

*Plan de Agricultura*

# EL ECO DE LA GANADERIA



DE LA AGRICULTURA.

PUBLICADO BAJO LOS AUSPICIOS  
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. Galdó, 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.

AÑO XVI.—SÉRIE 3.ª



La agricultura y la ganadería son las dos mamás del Estado.

SULLY.

**MADRID.**  
IMPRENTA DE T. NUÑEZ AMOR,  
Ave-María, 3, pral.  
1868.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO LIBRARY



# ECO DE LA GANADERIA

---

RESUMEN.—Primera clase de aceite para el consumo.—Interrogatorio sobre el cultivo de la vid y la fabricacion del vino.—Depósito de caballos sementales del Estado.—Revista comercial.

---

## PRIMERA CLASE DE ACEITE PARA EL CONSUMO.

---

La aceituna, una vez cogida, lo mejor de todo es moerla; lo contrario seria esponerla á la fermentacion, y en este caso el aceite no seria bueno, perderia su fluidez, transparencia, olor y sabor, y tendriamos que no reuniria las mejores condiciones. No es cuestion indiferente el molido para estraer un buen aceite, pues exige algunos cuidados, y esto le hace ser algo mas costoso.

El hueso de la aceituna contiene una sustancia extractiva y una pequenísima parte de aceite empireumático; estas particulas, aunque pequeñas, mezcladas con la masa total la hacen un daño considerable; pero como quiera que la dificultad de separarlas es grande, de aquí que se hayan estado mezclando siempre, aunque de muy antiguo se conocian sus efectos. Hace muchos años que se trató esta cuestion, y se hicieron unos rulos de piedra, que dando vueltas por una solera especial trituraban la pulpa y no rompian el hueso: de ellos tenemos uno en Aranjuez en el cortijo de S. M., copiado del que habia en el Hercolano; este molino es sencillo; su diferencia de los conocidos no es sino un picado en la solera que rebaja medio dedo en la parte comprendida entre el árbol y la circunferencia que marca el cono truncado, escepto medio palmo de los estreños, en cuyos circulos descansa el peso del rulo, y marchando por ellos la aceituna es triturada en parte sin romper el hueso. Este molino, si bien tritura la pulpa y no rompe el hueso, sin embargo este no queda limpio, y la cantidad de aceite que da es corta, por lo que su uso no se ha estendido. Otro sistema se ha empleado y aun se conserva en

algunos puntos de Italia; este consiste en un rulo estriado, el cual al pasar por la aceituna la tritura sin romper el hueso, pues como mas duro que la pulpa haye y se esconde en las estrias: tambien este sistema es imperfecto, porque el hueso no queda limpio como se deseara; en Génova y sus cercanías está en uso este sistema para estraer el aceite fino de mesa.

La industria, hoy no satisfecha de los resultados que los anteriores rulos daban, ha perfeccionado hasta cierto punto la operacion de separar el hueso de la pulpa, y el medio de que se vale con grandes ventajas sobre los demas es el de un rulo de madera muy pesada (que generalmente es de encina), claveteado con ella misma; los clavos afectan por la parte superior la forma de punta de diamante, de una media pulgada, distante uno de otro una pulgada, con lo cual la pulpa se tritura mejor y queda mas limpio el hueso. Este sistema, adoptado en Niza, produce el esquisito aceite que se nos vende en botellas á tan alto precio: citamos este sistema como el mejor, y deseariamos verlo generalizado en España, no para las grandes cantidades de aceite que se elaboran, sino para la destinada al consumo de los que quieren el aceite bueno; su gasto mayor sube á dos reales por arroba y su clarificacion uno, lo cual, comparado con la bondad y escelencia del producto, es insignificante.

