

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 Martínez, 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.—Estado agrícola comercial de la Gran Bretaña con relación al de la union americana.—Cultivo de la alfalfa.—Cultivo de la region de la vid.—Economía doméstica.—Revista comercial.—Anuncios

ESTADO AGRICOLA COMERCIAL DE LA GRAN BRETEÑA CON RELACION AL DE LA UNION-AMERICANA.

De una correspondencia de Londres, fecha 31 de julio anterior, suscrita por Mr. William Fox y publicada por *L'Echo de l'Agriculture* de Paris, extractamos las interesantes noticias que siguen:

«Nadie ignora que fueron estremadamente abundantes las cosechas de trigos en 1863 y 1864, y en especial la primera fué la mejor que se ha conocido en Inglaterra. Labradores hubo que vieron doblada su recolección ordinaria; pero la gran mayoría solo consiguió un 50 por 100 de creces sobre lo de costumbre. Debe tambien tenerse presente que en los dos citados años, se dió notable estension á la siembra de cereales, por cuyo motivo y el de la buena cosecha, los precios de estos bajaron extraordinariamente.

Al respecto de la cosecha, la antedicha situación cambió por completo en 1865, año en que se cogió 1/6 y aun 1/5 menos que en otros medianos. A pesar de esto no hubo alza por razon de las grandes existencias de trigos viejos con que las panaderías continuaron abasteciéndose, sin necesidad de recurrir a los nuevos en muchos meses. Estos, por otra

parte, habian sido recolectados en muy malas condiciones, pues la humedad excesiva los hacia ineptos para aplicarlos inmediatamente á la mollienda. Pero cuando llegaron á agotarse los viejos, fué preciso atenerse á los nuevos, y sus tenedores no se daban prisa por vender vista la modicidad de los precios que regian en el mercado. Por efecto de estas circunstancias, cuyo influjo se ha prolongado hasta el dia, el precio medio del trigo es hoy 6 schellings 6 pences por cuarter (5 rs. 5,4 por fanega) mas bajo que en igual periodo del año anterior; pero debe esperarse alza á medida que se vayan consumiendo las existencias de 1865, mayormente cuando no son del todo favorables los auspicios de la nueva recoleccion de 66, ya iniciada ó próxima á iniciarse.

Aparte de todo lo dicho, no debe olvidarse el mas culminante de los hechos registrados en nuestra historia comercial de los dos últimos años, cual es la disminucion progresiva en la importacion de los Estados- Unidos, que ha acabado por cesar del todo. Este fenómeno no puede explicarse por déficit de la recoleccion americana ni por escasez de trigo en aquel pais, puesto que este cereal abunda en Chicago y otros grandes depósitos del Oeste, sino por la razon de que los precios habian descendido en nuestro mercado lo bastante para no ofrecer lucro al transporte, y sobre todo porque habiendo terminado la guerra en el territorio anglo-americano, procedieron á su abastecimiento los Estados del Norte que producen trigo, así como los del Sur que no lo producen. Esta demanda fué bastante activa y poderosa para levantar los precios del trigo en América á un nivel mas alto que el de Europa.

En este rápido exámen de la situacion comercial de los Estados- Unidos, no podemos omitir las desastrosas consecuencias de la última guerra, representadas, entre otros males, por impuestos, anticipos y gastos extraordinarios, todo lo cual ha venido á refundirse en un papel-moneda, cuyo valor ha llegado á bajar hasta un extremo nunca visto en Europa. En tan azarasas circunstancias, los americanos no han podido sustraerse á la ley general de la economía, en virtud de la cual suben todos los productos, y el trigo está proporcionalmente mas caro en Nueva-York que en Lóndres. Por consiguiente, mientras no suban notablemente nuestras cotizaciones ó vuelva á su cáuce antiguo el comercio americano, no hay que pensar en importacion de los Estados- Unidos.

De datos oficiales resulta que de 1848 á 1865, ambos inclusive, recibimos de los Estados Unidos 24.334.178 quarters (127.024.449 fanegas) en trigo y harina reducida á trigo, lo cual arroja por año comun la cantidad de 1.421.612 quarters (7.420.814 fanegas) en ambas especies. De 1849 á 1856; es decir, en un periodo de ocho años, nuestra

importacion ascendió en conjunto á 8.570 588 quarters (41.573.425 fanegas), ó sean por año 1.072.425 quarters (5 598.048 fanegas). De 1857 á 1865 el total se elevó á 15.744.790 quarters (82.187.8 5 fanegas), que equivalen por año á 2.249.236 quarters (11.741.116 fanegas). Limitándonos á los cuatro años de 1857 á 1860 hallamos una total importacion de 4.410.562 quarters (25.022 089 fanegas) ó una media de 1.102.590 quarters (5.755.619 fanegas); pero en los tres últimos de 1861 á 63, se elevó el total de entradas á 11.551.428 quarters (59.165.714 fanegas) ó una media anual de 3.778.000 quarters (20 711.160 fanegas). Esta cifra media bajó en 1864 á 2 541.008 quarters (12.220,061 fanegas), y en 1865 á 548.159 quarters (1.807.284 fanegas). Segun se ve la importacion anglo-americana en el Reino-Unido se aumentó primero y despues ha sêguido la progresion decreciente que antes hemos dicho; pero para los cálculos futuros no debe olvidarse el gran abastecimiento de los Estados del Noroeste de la Union Americana, bien que contrarrestado en sus efectos comerciales por la elevacion de los gastos de transporte y la imposibilidad de reducirlos mientras los lagos Erie y Hudson sean las únicas vias abiertas al tráfico interior. Esta circunstancia constituye un obstáculo insuperable á la expedicion desde aquel pais á nuestros puertos en las actuales condiciones de nuestro mercado.

