

ECO DE LA GANADERIA Y DE LA AGRICULTURA.

ORGANO OFICIAL DE LA ASOCIACION GENERAL DE GANADEROS.



Colaboradores.

Excmo. señor marqués de Perates. Señor don Pedro Oller y Cánovas. Señor don Miguel pez 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.—Reglamento sobre los peones camineros.—Bombas contra incendios.—Método perfeccionado para la fabricación de aceite de oliva.—Sobre el modo de beneficiar la miel y cómo debe estraerse de los panales.—Revista comercial.

REGLAMENTO SOBRE LOS PEONES CAMINEROS.

Se ha publicado en la *Gaceta* del 19 del presente mes un reglamento en que se marcan los deberes y atribuciones de los peones camineros. En él se habla de los conductores de ganado en términos de protección y apoyo bastante explícitos. Sin embargo, habria sido de desear que se consignasen de una manera mas franca y terminante los derechos de la cabaña española.

Véanse los artículos que á esta se refiere:

Art. 54. El peon caminero advertirá siempre que pueda á los arrieros, conductores de carruajes y de ganados y cualesquiera personas, que no salgan sus carruajes, caballerías y ganados del firme del camino, y no permitirá que hagan uso de los paseos sine los peatones. Además el peon caminero prestará gratuitamente ayuda y protección á los mayores y pastores, y por punto general á todo ganado ó conductor de ganados para evitar en lo posible que las reses pisen los paseos ó cunetas de las carreteras ó que penetren en los terrenos colindantes á las vías pastoriles y que los conductores incurran involuntariamente en las penas marcadas en el Código; todo á reserva de denunciar ante quien correspondá así los daños como los abusos que con intencion cometan los conductores de ganados.

Art. 35. El peon caminero observará puntualmente el cumplimiento de las ordenanzas ó reglamentos de policía, denunciando á los contraventores para que se les imponga el castigo correspondiente. En estos casos evitará el peon toda disputa ó altercado, tomando el nombre y señas del infractor ó infractores y conduciéndose en todo con la compostura y moderacion que corresponde.

Art. 36. Los peones camineros no recibirán gratificacion alguna de los contraventores á las ordenanzas ó reglamentos de policía de caminos, bajo la pérdida de destino y formacion de causa segun proceda.

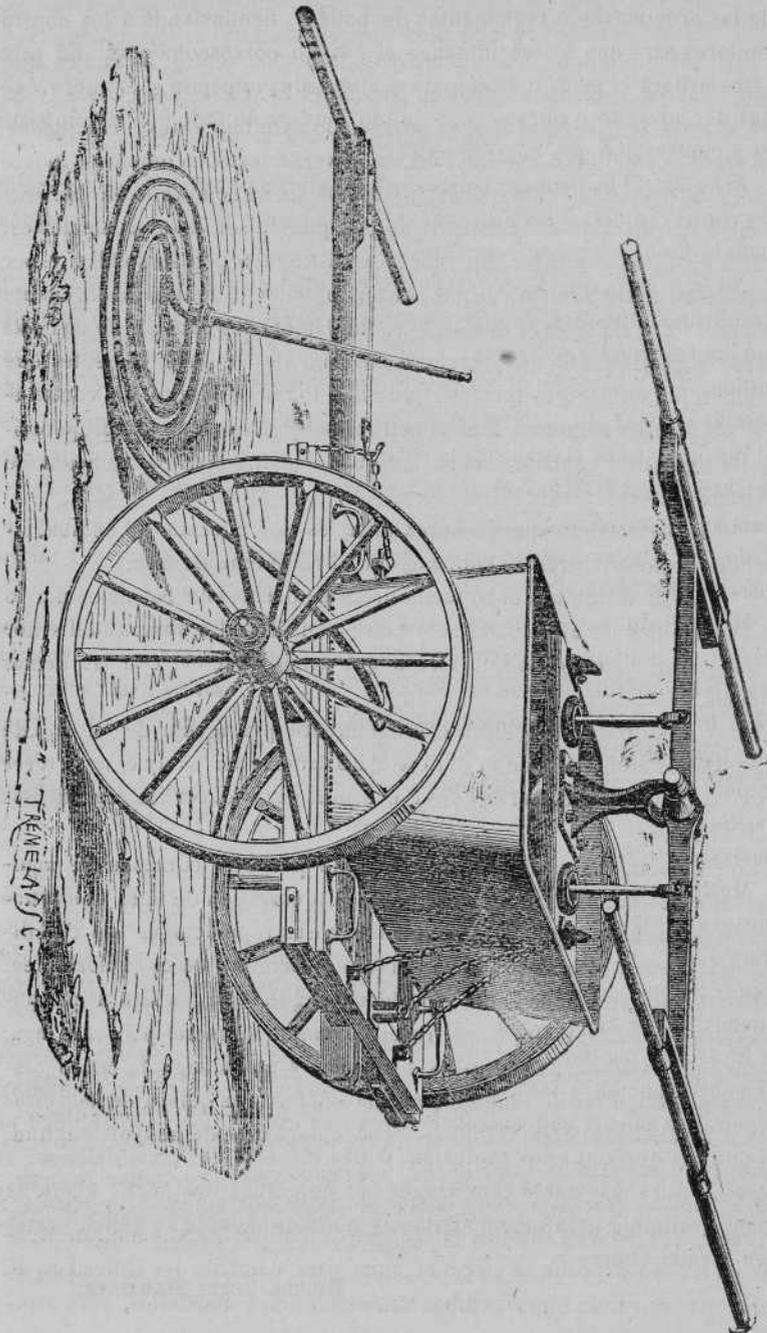
No hay duda que al redactar estos artículos se ha tenido presente la grandísima dificultad de que los rebaños sigan sus marchas en un espacio limitado de las carreteras: 4,000 carneros no se pueden sujetar constantemente á la voluntad del pastor hasta el punto de impedirles que pisen las cunetas. El paso de las diligencias, los latigazos de los mayores, el movimiento de las récuas, la yerba que crece en las orillas de las carreteras y otras cien causas que no señalamos, haten que las reses se estien dan y pongan el pié, aunque sea por poco tiempo, en el terreno vedado. En nuestra opinion no es equitativo penar á un pastor por un exceso de esta clase.