La operacion de la trituracion y separacion de la pulpa seria inútil si á esta pasta se le mezclase agua caliente, porque las sustancias mucilaginosas, albuminoide, resinosa, colorante, fibrina y últimamente la parte olorosa se descompondrian y tendriamos un aceite de peor clase; si el agua caliente no atacase estas sustancias, la separacion de la pulpa del hueso de ninguna manera se podria efectuar mejor ni con mas perfeccion que por el sistema primitivo de sacar el aceite, que es llamado á costal, que como sabemos consiste en meter la aceituna en un saeo de lana, y á fuerza de pisarlo y agua caliente se consigue dejar limpio el hueso y sacar el aceite en gran cantidad; este sistema es hoy empleado por muchas personas, y el resultado es mejor que el de los molinos ordinarios y mas económico; el único inconveniente que tiene es el de no poderse efectuar en grandes cantidades y el dar un aceite peor que por el sistema de rulo de madera.

Para concluir diré que la masa componente de los huesos enteros y la pulpa triturada puede limpiarse por medio de unas cribas con facilidad, resultando de esta manera la separacion total (para que nada se desperdicie, el hueso puede molerse reunido con la aceituna que se destine á un aceite industrial ó de segunda clase), y la pasta llevada á la prensa nos dará un aceite esquisito y en abundancia, si bien aun le debe quedar alguno, que se le sacará escaldándola y prensándola otra vez; pero

advirtiendo que este segundo aceite no se reuna al primero. Por este medio económico y sencillo podemos tener un aceite tan bueno como el de Niza, y tanto mejor cuanto la aceituna sea mas fina y olorosa: la aceituna que mejor aceite da es la manzanil ó manzanilla mezclada con la aceituna olorosa, que es muy comun en Andalucía, en la sierra de la provincia de Sevilla y en los pueblos de Moron, Dos Hermanas, Utrera, Viso, etc., etc. La oliva olorosa toma el nombre de esta cualidad, la hoja huele mucho y el fruto tambien; este es alargado y carnoso, lo que le hace ser en algunos países confitado; sus ramas son largas y caen mucho hácia el suelo; su hoja es larga y estrecha, ligeramente plateada por el dorso: no debe confundirse con la oliva sauce ó llorona, con quien tiene semejanza: por último, de cualquier clase de aceituna que empleemos, siendo buena, el aceite será esquisito y merecerá el trabajo mayor que se haga en su estraccion.

LORENZO DE MERLO.

Valdepeñas, diciembre de 1867.

---

## INTERROGATORIO SOBRE EL CULTIVO DE LA VID Y LA

FABRICACION DEL VINO.

Insertamos con el mayor gusto un interrogatorio que se nos remite para publicarlo, formado por la comision nombrada en Barcelona para estudiar los vinos catalanes. Aplaudiendo este primer paso de la comision, deseamos que los resultados correspondan á sus buenos propósitos.

Diremos, sin embargo, que no basta reunir los datos de los cosecheros; se necesita que vaya una persona entendida representante de la comision á estudiar por sí las materias que abraza el interrogatorio. Con esto se conseguirian dos objetos: dar unidad al trabajo y propagar las buenas doctrinas.

1. Topografía del terreno en que hay viñedos: si es llanura, valle ó monte.

2. Calidad de las tierras plantadas de viña; si son areniscas, arcillosas, graníticas, etc., etc., y nombres que en la localidad se dan á cada clase.

3. En qué terreno y en qué calidad de tierra se observa que prospe-

ran mas las viñas, así como también qué esposicion es la que se jozga mas favorable en el país.

4. Qué datos hay en la localidad acerca de las temperaturas que reinan en las diferentes épocas del año, de su influencia sobre la vid y demás observaciones meteorológicas que se hayan hecho.

5. Qué variedades de vid se conocen en la localidad, y cuáles son las que prosperan mas, refiriéndose tanto á la cantidad como á la calidad del producto.

6. Qué clase de vino produce cada variedad y qué destino se da al caldo.

7. Si son variedades de uvas negras, blancas ó coloradas, espresando los nombres con que se conozcan en la localidad.

8. Epocas de madurez de cada variedad.

9. Qué variedad predomina en el país, y si puede designarse con alguna aproximacion la proporcion en que se encuentra cada una.

Esta pregunta hace referencia á la práctica general de la localidad; pero si hay alguna observacion hecha sobre algunos casos particulares dignos de mencion, se especificarán.