En resúmen: todo se reduce á una cuestion de precio, pues la de la abundancia está ventajosamente resuelta por la produccion americana, que puede llamarse ilimitada en los Estado del Oeste. Allí el suelo arable, formado por una capa de *destritus* vegetales, acumulados durante muchos siglos, es de una fertilidad notable: no hay allí montes que descuajar; el arado puede entrar desde luego en cualesquiera terrenos, y los trabajos resultan inmediatamente compensados por pingües cosechas de trigo y de maiz.

En aquellas tierras virgênes la primera siembra suele ser de maiz, y no se echa mano al trigo hasta el tercer año. Las explotaciones se estienen á vastos espacios, tanto que Trollope refiere haber visto en las tierras de un solo propietario una sementera de maiz que ocupaba 10.000 acres (unas 7.500 aranzadas). En el vasto territorio del Oeste se han metido recientemente en labor 55.000.000 de acres (de 30 á 40 millones de aranzaadas), y centenares de colonos acuden á domiciliarse en las campiñas incultas del Illinois, Michigan, la Indiana y el Missouri, sin perjuicio de irse á otra parte cuando hayan agotado el suelo por el rudo sistema de cultivo que la aplican. La Nueva Inglaterra, que apenas coje en su propio suelo el trigo necesario para sostener su po-

blacion dos meses, recibí de los Estados del Oeste, todo el resto de lo que necesita. Lo propio sucede en Nueva-York importantísima plaza de comercio, hacia la cual se dirigen constantemente y en inmenso número cargamentos de trigo por los lagos Erie y Hudson.

Tal es la presente situacion agrícola comercial de los Estados- Unidos. ¿Cuál podrá ser su influencia sobre los mercados europeos y principalmente en los ingleses? Otro dia procuraremos resolver esta cuestion.—

WILLIAM FOX.D

Por traduccion,
E. Fr.

CULTIVO DE LA ALFALFA.

(Conclusion.)

La que es rojiza ó negruzca manifiesta un principio de alteracion, nace mal ó no nace; y la que es añeja, tarda en nacer y da por lo general productos poco vigorosos. De tiempo en tiempo conviene renovar la semilla en las provincias del Norte trayéndola de las del Mediodia.

Es muy esencial que esta semilla esté limpia, que no tenga otras ni granos nocivos y particularmente de cuscuta, pues es una de las plantas que mas perjudican á la alfalfa, uno de sus enemigos mas temibles, cual demostraremos en su respectivo lugar. El mejor medio para dejar limpia la semilla de la alfalfa y libertarla de la cuscuta y cualquiera otra parecida, consiste despues de acivarla perfectamente, echarla en agua. La semilla de la cuscuta mas fina y ligera que la de la alfalfa, suele tener su cubierta ó envoltura, lo que hace sobrenadar ó que quede encima del agua y entonces es fácil quitarla. Repetimos que mas adelante indicaremos los medios mas adecuados para impedir que se mezcle á la semilla que se coseche, así como para destruir ó detener los progresos de este enemigo temible no solo de la alfalfa, sino del trépol, de la algarroba, de las habas y otras muchas plantas cultivables.

Muy difícil es determinar el tanto de semilla que debe echarse por fanega de tierra, pues debe variar segun las circunstancias locales y aun momentáneas que el labrador inteligente y no rutinario sabe siempre apreciar. Por regla general es menos malo sembrar espesa la alfalfa que clara, porque en el primer caso las plantas supernumerarias ó que hay

demás concluyen por destruirse unas á otras, y siendo mas fino el forraje es mucho mejor; mientras que en el segundo, todas las plantas nocivas que crecen espontáneamente, sobre todo gramíneas, y mas particularmente los temibles bromos blando y estéril (una especie de grama) se apoderan bien pronto de los claros y los cubren, con grave perjuicio del alfalfar que le destruyen en poco tiempo. Por término medio puede calcularse diez y seis libras de semilla por fanega de tierra.

