

ECO DE LA GANADERIA Y 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 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.—Advertencia:—Influencias provechosas de los bosques.—Bromo Scharder.—Otro forraje.—Calendario del mes de octubre.—Revista comercial.—Anuncios

ADVERTENCIA.

Rogamos á los señores suscritores que todavía no han satisfecho el importe de su suscripcion, se sirvan verificarlo lo antes que les sea posible, devolviendo á esta redaccion el número que reciban del Eco los señores que no quieran continuar favoreciéndonos.

Tambien les suplicamos á todos los que por cualquier causa hayan dejado de recibir algun número del periódico ó de la obra que se ha repartido hasta el pliego 36, titulada *Material Agrícola*, nos digan las faltas que tengan en una y otra publicacion para servirles inmediatamente, advirtiéndole que trascurrido un mes no nos será fácil complacerles por haberse agotado las ediciones que se dejan sin encuadernar con el objeto de atender á las reclamaciones de los señores suscritores.

EL ADMINISTRADOR.

INFLUENCIAS PROVECHOSAS DE LOS BOSQUES.

En el *Journal d'Agriculture pratique* del 5 de agosto último hemos leído una instructiva reseña de estas influencias respecto á las lluvias y pedriscos. Materia es esta sobre la que mas de una vez hemos llamado la atención de nuestros lectores, si bien no hemos hecho mas que consignar nuestra opinion favorable siempre á esa benéfica influencia, opinion no siempre acorde con la muy respetable de otros prácticos. Mas hoy no se trata ya de opiniones; trátase de hechos, de experimentos que confirman la influencia de los bosques como conductores; por decirlo así, de la lluvia y como preservativos contra el granizo. No queriendo, pues, privar á nuestros lectores de tan interesantes noticias, insertamos á continuación el artículo que las contiene.

Sesiones de la Sociedad central de Agricultura.

Las comisiones secretas que han ocupado generalmente el final de las últimas sesiones, han cercenado por necesidad la orden del dia, y nos dan por lo tanto ocasion de volver atrás y reparar algunas omisiones. En esta revista retrospectiva debemos mencionar ante todo la notable Memoria de MM. Bequerel, padre é hijo, sobre el repartimiento de las lluvias en los sitios donde hay bosque y donde no lo hay.

Conocido es el celo que desplega Mr. Bequerel, padre, en el estudio de las cuestiones de meteorología agrícola; emplea en ello un ardor que no se entibia por su edad, pero que excedería tal vez á sus fuerzas, si no hallase en su hijo, que es tambien su colega en la academia de ciencias, un colaborador el mas decidido y seguro. El *Journal d'agriculture pratique* participó ya á sus lectores las observaciones de Mr. Bequerel, tanto acerca de la producción forestal de la Francia y del consumo de leña en sus relaciones con el acrecentamiento de la población y los progresos de la industria, como acerca de la influencia de los terrenos cubiertos de bosque en el régimen de las aguas; debemos decir hoy algunas palabras de su último trabajo acerca del repartimiento de las lluvias entre los terrenos cubiertos de bosque y los que no lo están. La cuestión abordada por Mr. Bequerel es mucho mas general, puesto que comprende el estudio de las causas que influyen en la caída de la lluvia en una comarca determinada; mas nosotros imitaremos al sábio autor concretando nuestra relacion al único punto de que él se ha ocupado en presencia de la sociedad.

Resulta, pues, que habiendo compulsado todos los trabajos de los antiguos y de los modernos, habiendo hecho directa y personalmente numerosas observaciones para darse cuenta de la acción de los bosques en el régimen de las aguas corrientes, Mr. Dequerel ha querido saber cuál podría ser la influencia de los bosques sobre las aguas pluviales hecha abstracción de toda teoría y de toda idea preconcebida sobre las causas que intervienen en la caída de la lluvia. A la observación y á la experiencia ha recurrido como el único medio de resolver tan complicada cuestión. La academia de ciencias le ha secundado en ese camino, y con tal ayuda ha podido él establecer en diferentes puntos del partido de Montargis cinco observatorios, en cada uno de los cuales hay quien se dedica desde el mes de julio del año último á observar diariamente la temperatura del aire y del sol, la cantidad de agua llovida en los bosques, en sus contornos y en los sitios que se hallan á distancias mas ó menos lejanas en llano. Estas observaciones no son sin duda bastante numerosas todavía para que sea posible sacar de ellas conclusiones formales y definitivas; pero mientras se acumulan hechos mediante el trascurso de los años no carece de interés el dar una idea de los primeros resultados que se han podido hacer constar. Así que, discutiendo las observaciones reunidas en el periodo trascurrido desde el mes de julio de 1863 hasta abril de 1866 y comparándolas con las de París, los señores Bequerel han reconocido que en este intervalo de ocho meses las lluvias han sido mas abundantes en los sitios cubiertos de bosque que en los que no lo estan, y la diferencia ha sido evaluada en 25 por 100. ¿Continuará esta proporción en lo venidero? El tiempo se encargará de contestar, porque los señores Bequerel solo nos han dado los resultados de la primera informacion. Hânse comparado en seguida las cantidades de agua caída en los bosques debajo de las encinas con las recogidas fuera del bosque, á fin de determinar la proporción del agua retenida por las ramas cuando están pobladas de hojas y cuando no lo estan; esta comparacion ha permitido reconocer que la cantidad de agua retenida por las ramas es tanto mayor cuanto menos fuerte es la lluvia. Ademas, cuando las ramas estan aun guarnecidas de hojas, esta proporción presenta 0,47 de la cantidad de agua caída fuera del bosque, mientras que es casi la mitad menos cuando los árboles han perdido la hoja.

