

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 Lopez Martínez, secretario de la Asociación general de ganaderos. Señor don 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.—Proposición sobre que se espenda en todos los alfolíes la sal misturada para uso de los ganados.—Cultivo de la viña en los primeros años de plantacion.—Fabricacion del vinagre.—Depósito de caballos sementales del Estado.—Revista comercial.

PROPOSICION SOBRE QUE SE ESPENDA EN TODOS LOS ALFOLÍES LA SAL MISTRADA PARA USO DE LOS GANADOS.

(Conclusion.)

Siendo yo diputado por la provincia de la Coruña, el mas humilde de todos ellos y el menos digno, parece natural que empiece por la provincia de la Coruña. Número total de las siete especies de ganado inscrito en el último censo: en la provincia de la Coruña 955.738 cabezas, este es un dato oficial, repartidas entre 216.502 propietarios: este tambien es un dato oficial; es decir, que corresponden á poco mas de cuatro cabezas á cada uno. Lo mismo podría decir de Astúrias y de las demas provincias de Galicia ademas de la Coruña y de otras varias de España. Y yo pregunto: ¿qué objeto tiene que solo los propietarios poseedores de 100 cabezas de ganado menor hayan de gozar de esta gracia? ¿Es un privilegio á favor de los ricos? Pues si es así solo por eso debe desaparecer. ¿Es una de las medidas de precaucion que la Hacienda se ha creído en el caso de adoptar para evitar que á la sombra de esta proteccion se perjudique la renta de la sal? Pues esta medida, y todas las demas que tiendan á este fin, deben desaparecer desde el momento en que la fórmula de la inutilizacion de la sal sea una verdad, desde el momento en que la fórmula de la inutilizacion de la sal reuna las condiciones que marcaba el real decreto de 16 de enero de 1854, de que ya he hablado al Congreso.

Voy, pues, á hablar de la fórmula, porque parece lo natural, atendido el objeto de mi proposicion, que yo hable de la fórmula de la inutilizacion. La usada por el gobierno español ¿satisface ó no las aspiraciones de la Hacienda, llena ó no llena los deseos de la administracion? A juzgar por los datos oficiales, señores diputados, es inmejorable; solo encuentro en uno de ellos una queja que la direccion de estancadas dirige á los administradores de Hacienda pública, diciéndoles que ha llegado á entender que en algunas provincias se hace esta operacion de la mezcla de la sal de una manera incompleta, que la sal no se tritura, que queda solo quebrantada y en grano. La verdad es que esto me parece chico pleito: si no se tritura bien, que se triture: esta es cuenta de la administracion. Pero en fin, sea por esto ó por otra causa, ¿no satisface la fórmula las aspiraciones de la administracion, no llena los deseos del señor ministro de Hacienda? Pues lo natural, lo lógico es nombrar una comision facultativa que haga nuevos estudios y proponga al gobierno otra fórmula que llene esas aspiraciones y deseos.

Tengo motivos para suponer, visto lo que pasa en Italia, en Bélgica y en Prusia, que hay medios de inutilizar la sal de modo que la administracion pueda estar completamente tranquila. No es esto decir, señores diputados, que la desnaturalizacion de la sal sea tan completa que no sea posible revivificarla por medio de procedimientos quimicos mas ó menos complicados: no se trata de eso; se trata de probar que hay medios de inutilizar la sal de modo que su rehabilitacion sea tan costosa, que no proporcione utilidad ni ventaja alguna al verificarlo al que se proponga hacerlo. Con esto estará resuelto el problema.