Menos justo nos parece que seria si la pena se exigiese por pisar el ganado las cunetas de las carreteras construidas en las antiguas vias pastoriles. Haber inutilizado una cañada para construir una carretera; verse privada la cabaña de las comodidades que aquella le proporcionaba; tener que ir durante dias enteros sin comer, ni beber, ni descansar y tragando el polvo del camino, y despues sufrir una multa el ganadero si una res espantada pisa una cuneta construida sobre lo que le pertenecia, es excesivamente duro.

Mucho celebramos que se recomiende á los peones camineros la compostura debida y se les prohiba tomar contentas de los pastores; pero es muy difícil, y lo sabemos por esperiencia, que sean en un despoblado, donde no hay testigos ni se entregan documentos, bien cumplidos los buenos deseos del gobierno.

El art. 35 contiene una disposicion digna del mayor aplauso. En caso de contravencion á lo dispuesto, los pastores no pueden ser detenidos; seguirán la cañada con sus rebaños, y se les exigirá la responsabilidad en el punto á que con estos se dirijan. Antes el pastor no tenia defensa; se sometia á las mas duras condiciones por no perder una hora; ahora hay menos estímulo para incomodarlos, y por consiguiente se quitan ocasiones para el abuso.

MIGUEL LOPEZ MARTINEZ.



Se nos ha rogado la publicacion del siguiente articulo, que insertamos

con mucho gusto por si puede convenir á alguno de nuestros suscritores. Dice así:

La lamina que publicamos representa la bomba contra incendios que hace años que procura estender en España el Sr. Canalejas y Casas y de las cuales se hallan dotados gran número de ayuntamientos, compañías de seguros y de ferro-carriles, así como varios establecimientos industriales. El gremio de labradores de Guadalajara ha comprado últimamente estos aparatos, y sus resultados no han podido ser mas satisfactorios.

Los aparatos que damos á conocer se distinguen por su solidez y por la extraordinaria baratura á que pueden obtenerse, teniendo en cuenta su potencia y capacidad. Sus órganos fundamentales constan de una sola pieza, y por lo tanto no presentan ninguno de los inconvenientes que originan los numerosos tornillos que unen todas las piezas que constituyen las bombas comunes. Esta construccion digna de aplauso proporciona las siguientes ventajas, sobre las cuales contraemos la atencion de nuestros lectores.

1.^a La de permitir que se aproximen los dos cuerpos de bomba, situándose estos en perfecto contacto con el recipiente de aire.

2.^a La de disminuir el pequeño brazo de palanca del balancin, por lo cual cuatro peones al trabajar sobre las palancas de las bombas del señor Canalejas producen el mismo efecto que cinco al actuar con las demas bombas.

Estas máquinas se lubrican continuamente por medio de la caja de grasa de los émbolos y de la del eje del balancin; así es que llega a ser muy insignificante la fuerza que se consume para vencer los rozamientos de las bombas.

En resúmen, segun el informe estendido por una comision de ingenieros, constructores y bomberos, estas maquinas son de una construccion y de un mantenimiento tan sencillo, y sus reparaciones tan espeditas, que pueden cumplirse por el herrero ó carretero de cualquier aldea.

Esta bomba, montada sobre su vehículo segun indica la figura que publicamos con su depósito, lanza, roscas de union de metal para la manga, palanca para trabajar, llaves para el servicio y una manga de cuero claveteado de 8 metros de longitud, puesta en una cualquiera de las estaciones de Madrid, cuesta 3.950 rs. Si se quiere una de mayor longitud, su precio por metro es de 48 rs.

