

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.—Programa de premios de la Sociedad económica de amigos del país de Valencia.—Cultivo de la región del olivo.—Vértigo, modorra, torneo del ganado lanar.—Hippofagia.—Cultivo de la alfalfa.—Revista comercial.—Anuncio.

PROGRAMA DE PREMIOS

DE LA SOCIEDAD ECONOMICA DE AMIGOS DEL PAIS DE VALENCIA.

Uno de los medios que la Sociedad económica de Valencia emplea con mejor éxito para el fomento de los ramos del saber humano, de que depende el bienestar moral y material del país, es el estimular por medio de premios los progresos útiles, recompensando con distinciones honoríficas los esfuerzos de los dignos patricios que consagran su inteligencia, su actividad y su capital al mejoramiento de la condición social de sus conciudadanos.

Siguiendo este sistema y en conformidad con lo dispuesto en el artículo 49 de los estatutos, ha dispuesto dicha sociedad abrir un concurso para la adjudicación de los premios que indica el siguiente programa, bajo las bases que á continuación se espesan, cuyos premios se distribuirán el día del mes de mayo del año próximo 1867 que oportunamente se fijará, solemnizando de este modo la festividad del centenario de Nuestra Señora de los Desamparados.

Bases del concurso. 1.º Las Memorias y demas objetos que aspiren á premio, deberán presentarse en la secretaria de la sociedad antes del día 28 de febrero del próximo año de 1867.

2.ª A cada Memoria deberá acompañar un pliego cerrado que contenga el nombre del autor, cuya cubierta llevará el mismo mote ó lema que encabece la Memoria.

3.ª La adjudicacion de cada premio no tendrá lugar, si á juicio de la sociedad ninguna de las Memorias ú objetos presentados es acreedor á él.

4.ª De los pliegos que contengan los nombres de los autores de las Memorias que se presenten al concurso, solo se abrirá aquel cuyo mote ó lema sea igual al de la Memoria premiada; los demas se quemarán públicamente en el acto de la adjudicacion de los premios.

5.ª La sociedad se reserva el derecho de dar un accésit, aunque no esté señalado en el programa, á aquellas Memorias ú objetos que teniendo mérito para ello no puedan obtener el premio correspondiente por no llenar las condiciones del programa ó haberse adjudicado á otro que se considera mas digno de él.

6.ª La sociedad se reserva igualmente el derecho de adquirir la propiedad de las Memorias premiadas, en cuyo caso, el autor recibirá 200 ejemplares de la misma.

Ciencias sociales. Título de sócio de mérito al autor de la mejor Memoria sobre las ventajas é inconvenientes de la aplicacion del trabajo de los penados y de los aislados en los establecimientos de beneficencia á la creacion de colonias agrícolas.

Medalla dorada de 1.ª clase al autor de la mejor Memoria sobre la organizacion y ventajas de las sociedades cooperativas, en sus distintas aplicaciones á la produccion, al consumo y al crédito: espresando cuál de ellas seria mas conveniente en Valencia y los medios de establecerla.

Medalla de 1.ª clase al autor de la mejor coleccion de romances populares que puedan sustituir á los que hoy circulan entre el pueblo.

Ciencias naturales. Título de sócio de mérito al autor de la mejor Memoria en que se describan los métodos modernos de panificacion y se propongan las reformas necesarias al procedimiento actual.

Medalla de plata dorada de 1.ª clase al autor de la mejor Memoria en que se den á conocer las principales clases de vinos que se obtienen en la provincia de Valencia ó en alguna de las inmediatas y las condiciones de su elaboracion.

Igual premio al de la mejor Memoria sobre la cuenca-hidrológica del Turia.

Medalla de plata de 1.ª clase al autor del análisis comparativo de las cenizas de los vegetales procedentes de la provincia.

Educacion. El programa de premios de esta seccion que ha de regir durante los años de 1867 á 70; se ha impreso por separado.

Agricultura. Título de s6cio de m6rito al autor del mejor tratado popular de agricultura, cuyos capitulos escritos con concision y claridad puedan dividirse en otras tantas entregas que desglosadas del cuerpo de la obra, formen un tratadito especial de un asunto agricola, de forma y dimensiones an6logas 6 las que se acostumbra dar 6 los romances populares, por cuyo medio se pondr6 al alcance de los labradores y en su propio lenguaje la razon de las principales faenas agr6colas y las condiciones de la buena ejecucion, como por ejemplo los abonos, formacion de estercolares y manipulaciones que en ellos debe sufrir el estiercol para conservar sus principios fertilizantes; qu6 abonos debe utilizar el labrador en cada circunstancia: poda de los frutales; idem de los 6rboles de secano ingertos; cria de aves de corral; idem de los cerd6s y castas conocidas en la provincia, describiendo sus cualidades; ganado vacuno, ya de leche, ya cebon, castas que se utilizan en Valencia, comparacion entre el ganado vacuno y cabrio para el abasto de leche 6 las poblaciones de la huerta, cultivo de las hortalizas comunes, etc.

