cada edificio ocupe el área que en igual forma que en el caso anterior presije el gobierno. Interin no exista dicha limitacion, la edificacion es libre y nunca podrá ponerse al propietario otra traba que el área mínima que han de ocupar la caseria y sus dependencias.

Cuarta. Que los edificios estén habilitados y dedicados al servicio para que se construyeron, sin el hueco de mas de cuatro meses, y las tierras en cultivo, sin el de mas de dos años.

Cuando á los propietarios les convenga cambiar el uso de sus fincas, podrán efectuarlo y continuarán gozando de los beneficios de esta ley por el plazo que aun les reste, sejetándose á iguales formalidades que la vez primera. En otro caso cesarán de aprovechar aquellos beneficios.

Quinta. Que las fincas á que se refiere esta ley no pueden fraccionarse ni dividirse durante el plazo de los beneficios que la misma otorga, circulando no obstante libremente, asi por contratos entre vivos como por disposiciones testamentarias.

Art. 2.º Para la aplicacion de esta ley se dividen los terrenos despoblados en tres clases.

Se formará la primera con los que disten de los grupos de poblacion mas próximos de 2 á 4 kilómetros.

La segunda con los de 4 á 6 kilómetros.

Y la tercera con los que pasen de 6 kilómetros.

La primera clase gozará de los beneficios de esta ley, con la rebaja de una décima parte en los plazos que se señalan en el art. 4.º

La segunda clase obtendrá los beneficios completos.

Y la tercera con el aumento de una quinta parte en los referidos plazos.

Art. 3.º Se declara de utilidad pública la creacion de las fincas rurales, y el propietario que tenga las dos terceras partes de terreno necesario al efecto podrá espropiar de los terrenos contiguos que pertenezcan al Estado ó corporaciones civiles, con tal de que no formen parte de otra línea rural completa.

Las fincas que así se formen quedan indivisibles y libres, conforme en

el art. 1.º se dispone, y gozarán solamente en la mitad de los plazos los beneficios que se conceden en los artículos 2.º y 4.º

Art. 4.º Las fincas rurales, así en los edificios como en las tierras, y las industrias que en ellas se ejerzan que tengan relacion con el objeto para que se crearon, gozarán en los primeros cinco años la rebaja de un 50 por 100 en toda clase de contribuciones locales, provinciales ó generales; de un 25 por 100 en los segundos cinco años, y de un 15 por 100 en los quince años restantes hasta completar los 25.

Los habitantes de estas fincas que se dediquen personalmente en las mismas á las industrias para que se establecieron, con exclusion de los criados ó jornaleros, podrán en los primeros diez años de la concesion redimir el servicio militar por la mitad de la cuota señalada por la ley: gozarán de licencia gratuita para uso de armas por veinticinco años, y por igual tiempo la exencion de todo cargo público gratuito y obligatorio.

Art. 5.º En las ventas de terrenos de menores dimensiones que los tipos á que se refiere esta ley, se concede el derecho de tanteo preferente de todo otro retracto á los dueños de los terrenos y edificios contiguos ó colindantes, y en caso de ser varios los que lo ejecuten, serán preferidos los que se comprometan á establecer con ellos, en el término de un año, alguna finca rural de las á que esta ley se refiere, y en cualquiera otra circunstancia el que tenga mayor parte.

Art. 6.º Las diligencias que tengan por objeto reunir porciones de terreno menores que el tipo de la finca rural, sean ó no para la creacion de esta, serán libres de todo derecho en lo que al Estado corresponde, así en actos judiciales como estrajudiciales, usándose en todos de papel de oficio.

TITULO II.

De la creacion y conservacion del pueblo rural.

Art. 7.º Disfrutarán los beneficios de esta ley los que edifiquen cinco casas por lo menos en tierras de su propiedad en una ó mas manzanas, con tal que cada casa tenga puerta independiente al campo ó á la calle, y mediante las prescripciones establecidas en el art. 1.º de esta ley.

Art. 8.º Se hacen igualmente estensivos á los propietarios ó fundadores á que se refiere este título de la ley los beneficios que establece el art. 4.º

Art. 9.º Tendrán asimismo el derecho de utilizar las maderas del Estado y las de propios en la misma proporcion y segun las condiciones otorgadas á las empresas de ferro-carriles y demas obras de utilidad pública.