Ya os he dicho que para gozar de esta gracia es menester ser ganadero contribuyente y poseer 100 cabezas de ganado menor ó su equivalente: la venta de esta sal solo se verifica en las capitales de las provincias, que es donde menos falta hace: para disfrutar de esta gracia se necesita formar espediente: el ganadero tiene que hacer una solicitud á la administracion de estancadas, acompañada de una certificacion del secretario del ayuntamiento con el V.^o B.^o del alcalde; tiene que conformarse con la comprobacion que sobre el amillaramiento de la riqueza pecuaria hace la administracion pública; despues tiene que recoger el libramiento visado y revisado, y ya está en aptitud el ganadero.... ¿de qué creéis, señores diputados? ¿De tomar la sal que él cree necesita? Nada de eso; de tomar ja que le dé la administracion con arreglo al número de cabezas declarado. Pedir mas seria gollería. ¿Qué sencillez en los trámites! ¿Qué brevedad en los procedimientos! ¿Cuántos paseos de recreo no hace dar la

administracion á sus protegidos! Asi es que muchos renuncian á la proteccion con grave daño de los intereses públicos.

Pero no pára aquí. A la junta que se forma para inutilizar la sal debe asistir precisamente uno de los mayores contribuyentes por la riqueza pecuaria, y todos los que han de gozar de esta gracia tienen que ser ganaderos contribuyentes á título de tales. Esta condicion en algunas provincias podrá tener objeto; en las provincias gallegas, si alguno tiene, es concluir completamente con la proteccion que el legislador les quiso dispensar. Allí no hay ricos ganaderos, allí no hay ganaderos contribuyentes dedicados á la cria y recría; por consiguiente no hay ganaderos en la acepcion que la administracion da á esta palabra. Y sin embargo, señores diputados, ¿creéis que es de poca importancia la riqueza pecuaria de las provincias gallegas? Ya sabéis, señores, que á mi no me gusta hablar sino con datos.

Recuento de 24 de setiembre de 1865. Ganado vacuno en toda España: 2.904.598 cabezas.—Ganado vacuno en las provincias de Galicia: 920.355 cabezas, que equivale al 32 por 100, ó sea cerca de la tercera parte del ganado vacuno en toda España. ¡Grande anomalía! Estos propietarios se ven imposibilitados con arreglo á las instrucciones vigentes de atender con economía al sostenimiento de sus ganados. Ved, señores, si son intereses de poca cuantía los intereses de que en este momento me hago eco, y si con justicia pido que desaparezcan todas las trabas que la administracion impone. Galicia, señores, surte de carnes á gran parte del litoral y del centro de España, y ha esportado además para Inglaterra en los últimos seis años, 44.971 cabezas de ganado, que importan, calculadas por lo bajo, 53.000.000 de reales. Esta esportacion aumenta de día en día; el *Rynder pest*, esa terrible epidemia de la raza bobina que ha assolado gran parte de la Rusia, el Austria, la Irlanda y la Inglaterra, no ha llegado por fortuna á nuestro país; así es que los extranjeros acuden á nosotros para surtirse de ganados: en el puerto de la Coruña hay 12 goletas que trasportan los ganados á los mercados ingleses. Bastan estos datos para que comprendáis la oportunidad de mi proposicion, aunque me tacheis de inmodesto.

Creo haber demostrado que la riqueza pecuaria es un ramo de la riqueza nacional tan digno de ser protegido, como, por ejemplo, la salazon de carnes, la fabricacion de productos quimicos, como la de baldosas; todas esas industrias, en fin, á quienes la administracion protege dándoles sal á precio bajo. Creo tambien haber demostrado que con las actuales trabas de la instruccion no se llena el objeto del legislador; trabas que no veo en la ley, sino en la instruccion. Y creo, por último, haber de-

mostrado que la manera de conciliar los intereses de la administracion con los intereses del pais es buscar una fórmula distinta de la actual, si esta no llena su objeto para la inutilizacion de la sal.

Con estos datos, señores, voy á recordaros mi proposicion para que os sirvais fijaros en su espíritu.