¿Qué ha sido, pues, del agua retenida por las ramas y por las hojas? Es probable que la parte que no se evapora se va lentamente por el intermedio de esta última, del tronco y de las raíces al suelo y al subsuelo, donde sirve para alimentar los receptáculos inferiores.

Digamos todavía que en los sitios cubiertos de bosque en el partido de

Montargis cae mas agua que en las localidades despobladas de arbolado; y repararemos que estas primerass observaciones están acordes con las que se han hecho en Dinamarca debidas á los cuidados del instituto agrícola de Copenhague.

Esto en cuanto al régimen de las lluvias en las localidades pobladas y despobladas de bosque; mas al propio tiempo que inquirian por este lado, los señores Bequerel y Edmundo Bequerel se ocupaban tambien en determinar la temperatura del aire dentro del bosque, cerca y lejos del bosque. No es aqui el lugar de entrar en el detalle de los hechos reunidos por estos dos eminentes físicos; pero al menos podemos mencionar que segun ellos, desde el 1.º de agosto de 1865 hasta 1.º de mayo de 1866, la temperatura media lejos del bosque ha sido algo mas elevada (cerca de grado y medio) que la de dentro del bosque y cerca del bosque. Estas dos últimas ofrecen poca diferencia, segun parece resultar de este hecho bien atestiguado, que la temperatura media del aire es la misma que la de los árboles.

En cuanto á la variacion de la temperatura; esto es, á la diferencia entre el máximun y mínimun, ha sido mayor de 1,08 fuera del bosque, que dentro del bosque, lo cual está conforme con los resultados anteriormente obtenidos.

Nueve meses de observaciones, dice al terminar Mr. Bequerel, no bastan, á la verdad, para fijar las ideas respecto á la influencia que los bosques pueden ejercer en la temperatura media de un sitio, como tambien sobre el máximun ó mínimun; mas estas observaciones, comparadas con las precedentes, indican cuáles pueden ser los efectos de la tala de bosques en cuanto al estado calorífico de una comarca.

Sin embargo, estos largos y pacientes estudios sobre el régimen de las lluvias y la temperatura del aire cerca y lejos de los bosques no desviaron á Mr. Bequerel, padre, de las indagaciones que habia emprendido para determinar las zonas de las tronadas con granizo en las diferentes regiones de la Francia. Estas zonas no pueden ser marcadas sino reuniendo un gran número de documentos que es fácil proporcionarse en las prefecturas y en las oficinas de sociedades de seguros de los departamentos del centro de la Francia, pero que no se consiguen tan fácilmente en otras donde las compañías hacen pocos negocios, no porque los pedriscos sean raros, sino porque las partes contratantes sobre el seguro tropiezan con dificultades para concertarse. Aunque el Bajo-Rhin está comprendido en esta última categoria, donde los obstáculos que acabamos de indicar entorpecen la marcha del observador, Mr. Bequerel no ha dejado por eso de someter á la sociedad el plan de los pedriscos

en dicho departamento, haciendo observar que, á pesar de la imperfeccion de los datos obtenia las mismas consecuencias que en los tres departamentos del Loiret, de Loir-y-Cher y de Sena y Marne, que han sido el objeto de las precedentes comunicaciones.

Las zonas de pedriscos trazadas en el mapa del Bajo-Rhin por Mr. Bequerel son tres, una grande y dos pequeñas; la grande comprende una buena parte del partido de Strasburgo, que es la mas desuuda de bosque; se estiende al Norte hasta Bischwiller, Minswersheim et Wickersheim; al Este, hasta el Rhin; al Sud, hasta Nordhansen y Dorlisheim, y al Oeste, hasta Holtzheim y Valenheim.

La primera zona se halla entre los bosques de Haguenau y de Bienvald; la segunda, parte en el partido de Strasburgo, parte en el de Saverne.