El mayor número de autores aconsejan el que se mezcle la semilla de alfalfa con la de otra planta forrajera para echarla á la tierra y para que cuando nazca la sombee y libre de los rayos del sol; mas están discordes al determinar cuál sea, puesto que unos aconsejan la del trébol, otros la de pipirigallo y algunos con mas razon la cebada, avena ó escaña. No es conveniente en el mayor número de casos mezclarla con el trébol, á pesar de encargarlo así el señor Olivan en su cartilla premiada por el gobierno, pues proporciona un forraje abundante antes que la alfalfa esté en disposición de efectuarlo: no hay necesidad de tal mezcla si la tierra es adecuada para alfalfar y está convenientemente preparada, y además porque pereciendo el trébol por lo comun al tercero ó cuarto año, si es que no lo hacen al segundo, deja claros que los tallos de la alfalfa no pueden llenar por haberla sembrado clara á causa de la mezcla, viéndose entonces acometida por los enemigos que acortan su duracion. Solo la inesperecia y falta de práctica puede dar aquel consejo. Sobre poco mas ó menos sucede lo mismo con el pipirigallo, prescindiendo de la diversidad del terreno siendo inexacto decir que como tiene los tallos mas duros y menos succulentos no le ataca la cuscuta como á la alfalfa, lo que basta para preservarla de semejante planta parásita, puesto que hay medios para corregir y evitar este mal resultado. La mezcla con un poco de cebada, avena ó escaña es preferible, pues se las siega en abril ó mayo despues de haber protegido á la alfalfa, y cuando esta retoña ya tiene la suficiente fuerza para resistir el primer invierno,

La época mas oportuna de sembrar la alfalfa es relativa al clima, pero siempre será en el otoño, á causa de ser mejor que desde febrero, á marzo. A voleo es mas preferible que á chorro, pues aunque en surcos produce mas es de peor calidad que en eras ó tablares.

Los antiguos que, como queda dicho, cultivaban esta planta con mucho cuidado, la daban muchas escardas, poniendo todo su esmero en destruir todas las malas yerbas, sobre todo cuando el alfalfar era joven cual lo comprueban de la manera mas terminante muchos pasejes notables de los autores geopónicos latinos. Plinso prefiere la escarda á mano pero para ello se necesitan muchos brazos: de aqui haber sustituido tan

pesada maniobra por el rastro de hierro con dientes ó el estirpador, empleándolo varias veces y en distintas direcciones al fin del otoño, y despues del último corte, con lo cual no solo se consigue destruir el césped sino cubrir los tallos de la alfalfa para libertarlos de las heladas: en seguida conviene echar una capa de estiércol. Al acercarse la primavera y cuando se conozca va á comenzar el brote se vuelve á remover la tierra con el estirpador ó el rastrillo de hierro con dientes para dejar suelta la tierra y esparcirla alrededor de los tallos, contribuyendo poderosamente así á que se active la vegetacion. Se han hecho ensayos comparativos en un mismo alfalar dando la labor en un trozo con el almocafre ó garavatillo y en otro con el estirpador, vegetando esta con mas frondosidad y lozanía. No hay inconveniente en repetir la operacion despues de algunos cortes, pues los dientes no destruyen mas que las raices rastreas sin alcanzar á la principal.

Otro medio que coopera poderosamente á la prosperidad del alfalar consiste en esparcir despues del último corte ó al principiar la primavera y cuando ya no se temen las heladas, yeso calcinado y lo mas pulverizado posible, ó bien cenizas de turba ó de carbon de piedra, hollin ó cal apagada, ó ya una mezcla de todas estas materias ó de su mayor número.

Los riegos y el calor aceleran los brotes y los multiplican en disposicion de poderse dar de nueve á doce cortes durante el año; pero esto es muy variable. Aunque el agua producen tan buenos resultados, acelera sin embargo la vejez del alfalar por lo que multiplica sus productos de manera tan prodigiosa, y debe confesarse que el agua en exceso perjudica á la raiz, que los brotes y cortes reiterados precipita la vegetacion, debilita los tallos y concluyen por morir.

La alfalfa tiene varios enemigos que es de absoluta necesidad destruir si ha de dar los productos que de su cultivo se esperan; es preciso saber cuándo y cómo se la han de dar cortes, á qué clase de ganados conviene, y qué ha de hacerse para evitar el que este alimento sea nocivo, cómo ha de trasformarse en heno y otras muchas cosas que deben tenerse presentes; pero todo esto formará el objeto de otro artículo. Conocemos que tal vez se nos criticará de difusos diciendo debierámos ser mas lacónicos, pero como en España se han estudiado muy poco ó nada estas materias; como los prados artificiales son, en lo general, una cosa nueva y como deben acarrear la reforma de la agricultura, cual la han acarreado en todas las naciones, es preciso entrar en muchos pormenores para la debida y completa inteligencia, que en condiciones opuestas serian inútiles, pero aqui lo creemos de primera necesidad.—CASAS.

CULTIVO DE LA REGION DE LA VID.

Donde falta el olivo se hace predominante la vid, ó al menos es la planta vivaz que da carácter y tono al paisaje que puede cubrirse con ella donde quiera que la desigualdad ó la mediana calidad del suelo le echan impropio para cultivos mas exigentes de fecundidad ó menos robustos para resistir las intemperies.

No alcanza su fruto, en verdad, las grandes cualidades que se reconocen en el de las regiones precedentes, ni se presta tan bien á la elaboracion de los preciados vinos que llenan el mundo con su fama. Pero en cambio es mas seguro y mas abundante, sin faltarle las buenas cualidades higiénicas y fisiológicas que los verdaderos aficionados buscan en los vinos de pasto.