«Desde 1.º de marzo de 1868 la sal destinada al uso de los ganaderos y de la agricultura se venderá libremente en todos los alfolíes del Estado.» Es decir, que yo pretendo que se venda la sal sin exigir al comprador ninguna condicion mas que la del pago del género. Sé que se me dirá que esto podrá perjudicar á los intereses de la Hacienda; pero como despues pongo: «prévia su inutilizacion para otro objeto,» quedan á salvo los intereses de la administracion. Digo que se venda á 12 rs. quintal: en la actualidad se vende á 19: yo no creo que el precio de 12 rs. sea muy bajo; sin embargo, he oido decir á personas conocedoras y competentes que no puede bajarse á tanto, que á la administracion le cuesta mas; pero como lo que os voy á pedir es que tomeis en consideracion mi proposicion, y no que la acepteis, lo que debeis mirar no es lo testual de la proposicion, sino su espíritu.

Yo digo desde 1.º de marzo de 1868; quizás sea el plazo muy corto; pero esta es la letra, no el espíritu. Digo que se venda á 12 rs. quintal; pero este no es el espíritu de la proposicion; el espíritu es el siguiente: que á la mayor brevedad posible la sal para el uso de los ganados y de la agricultura se venda libremente en todos los alfolíes del Estado. El espíritu es la proteccion á la agricultura y á la ganadería, conciliando esta proteccion con los intereses del Estado; que el plazo sea lo mas breve posible, el precio lo mas bajo que sea dable. Esta es la esencia de la proposicion. Yo ya sé que, ademas de los ganaderos, gozarán de este beneficio los agricultores para abonos salitrosos: pero no veo en esto ningun perjuicio; al contrario, con esto ganará la agricultura y crecerán los impuestos.

Antes de concluir voy á repetir una máxima que senté al principio. Es regla de buen gobierno que no conviene sobrecargar al contribuyente en interés del propio fisco. Enhorabuena que el gobierno cobre mucho si es preciso, pero que haga sufrir poco; que cada sufrimiento ahorrado es un recurso economizado para crear nuevos impuestos ó para aumentar los ya creados.

La suma de contribuciones que paga un pais no debe regularse solamente por lo que ingresa en las cajas públicas; hay que añadir los vejámenes, las demoras, los obstáculos que se ponen á la produccion y los beneficios de que los contribuyentes se ven privados á consecuencia de

estos vejámenes, de estas demoras y de estos obstáculos. España, por desgracia nuestra, no marcha al frente de los países industriales; la exagerada reglamentación, las trabas fiscales no son el mejor aliciente para el trabajo.

CULTIVO DE LA VIÑA EN LOS PRIMEROS AÑOS DE PLANTACION.

Plantada la viña con sujeción á buenas reglas, queda instalada bajo las mejores condiciones y en su grande y natural potencia de vegetación; favorecida por un prudente cultivo, crece y desarrolla prodigiosamente, así en los terrenos mas áridos y accidentados como en las llanuras mas dulces y laborables, rindiendo en su edad adulta frutos muy abundantes y sabrosos, que compensan con usura los afanes del colono.

Siguieado nuestro propósito, hemos de trazar ahora el curso normal de la vegetación de la vid, desde su infancia hasta la época de su mas completo crecimiento y producción, combatiendo de paso algunas prácticas viciosas y funestas de los agricultores.

Primer año. Luego que el joven sarmiento comienza á dar señales de vida, se observa muchas veces que nacen del mismo varios ramitos laterales que es preciso destruir pronto, dejando tan solo el brote que sale mas recto y mas vigoroso de una de las dos yemas exteriores. Otras veces sucede que la yema superior existente en la tierra vegetal, resguardada que ha sido de la intemperie, es la que sube con mas fuerza, absorbiendo desde un principio la mayor parte de la savia, entonces conviene respetar esta yema, destinada á la formación de un buen tallo vertical, á cuyo efecto se descalzará un poco la planta, acortando el sarmiento muy cerca del origen del brote dominante. Es una lamentable negligencia la de muchísimos colonos que, terminada la plantación de la vid, la abandonan á si misma durante el primer año, limitándose únicamente á cortar el exceso de longitud de cada sarmiento, dejándole con dos ó tres ojos sobre la tierra, y á dar á la misma una ó dos labores generales. Los diferentes ramos que comunmente nacen de cada majuelo, luego de estallada la estación primaveral, consumen la savia que debiera afluir á la yema que ha salido mas erguida y lozana, resultando un conjunto de vegetación débil y sin dirección alguna, que trasciende al porvenir de la cepa, retardando su buen desarrollo y anormalizando ya su constitución. Además, como en el invierno próximo acostumbran podar