El intervalo periódico de los pedriscos cuya existencia hace constar Mr. Bequerel en los departamentos de Loiret, de Loir-y-Cher, del Sena y Marne, se halla igualmente en el Bajo-Rhin. Por otra parte, con la ayuda de las noticias de los dependientes ó empleados forestales acerca de la climatología del departamento, Mr. Bequerel ha podido enterarse de que graniza rara vez en los bosques y aun de que existen sitios donde no ha granizado en treinta años, Indudablemente los bosques no tienen la facultad de detener bruscamente un pedrisco, y veces hay que á los confines de aquellos, espuestos al viento de la tronada, les alcanza tambien; pero estos fenómenos pierden poco á poco su intensidad al penetrar en el interior, mientras que las tierras situadas á la parte opuesta del bosque logran generalmente preservarse, como sucede en los departamentos de Loiret y del Sena y Marne.

Bien vendria aqui el hablar de un trabajo muy notable de Mr. Baquerel acerca del corte de leña en los bosques, de la conversion del monte talar en bosque alto y la conservacion del dominio forestal; pero nuestros lectores nos permitirán que reservemos nuestro análisis para el número próximo.

GIRON.

BROMO SCHARADER.

Habiéndose distribuido entre algunos labradores de esta provincia la semilla de bromo Scharader remitida por la direccion general de

Agricultura, Industria y Comercio para ensayar su aclimatacion en este pais, el vocal secretario de esta seccion ha dado cuenta de los primeros resultados obtenidos; acordada su publicacion en este periódico para que llegue á conocimiento de los labradores, lo ha hecho en los términos siguientes:

«Recibí de esa corporacion uno de los paquetes de 25 gramos que distribuia, en fin de febrero del año actual; y aunque lo tardio de la época para un forrage como el bromo Scharader eriginario del Norte de Europa, hacia aventurada una siembra tan tardia, que precisamente habia de ser sorprendida por los calores del verano y la sequia que generalmente reina, antes de haber tenido tiempo de abijar suficientemente y desarrollar convenientemente su aparato radical para resistir estos contratiempos, me decidí á la siembra contando con la robustez atribuida á este nuevo forrage. El primer ensayo y la primera cuestion que á mi entender se presentaba era multiplicar la planta y obtener una abundante fructificacion para despues con los productos poder sembrar un espacio suficiente para estudiar su valor como planta forragera. Con esta mira preparé un terreno de unos 4 metros cuadrados en un sitio donde cao necesario podria dar algun riego, y el 10 de marzo verifiqué la siembra del modo siguiente:

La tierra estaba en sazon, y con una estaquilla de jardinero empecé á distribuir la remilla á golpes distantes entre si 0,20 y en líneas distantes 0,24; cada golpe recibia de 3 á 5 semillas y estas se enterraban á un centimetro escaso de profundidad. Por este método me propuse conseguir la ventaja de que se aprovechase el mayor número posible de semillas; de que las plantas se encontrasen en las condiciones mas favorables para una buena fructificacion, y que las líneas y golpes sirvieran de regla á los escardadores para poder limpiar de malas yerbas el terreno sin peligro de arrancar una planta que les es desconocida y que en su juventud tiene gran semejanza con muchas malas yerbas que infestan nuestros campos, entre ellas la cágula ó avena loca. Las plantas comenzaron á verse hacia el 26 de marzo y el 29 ya se distinguian lo suficiente los golpes para poder escardar, como se verificó. Las plantas continuaron desarrollándose y amacollando por todo abril con solo el auxilio de un riego, distinguiéndose por su follage vigoroso y tallos rollizos que echa, de un verde algo azulado. A fines de abril empezaron á entallecer y la primer espiga se mostró el 2 de mayo sobre un tallo de unos 46 centímetros, que continuó su desarrollo hasta alcanzar unos 63; la altura de la planta varia entre los 45 y 75 á 80 centímetros. La espiga está compuesta como las de todo el género bromo, es propiamente un panículo. La

fructificacion del bromo es desigual y por lo tanto la madurez del grano lo que exige cierto cuidado cuando interesa recoger este, sin que se pierda. Para lograrlo, el 2 de junio hice recoger á mano las espigas mas adelantadas que consideré no podian esperar, sin peligro de diseminarse la madurez de las demas. El 17 del mismo junio, viendo ya suficientemente formado el grano en la mayoría de los paniculos, procedí á la siega, cuidando de que esta se verificase algo alta á fin de no perjudicar al cuello de la planta aun sobrado tierno.

Secado á la sombra el heno producido por la siega, se desgranaron las espigas á mano reuniéndose 828 granos de simiente, con la cual y la que producirá el segundo corte podrá hacerse una siembra de otoño que en mi sentir producirá resultados mucho mas ventajosos en este clima que las de primavera. El forrage que resultó despues que se hubo desgranado aunque tenia el aspecto de duro, como procedente de plantas que habian granado por completo, lo comieron perfectamente las caballerias de labor y el ganado lanar. Si los calores del verano no son demasiado contrarios al bromo, este puede prestar algunos servicios á la agricultura en los terrenos que no son propios para el alfalfa, en los secanos frescos y aun sembrándole en las alfalfas que principian á aclararse despues de bien rascada esta, pues la asociacion de ambas plantas dará buenos productos. Tales son las noticias que por el momento puedo comunicar á esa junta acerca del ensayo del bromo Scharader, las que me prometo completar en lo sucesivo á fin de corresponder á sus ilustradas miras.