La cultura de cereales es la mas importante y general de esta region con la que alternan las leguminosas mas finas y digestibles que en las dos regiones anteriores.

Son todas mucho mas tardías, pueden sembrarse de otoño y primavera hasta el mes de marzo inclusive: circunstancia preciosa cuando se sabe aprovechar y se está dispuesto para ello, porque á ese tiempo ya se puede asegurar con certeza lo que pueden ser las cosechas de las otras regiones agrícolas, de temperatura mas avanzada, y duplicar de este modo en un año la produccion, ó al menos corregir los reveses de temporales aviesos ó contrarios para las siembras de otoño.

Tambien en los terrenos de regadío, mucho mas fáciles de multiplicarse y entretenerse en esta region que en las anteriores, se pueden obtener cosechas de verano y esquilmos desconocidos en las otras, ó tan inseguros que apenas se puede contar con ellos. Tales son las patatas y raices carnosas, las leguminosas del grupo de las faseoláceas, el maíz, e trigo sarraceno, el mijo, alpiste, etc.

Los baldíos se cubren tambien espontáneamente de yerbas forrajeras, se hacen fácilmente prados pingües, cuya frescura es facil de entretener, y las raices feculentas unidas á los despojos y pajas de los cereales y de las leguminosas arvenses, suministran abundancia de forrajes con que sostener numerosos rebaños, y hacer abonos con que restaurar las pérdidas de fecundidad ocasionadas por una produccion activa.

Las culturas arbustivas frutescentes disminuyen en número, pero quedan todavia la de la morera que en todas partes se sostiene; la encina *Ilex* que cubre los terrenos mas áridos, y todas las ulmáceas, amentáceas

y salicíneas que se multiplican con la mayor facilidad donde quiera que el suelo ofrece alguna frescura.

Esta region es tambien la mas á propósito para un ramo de aprovechamiento agrícola poco conocido y destinado á un próximo é inmenso porvenir tanto por su inmediata utilidad, como por lo mucho que ha de influir en el mejoramiento del clima de esta region que peca hoy quizás por duro y destemplado. Nos referimos á la ictiocultura ó multiplicacion y crianza artificial de los peces, y por estension de todos los demas animales útiles que se crean en las aguas; especulacion aventurera y difícil que mantener las aguas vivas en sus interminables estíos, y suplir las pérdidas de una evaporacion que disipa cuatro y seis veces más agua que la que reciben por las lluvias.

En la parte más benigna de esta region se reconoce otro aprovechamiento de gradísima importancia, poco menos que vedado fuera de las serranías en las otras regiones agrícolas. Este aprovechamiento es la apicultura, que en todas partes se sostiene facilmente, no sólo por la abundancia y facilidad con que se puede proporcionar agua á la inmediacion de los colmenares, como por la multitud de flores que su suceden en los campos desde que asoma la primavera hasta la conclusion del otoño. Para compensar la falta de otros productos que abundan en las otras regiones, se tienen los que resultan de la abundancia de ganados y aves domésticas de todas clases, y de la cria de gusanos de seda que tanto esta hoy escluida de toda la region, á lo que parece, por la irregularidad de sus lluvias de verano, que son casi siempre tormentosas.

No hablaremos de los cultivos posibles de la region de las coníferas, por causa de los reducidos límites á que está circunscrita, á bastante altura siempre sobre el nivel del mar, en las serranías y parajes poco accesibles por su aspereza y desigualdad.

Se ve por lo dicho que en la Península Ibérica mas que en otro pais de Europa, aun de mucha mayor estesion, hay posibilidad de una produccion tan rica como variada, donde los cultivos de las regiones justatropicales, que les valieron en la antigüedad el título *Afortunada*, se dan la mano con los peculiares de las zonas templadas, tanto del reino vegetal como del animal; observacion tanto mas justa y verdadera, cuanto que hasta ahora bien se puede decir que el hombre, en vez de ayudar á la naturaleza y de haber contribuido á mejorar los climas de nuestro pais, disminuyendo sus rigores opuestos, no ha dicho mas que contrariar sus miras y degradar sus cualidades por medio de un cultivo inteligente y un furor de talas y desmontes que no puede menos de producir los mas funestos resultados. Las sequías interminables tras lluvias torrenciosas, un

calor sofocante en los estíos; frios picantes en los inviernos y alternativas á mas no poder irregulares en las estaciones intermedias, productos son tal vez de la degradacion del suelo y no de las condiciones climatéricas y geográficas en que nos encontramos.

Seria de desear que hubiese quien con mas ciencia, mas erudicion y mas tiempo que el de que nosotros podemos disponer, se ocupara de investigar lo que fueran estas regiones de España y sus productos en tiempos antiguos, lo que son en la actualidad y lo que podrian ser en lo sucesivo bajo la influencia de un buen sistema de restauracion climatérica general y de un cultivo esmerado y bien entendido, que supiera aprovecharse de los beneficios que dispensara el cielo mas puro y benigno quizás que puede verse en toda la sobreñaz de la tierra.

DOMINGO DE LA VEGA Y ORTIZ.

ECONOMIA DOMESTICA.

