



ECO DE LA GANADERIA 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 López 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 —Influencia de las últimas disposiciones sobre el comercio de cereales en sus precios.—Comercio de lanas en Francia.—Ahilamiento, amargor, gusto á madera.—Lo que es la estabulación para el ganado lanar.—Opinion de la prensa francesa sobre el comercio de cereales.—Del pino y sus productos.—Máquinas é instrumentos agrícolas de los señores Ransomes y Sims.—Revista comercial.

INFLUENCIA DE LAS ULTIMAS DISPOSICIONES SOBRE EL COMERCIO DE CEREALES EN SUS PRECIOS.

Leemos en *El Imparcial*:

«El decreto del 22 de este mes permitiendo la entrada de granos extranjeros en una gran parte de la península, empieza á producir algunos resultados, aunque no los que debieran esperarse si la reforma tuviese el carácter de permanente y comprendiera á todas las provincias de España. Limitado á cuatro meses el permiso de introduccion, y no comprendiendo á las comarcas del Norte y Noroeste, no debemos ocuparnos hoy del decreto sino en cuanto á los resultados que produzca.

Desde luego podemos decir que se ha contenido el alza en el precio de los granos, lo cual es importante, puesto que si bien priva al labrador de parte de las ganancias que presumia realizar, pone al alcance de las clases menos acomodadas el pan, que es la base de nuestra alimentacion. Tambien se nota mayor afluencia de vendedores en los mercados, no ya solo en las provincias del Sur y de Levante, sino tambien en Castilla, donde la importacion continua prohibida. Esto se comprende perfectamente; porque los productores castellanos, privados del monopolio en los puntos de consumo de Andalucía, Valencia y Cataluña, y obligados á soste-

ner la concurrencia con los comerciantes de Marsella y los agricultores de Africa, Italia y otras comarcas, tienen que ofrecer á la venta grandes cantidades de grano á un precio que guarde relacion con el del exterior, si es que no prefieren conservarlo en almacenes hasta que espire el plazo fijado para la introduccion.

Mas como no todos los labradores y comerciantes pueden hacer semejante cosa, antes por el contrario, se ven precisados á vender para cubrir sus obligaciones diarias; y no esperando realizarlo á precios exorbitantes, claro es que la afluencia á los mercados ha de ser cada dia mayor, al menos mientras no desaparezcan las existencias ó disminuyan de una manera notable. No es extraño, pues, que en Castilla comience la animacion en las transacciones, y que los que se proponian vender á 70 y 80 rs. la fanega de trigo se avengan ya á cederlo á 55 y 60. La baja ha de ser en nuestro concepto mayor todavía, aun cuando creemos que se repondrán pronto los precios, por ser tambien crecidos en el extranjero.

Ademas concurren hoy dia circunstancias especiales que aumentarán el valor de los granos que se introduzcan. Aparte de las dificultades inherentes al comercio con España; aparte tambien del derecho fiscal que impone el real decreto del 22 y de la imposibilidad de verificar grandes operaciones por lo corto del plazo concedido, estamos medio incomunicados con las principales comarcas productoras por atendibles razones de salud pública. Los buques que conduzcan granos, mucho mas si proceden de Africa é Italia, tienen necesariamente que sufrir cuarentena para evitar que la epidemia, que á tantos paises está afligiendo, penetre, lo que Dios no quiera, en nuestro territorio.

Todas estas circunstancias han de influir de una manera directa y poderosa en los precios de los cereales; y por eso decimos que se repondrán pronto á menos que el plazo para la introduccion se prorogue indefinidamente. Bien pueden, por tanto, los labradores de Castilla estar tranquilos. Fluctuando el trigo entre 45 y 50 rs. la fanega, que es en nuestro concepto el precio que en Castilla tendrá á pesar de las importaciones, produce al labrador una utilidad importante, y se evitan complicaciones por la carestia de las subsistencias.

No estamos conformes con nuestro colega en que los precios han de bajar mucho. No subirán; bajarán algo por el momento; pero es de presumir que los precios se repongan pasado algun tiempo, cuando hayan vendido los mas necesitados, á causa de haber sido escasa la cosecha en toda Europa.

PABLO GIRON.

COMERCIO DE LANAS EN FRANCIA.

En estos momentos en que tan abatido se halla el mercado de lanas en nuestra patria es de sumo interés que sepan los ganaderos la situación de los principales mercados extranjeros.

Las siguientes noticias, conformes con el juicio que hemos manifestado en anteriores números, reducido á que la baja es muy difícil que haga mayores progresos, serán leídas con gusto por nuestros suscritores. Se refieren al vecino imperio en fecha reciente.

ARGEL.—(*Argelia.*) Van aumentando las entradas, aunque son menores que los años antecedentes.—Precios: Finas de Medeah (escasas), de 145 á 150 fr. los 100 kilóg. (61,75 á 64,85 rs. ar.)—Teniet y Haad (ofrecidas con poca demanda y corta existencia), á 125 id. id. (55,17 id. id.)—Desechos, de 100 á 110 id. id. (42,59 á 46,85 id. id.)—Peladas lavadas, de 2,75 á 5,25 fr. kil. (111,94 á 159,57 id. id.)—Vellones lavados en vivo, á 2,25 id. id. (97,18 id. id.)

