

BIBLIOTECA DE LA SOBERANÍA.

ALMANAQUE
DEMOCRATICO,

PARA EL

AÑO DE 1856.

por

DOMINGO DE LA VEGA,

con artículos originales

de los Sres. Orense, Ordax Avecilla, Ruiz Pons, Garcia Lopez,
Cámara, Castelar, Pi y Margall, Garcia (D. Bernardo).



IMPRESION DE LA BIBLIOTECA

ANALITICO

PERIODICO

PARA EL

AÑO 1880

por

DOMINGO DE LA VEGA

con licencia de

la Real Academia de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, y de la Real Academia de Ciencias de la Historia y Geografía.

Biblioteca de *La Soberanía*.

✓
2265-6

ALMANAQUE DEMOCRATICO,

PARA EL

AÑO DE 1856.

POR

DOMINGO DE LA VEGA,

con artículos originales

DE LOS SRES.: ORENSE, ORDAX AVECILLA, FIGUERAS, RUIZ
PONS, GARCIA LOPEZ, CAMARA, CASTELAR, PI Y MARGALL,
GARCIA (D. BERNARDO).



MADRID:

IMPRENTA DE T. FORTANET, LIBERTAD, 29.

—
1856.

C. 19 Diciembre - 1877 -
Biblioteca Nacional de España

POSICION GEOGRAFICA DE MADRID.

Longitud 0h 10m 8,50 al E. del Observatorio de San Fernando.
 Latitud 40° 25' 0,00 Norte.

EPOCAS CELEBRES.

El presente año es bisiesto y	
De la era cristiana ó nacimiento de nuestro Señor Jesu-	
cristo, el	1856
De la creacion del mundo, segun el P. Petavio, el	5839
Del diluvio universal, segun el mismo, el	4184
De la poblacion de España, el	4100
De la de Madrid, el	4025
De la fundacion de Roma, segun Varron, el	2608
De la correccion Gregoriana, el	275
Del pontificado de N. S. P. Pio IX, el	11
Del Reinado de nuestra Augusta Soberana Doña Isabel	
II de Borbon (Q. D. G.), el	24
De la Instalacion de las Cortes generales y extraordinarias en Cádiz, el	47

COMPUTO ECLESIASTICO.

Aúreo número.	44	Indiccion romana.	XIV
Epacta.	XXIII	Letras dominicales.	FE
Ciclo solar.	17	Y del martirologio romano. D	

FIESTAS MOVIBLES.

Septuagésima el 20 de Enero.	Pentecostés el 11 de Mayo.
Ceniza el 6 de Febrero.	La Sma. Trinidad el 18 de Mayo
Pascua de Resurrec. el 25 de	SS. Corpus Christi el 22 de
Marzo.	Mayo.
Letanias el 28, 29 y 30 de	Primer domingo de Adviento
Abril.	el 30 de Noviembre.
Ascension del Señor el 1.º de	Dominicas entre Pentecostés y
Mayo.	Adviento 28.

CUATRO TEMPORAS.

I. El 13, 15 y 16 de Febrero.	III. El 17, 19 y 20 de Setiembre
II. El 14, 16 y 17 de Mayo.	IV. El 17, 19 y 20 de Diciembre.

DIAS EN QUE SE SACA ANIMA (*Teniendo la Bula de la Santa Cruzada.*)

El 20 de Enero. El 12, 23 y 24 de Febrero. El 2, 14, 15 y 26 de Marzo. El 15 y 17 de Mayo.

CUATRO ESTACIONES.

La PRIMAVERA entra en 20 de Marzo á las 9 y 27 mins. de la mañana.

El ESTIO el 21 de Junio á las 6 y 21 mins. de la mañana.

El OTOÑO el 22 de setiembre á las 8 y 47 mins. de la noche.

El INVIERNO el 21 de Diciembre á las 2 y 25 mins. de la tarde.

ECLIPSES DE SOL Y LUNA.

Abril 5.—Eclipse total de Sol *invisible* en Madrid.
Principio del eclipse en general á las 3 y 27 mins. de la madrugada.

Principio del eclipse total á las 4 y 40 mins. de la mañana.

Fin del eclipse total á las 6 y 46 mins. de la mañana.

Fin del eclipse en general á las 7 y 59 mins. de la mañana.

Abril 20.—Eclipse parcial de luna *invisible* en Madrid.
Principio del eclipse á las 7 y 20 mins. de la mañana: medio del eclipse á las 8 y 53 mins.: fin del eclipse á las 10 y 25 mins.: máxima fase.—8,7 dígitos contados desde el limbo boreal de la Luna.

Setiembre 29.—Eclipse anular de Sol *invisible* en Madrid.
Principio del eclipse en general á las 1 y 25 mins. de la madrugada.

Principio del eclipse anular á las 3 y 15 mins. de la madrugada.

Fin del eclipse anular á las 4 y 33 mins. de la mañana.

Fin del eclipse en general á las 6 y 23 mins. de la mañana.

Octubre 13.—Eclipse parcial de Luna *visible* en Madrid.
Principio del eclipse á las 9 y 20 mins. de la noche: medio del eclipse á las 10 y 53 mins.: fin del eclipse á las 12 y 26 mins.: máxima fase.—11,9 dígitos contados desde el limbo austral de la Luna.

DÍAS.	ENERO.	SOL.		LUNA.	
		Sale	Pón.	Sale.	Pónese.
		H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
1	Mar. La Circuncision del Señor.	7 21	4 39		12 8 M
2	Miér. S. Isidoro ob. y mr.	7 21	4 39	1 37 M	12 29
3	Juev. S. Antero p. y mr.	7 20	4 40	2 41	12 54
4	Vier. S. Aquilino mr. y S. Timoteo ob.	7 20	4 40	3 48	1 25 T
5	Sáb. S. Telesforo, papa y mr.	7 19	4 41	4 58	2 4
6	Dom. La Adoracion de los Santos Reyes.	7 19	4 41	6 8	2 54
7	Lun. S. Julian, mr. y S. Teodoro Monge.	7 18	4 42	7 13	3 57
	 Luna nueva á las 10 y 56 mnts. de la noche en Capricornio. Hielos.				
8	Mar. S. Luciano y cps. mrs.	7 18	4 42	8 9	5 10 N
9	Miér. S. Julian mr. y su Esposa Santa Basilisa vg.	7 17	4 43	8 54	6 29
10	Juev. S. Nicanor diácono, m. y S. Gonzalo Amarante cf.	7 17	4 43	9 50	7 47
11	Vier. S. Higinio, papa y mr.	7 16	4 44	10 0	9 4
12	Sáb. S. Benito ab. y cf.	7 15	4 45	10 26	10 18
13	Dom. S. Gumersindo, mr.	7 14	4 46	10 50	11 30
14	Lun. S. Hilario, ob. y cf.	7 14	4 46	11 14	12 41
	 Cuarto creciente á las 3 y 18 minutos de la tarde en Aries. Revuelto.				
15	Mar. S. Pablo primer ermitaño y S. Mauro abad.	7 13	4 47	11 39	
16	Miér. S. Marcelo papa y mr., S. Fulgencio ob. y cf. y Santa Estefania.	7 12	4 48	12 8	1 52 M
17	Juev. S. Antonio ab.	7 11	4 49	12 41	3 2
18	Vier. La Cátedra de S. Pedro en Roma y Sta. Prisca v. m.	7 10	4 50	1 21 T	4 12
19	Sáb. S. Canuto rey y mr. y S. Mario cps. mrs.	7 9	4 51	2 10	5 17
20	Dom. de Septuagésima. El Dulce Nombre de Jesus, S. Fabian papa y S. Sebastian mrs.	7 8	4 52	3 5	6 15

DIAS.	ENERO.	SOL.		LUNA.	
		Sale	Pón.	Sale.	Pónese.
	Tiene 31 dias.	H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
21	Lun. Sta. Inés, vg. y mr. y S. Fructuoso y eps. mrs.	7	7 4 53	4 7	7 3
22	Mar. S. Vicente diácono y S. Anastasio mrs.	7	6 4 54	5 11 N	7 42
	 Luna llena á las 3 y 2 minutos de la madruga- da en Leo. Buen tiempo.				
23	Miér. S. Ildefonso arz. de To- ledo, patron de su arzobis- pado, y S. Raimundo cf.	7	6 4 54	6 14	8 14
24	Juev. Ntra. Sra. de la Paz y S. Timoteo ob. y mr.	7	5 4 55	7 16	8 40
25	Vier. La Conversion de S. Pa- blo ap. y Sta. Elvira v. y m.	7	4 4 56	8 17	9 3
26	Sáb. S. Policarpo ob. y mr., y Sta. Paula, vda. romana.	7	3 4 57	9 16	9 23
27	Dom. de Sexagésima. S. Juan Crisóstomo, ob. y doctor.	7	2 4 58	10 15	9 42
28	Lun. S. Julian ob. de Cuen- ca, patron de su obispado, S. Valero ob., S. Tirso mr. y la aparicion de Sta. Ines, vg. y mr.	7	1 4 59	11 15	10 1
29	Mar. S. Francisco de Sales ob. y cf.	7	0 5 0	12 17	10 21
30	Miér. Sta. Martina, vg. y mr. y S. Lesmes ab.	6	59 5 1		10 46
	 Cuarto menguante á las 8 y 6 mins. de la maña- na en Escorpio. Vario.				
31	Juev S. Pedro Nolasco, fund. MERCADOS. El lunes de cada semana Landete. El martes. id. Daimiel. El jue- ves id. Herencia, Puebla de D. Fadrique y Minglanilla. El viernes id. Buendia, El sá- bado id. Miguelturra y Na- vamorcuende. El domingo id. Colmenar de Arroyo.	6	58 5 2	1 22 M	11 12

DIAS.	FEBRERO. Tiene 29 dias.	SOL.		LUNA.	
		Sale.	Pón.	Sale.	Pónese.
		H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
1	Vier. S. Ignacio ob. y mr Sta. Brigida vg. y S. Cecilio ob y mr.	6 27	5 3	2 29 M	11 46 M
2	Sáb La Purificacion de Ntra. Señora.	6 56	5 4	3 38	12 30
3	Dom. de Quincuagésima. San Blas ob. y mr. y el B. Nicolás de Longobardo.	6 55	5 5	4 45	1 27 T
4	Lun. S. Andrés Corsino, ob., y S. José de Leonisa cf. Hoy y mañana están cerrados los tribunales.	6 54	5 6	5 45	2 35
5	Mar. Sta. Agueda, vg. y mr. y San Felipe de Jesus mr. Ciérranse las velaciones.	6 53	5 7	6 36	3 52
6	Miér. de Ceniza. Sta. Doro-tea, vg. y nr.	6 52	5 8	7 17	5 14 N
	 Luna nueva á las 10 y 6 mins. de la mañana en Acuario. Nieves, lluvias y vientos.				
7	Juev. S. Romualdo abad, y S. Ricardo, rey de Inglaterra.	6 50	5 10	7 51	6 34
8	Vier. S. Juan de Mata fund.	6 49	5 11	8 20	7 53
9	Sáb. Sta. Apolonia, vg. y mr.	6 48	5 12	8 46	9 9
10	Dom. 1 de Cuaresma. Sta. Escolástica, v. y S. Guillermo duque de Aquitania c.	6 47	5 13	9 11	10 23
11	Lun. S. Saturnino presb, y comps. mrs. y S. Desiderio ob. y mr.	6 46	5 14	9 36	11 37
12	Mar. Sta. Olalla vg. y mr. y la primera trasacion de S. Eugenio.	6 45	5 15	10 5	12 50
13	Miér. S. Benigno mr. y Sta. Catalina de Rizzis, vg.	6 43	5 17	10 37	
	 Cuarto creciente á la 1 y 42 mts. de la madrugada en Tauro. Nubes ó nieves.				