Las bombas que hasta ahora hemos descrito son tan solo impelentes; es decir, que aspiran el agua del depósito en el cual se encuentran situadas y en cuyo depósito se vierte el agua para combatir los siniestros. El Sr. Canalejas vende otras bombas tambien contra incendios, pero aspi-

rantes-impelentes; de suerte que ademas de tomar el agua del depósito de hierro, pueden aspirarla si se quiere de otro receptaculo, de un pozo ó de una corriente próxima al punto en el cual se situa la bomba. Este último sistema es mas caro que el anterior, elevándose su precio á 4.850 reales con todos los accesorios ya enumerados y una manga de aspiracion de 5 metros. Si la longitud de esta se desea mayor, su precio por metro es de 120 rs.

El Sr. Canalejas vende igualmente bombas contra incendios de menor capacidad que las anotadas y cuyos precios son los siguientes:

Bomba aspirante con su depósito, vehículo y demas accesorios y una manga de 8 metros de longitud, 2 550 rs. vn.

Bomba aspirante-impelente con su depósito, vehiculo y demas accesorios y una manga de inyeccion de 8 metros y otra de aspiracion de 5 metros, 2.950 rs. vn.

El Sr. Canalejas vende cubos de tejido impermeable para el servicio de las bombas al precio de 12 rs. uno.

Creemos que nuestros lectores nos apreciarán estos datos que juzgamos de interés general, terminando esta noticia manifestando á cuantos deseen mayores detalles que se dirijan al Sr. Canalejas, Atocha núm. 111, en esta corte.

J. D.

MÉTODO PERFECCIONADO PARA LA FABRICACION DE ACEITE DE OLIVA.

La abundancia con que naturalmente se produce en la América del Norte y en Italia el aceite mineral ó petróleo y la indisputable ventaja que ofrece para el alumbrado, va haciendo ya que el aceite de oliva se reserve esclusivamente para usarlo en nuestros alimentos y en las artes. Lo que se destine á las artes ha de ofrecer necesariamente condiciones de baratura que no pudieran convenir al cultivador, pues con ello no sacaria el desembolso, por ligero que sea, que tenga que hacer para la fabricacion del aceite y el cultivo del olivo. Es preciso cuidarse de sacar de la aceituna la mayor cantidad de aceite comestible, llamémosla así, y de esmerarse en su fabricacion para que pueda sostener la competencia en calidad y baratura con el aceite mejor elaborado dentro y fuera de España.

Cogidas que sean las aceitunas, lo que generalmente suele hacerse es llevarlas á la casa y dejarlas amontonadas en las paneras ó graneros, ó bajo cobertizos, cuando no lo son al aire libre, como suele hacerse en algunas partes de España, esperando que las llegue el turno para ser llevadas al molino. En este estado se dice que se perfeccionan, primeramente perdiendo una parte de su agua de vegetacion y despues fermentando recalentándose, con lo cual lo que hacen es enranciarse y podrirse, adquiriendo el gusto detestable que luego dan al aceite que se elabora con ellas.

En algunas partes existe la costumbre de ir formando montones con las aceitunas segun se van cogiendo, dejándolas así hasta que empiecen á fermentar. El molinero ó encargado de estraer el aceite va de casa en casa visitando los montones, y cuando al meter en ellos la mano no puede aguantar el calor, declara que las aceitunas están suficientemente *adobadas* ó *resudadas*, con lo que se las lleva al molino.

Este método se dice que tiene por objeto obtener mayor cantidad de aceite; mas las esperiencias hechas por Farel y Roquefeuil han demostrado que aunque dos cantidades iguales de aceitunas de la misma cosecha y molidas, la una enseguida y la otra despues de haber empezado á fermentar, produjeron, la primera 57 decálitros de aceite y la segunda 40, el resultado fué que el aceite estraído de las aceitunas frescas era de una calidad muy superior á la estraída de las resudadas ó fermentadas. Tambien observaron que si las aceitunas molidas despues de permanecer algun tiempo amontonadas produjeron mas aceite al ser prensadas, dieron menos que las otras en las siguientes presiones.

Una cosa ademas debe tenerse en cuenta respecto del mayor tiempo que están las aceitunas amontonadas ó tendidas en el olivero, y es que con el agua que pierden, pierden tambien de su volúmen y peso; así es que para establecer con exactitud la relacion de cantidad que estas dan en aceite con el que se estraee de las recientemente cogidas, debe considerarse que las que no fermentan dan mas ó cuando menos igual cantidad de aceite que las fermentadas. Por ejemplo, midanse las aceitunas cogidas que se dejen en el suelo quince, veinte, treinta dias ó un par de meses como acostumbra á hacerse; déjense todo eso tiempo y se verá que si son 10 fanegas, se habrán reducido á 8 ó 7. Midanse entonces otras 10 fanegas de aceitunas recién cogidas y estraigase el aceite de unas y de otras, y se verá la ninguna diferencia que hay entre ellas. Porque el error en que están nuestros agricultores proviene de haberse hecho la prueba con una fanega de aceitunas recién cogidas y con otra fanega de las ya resudadas dos ó tres meses, sin echar de ver que esto no debe ser

asi, porque las resudadas pierden mucho de su peso y volúmen con el tiempo, y como debe establecerse la comparacion, es considerando la cantidad de aceituna cogida por el cosechero tal como la produce el olivo.