Medalla de plata dorada de 1.ª clase al autor del mejor calendario agr6cola apropiado 6 la provincia, conteniendo la descripcion de las faenas compuestas de cada mes en todos los ramos de la agricultura, con suficiente estension para servir de gui6 al agricultor valenciano, sin omitir los trabajos del hortelano de la casa de labor 6 masia necesarios para el ganado de labor 6 de renta de la casa.

Medalla de plata de 2.ª clase al autor de la mejor Memoria sobre la repoblacion, conservacion y explotacion del monte alto y bajo, descripcion de las especies que los pueblan, tanto en lo alto como en la maraõa, prescindiendo en ella en lo posible de los t6rminos t6cnicos de la sericicultura, 6 fin de que est6 al alcance de los propietarios y tambien para que pueda servir de gui6 6 los ayuntamientos para aprovechamiento de los montes de propios que son los que mas urge mejorar.

Medalla de plata de 2.ª clase al autor de la Memoria acerca de las cosechas que podr6n sustituir ventajosamente en nuestras huertas al trigo y al maiz, y que no sea ninguna de las ya usuales, c6ñamo, cacahuet, jud6as, hortalizas, etc.

Medalla de plata de 1.ª clase al autor de la mejor descripcion de la enfermedad del gusano de seda de la morera, conocida bajo los nombres de pebrine, gatina, negra, moscat, etc., indicando un m6todo curativo 6 preservativo cuya eficacia demuestren esperiencias concluyentes 6 juicio de la comision que se nombre al efecto.

Medalla de plata dorada de 1.ª clase al que introduzca una industria nueva en la provincia propia para ser ejercida por los labradores en

reemplazo de la del esparto, ya como sustitucion á esta, ya para evitar que sus beneficios sean tan reducidos como lo son por la mucha mano de obra que tiene y por lo que se ha encarecido la materia primera, al propio tiempo que disminuyen sus salidas, entre otras causas por lo que se ha generalizado el reemplazo de las esteras por las alfombras económicas.

Medalla de plata de segunda clase al que introduzca mejoras importantes y ventajosas en las almazaras ó molinos de aceite ó en lagares y utensilios de vinificacion, tanto en la disposicion general, como en las piedras ó ruglos, alcacerias y sifones, depósitos, prensas, cubos, cilleros, botas, andamios, etc., á juicio de la comision ó jurado.

Medalla de plata de 2.^a clase al que introduza una mejora mas importante en el arado del pais.

Medalla dorada de 1.^a clase al que introduzca en cualquier punto de la provincia el cultivo del lino, valiéndose de simientes de Riga y que por un sistema de cultivo análogo al empleado en Flandes, consiga linos de hilaza semejantes en finura á los que se producen en aquel pais.

Medalla de plata de 2.^a clase al que presente la mejor coleccion de variedades de vid, entre las cuales habrá de encontrarse seis nuevas en provincia y aplicables las dos terceras partes al cultivo de secano para vino.

Horticultura y jardinería. Medalla de plata de 2.^a clase al que presente la mejor coleccion de plantas de aire libre, nueva en nuestros jardines.

Medalla de plata de 1.^a clase al que introduzca en cualquier punto de la provincia colmenas pobladas por la abeja llamada italiana.

Industria y artes. Sederia.—Uso del escudo de armas de la sociedad al fabricante de tejidos de seda que en el ramo de máquina presente el mejor trabajo de esta clase, arreglado á los últimos adelantos y compitiendo á la par en buen gusto y baratura.

Medalla de plata de 1.^a clase al fabricante de tegidos lisos que aventajen á los conocidos hasta el día.

Medalla de plata de 2.^a clase al tintorero que acredite haber introducido alguna mejora notable, tanto en los colores como en el tratamiento de la seda en todas sus operaciones.

Alfarería. Medalla de plata dorada de 1.^a clase al fabricante de la mas completa coleccion de mosaicos, que á la solidez reunan el mejor colorido y mas gusto en los dibujos y mosaicos.

Instrumentos y máquinas. Uso del escudo de armas de la sociedad al autor de la mejor prensa litográfica que reuna las condiciones siguientes

tes: construida en el reino de Valencia, solidez, elegancia, fuerza y adelanto en la estampacion sobre las conocidas.

Pintura. Medalla de plata dorada de 1.^a clase al autor del mejor cuadro original al óleo, cuyo tamaño esceda de un metro que represente uno de los hechos mas notables de la historia del reino de Valencia.