Varios métodos para curar los jamones.

Entiéndese en muchos casos por *curar*, la operacion que consiste en secar la carne y preparar otras materias para la industria. Tambien se designa con esta palabra el trabajo que se emplea en salar y ahumar la carne de cerdo con mira de prolongar su duracion, de impedir que se pudra y tambien con el fin de comunicar á dicha carne un gusto particular y agradable. El humo á que la esponen y del que queda impregnada, contiene ácido acético y un aceite empireumático que encierran uno y otro, segun es sabido, propiedades anticépticas perfectamente establecidas.

De poco tiempo á esta parte se han hecho estudios especiales acerca de los insectos parásitos de otros cuerpos animales, y se ha probado, á no dudar, que la carne de cerdo encierra muchas veces el gérmen de enfermedades graves que se desarrollan en el hombre que se alimenta con ella. Esta es la sustancia imaginaria que llaman en Alemania «el veneno de las longanizas ó el veneno de los jamones (Wurstgiftoder Schintzenhft)». Buscando este supuesto veneno, se ha descubierto hace seis ó siete años, al verdadero culpable. Es un gusanillo microscópico conocido bajo el nombre de «*Trichina spiralis*». Este gusano habita en la car-

ne del cerdo, y cuando sucede que la comemos sin estar suficientemente ahumada ó cocida, tragamos al mismo tiempo esos gusanos que pueden ocasionar grandes trastornos, y aun determinar la muerte cuando su número es considerable. No nos envenenan, pero roen las paredes del estómago é intestinos lo cual viene á ser lo mismo. Hay localidades donde los accidentes de esta naturaleza se han desarrollado en tales términos que se ha creído en la existencia de una epidemia.

Se sabe además, hace ya bastante tiempo, y con toda la certeza necesaria, que los gusanos que producen la «lazeria» en la carne del cerdo, son origen y causa del «solitario» en el hombre.

Observaciones bien hechas y multiplicadas experiencias han demostrado que esos gusanos parásitos internos del cerdo resisten al coqueamiento y fumigación cuando estas operaciones son imperfectas. También está demostrado que no sobreviven cuando se ha curado y ahumado de una manera conveniente.

Con mucha razón, pues, se ha fijado la atención en el modo de curar los jamones, sobre todo en las comarcas en donde hay costumbre de consumirlos crudos ó poco cocidos.

Sabemos que hay comarca donde el curar los jamones y otras carnes solo consiste en una simple desecación imperfecta, en la que no entra para nada la fumigación propiamente dicha. Pero hay que tener en cuenta que en esas comarcas no los conservan por mucho tiempo y nunca los consumen sin haberlos sometido á una decocción fuerte.

Para tener jamones que se conserven bien es preciso que sean procedentes de cerdos no muy jóvenes, y que hayan sido cebados, al menos durante las últimas semanas, con habas, guisantes, bellota ó maíz. Los que proceden de cerdos cebados con residuos de las fábricas de destilación de granos ó de patatas son de difícil conservación.

Hay una operación que debe hacerse antes de curar los jamones y que obra en igual sentido que la fumigación, propiamente dicha, y consiste en hacer pasar el animal después de muerto al «quemadero» local especial en los mataderos. En el campo, esta operación se practica al aire libre. Antes de abrir al animal, se la rodea de una lijera capa de paja á la que se prende fuego, á fin de quemar las cerdas y de carbonizar muy ligeramente al animal, solo para facilitar el hacer saltar el epidermis. Débese tener cuidado de no quemar ó asar el dermis.

A toda fumigación precede la salazon. Aunque para ello se siguen de ordinario los métodos que dejo descritos en el «Libro de las heredades y casas de campo», la manera de salar varia algo según el país. Hay quien se sirve de la sal de cocina pura, quien la mezcla con un poco de salitre;

y aun otros le añaden yerbas aromáticas, hojas de laurel, pimienta, clavos y vayas de enebro. Sea como quiera; es preciso frotar bien los jamones con la mezcla salada por la parte del cuero y sobre todo por la parte de la carne, á fin de que dicha mezcla penetre cuanto sea posible. Se les coloca enseguida en una basija ó gamella, ó en un tonel arreglado al efecto, que llaman saladero. Se tiene cuidado de rellenar las resquebrajaduras y aun de cubrir el todo con sal. Dejan los jamones en este estado durante un tiempo que varia segun los diversos procedimientos de una á siete semanas.

Por lo regular, la matanza de los cerdos se ejecuta en la estación de los frios. Débese, pues, estar alerta para que los jamones no se hielen, sobre todo mientras estén en el saladero. Por haber descuidado esta precaucion se ven jamones muy hermosos echados á perder en las casas de campo.

Despues de sacar los jamones del saladero, se les pone desde luego á secar, luego se les traslada al sitio donde han de ser ahumados.