á dos yemas una de las citadas ramificaciones, la que mas bien parece á los ojos del agricultor, prescindiendo siempre de la buena ó mala inclinacion que toma el tallo principal y de otros cuidados necesarios, no es de estrañar que las cepas no fructifiquen hasta el año tercero ó cuarto de su existencia, ni que, creadas bajo tan pobres auspicios, las veamos crecer mal conformadas, rastreras y poco robustas.

Cuando el ramo único y principal que en sana práctica se ha dejado á la planta alcance la altura de treinta á cuarenta centímetros, deberá detenerse, quitándole con los dedos índice y pulgar su herbáceo y pequeño remate. Esta concentracion de la savia, altamente favorable al vigor del ramo-tallo, suele determinar el desarrollo de nuevas ramificaciones, ya en el espresado remate, ya en el origen de las hojas, en cuyos casos importa igualmente detenerlas á tres ó cuatro hojas encima de su base. En las viñas bien plantadas en terrenos fértiles y favorecidas por las circunstancias meteorológicas, sucede á veces que las indicadas ramificaciones dan lugar á otras segundas, las cuales deberán tan solo detenerse si su estension llega á los treinta centímetros.

A beneficio de las sencillas manipulaciones que acabamos de insinuar, los ojos laterales que nacen á lo largo del tallo crecen integros y sin mutilacion alguna, y, en su plena nutricion hasta el fin del año, quedan mas aptos para dar fruto en el año inmediato. En efecto, la observacion nos ha manifestado mas de una vez que en la segunda época de vegetacion aparecen ya en muchas cepas algunos racimos que, bien sazonados, rinden su contingente de mosto.

Durante el primer año hay que dar á la tierra dos ó tres labores generales á fin de airearla debidamente, ponerla mas cultivable y destruir las yerbas á medida que se reproduzcan. Por último, en diciembre ó enero siguientes ha de podarse la cepa, quitándole todas las ramificaciones laterales y dejando solamente el tallo principal á una altura de treinta á cuarenta centímetros. A la formacion de este tallo único, alto, vigoroso y recto, ha de dirigir el colono sus miras para solidar el porvenir de sus viñedos.

BUENAVENTURA CASTELLET.

FABRICACION DEL VINAGRE.

La fabricacion del vinagre, ejercida por algunos propietarios de viñas

y tambien por algunos industriales de los que se dedican á la compra de uva para venderla al por menor, no está bastante generalizada: tal es nuestra opinion. En este pais es muy frecuente por efecto del calor y de otras causas el que el vino se ágrie; esa enfermedad, esa alteracion espontánea del vino, produce una cantidad de vinagre mayor que la que puede consumirse; pero hay que tener presente que al torcerse el vino no siempre se desarrolla en él *ácido acético*, que es lo que se requiere principalmente para obtener un buen vinagre.

Esta circunstancia ha dado nacimiento al arte esclusivo de la acetificacion, ó sea fabricacion del vinagre.

Y así debia suceder, puesto que de la alteracion espontánea del vino no siempre se obtiene un buen vinagre; aun cuando tal resulte, será por casualidad, y hay por lo mismo mucho peligro que carezca del color, transparencia y otras circunstancias que le hagan aceptable en una mesa decente ó medianamente bien servida.

Por eso nos hemos decidido á recopilar lo que sobre el particular ha escrito el conde de Chaptal.

Los caracteres del vinagre son los siguientes:

Olor particular, vivo sin ser irritante.

Color del vino que lo ha producido, trasparente como el agua cuando se le ha destilado.

Concentracion ordinaria de 2 á 5 grados.