Medalla de plata de 2.^a clase al autor del mejor pais original, de setenta centímetros arriba de dimension, de mas gusto en la composicion y de mas belleza y verdad en el colorido.

Dibujo. Titulo de sôcio de mériito al autor del mejor dibujo para los diplomas de la sociedad.

Escultura. Medalla de plata dorada de 1.^a clase al autor de la mejor estatôa de cualquiera de las materias de que dicho arte dispone, que reuna las mejores cualidades artisticas: minimum de sus dimensiones, 60 centímetros.

Grabado. Medalla dorada de 1.^a clase al autor del grabado en acero ó cobre que en mayor tamaño y mejor composicion reuna en mas alto grado las condiciones del arte.

Medalla de plata de 2.^a clase al autor del grabado en madera en que resalten dichas condiciones.

Litografia. Medalla de plata de 1.^a clase al que presente una muestra de piedra litográfica procedente de mina del reino ó provincia de Valencia de facil explotacion, probada por un perito.

Medalla de plata de 2.^a clase al autor del grabado en piedra litográfica, cuya composicion siendo original, reuna mayor mérito.

Comercio. Titulo de sôcio de mérito al autor de la mejor y mas completa Memoria sobre los medios de abrir nuevos mercados á los productos valencianos, espresando cuales sean aquellos, importancia del consumo que en ellos tendrian dichos productos y ventajas que reportaria el comercio y la produccion valenciana.

Accésit de medalla de plata de 2.^a clase á la mejor Memoria sobre el mismo tema limitada á un solo mercado.

Medalla de plata de 1.^a clase el autor de la mejor Memoria sobre el establecimiento en el Grao de un almacen general de mercancías, con muelles de carga y descarga y demas útiles y medios necesarios para facilitar las operaciones, estendiéndose á los precios comparados con otros puertos marítimos para conseguir si es posible la reduccion de los gastos al nivel de los mas adelantados.

Medalla de plata de 1.^a clase al autor de la mejor Memoria sobre la

conveniencia y posibilidad del desestanco del tabaco y ventajas que de ello reportaria la provincia.

Valencia 4 de julio de 1866. —El director, Vicente Lassala.—El secretario general, Antonio Polo de Bernabé.

CULTIVO DE LA REGION DEL OLIVO.

Aunque árida en lo general esta region, préstase con mas seguridad que la anterior á la gran cultura, cuyos productos son mas seguros y variados.

Los cereales adquieren grande calidad y finura que no tienen generalmente en la region anterior y admiten entre las leguminosas el haba, la almorta, el guisante y las alberjas, todas las cuales se siembran en otoño y deben estar nacidas para el mes de diciembre. Pueden sembrarse tambien por el mes de enero y aricarse desde principios de febrero á fines de marzo segun el estado de desarrollo de la planta.

En esta region es tambien importantísimo el buen aprovechamiento de las aguas, con cuyo auxilio, desde abril á octubre, se tienen seis meses de una temperatura subida, que no puede graduarse por término medio en menos de veinticuatro grados de calor, que hacen mas de cuatro mil que bastan sobradamente á las necesidades de la mayor parte de las plantas anuales. En todas partes con auxilio de la irrigacion prosperan el maíz y el sorgo, que si no tiene suficiente para dar azúcar cristalizabile, suministra una gran cantidad de azúcar de uva y fécula, escelentes para hacer mostos y espíritus delicados y forraje precioso.

Las buenas esposiciones y abrigos del Norte pueden utilizarse en la máxima parte de esta region para el cultivo de algunas aurantiáceas; y los árboles frutales indicados en la anterior, á escepcion de la palmera, el algarrobo y el granado, alternan por todas partes con los olivos, á poco que se preste á ello la frescura de la tierra ó se pueda suplir con la irrigacion á la aridez de tan largos estios como los que disfruta.

El castaño, el nogal, el avellano, la encina, carrasca, coccifera y suber, en las varias esposiciones y terrenos de esta region, y en los altos, los pinos negral, piñonero y laricio compensan sobradamente la falta de los árboles escluidos, tanto por razon de sus frutos como de su madera mucho mas aprovechable. En esta region tambien es donde la vid se presta

mejor á toda clase de terrenos, y alternando con la morera y el olivo puede elevar el rendimiento del suelo y la riqueza de sus moradores á una altura prodigiosa, que nada tendria que envidiar á la de la region mas alegre y florida de las aurantiáceas.

DOMINGO DE LA VEGA Y ORTIZ.

VERTIGO.—MODORRA.—TORNEO DEL GANADO LANAR.