Los diversos métodos de curar los jamones pueden clasificarse en dos categorías. La primera comprende los métodos de fumigación propiamente dicha, esto es, los antiguos procedimientos que varian algo en cada localidad. La segunda categoría comprende procedimientos menos antiguos, que se denominan perfeccionados, y que consisten en preparar los jamones con ciertas sustancias, para prescindir de someterlos por un tiempo mas ó menos largo á la acción del humo. Los de la primera categoría deben conservar la designación de fumigación ó exposición de los jamones á la acción del humo; los de la segunda constituyen el modo de curar los jamones artificial y aceleradamente (Boucanage de los franceses Schnellrancherung de los alemanes.)

Ahumar los jamones. En las localidades donde no se hace comercio especial de la carne de cerdo seca, los jamones despues de secos los cuelgan en el interior de las chimeneas. En las aldeas de los Ardennes, y tambien en otras partes, las chimeneas están construidas á propósito para servir á la fumigación de los jamones de que se trata y la del tocino. Por ello dan grandes dimensiones á la altura del primer piso. Los jamones deben estar colgados lo menos á cuatro metros de distancia del hogar, del hornillo ó boca del horno, á fin de que no se hallen espuestos al calor directo, y de que el humo no les llegue sobrado caliente ni con mucha intensidad. El humo de la hulla no vale nada: el de leña con hoja rasca es el mejor.

Al comenzar la operación hay que cuidar de que el humo sea ligero; esto es, ni muy brusco ni muy abundante; sin esta precaucion los poros

del jamon serian obstruidos rápidamente por el sebo, y los gases conservadores no podrian ya penetrar por ellos. Consíguese el hacerlo bien si se quiere tomar la molestia de colocar los jamones bastante arriba la chimenea durante los primeros dias, donde los efectos del humo no son muy sensibles. En seguida se les coloca mas abajo.

Para prepararlos convenientemente en una chimenea ordinaria, es preciso que los jamones permanezcan alli durante seis semanas al menos. A veces se les deja por mas tiempo y hasta tres ó cuatro meses. Luego veremos que hay razones para hacerlo así. Es muy buena práctica la de secar los jamones con un lienzo enjuto, cuando se está hácia la mitad de la fumigacion, para quitar el sebo y otros obstáculos, y disponerlos de este modo á que queden mas penetrados del humo fino.

Algunas veces y en ciertos paises se tiene la costumbre de destinar un local dispuesto espresamente para ahumar las carnes. Otras veces dicho local es un cuarto oscuro colocado en el primer piso, y puesto en comunicacion con la chimenea principal de la casa. En todos casos debe este local ser muy seco y no recibir directamente el calor del fuego que produce el humo; debe ademas estar al abrigo de los ratones, de los insectos, y dispuesto de tal suerte que pueda introducirse en él cuando se quiera el humo ó el aire fresco.

Los jamones de Westphalia, los mas acreditados de Europa, son preparados en su mayor parte en Hamburgo, de donde son esportados. Allí los ahuman en grandes cuartos dispuestos en el granero, en el cuarto ó quinto piso, donde llega el humo por medio de tubos desde el sótano donde está el fuego. Procuran sobre todo que esté frio el humo que ha de penetrar en los jamones. Con frecuencia suelen conservarlos en seguida envueltos en ceniza seca ó en polvo de carbon de leña. Cuando están bien secos los envuelven por lo regular en un lienzo para colocarlos en las habitaciones y preservarlos de las moscas.

En Alsacia, comienzan la fumigacion de los jamones con ramas verdes de enebro, lo cual comurica á la carne un sabor delicado; y la terminan con leña ordinaria.

En algunas comarcas de Inglaterra, en la Hampshire y en el Buckinghamshire, se procede de la manera siguiente: para un cerdo de 120 á 140 kilógramos (1), se toman como unos 8 gramos de salitre muy pulverizado y se frota fuertemente con él los jamones, sobre todo por la parte de la carne. Hecho esto, se les coloca durante doce horas en un sitio se-

(1) Un kilógramo es próximamente una libra carnicera.

co. En seguida los secan con un lienzo bien enjuto; calientan en una pala tres kilogramos y medio de sal comun, bien molida y mezclada con 750 gramos de azúcar blanco; se remueve esta mezcla y se continua calentándola mientras se puede tener en la mano sin quemarse para frotar con ella los jamones. Meten en seguida estos jamones en una cubeta á fin de recojer la salmuera. Allí se les deja durante cuatro semanas. Dos ó tres veces á la semana se les dá vuelta y se les echa por encima la salmuera. Pasado este periodo, sacan los jamones y los cuelgan en un sitio á propósito para que se sequen. En seguida los someten á la fumigacion, para la cual en defecto de un sitio especial, procaden de la manera siguiente: cuelgan los jamones en la chimenea ó en otro sitio conveniente ponen debajo de ellas un monton de paja seca sobre la cual estienden una capa de virutas de madera que no sea resinosa, despues sobre la^s virutas una capa de serradura y ramas de enebro y cubren el todo con paja húmeda. Encendiendo este monton, consiguen mucho humo sin que el fuego arda aprisa. Esta fumigacion debe repetirse tres ó cuatro veces. Conservan por fin los jamones en un sitio seco. En el condado de Kent, los frotan con fuerza, sobre todo por la parte interior, con una mezcla de dos tercios de sal y una de salitre. Los meten en seguida en el saladero y los cubren con dicha mezcla. Cada dos ó tres dias los sacan, los frotan con la salmuera y los vuelven del otro lado. Repitese esto durante tres ó cuatro semanas, segun sea el grueso de los jamones. Los hacen secar en seguida á un fuego lento lo cual dura todo el tiempo de la salazon. Los jamones del condado de York gozan de gran reputacion en Inglaterra y aun en el continente. Hé aquí como los preparan. Salan un cerda de 140 kilogramos con una mezcla de 14 kilogramos de sal y medio kilogramo de salitre, despues de hecho pedazos lo colocan en el saladero. Al cabo de quince dias dan vuelta á la carne y le añaden todavia 3 ó 4 kilogramos de sal, para dejarla en reposo durante otros quince dias. Sacan en seguida los pedazos ó tajadas, y los cuelgan al techo de la cocina, donde los dejan secar durante dos meses. Los quitan de allí y los lavan con lechada de cal por el lado de la carne; colocánlos despues en un sitio fresco é inhabitado. Es lo mas frecuente limitar á eso la preparacion, y raras veces someten los jamones á una fumigacion especial. Este método sobre poco mas ó menos es el que se sigue en muchas comarcas de la Bélgica.