Entre las condiciones principales que exige la acetificacion, las hay necesarias y favorables: veamos el grado de influencia de unas y otras.

1.^a condicion. *La presencia en el vino de una porcion del principio vegeto-animal.*

El vino despojado de todo su principio vegeto-animal no se ágría ya; pierde su color, se vuelve acerbo, pero sin agriarse. Se determina la acetificacion poniendo á macerar en el vino ramas de vid, raspa de racimos, leña verde, etc.

2.^a condicion. *La existencia de un principio espirituoso.*

Todos los cuerpos que han sufrido la fermentacion espirituosa son susceptibles de una acetificacion espontánea; los vinos, la cidra, la cerveza, etc., se hallan en este caso.

Los vinos mas generosos ó los mas ricos en alcohol suministran los mejores vinagres.

La sola adiccion de alcohol á sustancias que contienen principio extractivo, determina en ellas la fermentacion ácida. Stahl habia ya observado que si se humedecian flores de rosa con alcohol, y se las metia en vasos donde se las pudiesen agitar de cuando en cuando, se formaba vinagre.

Después de haber sacado del vino por medio de la destilación todo el alcohol que puede suministrar, basta rociar con este el residuo para desarrollar en él una buena fermentación acetosa.

De estos y otros hechos puede deducirse que las sustancias extractivas, amiláceas, vegeto-animales, espirituosas, etc., pueden servir de base indistintamente a la fermentación acetosa y a la formación del vinagre. El movimiento y el calor no sirven más que para facilitar su combinación con el oxígeno del aire atmosférico; de suerte que estas sustancias suministran lo radical al ácido que es el resultado de esta fermentación.

3.ª condicion. El contacto del aire.

Ninguna materia alcohólica experimenta la fermentación ácida si no está en contacto con el aire; los vinos bien tapados en la botella, los residuos de la uva bien cerrados en los barriles, se conservan sin alteración; pero se acidulan desde el momento en que el aire penetra en los recipientes.

4.ª condicion. Un grado de calor sostenido entre 20 y 30 del termómetro de Reaumur.

La acetificación se opera con frecuencia á un grado mucho más bajo; pero entonces es lenta, y la observación ha probado que la temperatura de 20 á 30 grados era la más favorable. En los sitios donde se fabrica el vinagre se tiene la precaución de mantener el calor á ese grado por medio de estufas cuando no lo da la atmósfera.

5.ª condicion. Levadura.

Mientras los principios constituyentes de un cuerpo están en justa proporción ó en su equilibrio natural, no sobreviene ningún cambio; pero si se hace predominar uno de estos principios, ó si se introduce en ellos uno extraño, el equilibrio se rompe, el orden de las afinidades se cambia y se da lugar á movimientos, á reacciones que cambian la naturaleza del compuesto primitivo: en eso consiste el primer efecto de las levaduras.

Puede ser también dirigir ó dominar la marcha de las nuevas operaciones y determinar anticipadamente el resultado que debe obtenerse empleando fermentos de tal ó cual naturaleza: por eso las heces de vinagre y las cubas impregnadas de él deciden y facilitan la acetificación.

6.ª condicion. Un ligero movimiento.

Sabido es que para preservar el vino de toda alteración se le ha de tener al abrigo de las sacudidas y en sitios en donde el aire esté en calma y la temperatura fresca é igual.

Un ligero movimiento que se imprima por intervalos al tonel que contiene vino, un sacudimiento promovido en el aire por una causa cualquiera capaz de producir un ligero temblor en el vino, son causas muy ordi-

narias de la alteracion de los vinos; por eso en las bodegas poco profundas, lo mismo que en las que reciben la sacudida continua de alguna mecánica estrepitosa ó de la rotacion diaria de los carruajes, el vino se conserva difícilmente. Es probable que el efecto del trueno sobre el vino no recoce otra causa.