A pesar de que podria tenerse una idea perfecta de este mal con lo que queda dicho al tratar de él en el buey, sin embargo, como tambien quedó espresado en aquel lugar, por ser mas frecuente en la oveja, nos estenderemos ahora un poco mas. Acomete por lo comun á los corderos en el primer año de su vida, es mas rara en los andoscos y mucho mas en edad posterior; se desarrolla de preferencia en los individuos de constitucion débil, hijos de padres de tal carácter y sin vigor. Prescindiendo de cuanto se ha reflexionado sobre las causas de esta alteración, pues no se sacarian mas que conjeturas, diremos procede como en el buey de la presencia de la lombriz llamada «hidátida.»

Las primeras señales que anuncian su presencia son oscuras y simulan á las de diferentes enfermedades. La res pierde el apetito, su marcha es incierta y vacilante y no obedece tan pronto al pastor ni á los perros; se separa del hato ya quedándose detrás y á veces perdiéndose, ya marchando la primera; á veces se entreda en los matorrales y no sabe salir; el espinozo está mas ó menos rígido, la res pesada, no paca como las demas, está triste, lleva la cabeza baja, de lado ó levantada, el ojo se pone azulado y su caja parece mayor. carácter que sirve de regla á un pastor instruido para conocer los corderos atacados, aunque todavia no den vueltas; sin embargo esto es á veces la primera señal. Cuando el mal está mas adelantado, la res no come, ya porque no ve, ya por falta de ganas, no repara en lo que la rodea y da vueltas hasta que cae. Las vueltas serán á la derecha, izquierda ó levantará la cabeza, segun el lugar que ocupe la lombriz, como queda dicho en el torneo del buey. Los accesos se repiten con mas frecuencia y duran mas segun se prolonga el mal, están acompañados de convulsiones, de enflaquecimiento y falta total de apetito, los cuales llegarían á causar la muerte si no se sacrificase el animal para aprovechar su carne. Vanigualmente adelgazando los hue-

ros del cráneo, de modo que tentando se verá que ceden en el sitio que ocupan; pero si es un carnero es muy difícil notarlo por el desarrollo de los cuernos, que engruesan mucho el cráneo ó tapa de los sesos.

No debe confundirse el torneo con la inflamación del cerebro ó verdadero vértigo con el rezno de la nariz, ni con las consecuencias de las lombrices. La primera casi siempre se debe al exceso de calor prolongado, ya del sol, ya de las majadas presentando todos los caracteres de una inflamación aguda; tales que lo encendido de la boca y narices, calor del cuerpo, batimiento precipitado de las arterias, respiración anhelosa y muerte pronta: la res enferma rara vez da vueltas, se pega con cuanto encuentra y bala casi sin cesar. El rezno ocasiona el flujo por la nariz, tumefacción de su membrana, tristeza, inapetencia, postración, enflaquecimiento, los movimientos particulares de su cabeza y aun la muerte.

Mil y mil medios se han propuesto y ensayado para curar esta enfermedad, y hasta el día no hay uno que pueda tenerse por satisfactorio; el mayor número estriban en abrir el cráneo, ya con el trépano, con un estilete, un punzon, una lezna, ya con un trócar con su cánula y gerin-ga para que pueda chuparse el líquido de la hidátida y hasta ella misma. Otros han dado fé á la aplicación del cauterio, etc., etc.; pero como el mayor número de veces no es posible conocer el paraje fijo de su existencia, ni tampoco hay una lombriz sola en demasiados casos, se conoce lo precario de este método; así es que deben sacrificarse las reses antes que desmerezcan, hasta que llegue un día en que se descubra un remedio capaz de matar la hidátida, aunque es cosa en realidad muy difícil.

CASAS.

HIPPOFAGIA.

De *La Agricultura Española* tomamos el siguiente artículo que no deja de ofrecer interés para los suscritores del Eco al poner de manifiesto las ventajas é inconvenientes de la carne de caballo para el consumo ordinario:

«Aunque á largos intervalos, nos hemos ocupado repetidas veces de esta cuestión, que se reduce á introducir la carne de caballo en el régimen alimenticio del hombre. Las primeras autoridades del vecino im-

perio han terciado en el debate, y solo este motivo nos ha obligado á hablar de este asunto, á pesar de que su utilidad nos ha parecido siempre muy dudosa. Por mucho tiempo pareció que los anthippófagos llevaban ventaja á los hippófagos, por encima de los banquetes en que estos últimos procuraban acreditar la carne de caballo; pero al fin, segun las últimas noticias, la hippofagia ha obtenido un triunfo representado por el establecimiento de una tabla de dicha carne en París, bouvelard de Italia, número 3, suceso que los hippófagos, segun su costumbre, han solemnizado con un banquete de doscientos cubiertos, sobre el cual Mr. Victor Borie, director de *L'Echo agricole* hace las siguientes reflexiones:

«Se sirvió (dice) un lomo (se entiende que de caballo), el cual pareció muy tierno, segun el testimonio de un miembro del comité encargado de promover el consumo de la carne en cuestion. Los demas platos (*cheval á la mode, civet de cheval, filet de cheval roti*) (1) no estaban aderezados, y por esto resultaron demasiado correosos para ciertas mandibulas que ya no cuentan con todos sus dientes. Ademas los caballos se mataron el viernes ó sábado para comerlos el lunes, y se debia haberlos matado antes. ¡Carne de tres dias en julio, y todavia necesita mas tiempo! Tambien se sirvieron croquetas con carne de caballo y ensalada con aceite de id. Sobre este aceite, no manifiesta su opinion el historiógrafo del banquete hippofágico.»

Este tono semiserio, en que se expresa el distinguido escritor francés es el mismo que constantemente hemos adoptado para tratar de los festines hippofágicos, á nuestro entender mas notables por el lado cómico que por otro alguno.

Por lo demas, ahora como siempre la cuestion se ha refundido en tres puntos principales: 1.º, ¿es salubre la carne de caballo? 2.º, ¿es agradable? 3.º, ¿es económica?

Respecto á lo primero, parece que todos los experimentos han demostrado no ser antibigiénica esta carne, de la cual muchos curiosos han hecho uso impunemente. En este concepto, dice muy bien Mr. Borie, que la administracion pública no tenia por qué oponerse al establecimiento de la tabla en que se espenderá la carne de que se trata; y todas las atribuciones de la policia se reducirán á vigilarla con alguna mas escrupulosidad, por razon de ser nueva y de versar sobre un artículo desconocido.

El segundo punto es cuestion de gustos, sobre los cuales *nada hay es-*

(2) Escusamos traducir estos vocablos, porque ignoramos su equivalencia en la terminología culinaria de nuestro país (N. del T.)

crito, según el adagio. Por nuestra parte, solo en caso de absoluta necesidad nos resolveríamos á comer carne de caballo; pero Mr. Borie asegura por el contrario haberla comido repetidas veces, sin placer ni repugnancia, en el trascurso de doce ó quince años, y añade que tal vez esto se deba á que sus mandíbulas conservan las treinta y dos piezas de la dentadura, confesando sin embargo que, en todos los casos posibles, esta carne necesita una previa preparacion en fuerte salmuera que le quite el tufo. En cuanto á la grasa y al aceite, dice que siempre le han parecido sumamente desagradables; pero añade que esta no es cuestion del momento por cuanto no se trata de establecer una concurrencia á las grasas y aceites ordinarios con grasa y aceite de caballo, sino de introducir un nuevo artículo en el abasto de carnes alimenticias, lo cual á su entender no tiene vuelta de hoja. A propósito, añade que en una ocasion comió un puchero en que la carne era excelente pero malo el caldo, que parecia estoposo, tal vez porque el cocinero habia pensado en aquella mas bien que en este, y de todos modos opina que están muy próximas á desaparecer las preocupaciones del vulgo contra la carne de caballo.

Bajo el tercer punto de vista, aparecen mayores dificultades. La carne de caballo podrá venderse barata, mientras no tenga demanda; pero dificilmente podrá ser abundante, porque el caballo no es como el buey que siempre ó casi siempre acaba su vida en el matadero. El caballo, esclusivamente destinado al trabajo, tanto mas penoso cuanto mas avanzado en años, suele tener una vejez desastrada, en la cual dificilmente se sustrae al muermo ó á otras enfermedades terribles que inhabiliten su carne para el uso alimenticio. En consecuencia, las carnicerías de caballo contarían siempre con escaso surtido. Mr. Borie reconoce esta falta capital de la hippofagia, que nos limitamos á apuntar, porque la tenemos ámpliamente desenvuelta en casi todos los artículos que á esta materia hemos dedicado con referencia á otros extranjeros.

Y por último, Mr. Borie no rechaza abiertamente la hippofagia, bien que poniendo en duda su utilidad, y concluye diciendo que aun cuando la nueva tabla solo acarree al ramo de carnes un consumidor mas, siempre representará una preocupacion menos.

E. FT.

CULTIVO DE LA ALFALFA.

La alfalfa es la mielga cultivada. planta que no hay nacion en la que no se encuentre su cultivo muy estendido por las ventajas que proporciona; muy vivaz, originaria de los paises meridionales de Europa, con raiz larga y profunda y cuyos tallos firmes, ramosos y angulosos, se elevan comunmente á dos y tres piés y estan cubiertos de numerosas hojas. Los antiguos conocieron esta planta y la preferian á las demas para alimentar sus ganados: aquellos, segun comun sentir, la importaron de la Media; es al mismo tiempo la mas generalmente empleada en la formacion de prados artificiales.