DÍAS.	FEBRERO.	SOL.		LUNA.	
		Sale.	Pón.	Sale.	Pónese.
		H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
	Tiene 29 días.				
14	Juev. S. Valentin presb. y mr., y el B. Juan Bautista de la Concepcion, fund.	6 42	5 18	11 16 M	2 1 M
15	Vier. S. Faustino y S. Jovita, hermanos mrs.	6 41	5 19	12 2	3 8
16	Sáb. S. Julian y 5000 c. mrs.	6 40	5 20	12 56	4 8
17	Dom. II. de Cuaresma. S. Julian de Capadocia mr., San Claudio ob. y Sta. Constantza.	6 39	5 21	1 56 T	4 59
18	Lun. S. Eladio, arz. de Toledo y S. Simeon ob. y mr.	6 38	5 22	2 59	5 40
19	Mar. S. Alvaro de Córdoba, cf. S. Gavino presb. mr., y S. Conrado cf. Sol en Piscis.	6 36	5 24	4 3	6 14
20	Miér. Stos. Leon y Eleuterio obispos.  Lna. II. á las 9 12 m. de la noche en Virgo. Vario.	6 35	5 25	5 6	6 42
21	Juev. S. Félix, ob. y S. Maximiano ob. y cf.	6 34	5 26	6 7 N	7 5
22	Vier. La Catedral de S. Pedro en Antioquia, y S. Pascasio ob.	6 32	5 28	7 7	7 27
23	Sáb. Sta. Marta v. y m., Sta. Margarita de Cortona, San Florencio ob. y Sta. Isabela.	6 31	5 29	8 7	7 46
24	Dom. III. de Cuaresma. San Modesto ob.	6 30	5 30	9 6	8 5
25	Lun. S. Matías Apóstol y San Cesareo cf.	6 28	5 32	10 7	8 25
26	Mar. S. Alejandro ob.	6 26	5 34	11 11	8 47
27	Miér. S. Baldomero cf.	6 25	5 35	12 16	9 13
28	Juev. S. Roman ab fr.	6 24	5 36		9 43
29	Vier. S. Macario y cps. mrs.  Cuarto menguante á la 1 14 mins. de la madrugada en Sagitario. Buen tpo. FERIAS. 24 Tendilla.	6 24	5 36	1 23 M	10 22

DIAS.	MARZO. Tiene 31 dias.	SOL.		LUNA.	
		Sale.	Pón.	Sale.	Pónese.
		H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
1	Sáb. El Sto. Angel de la Guarda, S. Rosendo ob. y cf., Sta. Eudoxia mr. y Sta. Antonina.	6 22	5 38	2 30 M	11 11 M
2	Dom. IV de Cuaresma. S. Lucio ob. y mr.	6 21	5 39	3 32	12 13
3	Lun. S. Hemeterio, y S. Cedonio mrts.	6 19	5 41	4 26	1 25 T
4	Mar. S. Casimiro rey y cf.	6 18	5 42	5 11	2 43
5	Miér. S. Eusebio y eps. mrts.	6 16	5 44	5 48	4 5
6	Juev. Stos. Victor y Victoriano mrts. y Sta. Coleta v.	6 15	5 45	6 20	5 26
	 Luna nueva á las 8 y 13 mins. de la noche en Piscis. Lluvias y nieves.				
7	Vier. Sto. Tomás de Aquino.	6 14	5 46	6 47	6 45 N
8	Sáb. S. Juan de Dios fr. y S. Julian arz. de Toledo.	6 13	5 47	7 13	8 3
9	Dom. de Pasion. Sta. Francisca viuda romana.	6 11	5 48	7 39	9 21
10	Lun. S. Melitón y eps. mrs. Gala sin uniforme.	6 10	5 50	8 7	10 37
11	Mar. S. Eulogio presb. y mr. y Sta. Aurea vg.	6 8	5 52	8 39	11 52
12	Miér. S. Gregorio el Magno papa y dr.	6 7	5 53	9 17	
13	Juev. S. Leandro arz. de Sevilla cf. y S. Rodrigo mr.	6 6	5 54	10 2	1 4 M
	 Cuarto creciente á las 2 y 12 mins. de la tarde en Géminis. Revuelto.				
14	Vier. Los Dolores de Ntra. Sra., Sta. Matilde reina y la Traslacion de Sta. Florentina vg.	6 5	5 55	10 55	2 8
15	Sáb. S. Raimundo ab. y fr. y S. Longinos mr. Ciérranse los Tribunales.	6 3	5 57	11 54	3 2
16	Dom. de Ramos. S. Julian mártir.	6 2	5 58	12 56	3 47

DIAS.	MARZO. Tiene 31 dias.	SOL.		LUNA.			
		Sale	Pón.	Sale.		Pónese.	
		H. M.	H. M.	H. M.		H. M.	
17	Lun. S. Patricio ob. y cf.	6 0	6 0	2 1	T	4 25	M
18	Mar. S. Gabriel Arcángel.	5 59	6 1	3 4		4 52	
19	Miér. S. José esposo de Ntra. Señora.	5 57	6 3	4 6		5 17	
20	Juev. Santo. S. Niceto ob. y Sta. Eufemia vg. y mr.	5 56	6 4	5 6		5 39	
21	Vier. Santo. S. Benito ab. y fr.	5 54	6 6	6 6		5 59	
	 Luna llena á las 3 y 45 mins. de la tarde en Libra. Nubes.						
22	Sáb. Santo. S. Deogracias ob.	5 55	6 7	7 6	N	6 18	
23	Dom. Pascua de Resurreccion. S. Victoriano y cps. mártires.	5 51	6 9	8 7		6 38	
24	Lun. S. Agapito ob. y el bto. José Maria Tomasi cf.	5 50	6 10	9 10		6 9	
25	Mar. La Anunciacion de Nta. Sra. y Encarnacion del Hijo de Dios, y S. Dimas el buen Ladron.	5 49	6 11	10 14		7 25	
26	Miér. S. Braulio ob. y cf. Abrense los Tribunales.	5 48	6 12	11 21		7 52	
27	Juev. S. Ruperto ob. y cf.	5 46	6 14	12 27		8 27	
28	Vier. Stos. Castor y Doroteo mrts. y S. Sixto III papa.	5 45	6 15			9 12	
29	Sáb. S. Eustasio ab. mr. y S. Siro.	5 43	6 17	1 30	M	10 7	
	 Cuarto mengte. á las 2 y 12 mins. de la tarde en Capricornio. Buen tpo.						
30	Dom. de Cuasimodo. S. Juan Climaco ab. y S. Régulo ob.	5 42	6 18	2 25		11 12	
31	Lun. Sta. Balbina vg. y mr. y S. Amós profeta.	5 41	6 19	3 13		12 27	
	FERIAS 1 Fuente Pelao, Atienza. 2 Puente del Arzobispo. 28 por 8 dias Almodovar. 31 Calzada de Calatrava. Movibles. 30 Sacedon; y Almagro por 8 dias.						

DIAS.	ABRIL.	SOL.		LUNA.	
		Sale.	Pón.	Sale.	Pónese.
	Tiene 50 días.	H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
1	Mar. S. Venancio ob. y mr., y la impresion de las llagas de Sta. Catalina de Sena.	5 40	6 20	3 52M	1 44 T
2	Miér. S. Francisco de Paula fr. y Sta. María Egipcíaca. Gala sin uniforme.	5 39	6 21	4 24	3 4
3	Juev. S. Ulpiano, S. Pancracio mrts. y San Benito de Palermo cf.	5 37	6 23	4 53	4 23
4	Vier. S. Isidoro arz. de Sevilla y dr.	5 36	6 24	5 19	5 41
5	Sáb. S. Vicente Ferrer cf. y Sta. Emilia.	5 34	6 26	5 45	7 0 N
	 Luna nueva á las 5 y 55 ms. de la mna. en Aries. Lluvias y nieves. Eclipse total de Sol invisible.				
6	Dom. S. Celestino papa y cf.	5 33	6 27	6 12	8 19
7	Lun. S. Epifanio ob. y San Ciriaco mrts.	5 32	6 28	6 43	9 38
8	Mar. S. Dionisio ob., y el Bto. Julian de S. Agustin.	5 31	6 29	7 18	10 54
9	Miér. Sta. Maria Cleofé y Sta. Casilda virgen.	5 29	6 31	8 2	12 4
10	Juev. S. Daniel y S. Ezequiel profetas.	5 28	6 32	8 52	
11	Vier. S. Leon I papa y dr.	5 26	6 34	9 51	1 3M
12	Sáb. S. Victor y S. Zenon mártires.	5 25	6 35	10 54	1 53
	 Cuarto creciente á las 4 36 mins. de la mañana en Cáncer. Revuelto.				
13	Dom. El Patrocinio de San José, y S. Hermenegildo rey de Sevilla y mr.	5 24	6 36	11 59	2 32
14	Lun. S. Tiburcio y S. Valeriano mrts.	5 23	6 37	1 4 T	3 4
15	Mar. Stas. Basilisa y Anastasia mrts.	5 22	6 38	2 6	3 30
16	Miér. Sto. Toribio de Liéba-	5 20	6 40	3 6	3 55