En todos los casos, el primer efecto del movimiento es mezclar con el vino el tártaro, la hez y generalmente todos los principios que se depositan mediante la quietud: consiguientemente, la depuracion ó clarificacion se hace imposible, y todas las materias restituídas á un licor que se habia purgado de ellas y puestas de nuevo en contacto con el aire forman una cantidad igual de levadura de fermentacion.

Esta doctrina está perfectamente de acuerdo con los cuidados que se toman para preservar el vino de toda alteracion: se le deja depurar, se le trasiega, se le cuela, y mediante todas estas operaciones se le desembaraça de todos los principios que pudieran promover la fermentacion acida.

Enumeradas las principales condiciones de la acetificacion de los líquidos fermentados, falta describir los fenómenos de ella.

- 1.º Se produce un movimiento en la masa y una suerte de sacudimiento de todas las partes constituyentes, que se hace sensible á la vista.
- 2.º Se desprende calor: el autor dice haberla visto elevarse á 25 y 30 grados en grandes volúmenes de líquido.
- 3.º Se ve que se elevan y se escapan pequeñas burbujas, que son una mezcla de alcohol y de ácido carbónico.
- 4.º El líquido se enturbia; se ve cómo se agitan y se mueven en su seno estrias que se elevan, se precipitan, se dividen, se reúnen y forman un depósito, semejante por su consistencia á una papilla adherente con fuerza á todos los cuerpos que toca.

Quando todos estos fenómenos han cesado y que se ha formado el depósito, el líquido está claro y el vinagre queda hecho.

En la conversion del vino en vinagre el alcohol desaparece completamente; y si la destilacion del vinagre le produce alguna vez, es que la acetificacion es todavia incompleta.

Los líquidos espirituosos ó alcohólicos sufren todos la fermentacion ácida, y los que suministran mas alcohol son los que dan mejor vinagre.

El conde de Chaptal da algunos detalles sobre la fabricacion del vinagre de vino, del vinagre de grano y del que se estrae de las sustancias vegetales por medio de la destilacion; nos limitaremos por hoy á dar un extracto de lo que dice respecto á la fabricacion

DEL VINAGRE DE VINO.

El procedimiento mas antiguamente conocido es el descrito por Boerhaave, consiste en colocar dos cubas de madera en un sitio cálido; se sujeta en ellas un zarzo ó especie de parrillas a una pequeña distancia del fondo. Sobre este zarzo se establece una capa medianamente apretada de ramas verdes de vid, y se acaba de llenar el tonel con escobajo, raspas. Cuando las cubas se hallan así dispuestas, se llena una de vino, y la otra hasta la mitad solamente. A las veinte y cuatro horas se llena el tonel que estaba á medio llenar con líquido del otro; veinte y cuatro horas mas tarde se vuelve á verter del tonel lleno al otro que se ha vaciado, y se renueva esta operacion todos los dias hasta que el vinagre esté hecho. Por este medio moderan sin cesar la fermentacion, conserva en un movimiento conveniente la masa que está en fermentacion y la acetificacion es completa al cabo de quince ó veinte dias. El calor del sitio donde se trabaja debe de ser de 18 á 22 grados del termómetro Reaumur.

El vinagre de Orleans ha adquirido tal celebridad, que los procedimientos que allí se usan para su fabricacion deben considerarse como los mejores. Hé aqui á qué se reducen, segun MM. Prozet y Parmantier, dos buenos jueces en este asunto:

En las fábricas de Orleans emplean toneles que contienen como unos cuatrocientos litros de vino; son preferidos los que han servido ya para la fabricacion del vinagre.

Colocan estos toneles en tres filas, los unos sobre los otros, los cuales tienen en la parte superior un agujero de dos pulgadas de diámetro, que queda siempre abierto.

Por otra parte el fabricante tiene el vino que destina á la acetificacion en toneles, en los que pone una capa de astillas de haya, sobre las que se deposita la hez fina, quedándose pegada; de estos toneles va sacando el vino muy clarificado para convertirle en vinagre.