Precocidad, abundancia y permanencia de vegetacion son cualidades preciosas que la distinguen de las demas plantas, cuyos caractéres inapreciables son debidos a lo mucho que profundiza su vigorosa raiz; de aqui el resistir por largo tiempo las sequias en todos los terrenos permeables, cualidad debida á este medio poderoso; el tener una duracion extraordinaria y ventajosa, que es la justa recompensa de los cuidados que el labrador la prodiga; el disfrutar de un vigor prodigioso de donde procede la frecuencia de las cosechas por los muchos cortes que se la pueden dar siempre que crezca en una tierra adecuada y que la hace renacer, por decirlo asi, de los restos que quedan, despues que la hoz ó la guadaña ha destruido la espesura y frondosidad de sus tallos elegantes cubiertos de hermosas flores purpúreas; el ser un forrage ó alimento excelente, que nutre, engorda y restaura pronto á todos los ganados, y cuyo exceso como el de todas las cosas, ó un descuido culpable en su administracion, puede solo hacerla nociva, sea lo que quiera lo que sobre este se halla dicho, explicado y creido; y por último la preciosa facultad de enriquecer, fertilizar y abonar con despojos la tierra en que ha crecido y envejecido. Estos motivos ó ventajas incontestables han originado su nunca bien entendida y eficaz recomendacion para admitirla en concurrencia y aun preferirla á las otras plantas en la formacion de prados artificiales y mejorar la alternativa de cosechas.

Por fértil ó pingüe que sea una tierra, por mucho fondo que tenga, por suelta que se encuentre, y por mucho estiércol que se haya echado, todo será poco para la alfalfa. Aunque hayan podido obtenerse algunos productos abundantes de esta planta en terrenos arenicos, gredosos, pedregosos, ó en tierras pedregosas ó en tierras húmedas y arcillosas, compactas y de poco fondo ó imperfectamente preparadas por las labores

y el embasurado, no destruyen estas raras escepciones de manera alguna el principio establecido, y no deben tomarse en consideracion respecto á las bases, á los buenos principios de su cultivo.

A los que están acostumbrados al cultivo de la alfalfa, les ha dado á conocer la esperiencia que por regla general, su raiz, cuya profundidad tan poderosamente contribuye á su prosperidad, jamás adquiere en las tierras duras y compactas, areniscas ni pedregosas que no pueden penetrar, todo el desarrollo y frondosidad de que es susceptible, pues se bifurca, ahorquilla ó divide y ramifica quedando somera, lo cual evita poder resistir tan facilmente las sequias, no siendo sus productos tan abundantes ni durando tanto tiempo el alfalfar. Que en las tierras húmedas y arcillosas ó gredosas, cuando puede atravesar el sobrehoz ó primera capa, se marchita, padre y muere sin remedio. Por último que en todas las tierras compactas y de poco fondo ó mal preparadas por el arado y poco embasuradas, su lozania, si es que la llega á tener, no es mas que pasajera y momentánea y dura muy poco. En consecuencia, la alfalfa es de cuantas plantas pueden cultivarse en grande para prados artificiales, la que exige tierras de mas fondo y mejor preparadas por la reja del arado que profundizará todo lo posible, sin cuyos requisitos el alfalfar será mezquino y no dará los productos que debiera facilitar.

No es posible dar reglas fijas para el cultivo de la alfalfa, porque no hay una que en realidad sea invariable respecto al número de las labores preparatorias: solo debe advertirse que la calidad es mucho mas importante que la cantidad; que nunca pecarán de profundos siempre que la tierra lo permita, y á no ser que el sobrehoz esté cargado de semillas de malas yerbas y de raices viváceas y someras, que deben destruirse ante todo, serán las labores repetidas, se darán bastantes rejas y profundas en tiempo adecuado para dejar la tierra bien suelta y litya.

Se han visto raices de alfalfa profundizar hasta ocho y diez piés; y aunque no es dable razonablemente aconsejar remover la tierra hasta esta profundidad, que las raices adquieren en un terreno suelto y muy permeable, puede esta circunstancia ser el dato mas convincente de lo importantes que son las labores profundas en la tierra que se quiere destinar para alfalfar, sobre todo si es dura ó fuerte.