DIAS.	ABRIL. Tiene 30 dias.	SOL.		LUNA.	
		Sale.	Pón.	Sale.	Pónese.
		H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
	na ob. y Sta Engracia vg. y mr.				
17	Juev. S. Aniceto papa y mr. y la bta. Maria Ana de Jesus vg.	5 19	6 41	4 6	4 12
18	Vier. S. Eleuterio o. y m. y S. Perfecto m. de Córdoba.	5 18	6 42	5 6	4 32
19	Sáb. S. Vicente y S. Hermó- genes mrts.	5 17	6 43	6 7	4 51
20	Dom. Sta. Inés de Monte- Pulciano vg.	5 16	6 44	7 9 N	5 11
	 Luna llena á las 9 de la mañana en Escorpio. Nubes. Eclipse parcial de Luna invisible.				
21	Lun. S. Anselmo ob. y dr.	5 14	6 46	8 14	5 35
22	Mar. S. Sotero y S. Cayo pa- pas y mrts.	5 13	6 47	9 20	6 2
23	Miér. S. Jorge mr.	5 11	6 49	10 27	6 35
24	Juev. S. Gregorio ob. y cf. y S. Fidel de Sigmaringa mr.	5 10	6 50	11 31	7 16
25	Vier. S. Márcos Evangelista.	5 9	6 51	12 28	8 8
26	Sáb. S. Cleto y San Marce- lio papas y mrs. y la trasl. de Sta Leocadia.	5 8	6 52		9 9
27	Dom. S. Anastasio papa, San Pedro Armengol y Sto To- ribio de Mogrovejo arz. de Lima.	5 7	6 53	1 17 M	10 19
	 Cuarto menguante á las 11 y 14 mins. de la no- che en Acuario. Vario.				
28	Lun. S. Prudencio ob. Patron de Alava, y S. Vidal mr.	5 5	6 55	1 57	11 35
29	Mar. S. Pedro de Verona mr.	5 4	6 56	2 31	12 49
30	Miér. Sta. Catalina de Sena, vírgen, S. Indalecio ob. y mr. y S. Pelegrin cf.	5 3	6 57	2 59	2 5 T
	FERIAS. 22 Sacedon. 25 Chiloeches.				

DIAS.	MAYO. Tiene 31 dias.	SOL.		LUNA.	
		Sale.	Pón.	Sale.	Pónese.
		H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
1	Juev. La Ascension del Señor y S. Felipe y Santiago aps.	5	3 6 57	3 25 M	5 21 T
2	Vier. S. Atanasio ob. y dr. Aniversario por los difuntos primeros ms. de la libertad española en Madrid. Fiesta nacional. Luto de corte.	5	2 6 58	3 50	4 37
3	Sáb. La Invencion de la Sta. Cruz.	5	1 6 59	4 15	5 55
4	Dom. Sta Mónica viuda.  Luna nueva á las 2 y 31 mtos. de la tarde en Tauro. Revuelto.	5	0 7 0	4 44	7 14 N
5	Lun. La conversion de San Agustin y S. Pio V. papa.	4	58 7 2	5 16	8 33
6	Mar. S. Juan ante-Portam.	4	57 7 3	5 56	9 48
7	Miér. S. Estanislao ob. y mr.	4	56 7 4	6 44	10 54
8	Juev. La Aparicion de San Miguel Arcángel.	4	55 7 5	7 41	11 49
9	Vier. S. Gregorio Nanciaceno ob. dr. y la traslacion de S. Nicolás de Bari.	4	54 7 6	8 44	12 35
10	Sáb. S. Antonio arz. de Florencia.	4	53 7 7	9 50	
11	Dom. Pascua de Pentecostés ó venida del Espiritu Santo, Ntra Sra. de los Desamparados y S. Mamerto.  Cuarto creciente á las 8 34 mints. de la noche en Leo. Buen tiempo.	4	52 7 8	10 56	1 8 M
12	Lun. Sto. Domingo de la Calzada cf.	4	51 7 9	11 59	1 36
13	Mar. S. Pedro Regalado cf. Patron de Valladolid.	4	50 7 10	1 1 T	2 0
14	Miér. S. Bonifacio mr.	4	49 7 11	2 0	2 21
15	Juev. S. Isidro Labrador, Patron de Madrid.	4	48 7 12	3 0	2 40
16	Vier. S. Juan Nepomuceno mr. y S. Ubaldo ob.	4	47 7 13	4 0	2 59

DIAS.	MAYO. Tiene 31 dias.	SOL.		LUNA.	
		Sale.	Pón.	Sale.	Pónese.
		H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
17	Sáb. S. Pascual Bailon cf.	4 47	7 13	5 1	3 19
18	Dom. I. La Sma. Trinidad. S. Venancio mr. y S. Félix de Cantalicio cf.	4 46	7 14	6 5	3 41
19	Lun. S. Pedro Celestino p. y cf. y Sta Prudenciana vg.  Luna llena á las 11 y 45 mints de la noche en Escorpio. Buen tiempo.	4 45	7 15	7 11	4 7
20	Mar. S. Bernardino de Sena c.	4 44	7 16	8 19 N	4 38
21	Viér. Sta. Maria de Socors vg.	4 43	7 17	9 25	5 16
22	Juev. SS. Corpus Christi, Sta. Rita de Casia viuda, y Sts. Quiteria y Julita vs. y ms.	4 42	7 18	10 25	6 5
23	Vier. La Aparicion de Santiago Apóstol.	4 42	7 18	11 16	7 4
24	Sáb. S. Robustiano mr. y S. Juan Francisco Regis cf.	4 41	7 19	11 59	8 12
25	Dom. II S. Gregorio VII cf. y S. Urbano m. pps. y Sta. Maria Magdalena.	4 40	7 20	12 33	9 24
26	Lun. S. Felipe Neri cf y fr.	4 39	7 21		10 39
27	Mar. S. Juan papa y mr.  Cuarto menguante á las 5 y 22 mints de la mañana en Piscis. Revuelto.	4 38	7 22	1 2 M	11 53
28	Miér. S Justo cf. y S. German ob. y cf.	4 37	7 23	1 28	1 6 T
29	Juev. S. Maximino ob. y cf.	4 37	7 23	1 52	2 19
30	Vier. El Smo. Corazon de Jesus y S. Fernando rey de España.	4 36	7 24	2 15	3 34
31	Sáb. Sta. Petronila vg. Aniversario por los que han fallecido en la gloriosa lucha de la libertad contra la tiranía. FERIAS. 15 Talavera de la Reina y Alustante. 24 Gascuña. Movable. 11 Almaden.	4 36	7 24	2 42	4 50

DIAS.	JUNIO. Tiene 30 dias.	SOL.		LUNA.	
		Sale.	Pón.	Sale.	Pónese.
		H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
1	Dom. III. S. Segundo mr. Patron de Avila.	4 35	7 25	3 12 M	6 7 T
2	Lun. S. Marcelino y S. Pedro ms y S. Juan de Ortega cf.  Luna nueva á las 11 y 27 mins. de la noche en Géminis. Calor.	4 35	7 25	3 47	7 23
3	Mar. S. Isaac monje mr., y Sta. Clotilde reina.	4 34	7 26	4 30	8 33 N
4	Miér. S. Francisco Caracciolo cf. y Sta. Saturnina v. y m.	4 34	7 26	5 24	9 33
5	Juev. S. Bonifacio ob. y mr. Gala sin uniforme.	4 33	7 27	6 25	10 24
6	Vier. S. Norberto ob. fr. y cf.	4 33	7 27	7 51	11 3
7	Sáb. S. Pedro Wistremundo y cps. mártires.	4 32	7 28	8 37	11 54
8	Dom. IV. S. Salustiano cf.	4 32	7 28	9 42	12 0
9	Lun. Stos. Primo y Felicia- no mrts.	4 32	7 28	10 45	12 21
10	Mar. Stos. Crispulo y Resti- tuto mrts. y Sta Margari- ta reina de Escocia.	4 31	7 29	11 46	12 41
	 Cuarto creciente á la 1 y 36 mints. de la tarde en Virgo. Vientos.				
11	Miér. S. Bernabé Apostol. Gala sin uniforme.	4 31	7 29	12 45	12 59
12	Juev. S. Juan de Sahagun cf. y S. Onofre anacoreta.	4 31	7 29	1 45 T	
13	Vier. S. Antonio de Pádua confesor Gala sin uniforme.	4 30	7 30	2 45	1 49 M
14	Sáb. S. Basilio el Magno ob., dr. y fund.	4 30	7 30	3 48	1 40
15	Dom. V. Stos. Vito, Modesto y Sta. Crescencia mrts.	4 30	7 30	4 53	2 3
16	Lun. S. Marcelino ob. y mr. S. Quirico, y Sta Julita m.	4 30	7 30	6 0	2 32
17	Mar. S. Manuel y cps. mrts.	4 30	7 30	7 8	3 8

DIAS.	JUNIO. Tiene 30 dias.	SOL.		LUNA.	
		Sale.	Pón.	Sale.	Pónese.
		H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
	y el beato Pablo de Arezo cf.				
18	Miér. Stos. Marco, Marceliano, Ciriaco y Sta. Paula mrts.	4 29	7 31	8 11 N	3 53
	 Luna llena á las 11 y 36 mints. de la mañana en Sagitario. Nubes.				
19	Juev. Stos. Gervasio y Protasio mrts.	4 29	7 31	9 6	4 50
20	Vier. S. Silverio papa y mr. y Sta. Florentina vg.	4 29	7 31	9 53	5 56
21	Sáb. S. Luis Gonzaga cf. y San Eusebio ob.	4 29	7 31	10 30	7 9
	Sol en Cáncer. Estío.				
22	Dom. VI. S. Paulino ob. y S. Acacio y 10,000 cps. mrs.	4 29	7 31	11 1	8 24
23	Lun. S. Juan presb. y mr.	4 29	7 31	11 27	9 39
24	Mar. La Natividad de San Juan Bautista.	4 29	7 31	11 51	10 52
25	Miér. Sta. Orosia vg. y mr., San Guillermo cf. y San Eloy ob.	4 29	7 31	12 15	12 4
	 Cuarto menguante á las 9 y 50 mins de la mañana en Aries. Revuelto.				
26	Juev. Stos. Juan, Pablo hermanos y Pelayo mrts.	4 29	7 31	12 39	1 17 T
27	Vier. S. Zoilo y cps. mrts.	4 29	7 31		2 30
28	Sáb. S. Leon II papa y cf.	4 29	7 31	1 7 M	3 45
29	Dom. VII Stos. Pedro y Pablo apóstoles.	4 29	7 31	1 39	5 0
30	Lun. La Conmemoracion de San Pablo apóstol y San Marcial ob. FERIAS. 13 Colmenar de Oreja. 18 Riaza.	4 29	7 31	2 18	6 11

DIAS.

