

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 —De los verdaderos provechos de la avena y de las diferencias de calor segun la situacion de los suelos.—Los vinos de España.—La guañadora de Wood.—Método de curacion del repilo del olivo.—El tribunal de las aguas en Valencia.—Revista comercial.—Correspondencia particular del ECO DE LA GANADERIA.

DE LOS VERDADEROS PROVECHOS DE LA AVENA Y DE LAS DIFERENCIAS DE CALOR SEGUN LA SITUACION DE LOS SUELOS.

La avena tiene tres grandes ventajas sobre todos los otros granos blancos. La primera es criarse y producir medianamente en suelos donde otros granos no hacen sino consumirse y aun no llegan á nacer: la segunda ser abundante cuando se la siembra en algun buen prado ó terreno de pastos recién abierto; podriamos citar ejemplos de ello; la avena, pues, aun sin gastos de labor y de abono produce cosechas que admiran: por otra parte se sabe por experiencia que esta produccion es de todas la que mas perfectamente prepara el terreno para el trigo, objeto de los mas importantes para todos los paises de granos. La tercera ventaja de la avena viene de la bondad de su paja para el alimento de las bestias. Este objeto sin duda debe entrar para algo en cuenta, pues en efecto los animales la prefieren á toda la demas paja, porque realmente, esceptuando la de trigo, todas las otras pajas no tienen valor alguno. Ciertamente que la de trigo es superior á la de avena para cubrir las casas; pero á lo menos la de avena puede servir en el mismo uso, porque dura mucho. Y finalmente, para decirlo todo, un buen agricultor ha de considerar á esta paja por uno de los mayores provechos que saca de este grano.

Si se consideran las ventajas que por lo general resultan de los otros granos, se puede decir que ninguno hay á quien no iguale la avena. Pri-

meramente sirve al labrador de ocasion de variar sus producciones, que es una grandísima utilidad para la agricultura en general y particularmente en el nuevo método. Se nota tambien que ningun perjuicio trae á cualquiera de los que se siembran despues de él; bien al contrario, parece favorecer toda especie de cultivo que la situacion y la mas ó menos fertilidad del terreno pueden prometer. Otro provecho no menos digno de la consideracion del agricultor es que se tiene tiempo, despues de hecha la cosecha de otra produccion, de dejar que la tierra se beneficie con el descanso que se la da y con las heladas del invierno, porque hasta la primavera siguiente no se siembra la avena. Finalmente, este grano es superior á otros muchos granos por cuanto se le puede sembrar con las yerbas artificiales, y de esta mezcla dependen casi todos los provechos del nuevo cultivo.

Oigase á un autor moderno que prefiere la avena á la cebada, y se explica así:

«La avena es de todos los granos el mas propio á sembrarse con alguna yerba si el terreno está en buena labor, porque los tallos ó cañas de la avena se mantienen mas firmes que los de la cebada, y por este medio las yerbas están menos espuestas.»

Con razon nota este autor «si el terreno está en buena labor,» porque rarísima vez sucede se le abone tanto por motivo de la avena cuando se le siembra de yerbas artificiales como para la cebada, y es de esperar inferior cosecha de yerba cuando el terreno está en estado menos bueno. Pero el mejor modo que hay de juzgar de la superioridad de una ó de otra de las producciones es ver, cuando los terrenos son de igual bondad, cuál prueba mejor. Concluimos, pues, diciendo que la avena tiene otras muchas ventajas sobre la cebada, como se puede reconocer por lo ya dicho y por los cálculos que se pueden hacer y comparar unos con otros.

Entiéndase que nos referimos á las avenas blancas: algunos autores ingleses manifiestan querer insinuar que la grande utilidad de este grano consiste en que se cria en el Norte de la Inglaterra, donde ningun otro grano puede probar. Es importante examinar este punto para que los agricultores no se desanimen, en cualquier pais donde estén situados, y para mostrarles que con un poco de inteligencia y de prudencia pueden emprender el cultivo de todo género de granos y de vegetales, observando siempre no entregarse muy ligeramente á experimentos demasiado costosos.

JOSÉ ANTONIO VALCÁRCEL.

LOS VINOS DE ESPAÑA.

El *Monitor vinicole* ha publicado un artículo en el cual uno de sus redactores, Mr. L. Maurial, manifiesta su opinión sobre los vinos de España en la exposición universal de París.

Dice así:

«Ha sido menester todo el deseo que teníamos de estudiar los vinos de este bello país (España) para vencer todas las dificultades que hemos experimentado para llegar á probarlos. Al fin lo hemos logrado despues de ocho visitas á lo menos, y á pesar de tener la autorizacion del señor marqués de Bedmar, comisario de la exposicion española.