Art. 10. Se dividen en tres clases los grupos de casas ó pueblos á que este título se refiere.

Pertenece á la primera el grupo que comprende de 5 á 10 casas.

A la segunda el de 11 á 40.

Art. 11. Los propietarios ó habitantes de las casas construidas, ya se dediquen á la agricultura, ya á las demas industrias consiguientes á la vida del grupo ó pueblo, gozarán en la proporcion gradual que expresa la segunda parte del art. 2.º de los beneficios y exenciones establecidas en el art. 4.º

Art. 12. Cuando las construcciones formen poblaciones distantes mas de seis kilómetros de otras y estén compuestas, cuando menos, de 100 casas, serán auxiliadas por el gobierno con iglesia ó capilla, párroco, médico-cirujano, secretario de ayuntamiento, maestro y maestra de escuela y herrador, pagados por espacio de diez años de los fondos del Estado.

Art. 13. Los propietarios ó fundadores de un pueblo de 50 casas por lo menos tendrán derecho á que se les facilite un ingeniero ó ayudante para hacer nivelaciones ó mediciones y formar planos de presas, acequias y demas conducentes al establecimiento de riegos, viniendo el sueldo á cargo del Estado y las dietas al de los propietarios que los soliciten.

Art. 14. Serán estensivas á las casas ó edificios y tierras que formen el grupo ó pueblo, en lo que sean aplicables, las disposiciones contenidas en los artículos 5.º y 6.º de la presente ley.

DISPOSICIONES GENERALES.

Art. 15. El propietario ó empresa que aspiren á los beneficios de esta ley, dirigirán una solicitud á la diputacion de la provincia, expresando el número de casas que se comprometen á edificar y la estension de tierra que se obligan á asignar á cada una.

Art. 16. La diputacion oirá, sobre dicha solicitud, al ayuntamiento del distrito municipal en que se hallen enclavadas las tierras de que se trata, con la precisa obligacion de resolver los expedientes en el término de tres meses, pasados los cuales sin raeer resolucion, se considerará de derecho otorgada la concesion.

Si la resolucion fuere negativa, podrá el interesado apelar al ministerio de Fomento.

Art. 17. Habilitadas todas las casas que el concesionario se haya obligado á construir, y puesto en cultivo todo el terreno asignado en lote á cada una de ellas, el gobernador de la provincia hará declaracion de haber lugar á disfrutar los beneficios de esta ley, fijando la fecha desde la cual han de empezar á contarse los plazos de la exencion.

ARTÍCULO ADICIONAL.

El gobierno presentará en la próxima legislatura los proyectos de ley que considere necesarios para evitar los perjuicios que á la propiedad inraueble causan la subdivision estremada de las fincas y la desmembracion del dominio; y para la creacion de establecimientos penitenciaros y benéficos de agricultura.

Palacio del Congreso 14 de febrero de 1866.—Ramon Ortiz de Zarate.—Joaquin Maria de Paz.—José Maria de Fivaller.—José de Reina.—Ramon Estruch y Ferrer.—Narciso Gay.»

 REVISTA COMERCIAL.

El tiempo es sumamente lluvioso, con lo cual las labores se han interrumpido en algunas comarcas; la siembra de los terrenos flojos ha padecido bastante, así como tambien la de los terrenos poco permeables, que son aquellos en que predomina la arcilla: en estos se forman fácilmente lagunas y la vegetacion se pudre permaneciendo algun tiempo en el agua estancada. A causa de lo dicho nos escriben lamentándose del largo temporal varios labradores de las provincias de Cuenca, Ciudad-Real y Albacete.

Los mismos temen con razon que la siembra se llene de malas yerbas. Se sabe que el remedio es la escarda; ¿pero cómo hacerla en el grado debido teniendo entregados los frutos de la cosecha anterior y estando los precios tan bajos? Por eso nuestro ardiente deseo es que el gobierno facilite la extraccion de los cereales sobrantes en España con tratados de comercio celebrados con otras naciones.

Algo padece el ganado con estas lluvias pertinaces; pero como son una buena preparacion para la primavera, los ganaderos creen fundadamente que los daños actuales quedarán superabundantemente compensados con el beneficio que ha de reportarles, tan pronto como salga el sol, la abundancia de pastos en los meses de abril y mayo.