JULIO.

Tiene 31 dias.

SOL.

LUNA.

Sale

Pón.

Sale.

Pónese.

H. M.

H. M.

H. M.

H. M.

		4 30	7 30	5 7 M	7 16 T
1	Mar. Stos. Casto y Secundi- no mrts.	4 30	7 30	4 4	8 10 N
2	Miér. La Visitacion de. Ntra. Señora				
	 Luna nueva á las 9 y 12 m. de la mañana en Cáncer. Calor.				
3	Juev. S. Trifon y cps. mrts.	4 30	7 30	5 8	8 53
4	Vier. S. Laureano arz. de Se- villa, y el B. Gaspar Bono.	4 31	7 29	6 16	9 27
5	Sáb. El Bto. Miguel de los Santos cf. y Sta. Zoá mr.	4 31	7 29	7 22	9 55
6	Dom. viii Sta. Lucía v. y m.	4 32	7 28	8 26	10 18
7	Lun. S. Fermin o. y m., San Claudio m. S. Odon o. y el Bto. Lorenzo de Brindis.	4 32	7 28	6 28	10 59
8	Mar. Sta. Isabel viuda reina de Portugal.	4 33	7 27	10 28	10 58
9	Miér. S. Cirilo ob. y mr.	4 33	7 27	11 28	11 17
10	Juev. Sta. Amalia y Rufina herm. mrs. Gala sin unif.	4 34	7 26	12 27	11 38
	 Cuarto creciente á las 7 y 2 mins. de la mañana en Libra. Vientos.				
11	Vier. S. Pio I papa y mr., S. Abundio mr. de Córdoba y Sta. Vorónica de Julia- nis vg.	4 34	7 26	1 29 T	11 59
12	Sáb. S. Juan Gualberto ab. y Sta. Magdalena vg. y mr.	4 35	7 25	2 32	12 25
13	Dom. ix. S. Anacleto p. y m.	4 35	7 25	3 38	12 58
14	Lun. S. Buenaventura o. y d.	4 36	7 24	4 46	
15	Mar. S. Camilo de Lelis fr. y S. Enrique emperador.	4 37	7 25	5 52	1 39 M
16	Miér. El triunfo de la Santa Cruz y Ntra. Señora del Cármén.	4 37	7 23	6 51	2 31
17	Juev. S. Alejo cf.	4 38	7 22	7 42 N	3 34

DIAS.	JULIO.	SOL.		LUNA.	
		Sale.	Pón.	Sale.	Pónese.
		H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
	Tiene 31 dias.				
	 Luna llena á las 9 y 10 m. de la noche en Capricornio. Nubes.				
18	Vier. Sta. Sinforosa y sus hijos mrts. Sta. Marina v. y S. Federico ob.	4 38	7 22	8 24	4 46
19	Sáb. Stas. Justa y Rufina vs. y ms. y S. Vicente de Paul.	4 39	7 21	8 57	6 3
20	Dom. x. S. Elias prof. y fr. Sta. Librada y Sta. Margarita vgs. y mrs.	4 40	7 20	9 26	7 21
21	Lun. Sta. Práxedes vg.	4 40	7 20	9 51	8 37
22	Mar. Sta. Maria Magdalena penit., Patrona de Poyatos. Sol en Leo.—Canicula.	4 41	7 19	10 15	9 51
23	iér. Stos. Apolinar ob. y m. y Liborio ob.	4 42	7 18	10 40	11 4
24	Juev. Sta. Cristina vg y m. y S. Francisco Solano.	4 43	7 17	11 6	12 18
	Cuarto menguante á las 2 y 41 mins. de la tarde en Tauro. Revuelto.				
25	Vier. Santiago apóst. Patr. de España, y S. Cristóbal mr.	4 44	7 16	11 36	1 32 T
26	Sáb. Sta. Ana madre de Ntra. Señora.	4 45	7 15	12 13	2 46
27	Dom. xi. S. Pantaleon mr.	4 46	7 14	12 58	3 58
28	Lun. S. Victor papa y c. m. y S. Inocencio papa y cf.	4 47	7 13		5 4
29	Mar. Sta. Marta vg., S. Félix p. y Stos. Simplicio, Faustino y Beatriz mrs.	4 48	7 12	1 51 M	6 1
30	Miér. S. Abdon. y S. Senen m.	4 49	7 11	2 43	6 48
31	Juev. S. Ignacio de Loyola fr. Gala sin uniforme.	4 50	7 10	4 0	7 25 N
	 Luna nueva á las 8 y 47 m. de la noche en L. Calor.				
	FERIAS.				
	25 Cuellar.				

DIAS.	AGOSTO. Tiene 31 dias.	SOL.		LUNA.	
		Sale.	Pón.	Sale.	Pónese.
		H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
1	Vier. S. Pedro ad-Víncula.	4 51	7 9	5 7M	7 51M
2	Sáb. Ntra. Sra. de los Angeles, S. Pedro ob. de Osmay S. Estéban papa y mr.	4 52	7 8	6 12	8 19
3	Dom. xii. La Invencion de S. Estéban proto-mártir.	4 53	7 7	7 16	8 41
4	Lun. Sto. Domingo de Guzman cf. y fr.	4 54	7 6	8 17	9 1
5	Mar. Ntra. Sra. delas Nieves.	4 55	7 5	9 16	9 20
6	Miér. La Transfiguracion del Señor y Stos. Justo y Pastor mrs.	4 56	7 4	10 16	9 59
7	Juev. S. Cayetano fr. y S. Alberto de Sicilia cf.	4 57	7 5	11 16	16 0
8	Vier. S. Ciriaco y cps. mrs.  Cuarto creciente á las 12 y 2 mins. de la noche en Escorpio. Nubes.	4 58	7 2	12 19	10 25
9	Sáb. S. Roman mr.	4 59	7 1	1 23 T	10 54
10	Dom. xiii. S. Lorenzo mr.	5 0	7 0	2 29	11 50
11	Lun. S. Tiburcio y Sta. Susana vg. y mrs.	5 2	6 58	3 55	12 17
12	Mar. Sta. Clara vg. y fund.	5 3	6 57	4 57	
13	Miér. Stos. Hipólito y Casiano mrs.	5 4	6 56	5 52	1 15M
14	Juev. S. Eusebio presb. cf.	5 5	6 55	6 18	2 21
15	Vier. La Asuncion de N. Sra.	5 6	6 54	6 56 N	3 40
16	Sáb. Stos. Roque patron de Illana, y Jacinto cfs.  Luna llena á las 5 y 56 ms. de la mañana en Acuario. Revuelto.	5 7	6 53	7 27	4 59
17	Dom. xiv. S. Joaquin padre de N. Sra., S. Pablo y Sta. Juliana hermanos mrs.	5 9	6 51	7 55	6 18
18	Lun. S. Agapito m., Sta. Elena emperatriz y Sta. Clara de Falconeri.	5 10	6 50	8 20	7 35
19	Mar. S. Luis o. y S. Magin m.	5 11	6 49	8 46	8 55
20	Miér. S. Bernardo ab., d. y f.	5 12	6 48	9 11	10 9

DIAS.	AGOSTO. Tiene 31 dias.	SOL.		LUNA.	
		Sale	Pón.	Sale.	Pónese.
		H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
21	Juev. Sta. Juana Francisca Fremiot viuda f. y Sta Basa y sus tres hijos mrs.	5 13	6 17	9 41	11 25
22	Vier. Stos. Sinforiano, Fabriciano, Hipólito y Timoteo. Solan Virgo.	5 11	6 46	10 17	12 41
	 Cuarto menguante á las 8 y 50 m. de la noche en Tauro. Buen tiempo.				
23	Sáb. S. Felipe Benicio cf.	5 17	6 44	10 59	1 34 T
24	Dom. xv. S. Bartolomé ap.	5 17	6 43	11 51	3 3
25	Lun. S. Luis rey de Francia y S. Ginés de Arlés m. y S. Julian m. de Siria. Gala sin uniforme.	5 18	6 42	12 49	4 2
26	Mar. S. Ceferino papa y mr.	5 19	6 41		5 52
27	Miér. S. Rufo o. y m., S. José de Calasanz fr. y la Transverberacion del corazon de Sta. Teresa de Jesus vg.	5 20	6 41	1 54 M	5 31
28	Juev. S. Agustin ob., d. y fr. Gala sin uniforme.	4 21	6 39	3 1	6 3
29	Vier. La Degollacion de San Juan Bautista.	5 23	6 37	4 1	6 31
30	Sáb. Sta. Rosa de Lima vg.	5 25	6 35	5 11	6 53
	 Luna nva. á las 10 y 58 m. de la m. en Vir. Rev.				
31	Dom. xvi. S. Ramon Nonato cf. y la traslacion de S. Hemeterio y S. Celedonio ms. Patronos de Calahorra. FERIAS. 7 Valdepeñas. 10 Escorial de arriba. 11 Villa del Prado. 14 al 22 Chinchon. 15 al 23 Ciudad-Real. 20 Esquivias. 24 Almagro hasta el 1 de setiembre y Alcalá de Henares. 26 Colmenar Viejo. 28 Borox y Getafe. 31 Torrelaguna.	4 26	6 34	6 13	7 12