Es preciso que digamos tambien que en todos los puntos donde se gusta se forma en torno del catador autorizado un grupo de visitantes que suponiendo público este acto, sin empacho ninguno pretestan el deseo de instruirse, lo que puede traducirse por el deseo de beber. Así comprendemos que los encargados de guardar los productos se manifiesten acerca de ello muy circunspectos.

Es sin duda una dura tarea el gustar vinos, especialmente cuando son estos mas ó menos licorosos, y los señores comisarios deberian comprender que si no experimentamos ningun placer en pasar revista de los productos de su nacionalidad, los damos á conocer á nuestros lectores: esto es una ventaja para los espositores y un ingrato trabajo para nosotros.

La reputacion altamente merecida de los vinos de España es un hecho tan notorio, que sobrevivirá sin duda á la exposicion de aquellos productos. Los vinos de Alicante, Málaga, Cariñena, Jerez, Rota, Pedro-Jimenez, la malvasia, garnacha y moscatel son vinos tan conocidos por su calidad, que aun cuando nos han sido presentados turbios y en un estado deplorable de fermentacion, no ha disminuido por esto la estima que hacemos de estos excelentes productos.

Esta exposicion es realmente rica en vinos de diversos gustos, aunque la mayor parte sean vinos generosos. Pero como ya hemos manifestado, su aspecto no es satisfactorio; esto proviene en parte del poco cuidado en embotellarlos—nos parece que los españoles son poco experimentados en este punto;—pero sobre todo la causa principal está en el lugar en donde están colocados. La exposicion de estos productos no nos parece conveniente aunque aparezca perfectamente ordenada; aquello es una verdadera estufa. Es el sistema de calentamiento de Mr. Pasteur aplicado involuntariamente. Los vinos que resisten á la temperatura tórrida en

que están colocados se les podrá proclamar vinos sólidos; allí envejecerán por tres años en seis meses, y la vuelta de la expedición valdrá tanto como el regreso de la India.

Lo que con mas interés deseábamos conocer era la calidad de los vinos negros ordinarios de ese país. Si se atiende la situación actual de nuestros vinos de 1866 y el estado de nuestros viñedos, se comprenderá la utilidad de este estudio. Conocemos los vinos de Benicarló, de Huesca y de la provincia de Tarragona. En vinos de Benicarló hemos visto vinos sin color y opacos; en vinos de Huesca los hay de todas clases, excepto unos buenos vinos negros de dicha procedencia que gustamos en los almacenes de una de las principales casas de comercio de París.

En vinos de Tarragona hemos gustado los productos del Sr. Castell de Pons, vinicultor distinguido y gran productor de toda clase de buenos vinos. El que con mas preferencia nos ha llamado la atención es un vino negro bastante bueno, fuerte, de buen color, limpio, de gusto y de un aroma bastante agradable. Este vino es de la cosecha de 1865 y se le puede achacar el ser ligeramente dulce, lo que podría trocarse en una cualidad si se le empleara para dar fuerza á vinos demasiadamente débiles. Este vino es seguramente tan bueno como los del mismo año de Sain-Guilles en el Gard. El Sr. Castell de Pons ofrece este vino á 20 francos el hectólitro (1), sin casco y todos los gastos de cuenta del comprador; hay en este momento 40.000 hectólitos disponibles. Esta noticia podrá ser útil á aquellos de nuestros lectores que van en busca de vinos negros y de buen gusto para dar fortaleza á ciertos burdeos débiles y aun á ciertos borgoñas.

D. Ramon Argullol, de Manresa (Cataluña), ha espuesto dos botas, una de macabeo dulce, y seco la otra, que tienen alguna analogia con los vinos de Picardan, y se ve anotado sobre el envase el precio de 50 francos el hectólitro.

El Sr. Montaner, propietario en Villa-Montaner (Cataluña), ha espuesto un vino generoso tinto (rouge) llamado néctar, que es sin duda uno de los mas deliciosos vinos de este género que hayamos gustado.

El Sr. Camps es un espositor catalan que tambien ha acompañado sus productos; su espocision está muy bien presentada y sus productos responden á su buen aspecto. Hay rancios de 45 años y hasta de 105, que aunque no hayamos visto la fé de nacimiento, los hemos juzgado excelentes.

(1) Resulta á 4 duros 11 rs. la carga catalana: una carga catalana es igual á un hectólitro y un quinto.

El Sr. Baltasano ha espuesto un vino procedente de la planta llamada Cartagena que tiene un gusto delicioso. ¡Qué país la España! Si los españoles quisieran podrian aventajar á los mejores vinos del mundo, porque parece al gustar alguno de sus productos que pueden hasta embotellar el sol.