El ganado de cuchillo se sostiene á buen precio en los grandes centros de consumo; á 23 cuartos la libra de carne de carnero se verifica en los asientos del matadero de Madrid.

Continúan contratándose carnes dadas en Estremadura. Sabemos que algunas de ganado castellano se han vendido á 72 rs.; las merinas con lana no bajan de 90, si se hallan en buen estado de carnes.

Tambien se han hecho algunos ajustes de lana: una partida de lana negra se ha vendido en la provincia de Badajoz á 90 rs.

Se buscan machadas de ganado cabrío para criarlas en las dehesas de Sierra-Morena, habiéndose ofrecido por varios merchantes de 90 á 95 reales: los buenos machos manchegos se han vendido á 7 duros. Sube tanto el precio de estos animales por el gran valor que tiene actualmente las pieles.

Tan pronto como el tiempo aclare empezará la siembra de guisantes, garbanzos, lentejas y otras legumbres, y se concluirá la poda de viñas y olivas.

Málaga 10 de marzo. Ha llovido lo bastante para los sembrados y para las labores. Los sembrados lozanos y se espera buena cosecha. Los ganados siguen con el mal de pezuña ó epizootia, si bien benigna. Trigo, de 50 á 65 rs. fanega; cebada, de 30 á 34; maíz, de 4 á 48; garbanzos, de 95 á 200; habas, de 40 á 42; yeros, á 40; alpiste, de 70 á 76; aceite, de 46 á 48 rs. arroba; carne de vaca, á 2 1/2 rs. libra; id. de ternera, á id.; id. de carnero, á 2 1/4; id. de cerdo, á 5 1/2.

Almería 16 de marzo. En la quincena anterior ha llovido y los campos han variado de aspecto; las sementeras mejoran, pero es poco por no haber llovido en el tiempo oportuno para la sementera. Se están barbechando las tierras y sembrando semillas. Los ganados han padecido mucho por la falta de otoño; han perecido mucha parte de las crías. Trigo, de 48 á 52 rs. fanega; cebada, de 24 á 27; maíz, de 26 á 28; garbanzos, de 96 á 180; carneros, de 70 á 80 rs. uno; ovejas, de 50 á 57; borregos, de 30 á 35; lana, de 75 á 85 rs. arroba.

Totana (Murcia) 18 de marzo. Los precios de los granos, caldos, etc. en este pueblo durante la quincena que ha pasado no han sufrido alteracion alguna del estado en que se hallaban en la segunda del pasado febrero. Ha llovido bastante, habiéndose reverdecido los sembrados casi perdidos ya. Sigue el tiempo preparado para continuar la lluvia y con mucho frio por las nieves que con la lluvia ha habido.

CORRESPONDENCIA PARTICULAR DEL ECO DE LA GANADERIA.

Sr. D. Juan R. de la Gándara. Se recibió su libranza y se le ha remitido el *Material Agrícola* que le faltaba. Si por algun accidente no lo ha recibido, avise V. manifestando la falta.

Sr. Miguel Rodriguez y Ferrer: id., id., id.

Sr. D. Valeriano Frejo: id., id., id.

CONDICIONES Y PRECIOS DE SUSCRICION.

El *Eco de la Ganaderia* se publica tres veces al mes, regalándose á los suscritores por año 12 entregas de 16 páginas de una obra de agricultura de igual tamaño que el *Tratado de Abono* repartida en diciembre de 1860.

Se suscribe en la administracion, calle de las Huertas, núm. 50, cuarto bajo.

El precio de la suscripcion es en Madrid por un año. 40 rs

En Provincias, pagando la suscripcion en la administracion del *Eco de la Ganaderia* ó remitiendo su importe en sellos de franqueo ó libranzas. 44

Las suscripciones hechas por corresponsal ó directamente á esta administracion sin libranza su importe, pagarán por razon de giro y comision cuatro reales mas, siendo por tanto su precio por un año. 44

Editor responsable, D LEANDRO RUBIO.

MADRID.—Imprenta de T. Nuñez Amor, calle del Fúcar, núm. 5.—1863.