Se empieza por echar en cada madre (tonel) cien litros de buen vinagre hirviendo, y se le deja allí en reposo durante ocho dias; se mezcla en seguida diez litros de vino en cada madre, y se continua añadiendo cada ocho dias una cantidad igual, hasta que la vasija esté llena; en este estado se dejan pasar quince dias antes de poner el vinagre en venta.

No se vacian jamás las madres mas que hasta la mitad, llenándolas sucesivamente, segun queda dicho, para convertir otro vino en vinagre.

Para saber si la madre trabaja acostumbran los fabricantes sumergir una duela en el vinagre y sacarla en seguida; si el cabo mojado de la due-

la presenta espuma ó *flor de vinagre*, es que la fermentacion marcha y está en grande actividad, y añaden mas ó menos vino á intervalos mas ó menos próximos, segun la espuma es mas ó menos considerable.

En verano el calor del laboratorio es suficiente para la acetificacion; mas en invierno se mantiene un calor constante de 18 grados con el auxilio de una estufa.

En la mayor parte de las casas de campo conservan en un sitio, cuya temperatura sea igual y suave, un tonel que llaman *el tonel del vinagre*, en el cual vierten el vino que se ágría, y lo tienen siempre lleno, reemplazando con vino el vinagre que sacan. Para establecer este precioso recurso basta haber comprado una sola vez un tonel de buen vinagre.

En todo pais de viñedo se hace vinagre con las raspas y escobajo, con el residuo de la destilacion, etc.

Secando muy bien al sol las raspas de la uva é impregnándolas en seguida de vino generoso, se desarrollará una fermentacion ácida.

El escobajo de la uva, despues despues de haberle estraído el zumo, se calienta al contacto del aire, y todo el líquido de que está impregnado pasa al estado de ácido.

Se produce tambien un vinagre ligero con el residuo de la destilacion de los vinos.

Para clarificar el vinagre basta verter en una *dama juana* (1) de vinagre un vaso de leche hirviendo y agitar la mezcla. Se forma un depósito, el vinagre se vuelve pagizo y conserva su aroma que pierde por la clarificacion.

Por extracto,

PABLO GIRON.

(1) Botella grande.

DEPOSITOS DE CABALLOS SEMENTALES DEL ESTADO.

CRIÁ CABALLAR. — CUBRICIÓN DE 1867.

Relación de los puntos en que se han establecido las paradas de caballos para la cubrición de yeguas en el año actual.

(Continuación.)

Nombres de los caballos.	Pelos ó capas.	Años de edad en 1867.	Ganaderías.	Pueblos donde residen.	Provincia.	Yeguas que han cubierto.
Saborero.	Alazan.	8	Raza anglo-normanda.	,	,	24
Young-Conférançe.	Idem.	8	Pura sangre inglesa.	,	,	19
			<i>Olmeco.</i>			
Hilvanado.	Castañó.	11	D. J. Martínez Enrile.	,	,	16
Espirituoso.	Idem.	9	Excmo. Sr. M. de la Gomera.	,	,	17
			<i>Villalon.</i>			
Donoso.	Idem.	8	Excmo. Sr. M. de Perales.	,	,	22
Intermedio.	Idem.	7	D. Mariano Tornero.	,	,	23

ECO DE LA GANADERIA.

PROVINCIA DE SALAMANCA.

Salamanca.

Oprativo.	Castaño.	41	D. Marcelino Solana.	Malpartida.	Cáceres.	25
Liso.	Negro.	8	Doña Inés Bonilla.	Ecija.	Sevilla.	24
Ebón.	Castiño.	11	Pura sangre inglesa.			21

Ciudad-Rodrigo.

Ibero.	Gris claro.	8	Raza percherona.	Jerez.	Cádiz.	20
Desalfado.	Castiño.	6	D. Juan Oronoz.	Montellano.	Sevilla.	22
Membrado.	Negro.	6	D. Juan Cobarcho Reina.			20

Ledesma.