No dejamos en olvido un Pedro Jimenez de M. Gutierrez, que nos ha reconciliado con este vino notable, que solo habiamos gustado hasta ahora en estado de almibar; es delicado, fino y suave; refresca la boca y ensancha el corazon.

Hay tambien aguardientes; pero Cognac, Armagnac y Montpellier (prueba de Holanda) pueden dormir tranquilos; ni sabor ni bouquet; limpieza de gusto, hé aqui el aguardiente español.

Si hablásemos de los aceites, ¡qué hermosa coleccion presentariamos á la vista de nuestros lectores! Al precio de 1 franco 25 céntimos los 850 gramos hay aceites que el estómago mas impresionable puede probar en ayunas. El Sr. Castell de Pons puede estar tan satisfecho de los productos que ha espuesto de esta clase como de sus buenos vinos.

En resumen, la esposicion de vinos españoles no se presenta en condiciones favorables.

Hemos enumerado lo mejor que hemos podido apreciar, sin haber visto no obstante todo lo que es digno de ello.

Nuestra conclusion es que los vinos de Jerez ocuparán mas ó menos tarde en el favor público el lugar de los vinos de Madera, porque el verdadero madera desaparece y los vinos de España pueden aceptar toda comparacion con aquel. En cuanto á vinos alimenticios, los españoles tendrán vinos comunes pasables tal vez; pero jamás su suelo afortunado para tantas cosas les dará nuestros buenos vinos ordinarios y menos todavía nuestros vinos finos.

LA GUADAÑADORA DE WOOD.

Sres. Redactores del ECO DE LA GANADERIA.

Muy señores míos y de mi mayor aprecio: He leído el acertado artículo de su corresponsal de París sobre los ensayos de las guadañadoras en Billancourt en la imperial hacienda denominada la Fouilleuse. Hay una circunstancia importante en relacion con estos ensayos que dice mucho y que deseo someter á la apreciacion del público, y es que la guadaña-

dora de Wood es la *única* que concluyó su tarea sin romper ninguna de sus piezas. Siempre he llamado la atención del público sobre el hecho siguiente: que la gran utilidad y perfecto servicio de estas máquinas consiste en la escelencia del material empleado en ellas, y particularmente el hierro fundido (1) y las proporciones exactas de sus partes, que aseguran su fuerza y duracion, y estoy satisfecho de ver esto confirmado por el ensayo hecho en la Fouilleuse.

Me repito, señores redactores, de Vds. atento y S. S. Q. B. SS. MM.

DAVID B. PARSONS.

Madrid 1.^o de julio de 1867.

METODO DE CURACION DEL REPILO DEL OLIVO.

(De la Agricultura Española.)

La misma naturaleza nos enseña las partes útiles y convenientes que en el olivo y cepa hay que respetar, así como las que siéndoles nocivas y perjudiciales se deben desprender. Por un acto espontáneo se separan anualmente de la cáscara ó corteza que aquella les concede para su conservación y otras funciones, y se visten de una nueva para llenar los fines que les son peculiares á su misma índole.

El arte, que es un auxiliar de la naturaleza, ha desatendido este fenómeno anual que á nuestra vista se produce, y en vez de ayudar al olivo y cepa á despojarles de la cáscara ó corteza seca, que es una especie de camisa sucia que ambos vegetales repelen todos los años, sustituyéndola con otra nueva en su lugar, se la conservan, y una tras otra se han ido aglomerando en rededor del olivo y ramas, lo mismo que en la cepa, y han servido de guarida á cuantos insectos se crían á su proximidad, aumentándose en tal grado, que ya ni la una ni el otro pueden alimentar la multitud de familias que en sus cortezas se anidan, de análogas é idénticas cualidades y condiciones, produciendo los mismos efectos en los espesados vegetales, devorando sus frutos y tendiendo á su destrucción.

Por eso el hombre poco observador se confunde y empequeñece ante

(1) Se sabe que en América trabajan el hierro fundido con el carbon de leña por ser este último baratísimo allí.

el fenómeno del repilo y oidium, declarándose impotente para la curacion radical de ambas enfermedades, cuando al ser bien observadas en presencia de la naturaleza, esta le guía á la completa curacion de aquella con tal que se estudien sus fenómenos, tan claros como ella los presenta y manifiesta á primera vista.

Por no haber acudido los naturalistas al método de descortezar las partes secas é insanas del olivo se hallan plagados de los insectos y parásitas que ocasionan la enfermedad del oidium, repilo y otras. Han querido aplicar remedios sin antes acudir á los métodos que asean y limpien las partes en donde se albergan los insectos que producen el mal, y les ha acontecido lo que al médico que queriendo curar una herida cubierta de vellos sin antes cortarlos ni descubrirla, han aplicado medicinas que jamás podian alcanzar su curacion por el cuerpo intermedio que lo impedía.