BONE.—(*Argelia.*) Muy pocos negocios al precio de 55 fr. los 50 kilogramos (29,74 rs. ar.).

BOURGES.—(*Cher.*) Comienza á flaquear el abastecimiento de lanas. En el último mercado solo se presentaron 15.000 kilóg. (1.128 ar.), y la venta fué mas difícil que en el anterior.—Precios, de 1,60 á 1,90 fr. kilóg. (70,52 á 80,97 rs. ar.); al último precio muy pocos negocios.

BUZANEAIS.—(*Indre.*) Solo se han vendido 900 kilóg. (79 ar.) de lana madre de 80 á 95 cént. el 1/2 kil. (68,08 á 80,78 rs. ar.)—La de añojos en cantidad de 12.000 kil. (1.042 ar.) de 95 cént. á 1,10 fr. el 1/2 kilóg. (80,97 á 94,67 rs. ar.).

CHARTRES.—(*Eure-et Loire.*) En el tercer lunes de julio, que fué día de feria, se presentaron 115 vehiculos en la forma siguiente: 48 galeras (*guimbarde*s), cada una de las cuales conducía unos 550 vellones de á 4 kil. (unos 104 ar.), y 67 carretillas (*carrioles*), cada una con 95 vellones de dicho peso (55 ar.). Presentáronse además en sacos traídos á lomo 9.000 kil. (781 ar.) de lana de añojos; todo lo cual, unido á otros 12.000 kil. (941 ar.) vendidos fuera de feria, asciende á unos 110.000 kil. (9.550 arrobas). En el curso de los negocios se han notado las alzas y bajas propias de las ferias. La lana madre se ha vendido de 1,60 á 2 fr. kil. (70,52 á 86,77 rs. ar.): precio medio, á 1,80 id. id. (78,57 id. id.)—La de añojos, de 2 á 5 id. id. (86,77 á 127,88 id. id.): precio medio, á 2,70 id. id. (109,87 id. id.)—Comparados estos precios con los de los días anterior-

res, ofrecen un alza de 5 á 10 cént. por kil. (2,07 á 4,14 rs. ar.), con lo cual queda compensada la quiebra de los primeros dias y nivelado el curso de este año con el de los anteriores. Los fabricantes y comerciantes que mas negocios hicieron fueron los de Vire, Elbeuf, Louviers y Mouy.

COLONIA.—(*Ariège.*) En nuestra feria de carneros cebados, para la cual se dan cita los marchantes de Paris, de Burdeos y de l'Ariège, el mercado de lanas estuvo bien abastecido y las operaciones se llevaron á cabo con facilidad.

DJELFA.—(*Argelia, círculo de Kaghouat.*) Los últimos mercados de lanas estuvieron muy animados. La mercancía se presentó en muy buenas condiciones, y los precios tuvieron un alza muy marcada.

EVRON.—(*Sarthe.*) Se colocan fácilmente todas las lanas que se presentan de 2,40 á 2,80 fr. kil. (104,56 á 118,62 rs. ar.)

FRESNAY.—(*Sarthe.*) Las lanas en sucio se espenden de 2,40 á 2,80 francos kil. (105,55 á 114,08 rs. ar.)

ISSOUDAN.—(*Indre.*) El abastecimiento de lanas fué insignificante en el último mercado, pues no pasó de 1.500 kil. (122 ar.), que se vendieron de 1,50 á 1,90 fr. kil. (66,18 á 82,71 rs. ar.), segun clase.

NEUBOURG.—(*Eure.*) Se presentaron en el último dia de mercado 185 trasportes con 15.522 vellones, que muy pronto quedaron vendidos á los precios siguientes: Lana lavada, á 4,67 fr. kil. (201,75 rs. ar.) por término medio, lo cual indica un alza de 40 cént. (16,40 rs. por ar.) sobre sus precios del dia anterior.—Id. en sucio, á 1,95 id. id. (85.04 id. id.), ó sea un alza de 15 cént. (6,21 rs. por ar.)—Id. de añojos, á 2,70 id. id. (109,87 id. id.) con aumento de 10 cént. (4,14 id. id.)—Diez y seis sacas de borra se vendieron á 2,20 fr. kil. (94,67 rs. ar.)

SAINT-CALAIS.—(*Sarthe.*) Lanas en sucio, de 1,70 á 1,90 fr. kil. (74,29 á 80,97 rs. ar.)

De estas noticias se infiere, dice con razon E. Ft en *La Agricultura Española*, que la situacion de las lanas en el vecino imperio, muy abatida al abrirse la presente campaña, va mejorando de dia en dia, y ya á estas horas ofrece una quiebra insignificante en comparacion al estado de alarma que se originó de la frialdad en los primeros dias. Si el curso de los negocios continua segun va, las lanas se repondrán por completo en Francia. Esto indica que alli como aqui *siempre se rompe la sogá por lo mas delgado*. En los primeros dias los vendedores fueron los necesitados y hubieron de pasar por lo que les dieron; pero ya van apareciendo los tenedores mas fuertes, que no ceden tan fácilmente, á la par que las *segundas manos*, ó como si dijésemos, los revendedores, con lo cual los

negocios van tomando el rumbo que les es propio entre los que trafican de arriba abajo y de abajo arriba, sacrificando al productor y al consumidor sucesivamente. Poco nos importaría que esto sucediese en Francia si al mismo tiempo no lo viésemos en España. Si la mejora de precios que los especuladores logran en el país limítrofe lo lograsen los ganaderos en el nuestro, daríamos por bien empleado el trabajo que esta crónica nos cuesta. Pero de todos modos sépase que no hay baja en Francia, y que los motivos de la inacción en nuestro país solo nacen de las *causas generales* que anulan todos los negocios; es decir, de la constante aspiración á comprar barato en las cabañas para vender caro á las fabricas cuando la ocasión se presente.