(Agricultura Valenciana.)

ECONOMIA DOMESTICA.

Varios métodos para curar los jamones.

(Conclusion.)

Modo de curar los jamones con celeridad. En los establecimientos donde se dedican á preparar jamones en grande escala; donde esta fabricacion ha llegado á ser un ramo de industria, se han convencido de que la operacion de ahumar exige una mano de obra y una pérdida de tiempo de mucha consideracion. Hánse, pues, preguntado si no habria medio de preparar convenientemente los jamones, valiéndose de proce-

dimientos mas espeditivos y mas económicos. En Alemania es sobre todo donde en estos últimos tiempos se han usado estos procedimientos. Se ha recomendado empapar los jamones de una disolucion de *creósata*, sustancia que en corta cantidad contiene el humo. Segun parece, se ha logrado conservar bien los jamones con este procedimiento. No he podido averiguar si los jamones preparados así, han desmerecido algo en su calidad ni si este procedimiento está todavía en uso en alguna parte.

Con el mismo objeto ha sido aconsejado el uso del hollin y ensayado con buen éxito. En Prusia, un farmacéutico ha pedido privilegio de invencion para preparar los jamones por medio del hollin; y este método es igualmente celebrado por ciertos intendentes de viveres del ejército prusiano. Hé aquí cómo se hace: se toma un kilogramo de hollin puro de leña, y se deslie en ocho litros de agua de fuente. Colócase esta mezcla en un sitio fresco y se remueve de tiempo en tiempo durante cuarenta y ocho horas. En seguida se decanta, y el liquido oscuro se emplea para sumergir en él durante media hora la carne salada, que con anticipacion se ha procurado secar bien con un paño limpio; se sacan en seguida las tajadas y se cuelgan en el sequero. Parece que la carne preparada por este medio se conserva bien. Si se añade á dicho liquido un poco de aguardiente, es mejor y puede servir para mas operaciones. Dicho se está que la mauracion se ha de prolongar en razon del tamaño de las piezas.

El ácido piroleñoso, producto de la destilacion de la madera, es conocido por uno de los antipútridos mas enérgicos. A causa de esta propiedad se le emplea para la conservacion de las carnes, sobre todo en Inglaterra y en Alemania. Los jamones salados y convenientemente limpios se ponen ante todo á secar. Ya secos se les da con un pincel una mano de aceite piroleñoso. Si el ácido no es concentrado, se le da una segunda mano a las veinticuatro horas. Con doce céntimos de ácido, nada mas, se prepara convenientemente el tocino y los jamones de un cerdo ordinario. Hecho esto se colocan los jamones en un sitio fresco, al abrigo del calor y del hielo.

Este método ha sido usado en estos últimos años por la mayor parte de los tocineros de la parte septentrional de Alemania.

Mucho ha llamado la atencion el saber cuál es el efecto de los diferentes procedimientos de curar los jamones, sobre la vitalidad de los gusanitos parásitos internos de que se ha tratado anteriormente, y cuya presencia puede llegar á ser tan perjudicial á la salud del hombre.

Las observaciones y esperiencias parece dejan establecido que un buen zahumerio, prolongado suficientemente para que las sustancias vo-

látiles, preservativo contra la descomposición, penetren en el interior de los jamones, mata todos los parásitos, y convierten por consiguiente en inofensiva la carne que los contenía. En cuanto á la preparacion acelerada, hecha por medio del ácido piroleñoso, ademas de que no comunica á la carne el saborcillo de humo apetecido; solo obra por el exterior y deja intactos los animalillos del interior del jamon. Tales jamones, pues, no ofrecen seguridad.

En la actualidad es generalmente considerada la carne curada con el ácido piroleñoso como una falsificacion. De esto ha resultado que el consumo de la carne de cerdo, y sobre todo de jamon crudo ha disminuido considerablemente en Alemania en estos últimos años.—E. Fischer.—*Journal de la Ferme et des Maisons de campagne.*

OTRO FORRAJE.

Un entendido labrador de Villafranca del Cid, ha dirigido al director de la Sociedad de agricultura valenciana, la siguiente comunicacion que creemos de bastante interés para los lectores del ECO DE LA GANADERIA:

Señor director de *La Agricultura Valenciana.*

Muy señor mio: Cuantas veces he leído y releído en los periódicos el afán que se observa entre los agricultores españoles por introducir en el cultivo un forraje nuevo con tal que sea exótico, otras tantas me he preguntado: ¿será que no los tengamos indigenos? ¿ó es que su aclimatacion ha de ser mas costosa y de menores resultados? ¿podrá atribuirse á no haberse hecho un estudio detenido de ellos? Hé aqui las preguntas que han asaltado á mi imaginacion, y hé aqui por qué trato en este artículo de dar á conocer los beneficios de un nuevo forraje, que no por ser indigeno y conocido desde la mas remota antigüedad, es menos digno de llamar la atencion de la agricultura española.