Ya en nuestra Memoria de 2 de mayo indicamos el sitio donde se acagian los insectos y sentamos bases de donde habia de proceder nuestro método. Así es regla general que todos los insectos sin escepcion, que se componen de ocho ó diez especies, se guarecen debajo de las cortezas secas, sitios y albergues mas amparados del olivo y cepa, como se acredita por los esqueletos y nidos que entre ellas se ven, por ser los únicos puntos de natural acogida en la época de frios, hielos y lluvias: desde esa misma puede principiar la curacion del repilo y oidium hasta bien entrada la primavera de flores, descortezando dichos arbustos y árboles, dando principio por el método y no por un específico, que es el que hasta hoy se ha usado exclusivamente sin poder alcanzar á los sitios donde se guarecen y anidan los insectos.

Por eso los específicos mas sencillos que se apliquen despues de ser descortezados los olivos y cepas, quitado el cuerpo intermedio, producirán el completo esterminio de los insectos que queden, porque entonces obran sobre cuerpos sin el amparo de las cortezas, como ha sucedido hasta el dia.

En defecto de un buen método los naturalistas han introducido y se sigue hoy el de despojar á los arbustos y árboles de sus ramas tiernas y mas lozanas, buscando su ventilacion, como el único método higiénico, cuando por el contrario en ellas se aseguraba mejor cosecha si acudieran á buscar el remedio del mal en las partes que el arbusto y árbol anualmente repelen por serles ya nocivas á su propia naturaleza, y en donde se albergan seres que consumen sus frutos y conspiran á su destruccion.

Estas son las doctrinas y método que inculcan todos los autores que han escrito de agricultura al tratar de las enfermedades que padece el

olivo, ocasionadas por los insectos y que hemos tenido á la vista, proponiendo multitud de remedios; y para que nuestros lectores formen el debido juicio y opinion de los medios consignados y de su ineficacia, vamos á copiar cuanto dice el Diccionario de agricultura de D. Agustin Estéban Collantes y D. Agustin Alfaro, impreso y publicado en 1855, en el que, en su tomo quinto al fóllo 27, dice así:

«Casi todos los autores que han escrito de agricultura han indicado medios para destruir los insectos enemigos del olivo: pero la multitud misma de los propuestos demuestran su ineficacia. Unos aconsejan humedecer los árboles con agua de hollín; otros con salmuera; otros con lejía; otros con alquitran mezclado con sustancias amargas; otros indican el oropimente y la miel; otros proponen cultivar al pié de los olivos ciertas plantas que, como el cañamo, por ejemplo, se supone que tienen la propiedad de ahuyentar los insectos que tanto daño causan á aquellos preciosos árboles; otros, por último, indican otros mil medios en cuyos resultados tenemos poquísima confianza.

»E ínterin, merced á alguna feliz casualidad ó al perfeccionamiento de las ciencias naturales, no se descubra algun remedio seguro, libre de inconvenientes mayores y de fácil ejecucion, habremos de limitarnos á aconsejar á los labradores que cultiven bien sus olivos, y sobre todo que a favor de la poda los tengan en buen estado de limpieza y ventilacion si quieren preservarlos, en parte al menos, de la voracidad de los insectos ó compensar con un aumento de producto los daños que á la cosecha pueden ellos ocasionar.»

Lo mismo expresa D. Agustin de Quinto en el tomo segundo de su Tratado práctico de agricultura al fóllo 436, impreso y publicado en el año 1861.

D. Alejandro Olivan, en su Manual de agricultura, corregido y publicado en 1865, al fóllo 175, no propone para la curacion de la enfermedad de los olivos ocasionada por los insectos ningun específico, y solo recomienda el triple método de sangrar la tierra donde se hallen invadidos, abriendo zanjas, no cavar ni ararla apretándola y limpiar los olivos por dentro y fuera, dejándolos bien claros para que tengan ventilacion. Este método es menos preferible que el anterior, porque ademas de ser costosa la formacion de regatas ó zanjas, endurece la arboleda para que no frutee; y si bien puede ahuyentar los insectos por dicha razon, se irán á otras heredades que tengan los árboles tiernos con fruto, volviéndose cuando se tornen á beneficiar, y es un paliativo por dichas razones.

El mismo, al tratar de las enfermedades de la vid ocasionadas por los insectos, que son análogos en todas sus condiciones á los del olivo, al

fólio 187, el remedio principal que propone, aconsejando antes beneficiar bien, no consiste en método, sino en el específico de agua caliente ó agua del tiempo con cal y jabon y el azufrado muy á menudo, que es otro paliativo que no cura el mal radicalmente; y esta falta de armonía en el plan curativo y beneficios que propone, consiste en que se desconoce la índole del mal, punto donde se albergan los insectos y su condicion de trasmitirse la enfermedad de unos árboles ó arbustos á otros.