En todo caso si no hubiera posibilidad de estraer en casa el primer aceite y no pudiera retrasarse la cogida de las aceitunas hasta la época en que fuera dable llevarlas enseguida al molino, lo que deberá hacerse es estenderlas, no en montones, sino todas por igual y lo mas esparcidas que pudiera ser, á fin de evitar que se desarrollara en ellas el calor de la fermentacion, regándolas á la mañana y á la tarde con un poco de agua fresca. Si tuvieran que estar mucho tiempo tendidas, se regarán con vinagre de ocho en ocho dias.

De todas maneras la aceituna ha de cogerse para hacer aceite cuando se las vea tomar el color verdoso que es propio de las sevillanas ó el color oscuro y negro, si fuesen negrillas.

Lo que dificulta que nuestros cosecheros puedan estraer el aceite en seguida de coger la aceituna es la precision en que se cree estar de triturar estas en el molino; y como estos molinos no son en tan gran número como fuera necesario, atendida la gran cosecha que todos los años se tiene en España, de ahí el que los labradores que no poseen molino tienen que esperar que les llegue la vez para la molienda, lo cual en algunos tiene lugar diez meses despues de haber cogido su fruto.

La trituracion ó molienda de la aceituna es otro error alimentado por el afan de sacar la mayor cantidad de aceite, pues aunque en efecto el hueso y la almendra encerrada en el hueso dan tambien aceite, es en tan pequeña cantidad y de tan pésima calidad, que lo que de ellos se estraer corrompe, enrancia y echa á perder todo el aceite que se saca de la aceituna.

Por el contrario, el aceite que se estraer de la pulpa, mucho mejor si es fresca, sale siempre diáfano, sin heces apenas, muy difícil de enranciarse y enturbiarse, de larga dura y de un sabor fresco y agradable, parecido al de la misma aceituna despues de adobada. El cosechero que pueda vencer la repugnancia de dejar de moler sus aceitunas se verá recompensado por la infinidad de operaciones que se ahorra en el cuidado del aceite, por la superior calidad del que fabrique, por la mas pronta salida de este, por el mayor precio á que puede venderlo, y en fin por la mayor espera que su aceite le da para conservarlo y venderlo cuando le tenga mas cuenta.

El modo de sacar el aceite sin moler la aceituna es sumamente sencillo, y puede hacerse al propio tiempo que esté haciéndose la recolec-

cion del fruto. Cogida que sea la aceituna, conforme hemos dicho, y separado la que se halla caido al suelo, se pone aquella sobre una mesa ó tablero mas ó menos grande, segun la cantidad de fruto que se coja. Sobre esta mesa ó tablero una ó mas personas, segun la necesidad, van picando la aceituna con un cuchillo ó cuchilla, del mismo modo que se pica la carne para los embutidos, como chorizos, longanizas, etc., cuidando de no quebrantar los huesos. La mesa ó tablero debe tener en sus lados un reborde para impedir que la aceituna se caiga al suelo ó que escurra el aceite fuera.

Picada que sea la aceituna, se mezclan con su pulpa 10 libras de sal por cada fanega de fruto, se llenan los capachos y se sujeta á la accion de la prensa. Los capachos, si se sigue este método, debieran ser hechos de madera de sínce, que tiene la propiedad de mejorar mucho la calidad del aceite.

En el extranjero suelen usarse talegos hechos con tela tosca y fuerte, con lo cual la prensa puede hacer mas fuerza ó ejercer mas presion sobre la pulpa de la aceituna; aunque de todos modos, con capacho ó con talego, siempre la fuerza para prensarlas tiene que ser menor por la resistencia que la materia del capacho y la tela de los talegos ofrecen á la prensa.

Armado el pié derecho con el eje y báscula de la prensa, y colocado este eje sobre el dornajo ó dornajos, despues de echada en ellos la aceituna picada y mezclada con la sal, se carga la aceituna de cada dornajo con una tabla fuerte y redonda que cubra todo el fondo del dornajo, y sobre la tabla se ponen los tarugos de madera de un tamaño que puedan pasar por la boca del dornajo, y sobre estos tarugos se carga el eje de la prensa, sujetándola gradualmente por el peso de uno ó dos hombres, poniéndose en la plancha suspendida del eje el peso bastante para que sostenga la presion, aumentando gradualmente el peso hasta que el aceite cae en pequeña cantidad ó deja de caer.

Cuando se vea que el eje, ó sea el machon ó madero con que se prensa, llega al borde del dornajo, en cuyo caso no podría oprimir la aceituna, se levanta el machon, se ponen mas tarugos debajo y vuelve á oprimirse como antes, repitiéndose esto á medida que la aceituna que se prensa baja y bajan también los tarugos puestos para la mejor manera de prensarla.

Describimos este medio económico de prensar la aceituna para que puedan utilizarlo los cosecheros que carezcan de molino y lagar, que no otra cosa pueden llamarse sino lagares las vigas bajo las cuales se prensa hoy la aceituna metida en los capachos. Los que tengan medio de hacer-

se con alguna prensa de las que con tanta perfeccion se construyen hoy en Madrid, de hierro fundido, harán bien en adquirirla y obtendrán en hacerlo así grandes ventajas.