Me refiero á las hojas del *Gamen*, ó sea el *Aphodelus fistulosus et ramosus* de Linneo.

Inútil me parece entretenerme en la descripción botánica de esta planta, cuando ademas de encontrarse en todas las obras fitográficas, es demasiado comun para no ser conocida de todos los agricultores. Me concretaré, pues, á su recoleccion, desecacion y usos.

El *gamon* es una *liliácea* que crece espontáneamente en los bosques y pinares montuosos de esta provincia de Castellon y la inmediata de Teruel, en terrenos situados hacia el Sur, ligeros, calizos y abundantes en mantillo. Aparece á principios de mayo, y si la primavera es lluviosa se encuentra en tal abundancia, que dió lugar al adagio de los antiguos «año de gamon año de huron,» dando á entender con esto que año de muchos gamones año de gran cosecha de cereales. Crecen ó se desarrollan las hojas hasta el mes de junio, y desde san Antonio de dicho mes, llamado san Antonio el *Gamoné* por los de este país, hasta últimos del mismo principia la recoleccion segun las alturas.

Para la recoleccion se buscan mujeres y niños por espacio de tres ó cuatro dias y van al monte á arrancarlas á tiron, depositándolas en montones que luego trasportan en caballerías á los respectivos pueblos.

Una vez en casa, ó se hacen de ella trenzas como las de los ajos y cebollas ó se dejan intactas para someterlas á la desecacion. Esta se hace colgando las trenzas en estacas á la sombra y es lo mejor, ó tendiéndolas simplemente por uno ó dos dias en la era para que las bañe el sol y completar luego la desecacion á la sombra. En uno y otro caso se guardan en los pajares hasta el rigor del invierno, época en que se hace consumo de ellas.

Toda clase de ganado come perfectamente estas hojas con tal que se las prepare convenientemente.

Para los ganados caballar, mular y vacuno, se las da un ligero hervor con el agua en que se hayan cocido unas pocas patatas, despues se dejan enfriar, se mezclan bien unas y otras con harina ó salvado y se mezclan con la paja.

Para el cerdal se cuecen por espacio de media hora con agua, se disentan luego y añadiéndolas una pequeña porcion de salvado se dan al animal que engorda perfectamente.

El cabrio y el lanar las prefieren secas y sin cocer mezcladas con un poco de paja, cuyo alimento es el pasto que tienen en la época de las nieves.

Desmenuzadas, cocidas con agua y pistadas con salvado, he visto darlas á las gallinas que las comen con avidez.

Descritos los usos de estas hojas, ocurren desde luego dos preguntas: ¿Es económico este forraje? ¿Convendría generalizar su cultivo?

Con decir que el vegetal crece espontáneamente y que no necesita otros trabajos que los de recoleccion, estaria demostrada suficientemente la primera; pero por si acaso pudiera quedar alguna duda, añadiré que una mujer duran te un dia y en año regular de cosecha, coje de 8 á 10

arrobas de hoja tierna, que aun despues de la desecacion, repreenta la misma cantidad por el agua que absorbe de la ebullicion. El jornal de la mujer puede calcularse en 4 rs., lo que equivale á 40 ó 50 céntimos por arroba. Una caballeria que trabaje ordinariamente, necesita entre la noche y la mañana 2 arrobas de patatas, que valen 4 rs., calculadas al infimo precio, con mas dos ó tres almudes de salvado. La misma caballeria con una arroba ó menos de patatas y una arroba de hojas de gamon (2 rs. 50 cénts.) con la misma cantidad de salvado, no solo se mantiene bien para el trabajo como con la comida anterior, sino que pone el pelo mas lustroso y hasta engorda mucho más.

Con el vacuno y lanar podria demostrarlo del mismo modo, pero me limitaré á decir que el alimento por medio de los gamones, es el prefacio, digámoslo así, de toda res destinada á engordar para la matanza.

¿Convendria generalizar su cultivo? Tal es la segunda pregunta: demostrada la economia anterior, nadie dudará que seria muy del caso ensayar el cultivo de un vegetal tan estendido naturalmente en estos climas. Pero ¿quién vence la apatia de estos agricultores? ¿Quién les hace ver que en los terrenos donde nace espontáneamente podrian roturar cierta cantidad de terreno para el cultivo de tan precioso vegetal? ¿Cómo darles á entender que, prescindiendo de la roturacion, podrian arrancar cierto número de tubérculos de cada planta y sembrarlos en los parajes, en donde la silvestre hubiera desaparecido?

El que como yo haya tenido que sufrir la burla y otros contratiempos mas pesados para inculcar á los mismos la necesidad del cultivo del pipirigallo, se convencerá de que han de trascurrir muchos años y que es necesaria gran fuerza de conviccion para hacerles salir de la rutina que heredaron de sus antepasados.