En lo relacionado verán nuestros lectores que los naturalistas desconfían de los específicos y solo proponen el método de aclarar las ramas y cultivar bien, circunstancias que hoy acarrearán escasez de repilo, cuanto mas se benefician y cultivan los árboles, pudiéndose asegurar se han declarado impotentes, no para la curacion del repilo que no conocian, sino para las enfermedades del olivo provenientes de los insectos hasta que una feliz casualidad ó el perfeccionamiento de las ciencias naturales ofrezca un remedio fácil de ejecucion.

Veán, pues, nuestros lectores cómo nuestro humilde trabajo ha debido ser mucho mas complicado que el que antes se hiciera para la estincion de aquellas, teniendo que ampliarlo á la nueva enfermedad del repilo y mas queriéndonos estender hoy á la curacion del oidium en mayor bien del país, tan esquilmo de recursos por el citado mal.

Del estudio de los autores de agricultura se infiere que cada cual no ha hecho otra cosa mas que buscar específicos y proponerlos para la curacion de las enfermedades del olivo provenientes de los insectos, y no estimándolos suficientes y eficaces, han acudido como medio supletorio á los métodos, recomendando á los agricultores los que dejamos relacionados ínterin las ciencias naturales no descubran un remedio de fácil ejecucion.

Nosotros estimamos ha llegado el caso de que las ciencias naturales deben en adelante recomendar primero el uso de los métodos de purificacion de las partes insanas y secas del arbusto y árbol, que sirven de guarida, y limpios de tales inconvenientes, sin esos cuerpos intermedios que han hecho siempre imposible su curacion, los específicos tendrán que ser mas eficaces y de reconocida aplicacion, obrando directamente sobre los insectos, los que de hoy en adelante desaparecerán ante los adelantos de las ciencias naturales.

De lo manifestado por dichos naturalistas se deduce que los específicos para la estincion de los insectos que dañan al olivo son ineficaces, toda vez que sus mismos autores que los publican desconfían de sus resultados y han acudido en defecto de ellos á los métodos que quedan explicados, los que en vez de ser provechosos son perjudiciales, tanto por

que aumentan el repilo ocasionando crecidos gastos, cuanto porque endurecen el árbol y no frutea, sin conseguir la estincion del mal.

Que el azufrado, único específico paliativo para preservar el fruto de la vid que hoy se usa, además de ser ineficaz y costoso, teniéndose que repetir la operacion muchas veces todos los años, altera los mostos, les perjudica infiltrándoles sus malas condiciones y queda reducida toda esperanza de curacion de las enfermedades del olivo y viña á la aplicacion en primer término de un buen método, siendo el único que hoy puede remediar aquellas el que dejamos propuesto. Esta es la única cuestion que ofrece asunto de tan vital interés social, y es cuál sea el mejor método, mas económico, beneficioso y de mejores resultados á los propietarios de viña y olivar.

Nosotros afirmamos de buena fé y estimamos que el que dejamos es-
puesto es el único, el verdadero que ha de curar las enfermedades del olivo y cepa; mas no obstante, con la misma franqueza y lealtad que nos caracteriza y publicamos el nuestro, escitamos á las capacidades que se hayan de ocupar del asunto en bien del pais á que presenten otros métodos que les parezcan mejores segun sus opiniones, y será la única manera razonable de ilustrar y satisfacer las exigencias é intereses sociales, tan lastimados por dichas enfermedades, para que puedan formar los propietarios de viña y olivar, de la discusion concienzuda que se produzca, el mas exacto juicio del mérito de aquel que sea mejor por ser mas equitativo y beneficioso á fin de que antes que se emprendan los trabajos de curacion tengan conviccion propia de la verdad y se presten con gusto á los sacrificios que se han de hacer.

Mas no consiste el método solo en descortezar y purificar los espesados vegetales de las partes insanas que contienen; le deben acompañar porcion de operaciones simultáneas, prolijas todas y fáciles, que precederán á la aplicacion de los específicos, las que se habrán de ejecutar interviniendo las autoridades en la práctica de la cura general á fin de que no se trasmitan de una heredad á otra heredad ó pago las antedichas enfermedades.

Por eso no interesa la aplicacion del método y específicos en heredades pobladas de arbustos y árboles contiguas á otras de la misma planta, si no se curan todas, por ser transmisibles las enfermedades y porque á su curacion tiene que presidir el interés general, cumpliendo el plan y régimen de observacion á que se habrán de someter todas las plantaciones contaminadas del pais.