10. Si hay preferencia por alguna variedad y en qué razones se funda esta preferencia.

11. Qué datos ó noticias se tienen en la localidad acerca de la procedencia y antigüedad de cada una de las variedades.

12. Sistema de plantacion que se usa en la localidad y en qué razones se fundan para adoptarlo.

13. Qué preparacion se da al terreno.

14. Epoca en que se hace la plantacion.

15. Distancia de cepa á cepa y de hilera á hilera, espresando las razones de esta práctica.

16. Profundidad á que se planta.

17. Cantidad y clase de abonos que se usen en la localidad, épocas y circunstancias en que se emplean dichos abonos y nombres que se conocen.

18. Labores que se dan á la viña, época en que se dan, instrumentos que se usan y nombres que estos tienen.

19. Cuántos años tarda en dar fruto y qué cuidados se prodigan á la vid durante todo este tiempo.

20. Cultivos que se entremezclan con la vid.

21. Qué altura alcanza el tronco, cuántos pulgares se le dejan y qué forma ó inclinaciones se les da.

## ECO DE LA GANADERIA.

22. Si se acostumbra romper el primer retoño y en qué se funda esta práctica.

23. Época y modo cómo se practica el destallo, limpia ó espurgo de la cepa.

24. Época y modo de despampanar y qué reglas se siguen en esta operación.

25. Si se practica el despunte de los sarmientos, así como el quitar ramas inútiles y qué reglas se siguen para estas operaciones.

26. Época en que se efectua la poda.

27. Sistema que se sigue en esta operación y razones de todo.

28. Instrumentos que se usan y nombres que tienen.

29. Cuántos pulgares se dejan y cuántas yemas se dejan en cada pulgar.

30. Cuántos años se calcula, siguiendo las prácticas de buen labrador, que puede vivir una viña dando un producto regular.

31. Qué sistema se sigue para repoblar ó reponer las viñas viejas.

32. Acodos, ingertos y demás operaciones que se practican, ya para repoblar las viñas, ya para mejorar las variedades existentes.

33. Qué preparación se da á los utensilios que han de estar en contacto con la uva vendimiada y con el vino.

34. Época en que se practica la vendimia. Si empieza en una época señalada del año ó en un día fijo, ó bien si se aguarda á que el estado de madurez de la uva lo indique. En este último caso, á qué indicaciones se atienden.

35. Si se practica algun ensayo prévio del zumo de la uva con el pesa-mostos antes de la vendimia y cuántos grados suele marcar dicho instrumento.

36. Instrumentos que se usan para la vendimia, con los nombres de cada uno de ellos.

37. Modo de practicar la vendimia. Si se hace de una sola vez ó en varias veces.

38. Si se forman montones de uva ó si desde la cepa va directamente al lagar.

39. Si se traslada en aportaderas y si se aprieta y pisa en las mismas.

40. Si la uva se asolea antes de pisarla y de qué manera se hace esto.

41. Si se usa alguna máquina para separar el escobajo antes de estrujar la uva, de qué constructor es y qué resultados se obtienen.