E. FT.

AHILAMIENTO, AMARGOR, GUSTO A MADERA.

El vino está sujeto á padecer numerosos achaques, y en efecto lo vemos tornar ágrío como los temperamentos biliosos, y ahilado como los temperamentos linfáticos, dice un periódico francés.

El ahilamiento es una enfermedad del vino tan frecuente y peligrosa como la acidez.

Con este nombre designan los enólogos una alteracion caracterizada por una gran viscosidad, que da al vino la apariencia de un líquido aceitoso que forma hilo al caer. Atribúyese generalmente á la presencia de una materia azoada particular, conocida con el nombre de *glaiadina*, cuya existencia coincide con una proporcion de tanino demasiado débil.

¿Qué vinos son los que mas fácilmente se ahilan?

Los menos espirituosos; pudiera comparárselos á los temperamentos linfáticos, que engordan y se hinchan con mas facilidad que los temperamentos sanguíneos y nerviosos.

Segun Chaptal, los vinos débiles y que no han fermentado lo suficiente están tambien muy espuestos á contraer esta enfermedad, asi como los hechos con uva despalillada.

¿Se ahilan los vinos en las botellas mejor tapadas? Si, y podeis preguntarlo á los viñistas y comerciantes champañeses, que os responderán que en su país una cosecha embotellada con las mayores precauciones suele adquirir á veces este mal. Se ha notado que si la temperatura es demasiado baja durante la vendimia; si el mosto no es bastante abundante en azúcar, ó si no se han tomado las medidas convenientes para provocar

inmediatamente la fermentacion alcohólica, el mosto llega á menudó á ahilarse un poco.

Cuando mas tarde la fermentacion normal se efectua, las sustancias á que ha dado origen la alteracion se precipitan y la disolucion del tanino ejerce una gran influencia sobre la separacion del fermento especial.

Para nosotros es evidente; por las causas que determinan el ahilamiento, bien por los fenómenos que presenta la enfermedad, ya por lo que se deduce de los medios empleados para corregirla, es evidente, repetimos, que esta enfermedad proviene de que el principio extractivo no se ha descompuesto convenientemente. Se ha demostrado ademas que la composicion de los liquidos azucarados susceptibles de padecer la fermentacion viscosa influye poderosamente sobre las condiciones en que pueda esta efectuarse; asi es que se ha observado por los prácticos que en unos casos sobreviene la enfermedad en la época de los calores en ciertos liquidos, mientras que en otros la determina la influencia de una temperatura demasiado baja.

Hé aquí las recetas mas conocidas, ya que no sean las mas eficaces para corregir el ahilamiento.

Chaptal dice: «Espóned las botellas al aire, si el vino está embotellado, en un desvan ó granero bien ventilado; agitadlas por algunos minutos destapándolas en seguida para dejar salir los gases y la espuma, y echadle una ó dos gotas de zumo de limon ú otro ácido cualquiera á cada botella.»

El doctor Morellot recomienda la adicion de una ligera decoccion de nuez de agalla al vino enfermo, aumentando la dosis en proporcion del mayor ó menor ahilamiento.

Vamos á indicar otros procedimientos, aunque no sea mas que para completar esta ojeada teórica y práctica sobre la nosografia de los vinos.

Si el vino afectado del ahilamiento es viejo, infundidle una disolucion de tártaro, clarificadlo veinticuatro horas despues, agitadlo bien con un agitador cualquiera y trasegadlo al cabo de algunos dias. Si esto no es suficiente, renovad la operacion añadiendo á la cola que ha de servir para clarificarlo un quinto ó un cuarto de litro de alcohol con un poco de tanino. Tambien se tendrá un buen resultado añadiendo al vino ahilado un poco de ácido sulfúrico neutralizado préviamente con la suficiente cantidad de cal.

Hé aquí otros remedios muy preconizados en determinados puntos.

Satúrese repetidas veces el liquido enfermo con gas ácido carbónico adicionado de un poco de ácido sulfúrico, diluido en bastante agua.

Añádase al vino ahilado uno ó dos litros de alcohol, 114 á 120 gramos de tártaro en polvo y 50 gramos de ácido tártrico por cada 150 á 200 litros de vino.

¿Y por qué medio se conoce que los vinos están ahilados?

Porque han perdido su fluidez, y al echarlos en la copa parece como que se deslizan sin producir ningun ruido, no brillan en ella y caen pesadamente y haciendo hilo como el aceite impuro.

El siguiente medio ha sido empleado por Mr. Herpin, autor de una Memoria notable premiada hace algunos años por la sociedad de Chalons-sur-Marne.