Costurero.	Idem.	9	Sra. Viuda de Varela.	Medinasidonia.	Cádiz.	25
Insinitivo.	Tordo.	7	Excmo. Sr. M. del Arenal.	Ecija.	Sevilla.	25

Alba de Tormes.

Novelero.	Castiño.	7	D. Fernando Hidalgo.	Don Benito.	Badajoz.	17
Arrepellido.	Idem.	5	Real yeguada.	Aranquez.	Madrid.	18

Vitigudino.

Galopado.	Castiño.	6	Sra. Viuda de D. Francisco Murube.	Los Palacios.	Sevilla.	22
Mimoso.	Idem.	3	D. Agustín Armero.	Carmona.	Idem.	20

Miradero.	Castaño.	5	D. Miguel Montalvo.	Saltaña.	Lora del Río.	Sevilla.	10
Lamel.	Tordo.	10	Sra. Viuda de D. V. Escalera.	Jerez.	Jerez.	Cádiz.	24
Figurete.	Negro.	7	D. Juan Oronoz.	Idem.	Idem.	Idem.	14
			<i>Cervera.</i>				
Opúsculo,* Fiel.	Idem. Tordo.	12 6	D. Fernando Zambrano. D. Pedro Chacon.	Llerena. Jerez.		Badajoz. Cádiz.	25 20
58 caballos.							799
DEPOSITO DE JEREZ DE LOS CABALLEROS.							
PROVINCIA DE BADAJOZ.							
<i>Olivenza.</i>							
Infectador. Filipino.	Negro. Idem.	8 6	D. Ramon San Juan. D. J. Martinez Arpillaga.	Carmona. Puerto de Sta. Maria.		Sevilla. Cádiz.	25 15
<i>Jerez de los Caballeros.</i>							
Preferido. Fino. Raudal. Maudito.	Bayo. Tordo. Idem. Castaño.	11 4 3 4	Sr. M. de Torres-Ortiz. D. Francisco Mora. D. Manuel Perez Sancho. D. J. Martinez Enrile.	Cáceres. Vejer. Coria del Río. Medinasidonia.		Cáceres. Cádiz. Sevilla. Cádiz.	15 13 11 10

(Se continuará.)

REVISTA COMERCIAL.

El tiempo no podemos decir que es riguroso; pero dista mucho de ser enteramente favorable al campo. Nótase en casi todas las provincias la falta de lluvias; la vegetación sin embargo no se resiente en gran manera.

La siembra tardía nace y se sostiene bastante bien por punto general; la temprana ha padecido mucho, habiéndose perdido por completo, señaladamente la de granos menores en algunas comarcas.

Los labradores de pequeña propiedad desean vivamente que la tierra se riegue con una lluvia abundante para empezar á sembrar guisantes, cuya semilla es un gran recurso en los pueblos.

Nos escriben de Estremadura que el tiempo no es en aquella region esencialmente pecuaria tan favorable como hace un mes se prometian los ganaderos. Nace poquisima yerba, y los ganados no hacen mas que sostenerse. La cria es escasa y está débil; el ganado vacio engorda poco.

Respecto del ganado mayor, tenemos de todas partes muy malas noticias; las yeguas están sumamente delgadas, habiendo muerto 30 en una dehesa próxima á esta corte; en la Mancha mueren tambien bastantes vacas. Solamente está gordo el ganado cabrío y se vende á buen precio. Se ha ofrecido á 140 rs. la res por algunos atos que pastan en las faldas de Sierra-Morena.

La última semana ha concurrido bastante ganado de cerda al matadero de esta corte; los precios no han variado sensiblemente. Puede señalarse el de 60 como tipo medio.

En estos últimos dias se ha paralizado un poco la compra de granos, y como es consiguiente el precio ha hecho un ligero retroceso, que puede calcularse en 2 rs. por fanega.

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* repartida en diciembre de 1860.

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

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

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

Editor responsable, D. LEANDRO RUBIO.

MADRID.—Imprenta de T. Nuñez Amon, calle del Ave-Maria, núm. 3 — 1868