En algunos de los estados del Norte de América, donde tienen fama los jamones, los salan con una mezcla por iguales partes de sal comun y ceniza cernida. Los dejan en el saladero durante cinco ó siete semanas, segun la dimension de las piezas, antes de someterlas á la fumigacion.

Voy á citar todavia un método de preparar los jamones, recomendado

por Pemantier, pero que no puede ponerse en práctica convenientemente mas que en las casas particulares. Se frota con vigor el jamon con sal marina seca y pulverizada, y se mete en un saco de tela. Se cava en seguida en el piso seco de una bodega ó de un lugar un hoyo de dos piés de profundidad, y se mete allí el jamon envuelto en el saco, teniendo cuidado de echar paja encima. Se rellena el foso, y al cabo de una semana se vuelve á sacar el jamon. Despues de haber quitado la sal medio fundida de que está rodeado, se le frota de nuevo con sal seca y bien molida, y se la vuelve al foso, envuelto en el saco, durante un mes próximamente. En este periodo se repite la misma operacion cada siete dias. En seguida se saca el jamon y se tiene en prensa todo un dia, teniendo cuidado de no apretarle con demasia, lo cual le haria perder el zumo. Al sacarle de la prensa se lava y se le pone á secar envuelto en bano. Para que tome algo de gusto á humo se cuelga por algunos dias en la chimenea.

E. FISCHER.

(Se concluirá)

REVISTA COMERCIAL.

Ninguna alteracion sensible han experimentado nuestros mercados durante la última decena. Empieza sin embargo á notarse alguna animacion debida sin duda á haberse terminado las faenas de recolección, aunque con alguna tendencia á la baja. Los precios que nos remiten nuestros correspondientes son los siguientes:

Burgos 12 de setiembre de 1866. Trigos buenos viejos para panaderos, de 39 á 43 rs. fanega; id. id. á agas, de 39 á 42; id. para el comercio, de 38 á 39; cebadas, de 18, á 21; yeros, de 26 á 30; lentejas de buen cocer, de 40 á 46; centeno ó comuna, de 26 á 28.

Valladolid 17 de setiembre. Fanega de trigo en el canal, las 94 libras, de 39 á 72,40 rs.; cebada, dentro, á 22; centeno, á 20; morcajo, á 24; guisantes, á 22; algarrobas, á 18; yeros, á 26; arroba de garbanzos, de 33 á 50; alubias, de 16 á 20; arroz, de 28 á 30 rs.; patatas, á 3 rs. 25 cént. arroba; aceite comun, á 68 rs.; vino comun, de 14 á 16; aguardiente, de 36 á 66; carnero, á 2 reales libra; vaca á 2,12; tocino, á 2,82; harina de primera en el canal, á 15,50 arroba; de segunda, á 13,50; de tercera, á 11,50; paja larga, á 2,50; id. corta de trigo, á 0,75.

Medina 16 de setiembre. Con bastante afluencia de vendedores ha corrido la semana que ha finado hoy, notándose aun mayor en el dia de ayer y este en el que, segun informes fidedignos, no ha bajado la entrada de trigos de 4.000 á 5.000 fanegas.

Los precios que han regido han sido de 39 1/2 á 40 rs. las 94 libras segun clases.

Se ha demostrada mucho deseo de comprar, así que se ha colocado todo cuanto se ha presentado.

En los demas granos, ignoro se hayan hecho operaciones mas que las precisas para el consumo ordinario.

Precios: trigo de 39 1/2 á 40 reales las 94 libras; cebada de 19 20 rs. fanega; algarrobas, de 13 á 14; centeno, á 20; garbanzos, de 160 á 220.

Arévalo 11 de setiembre. El mercado de hoy ha sido bastante concurrido de trigos; se han presentado á la venta como unas 400 fanegas; hoy en Arévalo han entrado mas de 500 carros con trigo. Este año los trigos de Arévalo no pesan tanto como los del año pasado. El peso general de la fanega hoy eu el dia es el de 91 libras. Muy mala granazon tiene el trigo este año. Los precios del trigo hoy han sido los siguientes:

Trigo añejo, á 38 rs. la fanega; idem nuevo de 34 á 36 sin peso; cebada, á 18; centeno, á 24; algarrobas, á 15; garbanzos, de 190 á 250 rs. la fanega.