42. Si se usa algun otro aparato ó máquina para estrujar en vez de pisar, de qué constructor es y qué resultado da.

43. Qué cabida suelen tener los lagares, y de qué material están formados.
44. Qué clase de limpia ó preparacion se da al lagar antes de pisar.
45. Si se pisa con los piés descalzos ó con qué clase de calzado y por qué razon.
46. Si se mezcla yeso, si se pone en su estado natural solamente molido, ó si se cuece primero en el horno como el yeso que usan los albañiles.
47. Qué cantidad de yeso se usa y si se echa sobre la misma uva al tiempo de pisarle ó cuándo se echa. Qué ventajas se encuentran en el uso del yeso y qué nombre tiene este en la localidad.
48. Si se echa algo mas en el lagar y con qué objeto.
49. Si se echa en el lagar el escobajo y el hollejo ó si se separan del mosto y con qué objeto.
50. Si durante la primera fermentacion (fermentacion tumultuosa) se tiene el lagar abierto ó cerrado. En este último caso, cómo se cierra y si se usa algun aparato especial.
51. Cuántos dias permanece el mosto en el lagar.
52. Cómo se trasvasa. Si se usa para esto alguna máquina ó bomba ó con qué utensilio se hace esta operacion.
53. Qué clase de prensas se usan en la localidad y de qué constructor ó fabricante.
54. Si se emplean estas para prensar directamente la uva ó solamente para el orujo despues de apurado el lagar.
55. Qué destino se da al vino que se estrae por presion del orujo; si se mezcla con el que sale del lagar ó si se destina para otra clase ó para otro objeto distinto.
56. Qué preparacion se da á los envases y qué cuidados se tienen para conservarla de un año para otro.
57. Cabida de estos envases y nombre que se les da.
58. Si las botas permanecen abiertas ó cerradas durante la segunda fermentacion (fermentacion lenta) y cuánto tiempo dura esta.
59. Epoca en que se verifica el primer trasiego y cómo se practica este.
60. Si los envases se limpian en seguida que se han vaciado y de qué modo.
61. Si en este primer trasiego se encabezan los vinos y cuáles son los que se encabezan. Cantidad y fuerza del alcohol que se emplea.
62. Si vuelve á encabezarse el vino en otros casos ó circunstancias y de qué modo.

63. En qué época se verifica la clarificación y qué sustancias se emplean para ello.
64. Época en que se verifica el segundo trasiego.
65. Si se verifica alguna otra operación antes de dar salida al caldo.
66. Si las bodegas son ventiladas ó no, subterráneas ó elevadas sobre el suelo, oscuras ó soleadas.
67. Qué temperatura reina en ellas, disposición de las mismas, etc., etc.
68. Envase definitivo de los vinos, ya para conservarlos, ya para el comercio del país ó de exportación.
69. Si se embotella algún vino y con qué objeto y para dónde.
70. Qué medios y qué instrumentos se usan para conocer la calidad y fuerza del vino.
71. Qué marcha ha seguido en general en la localidad el *oidium* y si se nota incremento ó decremento en el mal.
72. Qué medios se han empleado para combatirlo y cuáles han dado mejores resultados.
73. A qué se atribuye en general dicha enfermedad y las alternativas que haya presentado.
74. Qué otras enfermedades se han presentado en las viñas, á qué causa se atribuyen, qué medios se han empleado para combatirlas y qué resultados se han obtenido.
75. Qué influencia se ha observado que tienen los fenómenos meteorológicos y las afecciones atmosféricas en general, tanto en el desarrollo ó marcha de las enfermedades en la viña como en la calidad y cantidad del vino.
76. Circunstancias en las cuales se nota alteración en los vinos.
77. Qué remedios se emplean para corregir los defectos de los vinos.
78. Si se ha notado alguna circunstancia especial en el vino procedente de viñas azufradas.
79. Precios de vinos en la bodega desde 1860 hasta el día y causas del aumento ó disminución.
80. Qué cantidad se consume en el país.
81. Qué calidades de vinos se exportan, qué cantidad y á qué puntos.
82. Si la contribución se cree proporcionada al producto de la viña y qué reclamaciones conviene hacer sobre el particular.
83. Qué sistemas de explotación se usan en la localidad, si es aparcería, arrendamiento, primeras cepas ú otros, y cuáles se creen más ventajosos, especificando si el arrendamiento se paga en especie ó en dinero.