Mientras se prensa la aceituna sana se pica la recogida del suelo; esto es, la agusanada y dañada que se tiene aparte; y despues de prensada aquella, se mezcla el residuo que quede en la prensa con esta aceituna dañada despues de picada, y junta la pulpa de unas y otras, se pone al fuego en una caldera ó calderas con agua en cantidad suficiente para que la pulpa forme una pasta suelta. Se le hace medio hervir meneándolo continuamente para que los huesos de la aceituna, desprendiéndose de la pulpa, caigan al fondo de la caldera ó calderas. Despues de un buen rato que se le tenga al fuego, se saca la pasta ó pulpa con unos cazos de cobre ó de hoja de lata agujereados para que suelten el agua sobrante, y se echa nuevamente en la prensa poniendo por capas alternas alguna sal, menos de la mitad que se eche antes ya en la prensa, y hallándose la pulpa todo lo mas caliente que se pueda echar, se estrae de ella por segunda vez el aceite.

Hecha esta segunda estraccion, se vuelve á echar la pulpa en la caldera ó calderas con agua al fuego, y se repite lo mismo que la vez pasada sin echar ya mas sal.

La primera vez que se prensa en crudo la aceituna se estrae el aceite de primera calidad, llamado *aceite virgen y superfino*, del cual hay dos variedades: la primera se distingue por un sabor fresco de aceituna y la segunda que carece de este sabor. Lo que se llama en el comercio *aceite verde*, que es muy trasparente y tiene este color, es el aceite de primera calidad, hecho con las aceitunas cogidas antes de su completa madurez: este aceite es al principio un poco áspero; pero se despoja bien pronto de este defecto por el reposo y la clarificacion.

En la segunda presion sale el aceite *comun*, escelente para la mesa, aunque no tan bueno como el anterior, y de la tercera presion procede el aceite de inferior calidad, propio solo para el alumbrado y para los usos de la industria.

Estas tres clases de aceite se deben poner aparte uno de otro, teniéndolo en un reposo absoluto por espacio de un mes, al cabo del cual estará claro y trasparente y en disposicion de embotellarse el primero y envasarse el segundo y tercero para la venta y el consumo, cuidando de tenerlo en adelante en un paraje fresco.

Desde el año 1845 viene usándose en España el agua caliente, ó mejor dicho hirviendo, que se arroja á calderadas sobre las pilas de capachos puestos bajo la viga, con el fin,—dicen nuestros cosecheros,—de estrair

mas aceite, este medio, que ha sido aconsejado entre no
 por Collantes, sin negarle las ventajas que reporta, es por demas emba-
 razoso, y se consigue estraer mas pronto, y no en mayor cantidad, el acei-
 te, por otro mas espeditivo y facil. Bastará conservar la habitacion en
 que se prensen la aceituna á una temperatura la mas elevada que se pue-
 da resistir por los trabajadores, para que la aceituna suelte mas facilmen-
 te el aceite. Porque todos los liquidos grasientos, liquidandose con el ca-
 lor, se hacen mas fluidos y escurren mas prontamente. Para ello se acon-
 sejava antiguamente que se prensase la aceituna mas bien al medio dia
 que á otra hora ó que cerca de la prensa se tuviera encendida una fogata
 con el propósito que dejamos dicho.

SOBRE EL MODO DE BENEFICIAR LA MIEL Y CÓMO DEBE EXTRAERSE DE LOS PANALES.

Quando se trasiegan las abejas ó se castran las colmenas es preciso es-
 cogger los panales mejores, que parecen mas blancos, y separarlos de los
 demas, especialmente de aquellos que solo tienen cera bruta ó gusano.
 Lo regular es que los mas hermosos estén en lo alto y costados de la col-
 mena. Hecha la separacion, se pasa una hoja de cuchillo bien afilada por
 encima de los panales buenos, de modo que quite las cubiertas que de-
 tienen la miel en las celdillas; en seguida se hacen pedazos y se echan
 en cestillos de mimbres muy limpios ó en cedazos bien ralos; por bajo
 de ellos se colocan unos barreños vidriados ó peroles limpios en que cai-
 ga la miel que se va destilando. Si el tiempo es frio, se aplican los ceda-
 zos así dispuestos á un fuego moderado; el calor suave ablandará la miel
 bastante para que corra con mas facilidad; viendo que cesan ya de des-
 tilar, se apartan los barreños con la que contienen, que por ser la mas
 escelente la llaman *virgen*; en lugar de estas vasijas se ponen otras de
 nuevo, y entonces se deshacen bien los panales entre las manos sin espri-
 mirlos, se juntan con los de mediana calidad y dejan destilar como los
 anteriores; estos darán una miel que, aunque inferior á la primera, será
 muy buena. Viendo que no sale de ellos cosa de provecho, se separa esta
 segunda miel y se estrujan todos los panales con las manos sin mezclarles
 los que tienen cria: entonces se meten en un lienzo fuerte, que cogen dos
 personas por los extremos, y doblándole con curiosidad, le tuercen con
 toda la fuerza posible para sacar una tercera clase de miel, que es muy

inferior á las dos primeras; pero se puede aprovechar en los mismos usos si se purifica al fuego, como se hace con el azúcar cuando se quiere convertir en almibar.