Se toman 250 gramos de crémer tártaro, se hace hervir en tres litros de vino ahilado y la mezcla caliente se echa en el tonel, se tapa este en firme con una cadena dentro, se agita bien y se le vuelve á su sitio. Conviene vigilar mucho la marcha del vino, porque pronto se desenvuelve una nueva fermentacion: en este caso se abre un boquete alto que se cierra con un falsete, que se destapa de cuando en cuando para dejar salir el gas que se produce durante la fermentacion: cuando esta termina, se deja el vino en quietud dos ó tres dias, se clarifica, y en lugar de agitarlo se hace rodar el tonel revolviéndolo con fuerza. Al cabo de cuatro ó cinco dias se puede trasegar, pudiendo asegurarse que habrá perdido el ahilamiento y adquirido su limpidez primitiva.

Si se tienen á mano lias frescas, se hace pasar por ellas el vino ahilado añadiéndole una corta cantidad de crémer, siendo suficiente las mas veces este medio, segun Mr. Herpin, para curarlo. Hay quien se sirve con el mismo objeto del alumbre en polvo; pero recomendamos la mayor circunspeccion en el uso de esta sal, que puede comunicar al vino un gusto áspero y desagradable.

Al empezar los diversos procedimientos de que acabamos de hablar, es indispensable clarificar el vino y trasegarlo, siendo tambien conveniente añadir algun aguardiente, porque este poderoso tónico contribuye á hacer desaparecer todo vestigio de ahilamiento.

Para completar este estudio, vamos á decir algo sobre el amargor del vino.

Equivocadamente se confunde el vino *amargo* con el que está *verde*, achaques bien distintos entre sí, pues mientras el amargo constituye un mal muy grave, los vinos verdes suelen corregirse por sí mismos, sobre todo si son muy tintos, observándose por los enólogos que la materia colorante en que abundan se descompone y neutraliza rápidamente el ácido tártrico.

Cuando este defecto no es muy pronunciado, suele dar al vino un gus-

to mas delicado, siendo esta cualidad muy apreciada en las regiones del Norte y del Este de Francia que producen vino.

Por el contrario, los dueños de los mejores pagos de Medoc consideran el *verdor* de los vinos como un mal grave, y tienen razon.

En cuanto al *amargo*, está reconocido como uno de los accidentes mas funestos que pueden sobrevenir á nuestros vinos. Se habia pensado que esta descomposicion era debida al tanino que tiene el hollejo de la uva; pero numerosas esperiencias han demostrado que la origina siempre la supresion de la fermentacion insensible. Desde luego que cesa este trabajo interior, dice el doctor Morellot, todas las partes constituyentes del vino tienden á separarse, pudiendo decirse que deja de ser vino la mezcla de sustancias diversas que afecta y en que ha desaparecido el gusto peculiar de aquel, para dar lugar á un líquido amargo y desagradable.

¿Se tiene por incurable esta enfermedad? No; porque el líquido atacado de ella se restablece á veces por si y sin auxilio alguno, como un enfermo dotado de una organización robusta.

¿Debe, segun esto, los viñistas fiar su curacion á los esclusivos esfuerzos de la naturaleza? Les aconsejamos, por el contrario, que no descuiden la menor precaucion para evitar el mal, que deben apresurarse á trasegar el vino y á mezclarlo con otro mas nuevo.

Entre los remedios empleados contra el gusto de madera, hé aquí el mas sencillo, mas usado y, añadiremos, el mas eficaz.

Échese en el tonel un pedazo de cal viva, del tamaño de un puño sobre poco mas ó menos, y remuévase en seguida el vino: pruébese pasados cinco ó seis dias, y si aun apareciese el gusto á madera, repítase la operacion: segun los prácticos, casi siempre recobra el vino su primitivo gusto.

Hace algunos años que un farmacéutico de Salins descubrió un procedimiento muy sencillo para quitar al vino el sabor y el olor á madera ó el moho: este medio consiste en introducir en el tonel un poco de aceite de olivas que se mezcla perfectamente; despues de veinticuatro horas de contacto, el aceite se halla reunido en la parte superior, cargado de todo el aceite esencial, y es fácil sacar el vino por decantacion completamente sano.

Por extracto,
PABLO GIRON.

LO QUE ES LA ESTABULACION PARA EL GANADO LANAR.

En 1787; es decir, hace unos 80 años, se mandaron de España á la

granja de Rambouillet unos cuantos merinos de muestra con objeto de propagar su excelente raza.

Un Sr. Wideville, abuelo de uno de los actuales espositores de esa clase de ganados, compró una pareja de los referidos animales en precio de 1.100 rs., y se dedicó á acimatar y mejorar la especie en sus posesiones.

De qué modo lo haya conseguido, se demostrará con solo decir que pesando en aquella época nuestros carneros 150 libras á los tres años y produciendo nueve libras de lana, hoy sus hijos á la misma edad pesan 240 libras y producen 22 de vellón.

Como se ve, la diferencia es muy crecida en favor de la industria francesa; pero ¿cuánto mas no lo será si se añade la que existe dentro de España entre los merinos de 1802 y los que actualmente se destinan al degüello en Madrid?