84. Qué precios tienen los diferentes salarios de cada labor y si se da alguna faena á destajo.
85. Qué aumento ó disminucion han tenido los salarios desde 1860 y á qué se atribuye este movimiento.
86. De qué manera y con qué instrumentos se aprecia la fuerza y calidad del vino en las transacciones comerciales.
87. Qué otras industrias se conocen en la localidad, derivadas de los productos de la vid.
88. En el caso de que haya fabricacion de alcoholes, qué vinos se destinan á esta fabricacion.
89. Qué aparatos destilatorios se conocen en la localidad y qué trabajos producen estos.
90. Qué precios tienen los alcoholes y las diferentes clases de aguardiente que se fabriquen en la localidad.
91. A qué se destinan los productos fabricados y qué cantidad se esporta anualmente.
92. Si se fabrica el vinagre y qué método se sigue en su fabricacion.
93. A qué uso se destina el orujo despues de exprimido.
94. Si los vinos de la localidad dejan depositar mucho tártaro y si se atribuye á este sedimento alguna propiedad ó influencia sobre la calidad del vino.
95. Si se rascan á menudo estas botas ó si se deja este depósito muchos años.
96. Para dónde se vende el tártaro y á qué precio.
97. Qué se hace con las madres del vino.
98. Si en la localidad se embotella algun vino y con qué objeto.
99. Si se fabrican en la localidad los envases de madera, ó de dónde se traen, espresando sus precios.
100. Qué envases se usan para el aguardiente.

Barcelona 1.º de julio de 1867.—P. A. de la C.—El Secretario,

RAMON DE MANJARRES.

---

## DEPOSITOS DE CABALLOS SEMENTALES DEL ESTADO.

CRIA CABALLAR.—CURRACION DE 1867.

*Relacion de los puntos en que se han establecido las paradas de caballos para la cubricion de yeguas en el año actual.*

(Continuacion.)

Nombres de los caballos.	Pelos ó capas.	Años de edad en 1867.	Ganaderías.	Pueblos donde residen.	Provincia.	Yeguas que han cubierto.
Lavado.	Carlato.	4	Raza anglo-normanda.	,	,	25
<i>Alagon.</i>						
Sapejon. King-of-thuville. ke.	Gris mezcla. Castaño.	9 10	Raza percherona. Raza inglesa.	. , ,	, , ,	25 25
<i>Egea.</i>						
Lavado. Estrujon.	Castaño. Idem.	10 9	D. Juan Romero. D. Bartoloué M. Lopez.	. , ,	Jerez. Córdoba. Cádiz. Córdoba.	. . . . 20 19

ECO DE LA GANADERIA.

Gallardo.	: Tordo.	:	8	D. Antonio Castro.	:	Sevilla.	:	Sevilla.	:	22
Gravante.	: Idem.	:	6	Excmo. Sr. M. de Almaguer.	:	Espeluy.	:	Jaen.	:	25
<i>Uncastillo.</i>										
<i>Epila.</i>										
Pride Offen-	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
glando.	: Castaño.	:	10	Raza inglesa.	:	"	:	"	:	14
Percheron.	: Tordo.	:	9	Raza percherona.	:	"	:	"	:	15
<i>Catalayud.</i>										
Young - Rem-	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
bow.	: Castaño.	:	7	Raza inglesa.	:	"	:	"	:	25
Laborcajo.	: Idem.	:	8	Raza anglo-normanda.	:	"	:	"	:	25
PROVINCIA DE HUESCA.										
<i>Pina.</i>										
Romeo.	: Gris oscuro.	:	8	Raza percherona.	:	"	:	"	:	25
Rabotin.	: Risano.	:	8	Idem.	:	"	:	"	:	25
<i>Huesca.</i>										
Labiado.	: Castaño.	:	4	Raza anglo-normanda.	:	"	:	"	:	12
Nasan.	: Gris oscuro.	:	8	Raza percherona.	:	"	:	"	:	14
Labor.	: Ustano.	:	7	Raza anglo-normanda.	:	"	:	"	:	14
<i>Jaca.</i>										
Mogador.	: Tordo.	:	10	Sr. Conde de Sobraduel.	:	Zaragoza.	:	Zaragoza.	:	19
Polaco.	: Castaño.	:	12	Raza alemana.	:	"	:	"	:	25

Exemplar.	Castano.	12	Doña Clara Herrera.	Jimena.	Cádiz.	17
Lavandero.	Idem.	4	Raza anglo-normanda.	"	"	92
Valiente.	Tordo.	40	Raza perchona.	"	"	19

## Banasque.

PROVINCIA DE TERUEL.  
Teruel.