Algunas veces sucede que al lado de una celdilla de gusanos se hallan otras de miel, y como es imposible separarlas, se ve el colmenero en la necesidad de esprimir las todas juntas entre sus puños ó bien prensarlas para aprovechar la cera, que es lo mejor. Siempre que se trasiegan las abejas sucede esto, y la mayor parte de los colmeneros arrojan cuanto resulta de la presión, que es un líquido casi de color de leche.

Para separar la miel de la descomposición de los gusanos, se pone toda la gazona que resulta, después de pasada por un cedazo, en un perol limpio; se baten en un plato tantos huevos como pueda haber de medias azumbres, las que se mezclarán al líquido. Luego se pone este á un fuego lento, dejándolo cocer hasta que aparezca bien clarificada la miel. En seguida, y antes que se espese, se colará por un cedazo fino, en donde quedará depositada toda la inmundicia que contenga. Hecho esto, se vuelve al perol para que siga hirviendo otro tanto tiempo cuanto sea necesario para llegar á la consistencia de jarabe. En este estado se aparta del fuego y se pone en jarros; su color es mas hermoso que ninguna otra miel. Es verdad que tal vez contraiga algun gusto al humo, lo cual no es difícil evitar. Del trasiego de dos colmenas que pueden tener gusanos se sacan, siguiendo este procedimiento, unas tres ó cuatro libras de buena miel, que si no sirve para comer, se puede dar en lugar de otra mejor á las abejas en tiempo de penuria. La primera y segunda miel no exige preparación alguna; basta ponerla en jarros vidriados y taparlos bien para que no se evaporen las partes mas espirituosas y volátiles; que en este caso se pone la miel granujada y pierde mucho de buen gusto y calidad.

La preparación de la cera luego que se ha separado de ella la miel consiste en echar á remojar por dos ó tres dias en agua bien clara los panales sin miel, después de estraida, segun hemos dicho, cuidando de renovar el agua de tiempo en tiempo para separar de las ceras todas las partículas de miel que contengan. Cuando se ve que esta sale limpia, se echa en un caldero ó perol con dos terceras partes mas de agua para que cueza á fuego lento; al paso que hierve aquella y se va derritiendo la cera, se revuelve con una espátula de madera, porque no se pegue y quemando permaneciendo quieta contra los bordes del perol. Debe tenerse cuidado de no cocerla demasiado á fin de que no quede morena y quebradiza. Ea empezando á derretirse, conviene disminuir el fuego, y así que se note estar toda fundida, se derrama de pronto en un saco de lienzo fuerte, hecho al modo de un capiruzo, y se pone al instante en la

prensa, si la hay. Debajo se mete un barreño con agua templada para recibirla conforme va filtrando. Luego que se pone en el saco se aprieta con suavidad á fin de evitar no salte fuera algun chorro de cera. Este mismo capiruzo se mete en agua caliente para humedecerle; luego se tuerce á fin de que no retenga mas humedad que la necesaria para que al estrujarle no salte la cera. En los bordes de la abertura del saco se atan dos cordeles bien seguros, que sirvan para colgarle de una escarpia fuerte.

Cuando toda la cera derretida se vierte en el saco, se cuelga de la escarpia, se pone debajo un gran barreño ó arteson con agua templada para recibirla, y un hombre de fuerza, tomando dos palos bien lisos y mojados, aprieta la cera que está en el capiruzo, poniendo uno por cada lado, y cogiendo los dos extremos con las manos, va prensando hácia abajo hasta llegar casi al último del saco, que, segun la figura que hemos dicho, debè terminar en punta. Luego vuelve á empezar de nuevo, tambien por encima, y continua hasta que haya salido toda la cera. El orujo que queda se vuelve á poner en agua fresca y se deja en ella por otros tres dias para que las heces ó inmundicias se precipiten al fondo. Pasado este tiempo, se saca toda la materia que nada ó esté entre dos aguas para volver á derretirla conforme se hizo antes, y se arroja la gaza que esté en el suelo del caldero en que se puso á remojar, porque esta no contiene cera alguna.

Otro método proponemos, que es tambien no menos espedito, y consiste en preparar una tabla bien lisa, de vara y media de largo y un pié de ancho, la que por uno de sus extremos descansa sobre un arteson mediado de agua templada, y el otro está apoyado contra el pecho del hombre que ha de estrujar la cera. Vertida esta en el capiruzo, se estiende sobre la tabla y se dobla el lienzo sobrante de modo que el extremo de la tabla se sujete contra el pecho al tiempo de apretar. Entonces aquel coge un palo grueso bien liso y mojado, y tomándole por los extremos con ambas manos, aprieta fuertemente contra la tabla y va caminando poco á poco hasta llegar al fin del capiruzo. La cera se escurre por dicha tabla y cae en el arteson sobre agua templada, donde se condensa; luego se pone el orujo en agua fresca como queda dicho arriba, etc.