DIAS.	SETIEMBRE. Tiene 30 dias.	SOL.		LUNA.	
		Sale.	Pón.	Sale.	Pónese.
		H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
1	Lun. S. Gilabad, los Stos. 12 herm. mrs. y Stos. Vicente y Leto mrs. de Toledo.	5 28	6 32	7 13 M	7 32 N
2	Mar. S. Antolin m., y S. Estéban rey de Hungría. Sale la Canícula.	5 29	6 31	8 13	7 50
3	Miér. S. Ladislao rey y San Sandalio mr. de Córdoba.	5 30	6 30	9 15	8 9
4	Juev. Stas. Cándida v. Rosa de Viterbo y Rosalia vgs.	5 31	6 29	10 15	8 33
5	Vier. S. Lorenzo Justiniano o. Sta. Obdulia vg. mr. y la traslacion de S. Julian ob	4 32	6 28	4 50	8 33
6	Sáb. S. Eugenio y cps. mrs.	5 33	6 27	11 18	8 59
7	Dom. xvii. Sta. Regina v. m.  Cuarto creciente á las 3 y 44 m. de la t. Buen tpo.	5 35	6 25	12 23	9 22
8	Lun. La Natividad de Ntra. Sra. y S. Adrian mr.	5 36	6 24	1 28 T	10 13
9	Mar. Sta. Maria de la Cabeza.	5 37	6 23	2 31	11 6
10	Miér. S. Nicolís de Tolentino erm. cf.	5 39	6 21	3 28	12 9
11	Juev. S. Proto y S. Jacinto m.	5 40	6 20	4 17	
12	Vier. S. Leoncio y cps. mrs.	5 41	6 19	4 58	1 21 M
13	Sáb. S. Felipe y cps. mrs.	5 43	6 17	5 32	2 38
14	Dom. xviii. El Dulce nombre de Maria y la Exaltacion de la Santa Cruz.  L. llena á la 1 y 58 m. de la t. en P. Revuelto.	5 44	6 16	6 27 N	3 57
15	Lun. S. Nicomedes mr.	5 45	6 15	6 53	6 35
16	Mar. S. Rogelio m. S. Cornelio p., y S. Cipriano o. m.	5 47	6 13	7 19	7 54
17	Mier. Las llagas de S. Francisco de Asis y S. Pedro de Arbués.	5 48	6 12	7 49	9 14
18	Juev. Sto. Tomás de Villanueva arz. de Valencia cf.	5 49	7 11	8 23	10 33
19	Vier. S. Genaro ob. y c. ms.	5 51	6 9	9 4	11 51
20	Sáb. S. Eustaquio y cps. mrs	6 52	6 8	9 53	1 3 T

DIAS.	SEPTIEMBRE. Tiene 30 dias.	SOL.		LUNA.	
		Sale.	Pón.	Sale.	Pónese.
		H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
21	Dom. xix. Los Dolores gloriosos de Ntra. Sra. y San Mat'o apóst. y evang.  Cuarto menguante á las 5 y 40 ms. de la mañana en Géminis. Buen tiempo.	5 53	6 7	10 52	2 7
22	Lun. S. Mauricio y eps. mrs. Sol en libra. Otoño.	5 55	6 5	11 55	3 0
23	Mar. Sta. Tecla v. g. y mr.	5 56	6 4		3 42
24	Mier. N. S. de las Mercedes.	5 57	6 3	1 2 M	4 15
25	Juev. S. Lope. ob. y cf.	5 59	6 1	2 8	4 43
26	Vier. S. Cipriano y Sta. Justina mrs.	6 0	6 0	3 12	5 6
27	Sáb. Sts. Cosme y Damian m.	6 1	5 59	4 15	5 27
28	Dom. xx. S. Wenceslao mr., Sta. Eustoquia v. y el b. Simon de Rojas cf.	6 3	5 57	5 15	5 46
29	Lun. La dedicacion de S. Miguel Arcángel.  Luna nva. á las 3 y 43 ms. de la m. Nubes ó lluvias. Eclipse de sol inv.	6 4	5 56	6 15	6 5 N
30	Mar. S. Gerónimo dr. y fr. y Sta. Sofia viuda.	6 5	5 55	6 15	6 24
FERIAS. 1 Torrijos. 2 Villarrobledo. 3 Toboso. 4 Aranjuez. 5 al 9 Navalcarnero. 6 Navamorcuende. 8 Ubeda, Requena, Ocaña, Sta. Maria de Nieva. 11 Puebla de D. Fadrique y Tarancon. 13 Minglanilla. 14 Guadalajara, Segovia, Mora, Madridejos, Brihuega y S. Clemente. 15 Atienza y Velada. 18 Villacana. 20 Puebla de Montalbán. 21 Consuegra, Jadraque, Madrid, Martin Muñoz Talavera de la Reina. 24 Herencia. 29 Belmonte y Urda. Movibles.					

DIAS.	OCTUBRE.	SOL.		LUNA.	
		Sale.	Pón.	Sale.	Pónese.
		H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
	Tiene 31 dias.				
1	Miér. S. Remigio ob.	6 7	5 53	8 16 M	6 46 N
2	Juev. S. Saturio, patron de Soria, y S. Olegario, ob.	6 8	5 52	9 19	7 12
3	Vier. S. Cándido mr. y S. Gerardo ab.	6 9	5 51	10 23	7 42
4	Sáb. S. Francisco de Asis, fr. Gala con uniforme.	6 11	5 49	11 27	8 20
5	Dom XXI. Ntra. Sra. del Rosario, S. Froilan ob. patron de Leon, y Stos. Atilano ob. y cf. y Plácido y eps. mrts.	6 12	5 48	12 30	9 6
6	Lun. S. Bruno cf. y fr.	6 13	5 47	1 28 T	10 3
7	Mar. S. Márcos papa y cf. y S. Sergio y eps. mrts.	6 15	5 45	2 19	11 10
	 Cuarto creciente á las 5 y 35 mints. de la m. en Capric. Buen tpo.				
8	Mier. Sta. Brigida viuda.	6 16	5 44	3 1	12 22
9	Juev. S. Dionisio Areopagita ob. y eps. mrts.	6 17	5 43	3 37	
10	Vier. S. Francisco de Borja, y S. Luis Beltran. cf. Gala con uniforme.	6 19	5 41	4 7	1 38 M
11	Sáb. S. Nicasio ob. y mr. y S. Fermin ob. y cf.	6 20	5 40	4 34	2 56
12	Dom. XXII. Ntra. Sra. del Pilar de Zaragoza, Stos. Félix y Cipriano mrts. y San Serafin cf. Gala sin unif.	6 21	5 39	5 0	4 14
13	Lun. S. Fausto mr. y S. Eduardo rey y cf.	6 23	5 37	5 25	5 32
	 Luna llena á las 10 y 58 mints. de la noche en Aries. Revto. Eclipse parcial de luna visible.				
14	Mart. S. Calixto papa y mr.	6 24	5 36	5 51 N	6 52
15	Miérc. Sta. Teresa de Jesus. vg. y fud., compatrona de las Españas.	6 25	5 35	6 26	8 13

DIAS.	OCTUBRE.	SOL.		LUNA.	
		Sale.	Pón.	Sale.	Pónese.
	Tiene 31 dias.	H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
16	Juev. S. Galo ab. y Sta. Adelaída vg.	6 26	5 34	7 4	9 35
17	Vier. Sta. Eduvigis viuda.	6 27	5 33	7 52	10 53
18	Sáb. S. Lucas evangelista.	6 28	5 32	8 48	12 3
19	Dom. XXIII. S. Pedro de Alcántara cf. y fund.	6 30	5 50	9 52	1 2 T
20	Lun. S. Juan Cancio presb. y cf. y Sta. Irene vg. y mr.  Cuarto menguante á las 6 y 7 mints. de la tarde en Cáncer. Vario.	6 31	5 29	10 59	1 49
21	Mart. Sta. Ursula y 11,000 vgs. y mrs. y S. Hilarion ab.	6 32	5 28	12 7	2 25
22	Mier. Sta. Maria Salomé vda	6 34	5 26		2 54
23	Juev. S. Pedro Pascual ob. y mr. y S. Juan Capistrano cf. Sol en Escorpio.	6 35	5 25	1 12 M	3 18
24	Vier. S. Rafael Arcángel.	6 36	5 24	2 14	3 40
25	Sáb. S. Crisanto, Sta. Daria, Stos. Crispin y Crispiniano mrts., S. Frutos cf. patron de Segovia, y la Dedicacion de la Sta. Iglesia catedral de Toledo.	6 38	5 22	3 15	3 59
26	Dom. XXIV. S. Evaristo papa y mr.	6 39	5 21	4 14	4 18
27	Lun. Los Stos. Vicente, Sabina y Cristeta, mrts. de Avila.	6 40	5 20	5 14	4 37
28	Mar. S. Simon y S. Judas Tadeo, apóstoles.	6 42	5 18	6 14	4 58
	 Luna nueva á las 9 y 56 mints. de la noche en Escorpio. Vario. Nubes.				
29	Mier. S. Narciso ob. y Sta. Eusebia vg. y mr.	6 43	5 17	7 16	5 22 N
30	Juev. S. Claudio y cps. mrts.	6 44	5 16	8 20	5 50
31	Vier. S. Quintin mr. Sta. Lucila vg. y la batalla del Salado.	6 45	5 15	9 24	6 25

DIAS.	NOVIEMBRE.	SOL.		LUNA.	
		Sale.	Póne	Sale.	Pónese.
	Tiene 30 dias.	H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
1	Sáb. La Fiesta de todos los Santos.	6 47	5 13	10 28 M	7 8 N
2	Dom. XXV. Sta. Eustoquia vg. y mr.	6 48	5 12	11 27	8 1
3	Lun. La Conmemoracion de los fieles difuntos, S. Valentin pres. m. y los innumerables ms. de Zaragoza.	6 49	5 11	12 19	9 2
4	Mar. S. Carlos Borromeo o. y cf. y Sta. Modesta vg. Gala sin uniforme.	6 50	5 10	1 3 T	10 11
5	Miér. S. Zacarías pr. y Sta. Isabel padres del Bautista.  Cuarto creciente á las 5 y 24 m. de la tarde. En Acuario. Nubes.	6 51	5 9	1 39	11 24
6	Juev. S. Severo ob. m. y San Leonardo abad y cf.	6 52	5 8	2 10	12 37
7	Vier. S. Antonio y c. mrs. y S. Florencio ob. y cf.	6 53	5 7	2 37	
8	Sáb. S. Severiano y c. mrs.	6 54	5 6	3 2	1 52 M
9	Dom. XXVI. El Patrocinio de Ntra. Sra., S. Teodoro m., S. Sotero y la Dedicacion de la Sta. Iglesia del Salvador en Roma.	6 55	5 5	3 26	3 7
10	Lun. S. Andrés Avelino cf.	6 56	5 4	3 51	4 23
11	Mart. S. Martin ob. y cf.	6 57	5 3	4 21	5 42
12	Miér. S. Martin p. y m. San Diego de Alcalá y S. Millan.  Luna llena á las 8 y 56 m. de la mañ. Hielos.	6 58	5 2	4 56	7 4
13	Juev. S. Eugenio III arz. de Toledo, S. Estanislao de Koska y S. Homobono cfs.	7 0	5 0	5 39 N	8 25
14	Vier. S. Serapio mr. y San Lorenzo ob.	7 1	4 59	6 32	9 41
15	Sáb. S. Eugenio I arz. m. patron de Toledo, y S. Leopoldo.	7 2	4 58	7 35	10 48