Entretanto los amantes de los progresos de la agricultura tendremos que contentarnos en dejarlo consignado en las Memorias, siquiera sea para que la posteridad no nos juzgue apáticos é ignorantes.

Aprovecha la ocasion de ofrecerse de V. afmo. S. Q. B. S. M.

JOAQUIN SALVADOR.

CALENDARIO DEL MES DE OCTUBRE.

El principio de octubre suele ser revuelto y frio y á veces muy lluvioso: es una fortuna, porque la tierra saturada de agua, hace una hermosa

sementera, y apenas hay fruto á que perjudique; brotan multitud de yerbas adventicias que se destruyen fácilmente, y se conserva mucho el tempero que favorece extraordinariamente para la barbechera.

CUIDADOS DE ESTE MES.

En cuanto la tierra se halle en sazón, se esparcen y cubren las basuras para la siembras mas tempranas y los herrenes: se barbechan terciando las tierras abonadas y sembradas en primavera, aguardando á fines de mes y principios del siguiente para sembrarlas de los mejores trigos.

Se arrancan las patatas tardías que se dejan desfogar, y resudar en pequeños montones antes de guardarlas, y se continúan las labores del mes anterior.

Los lagares y vinaderías llaman la atención: las uvas bien escogidas, se pisan y prensan, reservando para madre las mas selectas. Los mostos se ponen ó no á clarificar: mas si se envasan se pisa la madre y se encuba, siguiendo con cuidado el curso de la fermentación. A los dos días de establecida, se rompe y rehoga la madre, se repite la operación á las veinticuatro horas, y en cuanto empieza á bajar al quinto ó sexto día, se vuelve á rehogar, y en cuanto sobrenada nuevamente, se trasiega el mosto, se prensan las madres y se echa con el orujo, añadiendo todos los posos que vayan resultando.

Los vinos nuevos puestos en pipas de cuatro hectólitos, se rellenan dos veces á la semana hasta fines de noviembre, en sitio de temperatura igual.

Los ganados aprovechan la otoñada, y se suple la escasez de ella si la hubiese, con hojas y raíces cortadas y mezcladas con forrajes secos.

Destétanse los potros, muletas y terneros mas tardíos, en cuanto se viese buena otoñada, y se los auxilia con buenos forrajes secos.

Empiezan á parir los ganados menores, y se retiran los machos á las amorecidas de setiembre.

Los cerdos van á la montanera: se recogen á fin de mes los camperos de mas de cuatro meses: se los capa y se los lleva al rebusco y aprovechamiento de la bellota de menos valer.

Los pavos y aves acuáticas se recogen á la casa y se ponen en cebo con salvados, patatas, raíces y hojas conecidas, frutas de desecho y bellotas quebrantadas.

Las abejas se registran, se limpian, y caso de encontrarse desprovistas, se las suministra una cantidad de miel ú otra cosa adecuada.

REVISTA COMERCIAL.

Todas las noticias que recibimos de las provincias y del extranjero están contestes en que la cosecha ha sido muy escasa con rarísima escepcion en determinadas localidades.

Los precios de los granos no han subido sin embargo, debido á la escasez de numerario y á la crisis económica por que está pasando el país.

Las carnes se han pronunciado en una baja espantosa en todas las últimas ferias, sucediendo lo mismo en el ganado de vida y el de trabajo.

Como el decaimiento de nuestros mercados depende precisamente del estado angustioso por que está pasando el país y la Europa entera, es de esperar que si las circunstancias variasen se mejorarían los precios; pero los que actualmente tienen no renunciarán ni con mucho los gastos de los productores. Hé aquí los precios que nos comunican algunos de nuestros correspondientes.

Alicante 18 de setiembre. Trigo candeal de la Mancha, de 40 á 46 rs. fanega; jejas, de 36 á 42; id. fuerte, de 46 á 48; del país, de 48 á 50; harinas, primera de todas procedencias, de 20 á 21 1/2rs. arroba valenciana; id. segunda, á 20; id. tercera, á 17; aceite de Andalucía á 61 y para el consumo á 73 y medio.

Barcelona 15 de setiembre. La situación del mercado ha empeorado, á juzgar por las transacciones que se efectúan y la flojedad que sostienen los precios. No hay disposiciones para compras. El consumo continúa comprando solo lo mas preciso á sus necesidades. Las pocas novedades que hoy debemos señalar, manifiestan que la paralización es profunda, que el deseo general de que mejoren los negocios no basta para hacerla desaparecer ni aun para minorarla.

Aceites. Sin operaciones y precios nominales, con motivo de no estar resuelta aun la cuestión sobre derechos de consumos.

Harinas. A los precios de nuestra última, que se sostienen bastante bien, se han colocado solo pequeñas partidas para el consumo. Por mayor, nada que merezca ser referido.