Todos esos milagros que el Sr. Wideville y otros infinitos patentizan en el parque de la esposicion de París se deben á la estabulacion en primer término y al forraje y la remolacha despues. Donde la ganaderia es una industria séria que exige cuidados y cavilaciones, alli progresa de un modo fabuloso, como está sucediendo en el Norte de Europa: donde es simplemente una propiedad entregada al acaso, y lo que es peor, á los riesgos é inclemencias de la trashumancia, alli se estingue y debilita como entre nosotros, ya que no pueda perecer por circunstancias que debemos á la naturaleza.

Y ¿quieren saber ahora nuestros ganaderos cuál ha sido el éxito obtenido por el ganadero extranjero de quien hablamos?

Pues lean las siguientes lineas, que trasladamos íntegras del artículo que nos ha inspirado estas consideraciones:

«El Sr. Gilbert pide por cada carnero de 30 meses 7.600 rs., lo cual se comprende muy bien cuando se sabe que en los diez últimos años le han arrebatado á grandes precios para aclimatar en diversas naciones 446 moruecos y 1.052 ovejas, hijos todos de aquellos dos merinos españoles que su abuelo compró en Rambouillet, cuya casta produce hoy una renta confesada de 262.000 rs. anuales.

Si algun ganadero español dudase de estos datos, puede exigir las pruebas, que con la mayor curiosidad hemos nosotros adquirido, y sobre todo visitar los carneros que pastan en el parque é intentar su compra.

¿Qué extraño es, pues, en vista de tales antecedentes, que á pesar de los esfuerzos del jurado español nuestro país no haya obtenido sino el sétimo lugar entre las naciones laneras, no obstante haber sido él quien introdujo y propagó la semilla?»

Nos ha parecido conveniente publicar estas noticias, porque hay mu-

chos ganaderos en España que creen que el ganado lanar no puede vivir sino al aire libre y que no le aprovecha el alimento comido en los tinados.

JUAN ARANGUREN.

OPINION DE LA PRENSA FRANCESA SOBRE EL COMERCIO DE CEREALES.

Lo que mas preocupa en estos momentos á cuantos viven consagrados al cultivo y á la ganadería es el precio de los granos y ganados. Y como despues de la mala cosecha de cereales que hemos tenido y de la mala situacion actual del mercado de reses y de lanas lo que importa es calcular con acierto sobre el porvenir, ó para vender aceptando los precios que ahora existen, ó para reservar la venta para mas adelante, nos parece que nada interesa tanto á nuestros lectores como saber qué se opina en el extranjero sobre el particular. Ya hemos publicado un artículo sobre los precios de las lanas; espondremos aquí varias consideraciones tomadas de un acreditado periódico especial del vecino imperio respecto del comercio de cereales.

La cosecha de 1866, dice, fué insuficiente para cubrir la necesidades de Francia, Inglaterra é Italia, por lo cual ha sido necesario acudir á surtirse á Alemania y á Rusia. Bajo la presion de ciertos manejos en la plaza de Paris desde enero de 1867, el comercio, lleno de desconfianza, no cubrió totalmente el déficit de dicho año. Las provisiones no pasaban nunca de las demandas del dia. En julio los cereales escasearon muchísimo, y su precio subió á un tipo muy elevado, precio que se ha sostenido aun despues de la última recoleccion por haber sido la cosecha inferior á lo que se juzgaba y la calidad del trigo peor de lo que se temia.

Semejante estado ha movido al comercio á importar algun trigo para ver de cubrir el déficit. Pero téngase presente que no somos solos en esta empresa. Llegan á nuestros puertos cargamentos de Rusia y Hungría; mas al propio tiempo España, que el año pasado esportaba, favorece la introduccion con medidas liberales; Inglaterra comprará como siempre grandes cantidades, y la Argelia, Túnez y Marruecos tienen tambien una gran necesidad de importacion.

En cuanto á Francia, las noticias que llegan de todos los departamentos acusan un gran déficit. En la region del Este es muy considerable; en la del Mediodia está ya fuera de duda; el Oeste y el Norte, que parecia tenían motivo para estar satisfechos, unen sus quejas al resto del imperio, porque el trigo no corresponde, ni con mucho, á la mies recogida.

Y es lo peor que lo mismo acontece en las demas naciones europeas. Solo Rusia, una pequeña parte de Alemania y América han recolectado mas trigo del que necesitan.

A esos puntos se dirigirá el comercio para hacer sus operaciones, y es cierto que el escedente de esos países es un gran recurso para nosotros. No nos faltará trigo; pero como la concurrencia para la compra ha de ser muy estensa y continua, es de temer que allí los precios suban tambien, y que esa alza por una parte y por otra los grandes gastos y riesgos del trasporte sean causas que impidan que se vendan en Europa los trigos á precio mas bajo que el que tienen ahora.

JUAN ARANGUREN.

DEL PINO Y SUS PRODUCTOS.

Pocos árboles habrá ciertamente mas productivos ni mas útiles al hombre que el pino. Sirve para el fuego, para alumbrarse, pues sabido es que en los países montañosos no usan otro alumbrado las gentes pobres que las teas de pino; se emplea en la construcción de buques, en la de casas y en las infinitas aplicaciones que de él hace el arte de carpintero. La palabra *pino* se deriva de *pinus*, que tiene por raíz griega *pion* y significa *graso*.