DIAS.	NOVIEMBRE.	SOL.		LUNA.	
		Sale. Póue		Sale. Póuese.	
		H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
	Tiene 30 días.				
16	Dom. XXVII. S. Rufino y cps. mrs.	7	3 4 57	8 43	11 41
17	Lun. Sta. Gertrudis la Mag- na vg., y Stos. Acisclo y Victoria herms. mrs.	7	4 4 56	9 52	12 22
18	Mar. S. Máximo o. y S. Ro- man, mr.	7	5 4 55	10 59	12 54
19	Miér. Sta. Isabel reina de Hungría viuda. Gala con uniforme por días de la Reina Ntra. Sra. Do- ña Isabel II y de la augus- ta Princesa de Asturias.  Cuarto menguante á las 10 y 33 m. de la mañana en Leo. Vario.	7	7 4 53	12 3	1 20 T
20	Juev. S. Félix de Valoix cf.	7	8 4 52		1 42
21	Vier. La Presentacion de Ntra. Sra. y Stos. Rufo y Estéban mrs.	7	9 4 51	1 4 M	2 2
22	Sáb. Sta. Cecilia vg. y mr.	7	9 4 51	2 4	2 21
23	Dom. XXVIII. S. Clemente papa y mr.	7	10 4 50	3 3	2 39
24	Lun. S. Juan de la Cruz cf., S. Crisógono mr. y Sta. Flora vg. y mr.	7	10 4 50	4 2	2 59
25	Mar. Sta. Catalina vg. y mr.	7	11 4 49	5 3	3 22
26	Miér. Los Desposorios de Ntra. Sra. y S. Pedro Alejandrino ob. y mr.	7	12 4 48	6 7	3 48
27	Juev. S. Facundo y S. Pri- mitivo mrs.  Luna nueva á las 3 y 58 m. de la tarde en Sagi- tario. Buen tiempo.	7	12 4 48	7 11	4 21
28	Vier. S. Gregorio III p. y c.	7	13 4 47	8 15	5 1 N
29	Sáb. S. Saturnino ob. y mr. Ciérranse las velaciones.	7	14 4 46	9 16	5 51
30	Dom. I de Adviento. S. An- drés apóstol.	7	14 4 46	10 11	6 51

DIAS.

DICIEMBRE.

Tiene 31 dias.

SOL.

LUNA.

Sale.

Pone

Sale.

Ponese.

H. M.

H. M.

H. M.

H. M.

1	Lun. Sta. Natalia viuda.	7 15	4 45	10 57 M	7 57 N
2	Mar. Sta. Bibiana v. y m., S. Pedro Crisólogo o. y d. y Sta. Elisa.	7 15	4 45	11 35	9 8
3	Mier. S. Francisco Javier c. y S. Claudio y Sta. Hila- ria mrs.	7 16	4 44	12 6	10 20
4	Juev. Sta. Bárbara v. y m.	7 16	4 44	12 33	11 31
5	Vier. S. Sabas ab. y S. A- n stasio mr.	7 16	4 44	12 57	12 43
	 Cuarto creciente á las 3 y 20 min. de la madru- gada en Piscis. Lluvias ó nieves.				
6	Sáb. S. Nicolás de Bari arz. de Mira y cf.	7 17	4 43	1 20 T	
7	Dom. II de Adviento. S. Am- brosio ob. y dr.	7 17	4 43	1 43	1 55 M
8	Lun. La Purísima Concep- cion de Ntra. Sra., patrona de España y de sus Indias.	7 18	4 42	2 10	3 10
9	Mar. Sta. Leocadia vg. y m.	7 18	4 42	2 40	4 27
10	Mier. Ntra. Sr. de Loreto, S. Melquiades p., y Sta. Ola- lla de Mérida, vg. y mr.	7 19	4 41	3 18	5 46
11	Juev. S. Dámaso p. y cf.	7 20	4 40	4 6	7 5
	 Luna llena á las 8 y 4 min. de la noche en Gé- minis. Hielos.				
12	Vier. La Aparicion de Ntra. Sra. de Guadalupe de Mé- jico y S. Donato y compa- ñeros mrs.	7 20	4 40	5 4 N	8 16
13	Sáb. Sta. Lucía v. y m. y el b Juan de Marinonio cf.	7 21	4 39	6 11	9 16
14	Dom. III de Adviento. S. Ni- casio ob. y mr.	7 21	4 39	7 21	10 5
15	Lun. S. Eusebio ob. y mr.	7 21	4 39	8 31	10 41
16	Mar. S. Valentin mr.	7 21	4 39	9 38	11 10

DIAS.	DICIEMBRE.	SOL.		LUNA.	
		Sale.	Póne	Sale.	Pónese.
	Tiene 31 dias.	H. M.	H. M.	H. M.	H. M.
17	Miér. S. Lázaro o. y m. y S. Franco de Sena cf.	7 22	4 38	10 42	11 34
18	Juev Ntra. Sra. de la O.	7 22	4 38	11 42	11 54
19	Vier. S. Nemesio mr.	7 22	4 38	12 41	12 13
	 Cuarto menguante á las 6 y 31 min. de la mañ. en Virgo. Vario.				
20	Sáb. Sto. Domingo de Silos abad y cf. Gala con uniforme por cumpleaños de la augusta princesa de Asturias.	7 22	4 38		12 32
21	Dom. IV de Adviento. Sto. Tomás Apóstol. Sol en capr. Invierno.	7 22	4 38	1 40 M	12 51
22	Lun. S. Demétrio mr. Gala sin uniforme.	7 22	4 38	2 40	1 12 T
23	Mar. Sta. Victoria vg. y mr.	7 22	4 38	3 42	1 37
24	Miér. S. Gregorio p. y mr. Visita general de cárceles. — Ciérranse los tribunales.	7 22	4 38	4 46	2 7
25	Juev. La Natividad de Ntro. Sr. Jesucristo y Sta. Anastasia mr.	7 22	4 38	5 51	2 44
26	Vier. S. Estéban proto-mr.	7 22	4 38	6 54	3 31
27	Sab. S. Juan apóstol Evang.	7 21	4 39	7 51	4 29
	 Luna nueva á las 8 y 28 min. de la mañana en Capricornio. Buen tiempo.				
28	Dom. Los Stos. Inocentes m.	7 21	4 39	8 41	5 35 N
29	Lun. Sto. Tomás Cantuariense ob. y mr.	7 21	4 39	9 22	6 46
30	Mar. La Traslacion de Santiago apóstol y S. Sabino obispo y mr.	7 21	4 39	9 55	7 58
31	Miér. S. Silvestre papa y cf. FERIAS. 9 Oropesa.	7 20	4 40	10 24	9 10

Horas y minutos que en todos los dias del año debe señalar un reloj arreglado al **tiempo medio**, en el momento que un reloj de sol señala las 12 ó el meido dia verdadero.

Dias.	Enero.		Febrero.		Marzo.		Abril.		Mayo.		Junio.	
	H.	M.	H.	M.	H.	M.	H.	M.	H.	M.	H.	M.
1	12	4	12	14	12	18	12	4	11	57	11	57
2	12	4	12	14	12	12	12	4	11	57	11	58
3	12	5	12	14	12	12	12	3	11	57	11	58
4	12	5	12	14	12	12	12	3	11	57	11	58
5	12	6	12	14	12	12	12	3	11	57	11	58
6	12	6	12	14	12	12	12	3	11	56	11	58
7	12	7	12	14	12	11	12	2	11	56	11	58
8	12	7	12	14	12	11	12	2	11	56	11	59
9	12	7	12	15	12	11	12	2	11	56	11	59
10	12	8	12	15	12	11	12	1	11	56	11	59
11	12	8	12	15	12	10	12	1	11	56	11	59
12	12	9	12	15	12	10	12	1	11	56	11	59
13	12	9	12	15	12	10	12	1	11	56	12	0
14	12	9	12	14	12	9	12	0	11	56	12	0
15	12	10	12	14	12	9	12	0	11	56	12	0
16	12	10	12	14	12	9	12	0	11	56	12	0
17	12	10	12	14	12	9	12	0	11	56	12	0
18	12	11	12	14	12	8	11	59	11	56	12	1
19	12	11	12	14	12	8	11	59	11	56	12	1
20	12	11	12	14	12	8	11	59	11	56	12	1
21	12	12	12	14	12	7	11	59	11	56	12	1
22	12	12	12	14	12	7	11	58	11	56	12	2
23	12	12	12	14	12	7	11	58	11	56	12	2
24	12	12	12	13	12	6	11	58	11	57	12	2
25	12	13	12	13	12	6	11	58	11	57	12	2
26	12	13	12	13	12	6	11	58	11	57	12	2
27	12	13	12	13	12	6	11	58	11	57	12	3
28	12	13	12	13	12	5	11	57	11	57	12	3
29	12	13			12	5	11	57	11	57	12	3
30	12	14			12	5	11	57	11	57	12	3
31	12	14			12	4		11	57			