Aquí debiéramos terminar este trabajo para continuarlo en otra ocasion; mas queremos dar antes participacion á nuestros lectores de que

para tener corrientes y perfeccionadas las herramientas de que nos hayamos de valer en la curacion del repilo y oidium, para descortezar los olivos y cepas, hemos mandado hacer unas pocas para principiari en nuestras heredades los ejercicios prácticos hasta que la esperiencia nos aconseje que se hallan en las mejores condiciones para emprender los trabajos generales en su dia, y poder antes graduar los costos que pueda ocasionar la curacion de cada una aranzada de viña ú olivar, procediendo con exacto conocimiento de los sacrificios que ha de producir la operacion de bonificacion.

JUAN VILLETA.

EL TRIBUNAL DE LAS AGUAS EN VALENCIA.

(Del Eco de Badajoz.)

I.

Entre las muchas prácticas que los árabes dejaron establecidas en la capital del reino edetano durante su dominacion, una de las mas dignas de llamar la atencion del hombre observador es sin duda alguna la del tribunal de las aguas.

Y en efecto, no puede menos de ser asi si consideramos por un momento el sello de originalidad que aquellos imprimian á todo cuanto creaban. Por eso nosotros vamos á intentar hacer una descripcion de este famoso tribunal para que nuestros habituales lectores puedan apreciar con algun detenimiento una de las mas gráficas instituciones que los hijos del profeta fundaron en la hermosa ciudad del Cid.

II.

Abderraman, uno de los reyes que mas embelleció á Valencia, fué, segun la opinion de varios autores, el que instituyó el tribunal de las aguas con motivo de haberse terminado bajo sus auspicios la colosal empresa de abrir las siete grandes acequias que sangran el Túria algunos kilómetros antes de llegar á la ciudad por medio de azudes, y cuyas aguas fertilizan la hermosa y estensa huerta que tanto llama la atencion de los que por primera vez contemplan su poderosa vegetacion.

En efecto, aquel principe, comprendiendo que era preciso fijar una ley para evitar los abusos que pudieran cometerse en la distribucion de

las aguas, estableció un tribunal para que todos aquellos que se juzgaran perjudicados en el riego de sus tierras pudiesen reclamar los daños y perjuicios que la arbitrariedad de sus vecinos les hubiesen causado; pero con tal rigidez en el modo de administrar la justicia, que causa la admiración de cuantos han presenciado alguna de sus sesiones.

Y tanto es así, que D. Jaime el Conquistador, al conceder los fueros á Valencia despues que la hubo arrancado del poder de los sarracenos, no quiso alterar en nada las bases sobre que estaba cimentado este tribunal por creerlas dignas del objeto para que se habian establecido.

Mas diremos aun: desde entonces acá todos los gobiernos que se han venido sucediendo al través de los siglos han respetado esta veneranda institucion, dejándola tal como la creó su régio fundador.

III.

Como hemos dicho ya, las acequias que riegan la huerta de Valencia son siete. Pues bien, estas siete acequias que llevan su inmenso caudal por un dilatado rádio de hermosísima vega, están representadas en este tribunal por igual número de jueces, elegidos por los mismos labradores entre los mas probos y mas ancianos de ellos. Además cada una tiene su *llautinent* (1), pagado de los fondos del tribunal para el resguardo de ella y para citar ó inquirir á los que han delinquido en el riego de sus tierras.

Todos los jueves y al aire libre celebra sus sesiones este famoso tribunal.

En este dia los que se creen con derecho á reclamar, como asimismo los que han delinquido, acuden á él, citados unos y otros por el *llautinent* que pertenece al término en donde ambos tienen sus tierras.

Sentados en bancos de madera y bajo la gótica portada de la catedral, véanse los jueces, graves y justicieros, dispuestos á fallar en pró y contra de los que lleven ó no la razon.

A par de ellos, sentados, de pié ó puestos en cuclillas, en cuya posicion, no obstante ser tan violenta, suelen permanecer durante algunas horas, se ven los que han sido citados por el *llautinent* ya como partes en el juicio ó como testigos en él, como asimismo á este que, con su escopeta y su acha banderola terciada, representa la fuerza armada de este tribunal.

Todos estos hombres, entre los que las mas de las veces se ven algu-

(1) Guarda de término.

nas mujeres, estas con su proverbial belleza, su esbelto talle y su pintoresco traje, y aquellos con sus anchos «saragüellets», su manta encarnada y rodeado á la cabeza un pañuelo de seda de colores chillones en forma de turbante, componen un cuadro tan animado, tan poético y tan sublime, por decirlo así, como el que hemos tenido ocasion de admirar en la pasada esposicion, debido al pincel del aventajado pintor valenciano D. Bernardo Ferrandis, y cuyo cuadro ha sido adquirido por el emperador de los franceses, seducido por la originalidad del asunto y por la fácil cuanto acertada ejecucion con que su jóven autor le ha llevado á cabo.