En efecto, tal es el carácter distintivo de este árbol, que produce la materia conocida con el nombre de *resina*, y que tiene asimismo una infinidad de aplicaciones y usos para la pintura, la farmacia, la construcción de navios, etc. Tambien sirven las hojas y la corteza de pino para alimentar los ganados.

La especie mas comun es la del pino silvestre, el cual crece espontáneamente en la mayor parte de Europa, en las montañas y cordilleras, principalmente en los Alpes y Pirineos. En el centro de la península se cria con abundancia en la provincia de Soria, donde están los famosos pinares conocidos con este nombre, y en la de Segovia por la parte de Guadarrama y Navacerrada. La madera de estos últimos, que pertenece en su mayor parte al patrimonio real, se consume como la de Soria en Madrid, en donde es bastante apreciada, distinguiéndola con el nombre de madera de Balsain. Existen otra porcion de pinares en la mayor parte del reino, que constituyen la riqueza esclusiva de algunas comarcas; pero en España no se saca el mismo partido que en Francia, y en particular en Suecia, de este árbol.

Los que se dedican á estraer de los pinos la materia resinosa les quitan la corteza exterior con el hacha, desde el suelo hasta diez y ocho pulgadas de altura, pero en una anchura tan solo de algunas pulgadas; hacen una escavacion al pié del árbol que penetra hasta en el mismo tronco, en el que practican una hendidura como de seis piés de alto sobre cuatro de ancho. De ella sale una materia resinosa, blanca como la cera, que se pega á los bordes y la recogen al fin de la estacion; ademas fluye una materia blanda ó *tremmentina*, que se acumula en el fondo de las hendiduras de que hemos hablado.

La *tremmentina* se recoge cuatro veces al año y se deposita en zanjias practicadas al intento, de la capacidad de unas doscientas barricas, y guarnecidas con tabloncillos de pino unidos exactamente para que la parte liquida de la *tremmentina* no pueda derramarse.

Antes de pasar adelante debemos advertir que para que continúe fluyendo del árbol la resina, de cuando en cuando hay que renovar los bordes de la hendidura haciéndola algo mas estensa; es decir, que en una misma estacion no se pasará de la altura de diez y ocho pulgadas, y en las siguientes se hace lo mismo, pudiendo al fin llegarse á doce y hasta catorce piés. Luego se practica otra hendidura al pié y al lado de la primera, y con ella se hace lo mismo; luego otra y otra sucesivamente hasta correr toda la circunferencia del tronco y volver á la primera, que está ya cerrada.

Destilada con agua la *tremmentina*, produce lo que llamamos esencia de *tremmentina* ó aceite esencial de la misma, cuyo olor es muy fuerte y tiene diferentes usos. El residuo de la destilacion forma lo que se llama *brea*.

La fabricacion de la resina, *brea*, alquitran y demas productos del pino se ha perfeccionado muchísimo, y se hace la série de operaciones necesarias con suma exactitud y perfeccion por medio de aparatos perfectamente adecuados al objeto.

Finalmente, hoy, como desde muy antiguo, el pino da origen á uno de los principales ramos de la industria con la elaboracion y tráfico de sus productos, entre los que no se debe exceptuar el fruto, ó sean los *piñones*, con que se mantienen multitud de familias.

El *pino*, pues, es un árbol que hace por sí solo la riqueza de un territorio, como ha sucedido en las Landas francesas, antes miserables, hoy prósperas. Que este ejemplo se tenga muy presente.

MAQUINAS E INSTRUMENTOS AGRICOLAS DE LOS SEÑORES
RANSOMES Y SIMS.

Segun nos informan de París, los Sres. Ransomes y Sims, de Inswich, ingenieros mecánicos tan bien conceptuados por todo lo concerniente á la agricultura, han sido recompensados con una «medalla de oro» por su nueva máquina de vapor para trillar y por su aparejo para machacar y desmenuzar la paja. Este aparejo es movido por otro portátil muy perfeccionado y destinado especialmente á economizar el combustible. Ambas han llamado mucho la atencion en París y son de las mas modernas entre todas las máquinas de agricultura.

Los agricultores de los paises cálidos dicen que puede emplearse con éxito esta máquina de vapor, pues no solo convierte la paja en pasto para el ganado, sino que sirve al mismo tiempo para trillar el grano, combinando de este modo las dos operaciones muchísimo mejor que con el antiguo método de trillar pisoteando por medio de animales.

La máquina perfeccionada espuesta por los Sres. Ransomes y Sims fué muy admirada por su magnífico trabajo y por la suma de fuerza producida con un pequeño consumo de combustible. Estas máquinas están provistas de válvulas expansivas, así como de un aparato para calentar el agua antes que esta se introduzca en la caldera, la cual está construida de tal modo, que puede emplearse el agua cenagosa, y los residuos que dejan estas aguas pueden extraerse facilmente.

El magnífico surtido de arados, de molinos para granos espuestos por los Sres. Ransomes y Sims están comprendidos en las recompensas del jurado, y estamos convencidos que la esposicion de esta casa es una de las mas importantes de este ramo presentada en la esposicion universal.

REVISTA COMERCIAL.