Con relacion á los abonos ó embasurado, aunque en un terreno conveniente no sean tan rigurosamente indispensables como las labores profundas, porque la raiz de la alfalfa va á tomar á una profundidad inaccesible para las demas raices comunes gran parte de su alimento (lo cual

constituye una de las mayores ventajas para la alternativa de cosechas), no debe creerse, cual con demasiada frecuencia sucede, que puede y debe pasarse sin aquellos. Tampoco debe creerse, como algunos piensan; que toma su alimento únicamente por el extremo ó punta de la raíz; y aunque así sucediera, no es preciso que atraviése el sobrelaz ó primera capa y que se nutra en los primeros momentos de su desarrollo que son los mas importantes para su prosperidad futura, para su frondosidad ulterior. No hay que obcecarse; esta raíz está con frecuencia, dado caso de no ser siempre, provista á diferentes alturas, en diversos puntos de su longitud de raicillas laterales, á veces poco palpables por ser excesivamente diminutas, que son para ella medios supletorios para tomar su subsistencia en profundidades mas ó menos aproximadas á la superficie de la capa laborable ó removida por la reja del arado.

Los estiércoles ó abonos son muy útiles para la alfalfa, si es que no la son siempre de absoluta necesidad, y su preparacion, lo mismo que su clase, calidad ó naturaleza, ni deben ni pueden ser indiferentes para la prosperidad de esta planta y por lo tanto del alfalfar, cual conviene demostrar.

La son nocivas y perjudiciales cuantas malas yerbas crezcan donde ella lo verifique, pues estando mas aclimatadas y siendo menos delicadas que ella la abogan, matan y hacen desaparecer del sitio donde se la ha sembrado, porque aquellas reclaman y consiguen el derecho de posesion que antes las pertenecia. Sus semillas ó subsisten en la tierra ó se encuentran intactas en el estiércol.

El estiércol nuevo ó enterizo quema la semilla de la alfalfa si el tiempo y la atmósfera no le han modificado, porque independientemente del efecto nocivo que ejercen los estiércoles frescos y no fermentados, tanto mas cuanto el clima es mas cálido, sobre todas las simientes delicadas, como lo es la de la alfalfa, llevan siempre consigo numerosos gérmenes de insectos mas ó menos perjudiciales á las plantas tiernas que nacen y multitud de semillas mas ó menos nocivas á las recolecciones á espensas de las que necesariamente viven.

En su consecuencia, es absolutamente indispensable el que los estiércoles, procedan de los animales que se quiera, estén siempre bien preparados para echarlos y esparcirlos en los alfalfares, y que se encuentren perfectamente fermentados ó repodridos para obtener la destruccion de la mayor parte, al menos de los gérmenes animales ó vegetales que contienen.

Independientemente de estos abonos, que son los mas generalmente empleados, son tambien muy útiles para los alfalfares las basuras de las

calles, el lodo y légamo de los estanques y de los rios; pero conviene tambien por aquellos motivos el reunirlos por algun tiempo en un monton y removerlos de cuando en cuando para despojarlos de todo cuanto pudiera contener contrario á la vejetacion.

Sin embargo de que mas adelante demostraremos la utilidad de los abonos pulverulentos, creemos deber hacer observar aqui que cuando la tierra es de naturaleza fuerte, compacta y muy húmeda, se debe añadir para que las vueltas de la tierra con el objeto de ponerla suelta produzcan todo el efecto que se desea, la accion no menos eficaz y todavia mas durable de los mejoramientos calcáreos que la dividiran y pondrán menos húmeda: la cal apagada es muy preciosa para lograr este resultado esencial é indispensable.

La naturaleza del clima no es menos importante para la prosperidad y lozania de un alfalfar, que la calidad y preparacion de la tierra. Teme las heladas tardias de la primavera, á causa de la temprana que es su vejetacion, pues se adelanta mucho, á lo que se junta su estado herbáceo. Sin un calor moderado, y ayudado de una humedad regular, no puede dar productos ventajosos por su cantidad y calidad, y se nota que cuanto mas se separa de las provincias del Mediodia, decrece sus productos bajo ambas relaciones. En un clima templado prefiere y prospera mas en las esposiciones meridionales abiertas y bien cultivadas, á cualesquiera otras, y la es nociva sobre todo acercándose al Norte sembrarla en bosques donde abunda el arbolado, porque es perjudicial para este y para la alfalfa, que ansia la pegue el sol. Es tal la temperatura de todas nuestras provincias que no hay una en la que no prospere la alfalfa, siempre bajo el concepto de lo que queda indicado.

Cuanto dejamos dicho demuestra la necesidad de elegir para alfalfar una tierra pingüe ó fértil, suelta y de mucho fondo, al aire libre y mirando al Mediodia y que esté bien preparada. Cuando no puedan reunirse todas estas coaditades, al menos las mas principales, será ventajoso elegir otra planta para prado artificial que obstinarse en cultivar la alfalfa, pues, en el dia mas que en ninguna otra época debe librarse el labrador ó ganadero de dar crédito á las aserciones entusiastas de los que pretenden que la alfalfa se da bien en todas las tierras, en todos los climas y casi sin ningun cuidado. Bastante preciosa y útil es la alfalfa por si misma para que haya necesidad de atribuirle ventajas imaginarias; no tan solo no prospera en todos los terrenos, sino que aquellos que la conviene no son lo que mas abundan en todas las localidades.