Con los dos métodos que quedan esplicados, se consigue separar totalmente la cera de la mucha inmundicia que contenga.

Todos saben el modo de hacer los panales; pero bueno es tener presente que al volver á derretir la cera se debe espumar bien y tener gran cuidado de revolverla para que no se requeme. El perol debe tener dos terceras partes mas de agua que de cera, y cuando toda esté derretida y

no tenga espuma, se vierte en los barreños, donde se deja cuajar. En cada uno se atraviesa un palo con un cordelito en el medio que baje hasta el fondo del barreño, donde ha de tener un nudo; este sirve para sacar el panal despues de cuajado, tirando hácia arriba. La vasija como debe suponerse, ha de ser mas ancha de arriba que por abajo, para sacarla con mas facilidad.

El blanqueo de la cera, segun el procedimiento de Mr. Jolly, es como sigue: despues de derretida se le echará una pequeña cantidad de ácido sulfúrico mezclado con agua y algunos pedazos de nitrato de sosa.

Se remueve todo con una espátula de madera, y el mucho ácido nítrico que se forma es el que blanquea la cera.

Otro inglés, Mr. Grant, dice que haciendo pasar una corriente de oxígeno por dentro de la cera derretida, durante unas doce horas, queda muy blanca.

La miel. Este producto, que no es sino el néctar de las flores perfeccionado por las abejas, y que puede considerarse como el tránsito de los alimentos animales á los vegetales, comunica á la sangre mucho carbono y mantiene ademas el vientre libre. Es tan saludable, como que afirman todos los escritores antiguos y modernos de mas nota que contribuye á alargar la vida. Demócrito, Hipócrates, Pringle, Cornaro y cuantos distinguidos varones comieron mucha miel parece prolongaron sus días de una manera fabulosa.

Axiomas generales. Las colmenas enjambran mas pronto en los países cálidos que en los frios.

Una colmena sola puede dar hasta seis y ocho enjambres; las que dan mas de tres casi siempre perecen.

Un enjambre de un año puede facilitar uno ó dos enjambres.

Los enjambres suelen salir, por lo general, desde las diez de la mañana hasta las cuatro de la tarde.

Los enjambres rehusan una colmena grande.

Un enjambre bueno debe pesar de cinco á seis libras.

De una colmena grande se obtiene mas cera.

De una colmena pequeña se obtiene mas miel.

La recoleccion de miel no debe ser mas que quitar á las abejas lo superfluo.

Una colmena bien poblada consume durante el invierno libra y media de miel.

La mejor miel está en la parte superior de la colmena.

Cuanto mas nueva es la miel, ó que hace menos la han formado las abejas, tanto mejor es.

Cuanto mas viejas son las colmenas, menos miel tienen y mas oscura es la cera.

Cada dos años deben renovarse todos los panales de una colmena.

Si por febrero no tienen que comer las abejas, hay que darles.

A las abejas les gusta mucho el azúcar y el vino azucarado.

No queremos terminar este artículo sin suplicar á nuestros labradores nos permitan les demos un consejo, y es que modifiquen poco á poco el sistema que practiquen, calculando los beneficios y ventajas que podra proporcionarles un colmenar bien dirigido, y que desechen las prácticas rutinarias y codiciosas con que generalmente se tratan las abejas, como las pocas ó ningunas reglas que en esta importantísima industria agricola se guardan, para que ella sea beneficiosa, racional y lucrativa.

REVISTA COMERCIAL.

Desagradables son las noticias que recibimos de toda la península relativamente al tiempo que hace. Reina una sequía tan pertinaz y prolongada como pocas veces hemos visto; y si en otras épocas del año la falta de aguas causa perjuicio como dos, en la actual es como cuatro. En varias provincias no se ha podido sembrar, que es todo lo malo que á un labrador puede suceder, y á no pocos de estos parte de la siembra que han hecho se les perderá, lo cual es todavía peor.

Los malos efectos de la sequía se estienden al arbolado y á las dehesas. Los olivos, careciendo de la humedad necesaria, no tienen jugo para alimentar la aceituna, y esta se cae y las tierras de pastos ofrecen al ganado escasisima comida, no brotando yerba tierna donde una vez dan un bocado las reses. Confiamos en Dios y esperamos que vendrán pronto copiosas lluvias á alegrar los campos y el corazon de los agricultores.

El precio de los cereales se sostiene firme y aun en alza en varios distritos rurales. No es mayor gracias á la libertad comercial decretada por el gobierno, con la cual se han evitado grandes conflictos.

El curso de los cereales en toda Europa se ha pronunciado tambien en alza despues de algunas alternativas; y como el comercio ha tomado la via de América para proveerse, y la concurrencia de compradores es la que determina la subida de los precios, en los Estados- Unidos domina asimismo el alza.