Desde nuestra última revista ha llovido en Madrid unas 24 horas. En Castilla ha llovido tambien copiosamente, y en muchos puntos en lugar de agua benéfica ha caido granizo y piedra. El daño causado por estas tempestades ha sido de consideracion en los términos que se cultiva la vid ó la oliva. El cielo se encapota por momentos, y es de esperar que pronto la lluvia sea general; lo deseamos vivamente para que otoño la tierra y se haga la siembra en buenas condiciones. Las dehesas quedarán escasisimas de pastos si pronto no llueve.

La conversacion de los labradores versa principalmente en la actualidad sobre el efecto que han de producir las disposiciones gubernativas acerca de la libre importacion de cereales; siguen opinando muchos que se ha de declarar una gran baja en los precios; nosotros persistimos en creer que ha de ser pequeña, dado caso que la haya. Ciertamente que han arribado á Sevilla, Alicante y otro puerto, segun hemos visto en un periódico político, tres buques cargados de trigo procedentes de Marsella; pero eso es poco para producir la baja, y estamos seguros de que aunque se venda algunos reales mas barato que el indigena, los panaderos lo han de desechar por su calidad muy inferior á la del nuestro.

El mercado ha quedado en calma, lo cual no es de extrañar, pues los especuladores saben que no apresurándose en estos momentos á comprar, los labradores han de ofrecerles sus existencias, y sabido es que hay una gran diferencia de bienes á quienes.

Nos escriben de la Mancha haberse efectuado algunas ventas de ganado con destino á las plazas de Valencia y Barcelona. Los carneros que el año pasado no se quisieron dar á 100 rs., se han vendido á poco mas de 80. A 80 se han vendido tambien algunos atos de primatas. Las ovejas machorras se venden en esta estensa comarca de 60 á 70 rs., y las de desecho, compradas para conservarlas en el año que viene, de 45 á 55.

Nada podemos decir de nuevo sobre el curso de las lanas. Apenas se hacen operaciones.

En Francia ha concluido lo que allí se llama la *campana lanera*: los ganaderos han vendido generalmente sus pilas con la baja de un 15 por 100 respecto de la campana anterior. Los meraderes recorren en estos momentos las naciones vecinas para cubrir la cantidad que han menester las fábricas del imperio. En Lóndres se venden con facilidad y á subido precio las lanas superfinas; las lanas comunes son por el contrario muy despreciadas.

ALCALDIA-CORREGIMIENTO DE MADRID.

Entrado por las puertas en el día de hoy.

- 7.792 arrobas de trigo.
- 6.875 idem de harina.
- 1 444 idem de carbon.
- 111 vacas, que componen 44.528 libras de peso.
- 721 carneros, que hacen 17.420 libras de peso.

Precios de articulos al por mayor y menor.

- Carne de vaca, de 3,600 á 4 escudos arroba, y de 0,212 á 0,260 escudos libra.
- Idem de carnero, de 0,212 á 0,284 escs. libra.
- Idem de ternera, de 0,400 á 0,600 escs. libra.
- Tocino añejo, de 0,284 á 0,306 escs. libra.
- Jamon, de 0,500 á 0,700 escs. libra.
- Aceite, de 6,900 á 7 escs. arroba, y de 0,236 á 0,260 escs. libra.
- Vino, de 4 á 4,600 escs. arroba, y de 0,118 á 0,160 escs. cuartillo.
- Pan de dos libras, de 0,160 á 0,190 escs.
- Garbanzos, de 5 á 6,600 escs. arroba, y de 0,184 á 0,290 escs. libra.
- Judías, de 2,400 á 2,800 escs. arroba, y de 0,096 á 0,166 escs. libra.

Arroz, de 3 á 3,400 escs. arroba, y de 0,118 á 0,166 escs. libra.
 Lentejas, de 1,600 á 2 escs. arroba, y de 0,096 á 0,118 escs. libra.
 Carbon, de 0,600 á 0,700 escs. arroba.
 Jabon, de 5,700 á 6 500 escs. arroba, y de 0,212 á 0,236 escs. libra.
 Patatas, de 0,450 á 0,500 escs. arroba, y de 0,024 á 0,036 escs. libra.

Arévalo 30 de agosto. Durante la semana que acaba de trascurrir se ha notado mucha calma en las compras; las entradas han sido regulares, pues aun cuando ha habido mucho trigo, hay que tener en cuenta que la mayor parte es de rentas; que es muy superior el que bajo este concepto se encierra en Arévalo, y cuya suma no baja de 50 á 55.000 fanegas. Los precios del trigo, que es el único grano que puede decirse circula de un mercado á otro, han sido desde 47 á 49 rs. la fanega sin peso.

El mercado de hoy estuvo bastante concurrido de granos, habiendo entrado como 4.000 fanegas de trigo y como otras 1.000 de las demas clases de granos.

Trigo de lo mas superior, de 49 á 51 rs. fanega; id. regular, de 47 á 49; centeno, á 27; cebada, de 22 á 23; algarroba, de 20 á 21; garbanzos, de 90 á 120.

Barcelona 30. No se han hecho mas transacciones en granos que las necesarias para el consumo.