Trigos. Como en nuestra última, calma, muy pocas ventas que ofrezcan interés y precios sin variación, bien que la tendencia de ellos es floja.

Baeza 12 de setiembre. Trigo, de 36 á 40 rs. fanega; cebada, de 18 á 19 garbanzos, de 100 á 200; escaña, á 13; habas, á 24; guijas, á 24; lentejas de 48 á 50; yeros á 30, aceite á 52 rs. arroba; cerdo en vivo, de 30 á 33 id; lana, de 80 á 90; vino del país, 16 á 20; vinagre, 16 á 20.

Córdoba 15 de setiembre. La feria del 8 del actual ha estado concurrida de ganado en particular de cerda, pero desanimada de compradores, el ganado

de cerda se ha vendido de 30 á 35 rs. arroba de 5 á 9 arrobas para la pánadería: los valencianos han cargado ganado menudo, lechones que han comprado de 65 á 84 rs. cabeza. Se han llevado sobre 1.400 lechones.

Las carnes han tomado algun valor pero no subirán mucho por la falta de numerario; los granos encalmados: el aceite ha mejorado alguna cosa; los garbanzos han bajado, las lanas encalmadas por efecto de que nada venden las fábricas de paños.

Los labradores siguen en mal estado de intereses, ganado y granos: han vendido todos los frutos para atender á los gastos de sus labores, rentas y las contribuciones, y matan los ganados para poder salir adelante.

La plaza sin operaciones y los bancos realizando, y el comercio sin tanta venta, y no pueden salir adelante con sus obligaciones, con lo cual no va bien este mercado y mal invierno nos espera.

La aceituna en la parte de campiña sigue bien; Montoro y Adamus malisimamente, por cuyo motivo ha subido algo este liquido.

Trigo, de 38 á 49; rs. fanega; cebada, 24 á 27; habas, 30 á 32; garbanzos, 76 á 140; escaña, 18 á 19; alverjones, 32 á 34; yeros, 30 á 31; carne de vaca, 24 cuartos al entrador. Ganado menudo, 17 cuartos; aceite, 40 á 46; rs. arroba; el bueno.

Leon 18 de setiembre. Mucha animacion en los últimos mercados, pero casi inalterabilidad en los precios: trigo, de 39 á 42; rs. fanega; centeno, de 26 á 27 rs. idem, cebada, de 22 á 24 rs. id.

Málaga 18 de setiembre. Trigo de primera, de 54 á 56; segunda, de 51 á 53; tercera, 47 á 49; morillo, 41 á 46 cañivano, 43 á 44; cebada del país, de 30 á 31; de segunda, de 28 á 29; navegada, 26 á 27; maíz del país, 40 á 41; navegado, de 37 á 50; habas, 42 á 44; mezaganas, 31 á 36 menuda, 40 á 41 alpiste, 60 á 68; yeros, 36 á 38; garbanzos de primera, 124 á 146; segunda, 115 á 118; tercera, 100 á 112.

Aceite de oliva en bodega, á 59 rs. arroba; á la puerta, 47.

Medina del Campo 23 de setiembre. Este mercado sigue siendo diario, y con fuertes entradas de trigo, vendiéndose de 3 á 4 000 fanegas en cada día; es comprado en seguida. Los precios de entre semana han fluctuado entre 39 1/2 y 40 rs. las 94 libras, y hoy de 41 1/2 á 42. Los demas granos siguen sin variacion. La noche pasada y todo el día de hoy no ha cesado de llover, que ha venido muy bien para el viñado, y para que los labradores preparen sus tierras para la sementera; esto hará que disminuyan las entradas de trigo.

Toro 15 de setiembre. Los precios de los granos en estos mercados son: trigo nuevo, de 32 1/2 á 33 rs. fanega; id añejo, de 34 á 35; cebada nueva, de 17 á 18; centeno, de 21 á 22; guisantes, 21; garbanzos cosecheros, de 160 á 200.

Completa paralización en la venta de caldos.

Ubeda 15 de setiembre. Sobre la próxima cosecha de aceite corren en este importantísimo punto de produccion muy diversas opiniones, lo cual segun el «Boletín comercial» de la casa de Gomez y compañía, demuestra la desigualdad con que se ha indicado. Hay quien dice que será muy buena y quien asegura todo lo contrario, y es lo cierto que la cosecha en general se ha presentado mediana, lo que hace que los tenedores de este caldo se hayan retraído á la esperanza de que tome mas precio. Así es que á pesar de las pocas demandas que se hacen de este artículo, son aun menos las órdenes de venta y se sostiene al precio de 48 rs., lo que nos parecia imposible atendiendo á que en Málaga tiene el mismo precio con muy corta diferencia; en Madrid está en desproporcion tambien y solo queda la salida para la parte de Vera y Almería.