Una vez todos reunidos, comienza la sesion, presidida por el juez mas antiguo ó mas anciano, cuyo diálogo pronunciado en lemosin y que nosotros traducimos literalmente para darle mas originalidad, es como sigue:

—Veamos, dice el presidente con toda la gravedad que infunden sus plateados cabellos dirigiéndose al *llautinent*, ¿quién se queja de agravio?

—El señor, contesta este señalando á uno de los que están mas próximos.

El que ha sido señalado por el *llautinent* se levanta y se acerca al grupo que forman los siete jueces.

—¿Y qué tiene V. que alegar? le pregunta el presidente.

—Que el señor, y señala á otro que está enfrente de él, ha regado su panizo sin tocar el turno.

—¿Es verdad eso? pregunta de nuevo el juez dirigiéndose al interpelado con una seriedad digna de Nuño Rasura ó de Lain Calvo.

—Sí señor, contesta este un tanto medroso, levantándose al mismo tiempo y dirigiéndose hácia el banco que ocupa el jurado.

—Y bien, ¿no sabe V. que ha faltado á la ley con haber tomado el agua cuando no le pertenecía?

—Sí señor; pero...

—No hay pero que valga; V. ha hecho lo que no debía.

—Tiene V. razon; pero yo nunca creí que por regar algunas lioras antes el panizo que ya estaba casi seco, le podia causar perjuicio alguno.

—Pues si señor, le ha causado V. perjuicio, y mucho. Además que esa no es disculpa. ¿O se cree V. con mas derecho que otro para regar antes de tiempo?

—No señor.

—Entonces, ¿por qué lo ha hecho V?

—Yo le diré á V.; porque...

—Porque V. ha querido nada mas, porque ha tomado V. lo que no le pertenecía. Por consiguiente V. ha faltado á la ley, y en su consecuencia

va V. á pagar el perjuicio que le ha causado al señor, con mas una peseta (1) de multa para que le sirva de escarmiento y no vuelva á regar sino cuando le toque el turno.

Y dirigiéndose al *llautinent*, ¿qué daño ha causado el señor? le pregunta.
—Veinte reales, contesta este (2).

—Pues ya lo oye: un duro del daño y una peseta de multa son... y contando por los dedos, veinticuatro reales, que tiene V. que abonar en el acto.

—Mire V., señor, que yo...

—Una peseta mas, dice severamente el juez.

—Es que...

—Otra peseta, prosigue el inflexible juez.

Y así sucesivamente cada vez que habla le impone una peseta mas, hasta que el acusado, amedrentado por tan rigurosa justicia, se ve obligado á callar.

Inútil es decir que los demas jueces aprueban por unanimidad el fallo del presidente.

En seguida el acusado abona el importe á que ha dado lugar, y cuyo dinero recibe el juez, quien se lo da al *llautinent* para que este lo entregue al *depositario* (3) del tribunal.

Hecho esto, y si no hay mas juicios que celebrar, se levanta el presidente.

Los demas jueces imitan su accion.

La sesion ha terminado por aquel dia.

Ahora bien, ¿no es digna de admirar la entereza de aquellos severos jueces, que ni aun *leer saben*, al verlos administrar justicia de un modo tan rígido como imparcial y que no da lugar á apelacion alguna?

¿No es verdad que la originalidad que lleva en su seno este famoso tribunal, democrático en sus bases, digámoslo así, abre ancho campo para hacer un detenido estudio de él lo mismo al profundo filósofo que al sábio legislador?

Paréceme que sí.

Y cuenta que algunas veces sucede que los acusados son hermanos ó parientes de los jueces; pero esto nada influye en ellos para inclinar la

(1) Las multas varían segun el daño que se ha causado y á juicio del juez.

(2) Es de advertir que el *llautinent* es perito en la materia, y que siempre valua el daño en su justo precio: así es que el juez pasa por lo que él dice.

(3) Tesorero.

balanza en pró ó en contra de sus allegados; al contrario, entonces es cuando se muestran mas inflexibles, mas severos que nunca.

Tienen la fé de su conciencia, y esto les basta:

G. HONORIO.

REVISTA COMERCIAL.

Ocupados los labradores en las faenas de la recoleccion, los mercados están poco concurridos; y esto, unido á la escasez de la cosecha, contribuye á que los precios se afirmen.

En algunas provincias la cosecha de la cebada ha sido regular; pero en los puntos que han tenido esta fortuna sube este artículo, habiendo mercado, como el de Tarancon (Cuenca), en donde ha subido en ocho dias 4 reales la fanega.