Trigo candeal, á 82 rs. fanega; id. de Navarra, á 86; id. de Aragon y del pais, de 76 á 80; maiz, de 45 á 47; cebada, de 34 á 35, con demanda; harinas de Castilla, á 92; id. de Aragon, de 86 á 89 de primera; azucar superior florete, de 17 á 19 pfs. quintal; id. inferior, de 9 á 11; aguardiente, á 76 pfs. la jerezana de 35 grados; cacao de Cuba, se han vendido ciento y pico de sacos, clase bien regular, sobre 5 sueldos 6 dineros á 5 sueldos 8 dineros libra; en cuanto á las demas clases, siguen los mismos precios con reducidas ventas; café, sin ventas y sin variacion en los precios; algodón Pernambuco, de 30 á 31; id. Nueva Orleans, de 29 á 30; id. Mobila, de 29 á 29 1/2; id. Charleston, á 28 1/2; id. Puerto-Rico, á 28; id. Puerto-Cabello, de 26 á 27.

Idem 31. Siguen faltando los trigos procedentes de la Mancha, habiéndose realizado algunas partidas de Urgel de 78 á 80 rs., y de Aragon, á 76.

Alburquerque 1.º de setiembre. Los granos y caldos conservan los mismos precios que tenian en la anterior, así como el ganado vacuno, cuya estraccion ha continuado para el vecino reino de Portugal. Las lanas se han vendido la mayor parte de las existentes; las blancas inferiores desde 50 á 68 reales arroba, y las negras de 72 á 75.

Almeria 1.º En la quincena anterior tiempo seco y caluroso.

Se están recolectando los panizos, que han tenido falta de agua por haberse aminorado y secado los manantiales.

Los ganados siguen con escaseces de pastos, pero se sostienen.

El mercado de cereales sin ninguna animacion.

La uva se está embarrilando para su embarque con estimacion.

Trigo, de 65 á 70 rs. fanega; cebada, de 30 á 34; maiz, de 40 á 42; garbanzos, de 100 á 180; carneros, de 40 á 45 rs. uno; ovejas, de 20 á 24; borregos, de 22 á 24; lana, de 60 á 70 rs. arroba.

Reus 1.º Esta semana se ha deslizado lánguida y casi sin movimiento alguno comercial.

Los aguardientes no han continuado en la baja que emprendieron en la semana última; pero durante la actual han fluctuado entre 72 á 73 duros la jerezana espíritu de 35 grados; la carga de Holanda, entre 8 1/4 á 8 1/2 de 18 1/2 grados, y entre 10 3/4 á 11 la de refinado de 24 1/2 grados en almacén.

Santander 2. Hablóse el viernes último de una venta de 4.000 arrobas de harina de primera corriente á 20 3/8 rs., que no se cotizó. La cotización oficial ha señalado despues dos ventas, una reservada el número de arrobas, próximamente al indicado precio.

Bribiesca 8. Alguna baja se ha notado hoy en el mercado, pues no ha subido el trigo de 45 rs., siendo así que hace cuatro dias se vendió á 46 y 50.

Valencia 3. Poco ó nada ha variado la situación del trigo; reducidas las ventas al mas estricto consumo por el alto precio de los granos y por la expectativa de la permission de importar trigos y harinas extranjeras, los mercados han estado estos dias paralizados. Todavía continuarán de la misma manera algun tiempo mientras el comercio se prepare á regularizar sus expediciones, y por todas partes encontrarán precios altos y escasos depósitos, segun las noticias que se tienen de los puertos extranjeros que con mas facilidad nos pueden proveer.

Acete.—Este artículo goza de demanda, sosteniéndose á la altura de los precios que tenemos avisados. El aspecto que presenta su porvenir es el de mantenerse firme, porque ni dentro ni fuera del pais la cosecha próxima puede hacerle variar. De las comarcas productoras de Italia sabemos que, aunque con pocos negocios, los precios se manifiestan cada dia mas firmes, y que si bien los grandes calores de este verano han causado bastante daño á los viñedos, por el contrario han sido beneficiosos á los olivos, ahogando la semilla del gusano roedor, gracias á lo cual aguardaban recoger de un cuarto á un tercio de la cosecha, que de otro modo hubiera quedado nula.

Aguardiente.—Adúcese por causa de la creciente demanda que se ha manifestado en los espíritus las pérdidas de las primeras materias que sirven en el extranjero, especialmente en Alemania, para la fabricación de los llamados industriales. Sea, pues, esta ú otra la causa, lo cierto es que se nota por todas partes en su contratación una energía desconocida de dos años acá, que debiera influir en levantar algun tanto el abatido negocio del vino.

Uva y pasa.—Agostados muchos de los viñedos por la sequía y vientos cálidos, la cosecha de la pasa no ha podido ser general, y aunque por dichas razones se ha anticipado á lo que sucede de ordinario, todavía no conocemos precios fijados en la misma, porque la estraida para Inglaterra ha marchado por cuenta de los cosecheros. Tampoco la cosecha en Grecia resulta abundante como se prometia, y ademas la madurez del fruto es tan desigual, que se ven obligados á cortar la uva sucesiva y parcialmente. Ucen tambien de allí que un gusano daña el fruto despojando los racimos de sus granos, que caen al suelo.

CONDICIONES Y PRECIOS DE SUSCRICION.

El *Ecodo 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* erpartida en diciembre de 1860.

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

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

Las suscripciones hechas por corresponsal ó directamente á esta administración 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.

MADRID — Imprenta de T. Nájuez Amor, calle del Ave. Maria núm. 3. — 1867.