Vigo 13 de setiembre. Precios en almacen para extraer: aceite á 60 reales arroba; arroz de tres pasadas, de 115 á 120 rs. quintal gallego; azúcar blanco, á 52 rs. arroba; idem quebrados, de 40 á 48; garbanzos, de 36 á 40; harina de primera, de 18 1/2 á 19; id. de segunda, á 17 y 1/2; id. de tercera, de 14 á 14 1/2; vino de Málaga, de 48 á 50 rs. arroba en barriles; trigo, de 14 1/2 á 15 rs. ferrado, derecho pago; maiz, de 9 á 9 1/2; habicueta blanca pequeña, de 17 á 18; id. de color, larga, de 16 á 17.

Sevilla 15 de setiembre. Precios corrientes en la alhóndiga: trigo fuerte estremeño, de 53 á 58 rs. fanega; id. pinton, de 50 á 57; id. del pais blanco, á 51; id. tremes, á 43. En los almacenes: trigos mezclllas, de 44 á 48; id. del pais tremes, de 43 á 49; alpiste de pella, de 58 á 60; id. de trigo, de 48 á 50; cebada, de 27 á 29; harina de primera, á 19 rs. arroba; id. de segunda, de 17 y 1/2 á 18; aceite endeble, á 47 y 48 3/4 dinero.

Jerez 15 de setiembre. Trigo, de 44 á 50 rs. fanega; cebada, de 25 á 28; maiz, de 56 á 58; habas, de 44 á 46; alverjones, de 54 á 56; alpiste, de 62 á 66; garbanzos, á 60; pan, de 18 á 23 cuartos la hogaza; carne de vaca, de 34 á 40 cuartos libra; id. de cerdo, de 72 á 80; id. de carnero, á 34.

Badajoz 15 de setiembre. Trigo, de 40 á 45 rs. fanega; cebada, de 26 á 28; aceite, de 64 á 67 rs. arroba; garbanzos gordos de consumo, de 120 á 150; id. medianos, de 90 á 100.

Cáceres 15 de setiembre. Trigo, á 40 rs. fanega; cebada, á 26; avena, á 16; centeno, á 26; garbanzos, á 120; carne de vaca, á 24 cuartos libra; id. de carnero, á 12.

Murcia 16 de setiembre. Trigo, de 48 á 56 rs. fanega; cebada, de 24 1/2 á 25; maiz, de 27 á 28.

ANUNCIO.

Tratado teórico y práctico de vinificación ó arte de hacer el vino; por don Balbino Cortés y Morales. Un tomo en 8.^o mayor, se vende á 14 rs. en rus-

tica y 16 en holandesa, en la librería de Cuesta, Carretas, 9. A provincias se remite franco de porte, mandando 16 rs. en sellos ó libranzas.

VENTA DE PASTOS Y BELLOTA.

Se vende el aprovechamiento de la bellota que en el presente año producen las treinta y siete mil encinas que tiene la dehesa del Cristo, situada en término de-Oropesa, provincia de Toledo.

También se vendé el de los excelentes pastos de sus terrenos, cuya cabida es de cerca de cuatro mil fanegas del marco de quinientos estadales, con abundantes aguaderos, entendiéndose dicho aprovechamiento de pastos desde 1.º de diciembre próximo hasta 15 de abril de 1867.

Los que deseen interesarse en uno ó en ambos aprovechamientos dirigirán proposiciones por escrito á D. José Ami, que vive en Madrid, calle Mayor, número 97, cuarto entresuelo ofreciendo por cada uno de aquellos la cantidad que tengan á bien: pero teniendo presente que los tres licitadores que hagan por escrito las mejores proposiciones serán los únicos que podrán tomar parte en la subasta que se verificará el día 25 del presente mes de setiembre á las 12 de la mañana en la villa de Torralba, de dicha provincia, y en la posada de Luciano Diaz ante el administrador de dicha dehesa D. Luis Quintas; por quien separadamente se hará el remate de cada uno de los espresados aprovechamientos en favor de aquel de dichos licitadores que tuviere hecha por escrito la mas ventajosa oferta ó de cualquiera de los tres que en el acto la mejore.

Las proposiciones podrán también hacerse por dos ó mas interesados á condición de dividir entre sí los pastos en la forma que tengan por conveniente.

Las demas condiciones para la subasta estarán de manifiesto desde hoy en Madrid casa del referido D. José Ami; en dicha villa de Torralba en la referida posada, y en Malpica de la misma provincia casa del mencionado D. Luis Quintas.

CONDICIONES Y PRECIOS DE SUSCRICION.

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 Abonore* partida en diciembre de 1860.

Se suscribe en la administracion, calle de las Huertas, núm. 30, cuarto bajo.

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

Las suscripciones hechas por corresponsal ó directamente á esta administracion sin librarnos 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.