Es un dato precioso para que nuestros labradores puedan calcular lo mas

conveniente respecto de la venta ó retención de sus cereales, diremos que el déficit en Inglaterra es de unos 20 millones de hectólitros, de 9 á 15 millones en Francia y de 10 el de Suecia, Noruega, Bélgica, Holanda, Suiza y la Argelia. En cambio el excedente de los países productores se calcula del modo siguiente: 7 millones de hectólitros Odesa, 5 el Asia menor y la Turquía, 7 la Hungría y las provincias danubianas y quizá 2 la Polonia. Como se ve, el déficit en el antiguo continente es de unos 15 millones de hectólitros, que habrá que buscar en el continente americano. Creemos que trigo no ha de faltar; pero todo hace presumir que continuarán firmes los precios.

El precio del ganado en España ha vuelto á descender un poco despues de la ligera subida que acusamos en nuestra última revista. El carnero se compra por los abastecedores de Madrid á 14 ctos. libra. La situación no ha mejorado para el ganadero, atendiendo á que por efecto de la sequía las reses pesen poco.

De todas partes nos escriben que están paralizadas las compras de ganado con destino al recreo. Las dehesas no están ocupadas; pero se prefiere esto á poblarlas, en la duda de que puedan los animales hallar para comer.

Ocasion oportuna es de que aconsejemos á los ganaderos estantes que han gan provisiones en cuanto sus fondos se lo permitan para sostener á piensó este invierno sus rebaños. Que almacenen ramon de oliva, paja de semillas leguminosas y en su defecto de cereales, salvado, orujo de uva y de accituna, etc.; que den estas materias cuando la necesidad lo exija á las reses; y si no hallan ventaja con ello, de seguro se evitará una catástrofe.

No ha sufrido alteracion el estado comercial de la lana; se vende poca, y esa á los mismos precios que hemos señalado en las revistas anteriores.

ALCALDIA-CORREGIMIENTO DE MADRID.

Entrado por las puertas en el dia de hoy.

- 12.032 arrobas de trigo.
- 2.280 idem de harina.
- 8.004 idem de carbon.
- 142 vacas, que componen 56.382 libras de peso.
- 522 carneros, que hacen 13.248 libras de peso.
- 251 cerdos degollados ayer, que hacen 63.221 libras de peso.

Precio de granos.

- Cebada, de 2,700 á 2,900 escs. fanega.
- Trigo vendido, 2.454 fanegas.
- Precio medio, 7,007 escs. fanega.
- Trigo trechel, 25 fanegas á 7,400 escs.

Lo que se anuncia al público para su inteligencia.—Madrid 8 de noviembre de 1867.—El alcalde-corregidor, el marqués de Villamagna.

Casillas 1.º de noviembre. Durante el mes anterior hemos observado la misma sequia que manifestamos en nuestra última; las nubes se han presentado diferentes veces con preparativos de lluvia; pero por desgracia se han disuelto siempre y desaparecido sin verter el rocío tan necesario á nuestro suelo. En la semana pasada llovió, pero en muy corta cantidad atendiendo la necesidad; sin embargo se está haciendo la siembra con mucho trabajo, porque la tierra se encuentra sin barbechar debidamente, con cuyos inconvenientes la germinación de las plantas será costosa.

Los pastos para la ganadería cortísimos, por lo que se encuentra esta en mal estado, no pudiendo esperar ninguna mejora, porque aun cuando llueva en este país, es ya muy tarde para el crecimiento de las yerbas, porque el temperamento va declinando de día en día al frío. No hay que dudar que el ganado lanar tiene que perecer mucho, y los que lleguen á ver la lozanía de las flores de mayo habrá sido á gran coste de sus dueños.

Las ventas paralizadas en un todo, tanto de ganados como de lanas, pues la mayor parte de las apiladas se encuentran sin vender; y si se han vendido algunas partidas de reses, han sido exclusivamente para el consumo.

En los granos se observa alguna animación, y sus precios son de 50 reales fanega de trigo puro, 40 rs. el comun y 32 el centeno.

Almería 2. En la quincena anterior nada ha habido notable en el temporal, amenazando lluvias sin realizarse. Sin embargo algunas nubes nos proporcionan pequeños riegos parciales.

La sementera muy atrasada en general, y en muchos sitios sin haberse principiado.

Los ganados apesar de la escasez se sostienen.

El mercado de cereales sin venta. La cuestión de subsistencias se hará grave en esta provincia, donde los especuladores quieren absorber en su ganancia cuanto las circunstancias les favorezcan.

Trigo, de 70 á 76 rs. fanega; cebada, de 30 á 36; maíz, de 40 á 44; garbanzos, de 100 á 160; carneros, de 50 á 60 rs. uno; ovejas, de 24 á 30; borregos, de 20 á 25; lana, de 50 á 55 rs. arroba.

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 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 corresponsaló directamente á esta administración sin libranos su importe, pagarán por razón de giro y comisión cuatro reales mas, siendo por tanto su precio por un año. 44

Editor responsable, D. LEANDRO RUBIO.

MADRID.—Imprenta de T. Nuñez Amor, calle el Ave-Maria núm 3.—1867.