Chasseur.	Tordo.	8	Raza perchona.	Baeno.	"	15
Corlobés.	Idem.	9	Doña Josefa Vilalobos.	"	Córdoba.	14

## PROVINCIA DE NAVARRA.

## Tudela.

Endurecido.	Rosillo.	10	D. Juan Nebreda.	Baeza.	Jaen.	18
Alt.	Castano.	48	Media sangre inglesa.	"	"	18
29 caballos.						585

## DEPOSITO DE CONANGLELL.

## PROVINCIA DE BARCELONA.

## Conanglell.

Capellan.	Negro.	8	D. Manuel Romero Huaro.	Jerez de la Frontera.	Cádiz.	25
Armónico	Tordo.	5	Media sangre normanda.	"	"	25
Tabernero.	Bayo.	14	Raza española-arabe.	"	"	25

RECIBO DE LA GANADERIA

Nombre	Apellido	Número	Descripción	Provincia	Ciudad	Número	Provincia	Ciudad	Número
Gironelino.	Castañero.	16	Excmo. Sr. M. de Alcañices.	Algete.	Madrid.	25	Algete.	Madrid.	25
Anchoa.	Idem.	5	Media sangre normanda.	"	"	25	"	"	25
Guare.	Idem.	6	Raza normanda.	"	"	25	"	"	25
Portero.	Idem.	10	Raza del Poitou, de tiro pesado.	"	"	25	"	"	25
<i>Moya.</i>									
Marion.	Aazan.	9	Raza anglo-normanda.	"	"	23	"	"	23
PROVINCIA DE GERONA.									
<i>Gerona.</i>									
Elegante.	Castañero.	14	Excmo. Sr. D. M. de la Concha. M. del Duero.	Madrid.	Madrid.	15	Madrid.	Madrid.	15
Muñon.	Tordo.	9	Raza anglo-normanda.	"	"	15	"	"	15
<i>Torroella.</i>									
Cardoso.	Castañero.	12	D. Juan Sanchez Barreño.	Jeréz.	Cádiz.	23	Jeréz.	Cádiz.	23
Talico.	Idem.	7	Excmo. Sr. M. de Alcañices.	Algete.	Madrid.	25	Algete.	Madrid.	25
<i>Labisal.</i>									
Perez.	Castañero.	15	Excmo. Sr. M. de Alcañices.	Algete.	Madrid.	19	Algete.	Madrid.	19
Araciel.	Idem.	5	Media sangre normanda.	"	"	18	"	"	18
Astuto.	Idem.	12	D. Nicolás Moreno.	Algaba.	Sevilla.	19	Algaba.	Sevilla.	19
Pollo.	Tordo.	6	D. Joaquin Barrero.	Jeréz.	Cádiz.	18	Jeréz.	Cádiz.	18

(Se continuará.)

## REVISTA COMERCIAL.

El tiempo continua con el frio propio de la estacion. Ha llovido en algunas provincias; mas se puede decir en términos generales que se advierte falta de agua en la Península. Los campos, que en la estacion presente mejoran poco, pues la vegetacion parece dormida, presentan un aspecto poco satisfactorio, de modo que los labradores y ganaderos abrigan para el porvenir esperanzas no muy lisonjeras.

Sea por la gran actividad comercial, resultado de la carestia de cereales, sea por la necesidad de vender que tienen los agricultores, los precios han bajado un poco en casi toda Europa desde la última revista. Para que se tenga una idea exacta de la situacion general del mercado de granos, pondremos en extracto lo que nos dicen nuestros corresponsales. En Francia, despues de generalizada la baja en todos los departamentos, se advertian indicios de que iba á comenzar el alza. En Bélgica la cotizacion se hacia tambien en baja á consecuencia de haber llegado grandes cargamentos de trigo. En Prusia continuan los precios estacionarios, siendo muy escasas las transacciones por el mal estado de los caminos y la dificultad de la navegacion en los mares del Norte: en Hungría y en Inglaterra no se advierte alteracion sensible. En Italia se manifiesta una tendencia muy pronunciada al alza. En cuanto á España, el movimiento comercial ha quedado bastante paralizado, siendo consecuencia una ligera baja en los precios.