Días.	Julio.		Agosto.		Setiembre.		Octubre.		Noviembre.		Diciembre.	
	H.	M.	H.	M.	H.	M.	H.	M.	H.	M.	H.	M.
1	12	3	12	6	12	0	11	50	11	44	11	49
2	12	4	12	6	12	0	11	49	11	44	11	50
3	12	4	12	6	11	59	11	49	11	44	11	50
4	12	4	12	6	11	59	11	49	11	44	11	50
5	12	4	12	6	11	59	11	49	11	44	11	51
6	12	4	12	6	11	58	11	48	11	44	11	51
7	12	5	12	6	11	58	11	48	11	44	11	52
8	12	5	12	5	11	58	11	48	11	44	11	52
9	12	5	12	5	11	57	11	47	11	44	11	53
10	12	5	12	5	11	57	11	47	11	44	11	53
11	12	5	12	5	11	57	11	47	11	44	11	53
12	12	5	12	5	11	56	11	47	11	44	11	54
13	12	5	12	5	11	56	11	46	11	44	11	54
14	12	5	12	4	11	56	11	46	11	45	11	55
15	12	6	12	4	11	55	11	46	11	45	11	55
16	12	6	12	4	11	55	11	46	11	45	11	56
17	12	6	12	4	11	55	11	45	11	45	11	56
18	12	6	12	4	11	54	11	45	11	45	11	57
19	12	6	12	3	11	54	11	45	11	46	11	57
20	12	6	12	3	11	53	11	45	11	46	11	58
21	12	6	12	3	11	53	11	45	11	46	11	58
22	12	6	12	3	11	53	11	45	11	46	11	59
23	12	6	12	3	11	52	11	44	11	47	11	59
24	12	6	12	2	11	52	11	44	11	47	12	0
25	12	6	12	2	11	52	11	44	11	47	12	0
26	12	6	12	2	11	51	11	44	11	47	12	1
27	12	6	12	1	11	51	11	44	11	48	12	1
28	12	6	12	1	11	51	11	44	11	48	12	2
29	12	6	12	1	11	50	11	44	11	48	12	2
30	12	6	12	1	11	50	11	44	11	49	12	3
31	12	6	12	0			11	44			12	3

Todas las horas de los anuncios del Calendario que van dadas en tiempo APARENTE, ó como las señalaría un cuadrante solar, se reducen fácilmente á las que debería señalar en el mismo momento un reloj arreglado al tiempo MEDIO. Para ello basta sumar á la hora del anuncio la hora de esta tabla correspondiente al mismo día, y disminuir el resultado en 12 horas. Por ejemplo, el 11 de diciembre se anuncia el ocaso del sol á las 4h 40m: sumándole las horas y minutos que dá la tabla este día, á saber 11h 53m, resultan 16h 33m. Por consiguiente el ocaso del sol sucederá á las 4h 33 m de tiempo MEDIO.

CALENDARIO METEOROLOGICO.

INTRODUCCION.

El año meteorológico, como el astronómico y civil, se divide en cuatro partes iguales, llamadas *estaciones*, que todos saben son el INVIERNO, la PRIMAVERA, el ESTIO y el OTOÑO. Estas se subdividen en periódicos de 30 días y medio, poco menos, llamados *meses*, que el calendario civil designa de un modo bien conocido; el *astronómico*, por los nombres de los signos ó constelaciones del *zodiaco*, y que nosotros tendremos que designar por los de los meteoros y caracteres naturales mas salientes que cada uno de ellos presenta.

El calendario *meteorológico* empieza en 21 de diciembre, diez días antes que el civil, y sus meses acaban por tanto en el mismo día 21 de las restantes, escepto en el de setiembre, que acaba el 22, en que principia el otoño. No es un vano deseo de originalidad el que nos mueve á hacer esta variación, ni es caprichoso ó nuevo el tecnicismo que adoptamos. A fines del siglo pasado, fijóse en este sentido un precedente de que no podría prescindirse sin caer en groseras equivocaciones, y sin inferir un agravio al buen sentido común y a la sabiduría de sus autores. Nos referimos al CALENDARIO REPUBLICANO, debido á la memorable CONVENCION FRANCESA, tan mal comprendida y tan calumniada; pero que en esta reforma, como en tantas otras que llevó á cabo, dejó un monumento de gloria imperecedera.

El *Calendario meteorológico y agrícola*, como fundado en observaciones facultativas, y teniendo por objeto la instruccion del mayor número posible, debía adoptar, y el de la Convencion adoptó, para designar los periodos del año, nombres que recordaran aquellas observaciones y anunciaran implicitamente

á las gentes sencillas los cuidados y atenciones principales que sus personas y cosas reclaman durante esos periodos. Adoptada la denominacion antigua de las estaciones, llamaron á los meses con los nombres siguientes:

FRIMARIO, NIVOSO y VENTOSO á los del invierno: GERMINAL, PLUVIAL y FLORAL á los de la primavera: PRAIRIAL, que se pronunciaba PRERIAL, THERMIDOR y FRUCTIDOR á los de estio: VENDMIARIO, SEMINAL y BRUMARIO á los de otoño.

Una cortísima esplicacion de estos nombres bastará para dar á conocer la propiedad del tecnicismo y la exactitud de su significado.

FRIMARIO, ó *época de los hielos*, principia en 21 de diciembre y acaba en 21 de enero. No hay pais en el continente europeo, ni aun en el hemisferio boreal, donde esa época no sea la de mas baja temperatura en el año, y es hacia su mitad donde alcanza generalmente su punto mas bajo, es decir, del 4 al 7 de enero del calendario civil.

NEVOSO, ó *época de las nieves*, principia en 21 de enero y acaba en 21 de febrero. Lluvias ó nieves, y siempre nieves en las regiones mas avanzadas hacia el norte, y en las alturas de alguna consideracion, es lo que da de sí la época, con tanta mas seguridad cuanto los temporales vengán mas regulares; felices y muy felices cuando así sucede.

VENTOSO, ó *época de los vientos*, llamaron al tercero, que principia en 21 de febrero y acaba en 21 de marzo. Aires opuestos á los de las lluvias y de las nieves, reinan en la época tercera, y precisamente estos aires son los vendabales que barren la superficie de la tierra con una furia prodigiosa. Recuerden nuestros lectores alguno de sus refranes relativos al mes de marzo y encontrarán toda la exactitud de la observacion.

GERMINAL es el nombre del cuarto período del año y primero de la primavera; todas las semillas y *gérmenes* se desenvuelven á favor del calor húmedo de la época, los prados reverdecen, los árboles se visten, los campos se cubren de hierbas á dvintici y hasta los sembrados reverdecen despues de haber parecido agostados á causa de los frios y de los vientos desecadores de la época precedente.

PLUVIAL, ó *época de las lluvias*, es el nombre de la quinta época del año, que empieza en 21 de abril y acaba en 21 de

mayo. Por un orden regular, en esos dias empiezan las lluvias formales de primavera, reducidas hasta entonces, a lloviznas pasajeras, con dias mas ó menos cubiertos y desapacibles.

FLORAL, ó *época de las flores*, es la que sigue, empezando en 21 de mayo y acabando en 21 de junio. Concluida la primera época de la vegetacion, que es la herbácea, sigue la de la florescencia.

PRAIRIAL, ó *época de los prados*, es el nombre del sétimo mes del año, y primero del estio, que empieza en 21 de junio y acaba en igual dia de julio. El producto de los prados, elemento cardinal de la economia agricola y una de las dos ruedas sobre que gira toda especulacion rural bien entendida, viene en esta época. Las yerbas, como yerbas, han adquirido su sazón en cuanto pasa la florescencia. Las plantas de los prados, los *forrajes*, que valen por sus tegidos fibrosos ó producciones herbáceas, deben cosecharse al pasar la florescencia; tal es la enseñanza que en este punto encierra el calendario meteorológico.

THERMIDOR, ó *época del calor*, que empieza en 21 de julio y acaba en 21 de agosto, coincide precisamente con la canícula de los calendarios civil y astronómico.

FRUCTIDOR, ó *época de los frutos*, empieza en 21 de agosto y acaba en 22 de setiembre. No es menos propia la denominacion, pues, unos tras otros, van viniendo los frutos en esa época, y adquiriendo su sazón completa á favor de la nueva savia que satura los tegidos y disuelve las sustancias acumuladas por la vegetacion anterior.

VENDIMIARIO, ó *época de las vendimias*, es el décimo, que empieza con el otoño en 22 de setiembre y acaba en 21 de octubre. El fruto de la vid, tan estimado, llega á su madurez, con motivo de su recoleccion; el campo se halla poblado de estraña manera, con la animacion y la alegria mas bulliciosas, y llama tanto la atencion, como afecta multitud de intereses empeñados en ese ramo de la agricultura.

SEMINAL, ó *época de las siembras*, es la undécima. Esta operacion cardinal de la agricultura, cuya oportunidad y regularidad son condiciones capitales de una cosecha buena de cereales, merecia un recuerdo especial; porque ellos son el elemento principal de la subsistencia humana y de los animales domésticos mas preciosos.

BRUMARIO, ó *época de las nieblas*, es el que cierra el año. Empieza en 21 de noviembre y concluye en 21 de diciembre, cuando la tierra, saturada de aguas y recalentada aun por el calor del estio, exhala vapores que la atmósfera no disuelve á causa de la frialdad de las regiones superiores, y quedan rasando la superficie de la tierra en forma de *brumas* ó *nieblas*.

Se ve por la sucinta esplicacion anterior, que, sucediéndose en el órden indicado los fenómenos meteorológicos y naturales, no era posible dar nombres mas adecuados y significativos á las épocas del año.

Mil causas, generales unas y tópicas otras, modifican este órden, anticipando ó retardando los sucesos, que, por lo demas, no se producen siempre con igual intensidad ni con regularidad tan perfecta. Pero eso no quita nada á la verdad de la esposicion, que se ajusta, con cortas diferencias, á lo que regularmente se observa.

Ahora, como que los temporales se suceden, y aun pudiera decirse que unos á otros se producen y modifican; ó, si se quiere, como las reacciones físicas se suceden y se compensan, por ser proporcionadas las unas á las otras, la diversa duracion é intensidad de unas, producirá un efecto analogo en las que le siguen, sin que pueda llegarse jamas á la precision y regularidad que esa division les marca.

Por eso es conveniente dividir cada período meteorológico en porciones iguales, que unos contaron por *cuartos*, otros por *setenas*, ó *semanas*, segun diversas consideraciones, y nosotros por *decenas*, á causa de las transiciones que se observan en los temporales, que casi nunca pasan bruscamente de uno á otro, que suele ser el opuesto, entrando, así, en la ley de cuanto se sucede en el tiempo y en el espacio, que tiene su principio, su medio y su fin.

PRONOSTICOS

METEOROLOGICOS Y AGRICOLAS

PARA 1856.

Este año es aciago para la parte meridional de Europa, como quizás no lo recuerden los nacidos; y lo es, doblemente, porque sucede á otros que no han sido muy buenos y el último, en particular.

Pero como no hay año malo que lo sea para todo, podrán remediarse muchas desgracias que producirá la escasez de las subsistencias, haciendo grandes siembras de patatas, bulbos y raíces alimenticias, tanto mejores cuanto mas tardías.