Si algun labrador ó ganadero muy suspicaz y reservado, que echarta

sus cálculos sobre los adelantos y preparaciones que la tierra exige que se la hagan para que prospere la alfalfa, temiera que los cuidados que quedan encargados antes de decidirse á su cultivo fuesen demasiado costosos, á pesar de que la esperiencia demuestra que su frondosidad, sus productos y duracion son siempre proporcionados á los cuidados que se tengan con la eleccion del terreno y á su preparacion, le diremos, que los adelantos que haga son las imposiciones mas ventajosas que puede hacerse del dinero y del trabajo; que el capital con los réditos entra ánn en sus arcas todos los años por una sucesion prolongada de ellos, primero en forrajes, luego en granos, pues la duracion de un alfalfar puede ser con aquellas condiciones y cuidados, y los demas que se digan al hablar de su cultivo en particular, de veinte á treinta años, llegando á ser lo menos de doce cuando no se toma ninguna precaucion á no ser la escarda y el riego, pero sin pensar en repoblar los claros que suelen notarse.

Antes de echar la semilla á la tierra, es muy esencial para los resultados ulteriores, que el terreno esté lo mas suelto posible y lo mas igual que sea dable no solo por medio de la reja sino por el intermedio de la rastra. La semilla mas pesada y reluciente, la mas amarilla y mas nueva es siempre la que facilita los resultados mas ventajosos. La que tiene un color amarillo verdoso indica que está poco madura y dara productos muy débiles.

GIRON.

(Se concluirá)

REVISTA COMERCIAL.

Aimeria 2 de setiembre. En la quincena anterior no ha ocurrido nada notable, si bien se han experimentado calores excesivos. Se ha principiado la recoleccion de los maices y resulta en general una cosecha regular. Los ganados se resienten de la falta de pastos. El mercado de cereales es de poca importancia. Trigo, de 48 á 52 rs. fanega; cebada, de 26 á 28; maiz, de 30 á 32; garbanzos, de 76 á 160; carneros, de 50 á 57 rs. uno; ovejas, de 30 á 38; borregos, de 20 á 25; lana, de 60 á 70 rs. arroba.

Totana 4 de setiembre. Los precios de los granos en este pueblo durante la segunda quincena del mes de agosto pasado, lo han sido: fanega de cebada á 22 rs. de 44 á 46 fanega y arroba de aceite á 68. Los demas artículos se han sufrido alteracion, pues su venta se halla paralizada.

ANUNCIO.

VENTA DE PASTOS Y BELLOTA,

Se vende el aprovechamiento de la bellota que en el presente año producen las treinta y siete mil encinas que tiene la dehesa del Cristo, situada en término de Oropesa, provincia de Toledo.

También se vende el de los excelentes pastos de sus terrenos, cuya cabida es de cerca de cuatro mil fanegas del marco de quinientos estadales, con abundantes aguaderos. Entendiéndose dicho aprovechamiento de pastos desde 1.º de diciembre próximo hasta 15 de abril de 1867.

Los que deseen interesarse en uno ó en ambos aprovechamientos dirigirán proposiciones por escrito á D. José Ami, que vive en Madrid, calle Mayor, número 97, cuarto entresuelo ofreciendo por cada uno de aquellos la cantidad que tengan á bien; pero teniendo presente que los tres licitadores que hagan por escrito las mejores proposiciones serán los únicos que podrán tomar parte en la subasta que se verificará el día 25 del presente mes de setiembre á las 12 de la mañana en la villa de Torralba, de dicha provincia, y en la posada de Luciano Diaz ante el administrador de dicha dehesa D. Luis Quintas, por quien separadamente se hará el remate de cada uno de los expresados aprovechamientos en favor de aquel de dichos licitadores que tuviere hecha por escrito la mas ventajosa oferta ó de cualquiera de los tres que en el acto la mejoré.

Las proposiciones podrán también hacerse por dos ó mas interesados á condicion de dividir entre sí los pastos en la forma que tengan por conveniente.

Las demas condiciones para la subasta estarán de manifiesto desde hoy en Madrid casa del referido D. José Ami; en dicha villa de Torralba en la referida posada, y en Malpica de la misma provincia casa del mencionado D. Luis Quintas.

CONDICIONES Y PRECIOS DE SUSCRICION.

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* partida en diciembre de 1860.

Se suscribe en la administracion, calle de las Huertas, núm. 30, cuarto bajo.

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

Las suscripciones hechas por correspondencia ó directamente á esta administracion sin libranos 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 Fúcar, núm. 3.—1866