Hé aqui los precios:

Coruña 8 de julio. Trigo, á 16 rs. fanega; centeno, á 10; cebada, á 13; maiz, á 12; habas blancas, á 20; idem de color, á 18; harina de maiz, á 11; idem de centeno, á 10.

Casillas 9. Nada puedo manifestar diferente á lo espuesto en mi anterior: el temporal continua con la misma sequía; los pastos escasísimos para la ganadería. Las hortalizas en muy mal estado por falta de agua. Se principia la recoleccion de los cereales. Las lanas sin ninguna salida. Los precios de todas clases sin alteracion.

Fuentecen 10. La cosecha de cereales es poco mas ó menos como el año pasado, y debe estar mejor granada.

Trigo, de 38 á 40 rs. fanega; cebada nueva, á 16; centeno, á 24; aluvas, á 64; vino, de 3 1/2 á 4 1/2 rs. cántara: hay poca estraccion de este caldo comparada con la de otros años y bastante existencia, de forma que la escasez de metálico hace que haya menos compradores.

Nadie pregunta por la lana, que está toda en su ser, y la venta de corderos una mitad que otros años, á 14 y 18 rs. uno.

Cartagena 10. Trigo, de 68 á 72 rs. fanega; cebada, de 24 á 26.

Córdoba 10. Trigo, á 65 rs. fanega; cebada, de 25 á 29; aceite en los molinos, á 46.

Jeres 10. Trigo, de 55 á 60 rs. fanega; cebada, de 30 á 31; maiz de 52 á 56; habas, de 42 á 46; alberjones, de 30 á 34; alpiste, á 68; garbanzos, de 100 á 105; pan, de 20 á 25 ctos. la hogaza; carne de vaca, de 32 á 36 ctos. libra; id. de cerdo, de 38 á 80; id. de carnero, 1 30.

Murcia 11. Trigo del pais, de 62 á 74 rs. fanega; cebada, de 25 1/2 á 29.

Granada 11. Trigo, de 56 á 63 rs. fanega; cebada, de 33 á 36; habas, de 40 á 43; maiz, á 58; yeros, á 40.

Valladolid 11. Trigo en el canal, á 44 rs. fanega de 94 liba; cebada, á 26; centeno, á 26; algarrobas, á 20; aceite comun, á 68 rs. arroba; vino, de 13 á 15 rs. cántaro; tocino, á 3 rs. libra.

Salamanca 11. Trigo candeal de primera, á 51 1/2 rs. fanega; idem de segunda, á 45 1/2; idem de tercera, á 43 1/2; centeno, á 24 1/2; cebada, á 25 1/2; vino, á 19 1/2 rs. cántaro; aguardiente, á 60; harina, á 20 rs. arroba; lana fina en sucio, á 76; basta id., á 60.

Málaga 11. Trigo de primera, de 60 á 78 rs. fanega; idem cañivano; de 64 á 67; cebada del pais, de 32 á 34; idem de segunda, de 30 á 31; idem navagada, de 29 á 30; maiz del pais, de 50 á 53; idem navegado, de 48 á 50; habas, de 4 1/2 á 46; garbanzos de primera, de 130 á 146; idem de segunda, de 110 á 120; idem de tercera, de 100 á 108.

Sevilla 11. Trigo, de 50 á 66 rs. fanega; cebada, á 32; aceite, de 45 á 48 3/4 arroba.

Zamora 12. Trigo, de 40 á 44 rs. fanega; centeno, de 28 á 30; cebada, de 19 á 20; algarrobas, á 12; aceite, á 72 rs. arroba; arroz, á 26; vino, de 6 á 8; aguardiente, á 18; carne de vaca, á 1,66 libra; idem de carnero, á 1,66; tocino, á 2,56.

Santander 15. Este mercado harinero ha estado algo animado durante la última semana. Las principales operaciones han sido dos: una de 10 á 12.000 arrobas y otra de 6 400 á 18 3/4 rs.

CORRESPONDENCIA PARTICULAR DEL ECO DE LA GANADERIA.

Sr. D. Joaquin Dolader.—Se recibió su carta con los sellos, y queda V. suscrito por todo el corriente año.

Sr. D. Jerónimo Magnez.—Se ha recibido su libranza, y se le mandará el *Material*. Respecto á la reclamacion sobre la publicacion *Los pueblos y las leyes*, nada puedo yo decirle, porque la empresa estaba en Valladolid, y creo que habrá cesado cuando esta redaccion ha dejado tambien de recibir las entregas desde hace largo tiempo.

CONDICIONES Y PRECIOS DE SUSCRICION.

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

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

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

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

Editor responsable, D. LEANDRO RUBIO.

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