El precio del trigo ha descendido algo, siendo así que en nuestro último Boletín lo cotizamos de 58 á 42 rs. fanega y hoy está de 36 á 40. Esta baja ha

Sido motivada por la aglomeracion de vendedores de los pueblos inmediatos que tienen como recurso nuestro mercado y que al encontrarse con necesidad de vender no reparan en hacer la baja siempre que no sea de consideracion.

Sin duda porque circuló la noticia de que hace un mes llegaron á pagarse en Ubeda los garbanzos duros hasta 240 rs. fanega y despues cuando se estaba haciendo la recoleccion se pagaron á 120 rs. ha sido tal la importacion que de todos puntos de esta provincia se ha hecho de esta semilla, que ha descendido en su precio hasta haberse pagado estos dias la clase corriente, que son los duros, desde 90 á 100 rs. la fanega.

Algunas ventas de lanas se han verificado durante esta quincena, sin que podamos fijar precio, porque se han hecho condicionalmente. El precio mas corriente en este artículo ha sido de 76 á 80 en las partidas pequeñas, pero los vendedores de las partidas mayores no se han decidido á darle precio.

Precios corrientes: trigo, de 36 á 40 rs. fanega; cebada, de 19 á 20; escaña, á 42; centeno, 30; garbanzos, de 90 á 100; habas, á 25, aceite á 48 rs. arroba; aguardiente, de 30 á 38; vino, de 10 á 14; vinagre, de 8 á 12; garbanzos tiernos, á 38.

ANUNCIOS.

LOS PUEBLOS Y LAS LEYES.

BIBLIOTECA DEL CIUDADANO.

Coleccion completa de leyes que rigen en España, comentadas clara y sencillamente

POR VARIOS

Jurisconsultos y literatos.

VERDADERA INSTRUCCION Y RECREO.—NADA DE CONDICIONES ONEROSAS.

El objeto de esta empresa es llevar el conocimiento exacto de la ley aun al rincon mas oscuro de la Peninsula á fin de que el contribuyente pueda saber cuales son sus deberes y hasta donde alcanzan sus derechos, evitando de este modo las vejaciones de que muchas veces es objeto por ignorar la ley.

El inconveniente material que para ello se ha tocado hasta el dia, aun por los mas inteligentes y decididos patricios, creemos haberlo salvado,

DEJANDO A CADA UNO EN LIBERTAD DE FIJAR EL PRECIO DE CADA ENTREGA.

en la seguridad de que la empresa, no ambicionando lucro, se ha de conformar con el que se le ofrezca.

La misma Empresa publica tambien, como órgano de la Biblioteca, un periódico titulado,

EL IRIS DE LOS PUEBLOS,

consagrado á la defensa de los intereses morales y materiales de todos los

españoles, y cuya redaccion admite cuantos artículos se la remitan, siempre, que esten en armonía con el pensamiento iniciado en su prospecto.

Los señores suscritorés avisarán su abono directamente,

AL ADMINISTRADOR DE LA EMPRESA, CANTARRANAS NUM. 45,

acompañando el importe de cuatro pliegos ó entregas, por lo menos á razon del tanto que el suscriptor hubiese fijado á cada pliego, á fin de que la empresa pueda hacer con exactitud el envío de cada uno de ellos.

Toda persona queda autorizada para hacer suscripciones, sin responsabilidad de ninguna especie, pues únicamente se obligará á remitir el estado de las que reuna, acompañado del importe que represente, recibiendo en cambio un ejemplar gratis de cada pliego por cada diez suscripciones que reuna teniendo opcion además á que su nombre figure en la lista de los fundadores honorarios de la empresa, que con la de constancia y proteccion publicaremos oportunamente.

La remision de los datos, noticias, avisos de colaboracion, pedidos, reclamaciones, etc., se harán al administrador de la empresa, Cantarranas, 45, quien tendrá al corriente á nuestros favorecedores de la marcha é innovaciones que sea necesario introducir.

Terminada la publicacion de las tres constituciones comparadas que forman un cuaderno de 40 páginas en folio á dos columnas, se halla de venta á ocho reales en toda España y á diez en el extranjero.

Los pedidos se harán directamente al administrador, remitiendo el importe en sellos de franqueo ó en libranza de fácil cobro.

Comenzada ya la publicacion de las leyes, reales decretos y circulares sobre capellanías, patronatos, vinculaciones y desamortizacion, acompañando á esta última cuanto á ella concierna, incluso los modelos necesarios para la cuestion de los negocios, así como las tablas de capitalizacion y escalas de derechos periciales, se ruega á los señores que deseen adquirirlas, se sirvan avisar cuanto antes, á fin de fijar con la posible exactitud las listas que se han de publicar.

Tratado teórico y práctico de vinificacion ó arte de hacer el vino, por D. Balbino Cortés y Morales,

Un tomo en 8.º mayor, se vende á 14 rs. en rústica y 16 en holandesa, en la librería de Cuesta, Carretas, 9.

A provincias se remite franco de porte, mandando 16 rs. en sellos ó libranzas.

Editor responsable, D LEANDRO RUBIO.