El del ganado lanar y vacuno no ha tenido alteracion en la semana que ha trascurrido, sin embargo de lo que se ha aumentado el consumo de carnes en Madrid y de las malas noticias que se siguen recibiendo acerca del estado de la cria y de la esportacion de carneros al vecino imperio. Dicha esportacion no ha llegado á hacerse en grande escala: segun nuestras noticias, en este comercio no se pierde, pero las ganancias que se obtienen son bastante escasas.

El precio del aceite se mantiene firme; el del vino muy flojo; el de la lana sin alteracion notable. Empiezan á llegar al matadero parras de cochinos de montanera; como es natural, la afluencia ha hecho bajar los precios.

A continuacion ponemos los corrientes en el mercado de esta corte:

## ALCALDIA-CORREGIMIENTO DE MADRID.

*Precios de articulos al por mayor y menor en el dia de hoy.*

Carne de vaca, de 3,800 á 4 escudos arroba, y de 0,212 á 0,260 escudos libra.

Idem de carnero, de 0,212 á 0,254 escs. libra.

Idem de ternera, de 0,400 á 0,600 escs. libra.

Tocino añejo, de 0,284 á 0,306 escs. libra.  
 Idem fresco, de 0,260 á 0,288 escs. libra.  
 Idem en canal, de 6,200 á 6,300 escs. arroba.  
 Lomo, de 0,450 á 0,500 escs. libra.  
 Jamon, de 0,500 á 0,700 escs. libra.  
 Aceite, de 7,200 á 7,500 escs. arroba, y á 0,260 escs. libra.  
 Vino, de 4 á 4,600 escs. arroba, y de 0,118 á 0,160 escs. cuartillo.  
 Pan de dos libras, de 0,200 á 0,212 escs.  
 Garbanzos, de 3,800 á 5,600 escs. arroba, y de 0,144 á 0,212 escs. libra.  
 Judías, de 2,400 á 2,800 escs. arroba, y de 0,096 á 0,166 escs. libra.  
 Arroz, de 3 á 3,400 escs. arroba, y de 0,118 á 0,166 escs. libra.  
 Lentejas, de 1,600 á 2 escs. arroba, y de 0,096 á 0,118 escs. libra.  
 Carbon; de 0,600 á 0,700 escs. arroba.  
 Jabon, de 6 á 6,600 escs. arroba, y de 0,236 á 0,260 escs. libra.  
 Patatas, de 0,600 á 0,700 escs. arroba, y de 0,030 á 0,042 escs. libra.

*Entrado por las puertas en el dia de hoy.*

7.094 fanegas de trigo.  
 1.078 arrobas de harina.  
 7.281 idem de carbon.  
 104 vacas, que componen 40.366 libras de peso.  
 489 carneros, que hacen 11.595 libras de peso.  
 211 cerdos degollados ayer, que hacen 39.558 libras de peso.

*Mercado de granos.—Cotizacion de este dia.*

1.419 fanegas de trigo de Castilla, de 6,950 á 7,500 escs. fanega.  
 115 id. de la Mancha, de 7,200 á 7,500 id. id.  
 357 id. de la Sagra, de 7,030 á 7,700 id. id.  
 353 id. de la campiña, de 7,200 á 7,700 id. id.

2.214 fanegas.—Precio medio, 72,42 escs. fanega.  
 3.000 arrobas de harina de 1.<sup>a</sup> á 2,400 escs. arroba.  
 250 id. de 3.<sup>a</sup> á 2 id. id.

3.250 arrobas.

684 fanegas de cebada, de 3,200 á 3,400 escs. fanega.  
 2.926 arrobas de paja de trigo, de 0,300 á 0,350 escs. arroba.  
 1.460 id. de cebada, de 0,350 á 0,450 id. id.  
 596 id. de algarroba, de 0,400 á 0,450 id. id.

4.582 arrobas.

### 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 correspona 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 5.—1867