El consejo vale la pena, porque, en todo caso, no faltarian animales en que emplearlos, y en el supuesto, mucho se remediaría. De todos modos guarde el que tenga, y el que no, procure, porque dias vendran aciagos en que muchos preferirian no haber nacido.

El invierno: Será precoz, húmedo en esceso, tumultuoso al principio, y luego frio como pocos.

La primavera: Será tardía, glacial al principio, varia al medio y tempestuosa al fin.

El verano: Será tardío, tempestuoso al principio, bochornoso y sofocante durante la canícula, con una atmósfera fuliginosa, que presentará fenómenos imponentes, poco comunes.

El otoño: No seria malo, en suma, si trabajada la animalidad por tantas contrariedades, no se desenvolvieran con el calor menguante los gérmenes de destruccion que covan en las entrañas de la desgraciada generacion que vive.

A quien pida la razon de pronóstico tan desfavorable, diré: que á tener razones valederas, no las titularia *pronósticos*, sino *cálculos* ó *anuncios*, que aun podrian ser fallidos por no haber tenido en cuenta ó no haber apreciado en su verdadero valor alguna ó algunas de las causas que concurren á la formacion de fenómenos tan espuestos á variaciones.

Sin embargo, por no dar gusto á los que tratan de impostores ó necios á los que nos dedicamos á este género de observa-

ciones, y digo observaciones, porque todavía no es *ciencia* esta parte principal de la física del globo; ofrecemos á nuestros lectores los fundamentos de estos *pronósticos*, que, francamente lo decimos, eran todo lo contrario cuatro meses hace, cuando nos pusimos á confeccionar el almanaque que ahora publicamos.

Invierno precoz, decíamos, y la esperiencia nos dió la razón. Habiendo reinado en el año anterior con tanta persistencia los aires del tercer cuadrante, era de esperar una reaccion próxima que tragera los del primero ú opuestos, que dan en estas regiones frio y hielos.

No debía ser exageradamente frio; porque saturada la tierra de humedad, se habian de producir nieblas densas al mismo tiempo.

La reaccion en sentido opuesto, debía verificarse, y á los aires del primer cuadrante, suceder los del tercero, que cargados con la humedad de los mares debian traer un temporal de lluvias muy pertinaz durante la época de los grandes frios, es decir, hasta el 10 ó 15 de enero ad maximum.

Si tras grandes lluvias en el orden regular de los meteoros, no se producen grandes frios, el tiempo subsecuente debía ser sereno, casi caluroso, atendida la estacion, y muy constante, como regularmente lo son los temporales de invierno.

Mas esta serenidad se ha fijado en latitudes mas avanzadas, donde las largas noches dan lugar á grandes pérdidas de calórico y á un resfriamiento proporcionado. Consecuencia de esto es una doble corriente opuesta de aire del Sud baja, que por violenta y templada arrastra vapores, y de aire del Norte alta, que mantiene la serenidad en las regiones ecuatoriales. De aquí los abregos furiosos vientos, del Sudoeste, y las grandes lluvias é inundaciones consiguientes que tantas desgracias nos han ocasionado.

Como que esto sucede precisamente en la época de la mayor refrigeracion, es de presumir que este temporal no remita hasta la época subsecuente que corresponde al último período del invierno, y hémos aquí condenados á ver prolongarse con intensidad creciente este horrible temporal.

Si por efecto de la refrigeracion extraordinaria de las regiones boreales, se sostiene esta disposicion atmosférica, la opuesta es consiguiente, despues de una transicion poco duradera que corresponde á los dias últimos de febrero y primeros de marzo. Y puesto que debe ser proporcionada en constancia é intensidad á la precedente, se renovará el invierno, cuando debiamos creernos avocados ya á la primavera y al reinado de las auras apacibles.

Si han de reinar los aquilones en la época regular de los deshielos de los mares polares, tendremos aires del segundo cuadrante, chubascos y ventiscas con granizo, que, en ausencia del sol, dejan predominar el aire Norte, que produce hielos é un tiempo vario, revuelto, desapacible y persistente, que se prolonga hasta bien entrado mayo; es una consecuencia precisa é indeclinable de estos temporales.

Mas por la reaccion consiguiente, toman su vez los aires del cuarto cuadrante, que le son opuestos. Estos aires solanos, neutralizados á poco por la resistencia del medio que va rompiendo la tierra con su marcha planetaria y con su movimiento orbicular, constituyen las calmas y nieblas altas, tan funestas á la salud como contrarias á la vegetacion; sobre todo, en la época de la florescencia. Si el primer aire produce tempestades en mayo, calmas y nieblas despues ¿qué hay que esperar sino que se repitan al fin del mismo mes y en todo junio con aires del Sud Sudoeste, que traen vapores en grandisimas masas, con electricidad negativa, mientras se desenvuelven á favor del calor de la estacion con electricidad positiva, los que puede suministrar la tierra saturada de humedad hasta una profundidad extraordinaria?

Hé aquí, pues, los deshielos tardíos y las inundaciones consiguientes en regiones mas avanzadas que la nuestra, donde las lluvias de invierno son nieves; hé aquí el verano tempestuoso al principio, dando lugar á fenómenos poco comunes en todas partes; hé aquí conmovidas hasta las entrañas de la tierra, por efecto de la electricidad, que encuentra un medio á propósito en la tierra y la atmósfera saturadas de humedad, produciendo raros meteoros ígneos, estraños fenómenos ópticos y grandes temblores de tierra.

Aventurada es la espresion; pero en este año como en ninguno, estamos espuestos á ver reproducidas catástrofes como las de 1777 y 1828 que ofuscan la razon y sobrecogen de espanto á los hombres mas prevenidos.

Por qué el verano ha de ser tardío y tempestuoso al principio, ya se deduce de lo dicho. Pues la calma subsiguiente y la inmensa masa de vapores de la atmósfera, rarificada en proporcion de la calma al tiempo de la canícula, han de dar lugar á fenómenos ópticos de los mas raros é imponentes por lo extraordinarios. Cómo el sol habrá perdido sus rayos? Tal se diria al ver su disco, al través de una atmósfera fuligmosa, ora ceniciento, luego azulado, otros dias encarnado, como si la tierra estuviese alumbrada por la luz rogiza de una inmensa hoguera.

Por mas que dominen luego con persistencia los aires del pri-

mer cuadrante, que dán tiempo apacible y sereno, poco podrá remediarse estando ya hecho en los frutos y en la animalidad todo el daño que puede hacer un estado meteorológico y barológico constantemente contrario.

Decir despues de esto que será un año aciago para todo y para todos, incluso para la salud, aumentado con las aprensiones de la estraviada imaginacion de la muchedumbre ignorante y aterrada, no es mas que detenerse en la primera consecuencia.

Y como el hombre no puede prescindir del medio en que vive, ni dejar de padecer por todo lo que le rodea, ni, despues de todo, vivir sin afecciones íntimas, cuyas penas reflejen sobre él; calculad, lectores, la posicion angustiosa y el triste vivir del que tal cree, y nada mejor que esto puede decir.

¡Oh miserables de nosotros, doblemente desgraciados; porque en medio de tantas tribulaciones, despues de las pasadas, no podemos esperar de los que rigen los destinos del pais, que hagan nada capaz de aliviar los males, en cuya expectativa debieramos vivir, para que nunca las desgracias naturales nos cogieran desprevenidos.

En tanto, confiemos en la Providencia y en nuestros propios destinos, que son grandes y felices; tanto mas grandes y felices, cuanto mas doloroso es el alcanzarlos. Quizá estamos ya cerca de pisar en las vias de la felicidad, por lo mismo que son tan amargos los trances que pasamos, pues de la enormidad del mal, surge á veces el remedio apetecido.

Y despues de todo, confiemos; porque ¿quién ha dicho que hemos acertado, ó que hayamos de acertar la única vez que hemos augurado mal, cuando todavía no hemos acertado en una siquiera de las mil ocasiones en que hemos augurado bien?

INVIERNO.

Lo componen los periodos meteorológicos frimario, nivoso y ventoso. Empieza en 21 de diciembre y acaba en 21 de marzo. Templado y lluvioso, al principio, mejora á la mitad y acaba revuelto, ventoso y frio, con aires del Sudoeste, Sudeste y Noroeste persistentes.

FRIMARIO (*época de los hielos*).

Empieza en 21 de diciembre; los dias alcanzan diez y media horas, término medio. Suelen reinar aires del *primer cuadrante*,

que dan *fríos secos*, ó del Noroeste ó vario, que dan chubascos y hielos pertinaces, cambiando luego, al cuarto cuadrante, cubierto, nebuloso y templado.

1.º de diciembre.—Cubierto, templado, lluvioso, con vientos del Sudoeste y adlateres, ó del tercer cuadrante.

1.º de enero.—Reinan los mismos aires del tercer cuadrante, y las lluvias arrecian.

10 de enero.—Siguen reinando los mismos vientos, y los temporales de lluvias son aun mas intensos, ocasionando grandes estragos.

NIVOSO (*época de las nieves*).

Empieza en 21 de enero y acaba en igual día de febrero. Los días crecen rápidamente, alcanzando once y media horas de luz solar: el tiempo regular es nebuloso, al principio, con aires del tercer cuadrante, que producen grandes lluvias que son nieves en las alturas y regiones algo avanzadas, cambiando luego al primer cuadrante, con tiempo sereno, casi caluroso.

21 de enero.—Siguen reinando los mismos aires, con lluvias que ponen en alarma por su persistencia.

1.º de febrero.—Ceden los aires del tercer cuadrante, y giran al cuarto, con nieblas altas y remision del temporal precedente.

10 de febrero.—Siguen reinando los aires del Sudeste, con tiempo sereno y casi caluroso, y atmósfera á veces fuliginosa.

VENTOSO (*época de los vientos*).

Empieza en 21 de febrero y acaba en 21 de marzo. Los días tienen doce y media horas de luz solar. Lo regular de este período es, que despues de unos días serenos, apacibles, calurosos casi, que se prolongan hasta los primeros días de marzo, sobrevengan fuertes vendavales, fríos en esceso, que duran seis ú ocho días, concluyendo, como empezó, sereno y caluroso.

21 de febrero.—Revuelto, con aires del Nord Noroeste, que dan chubascos y granizo, helando por la noche.

1º de marzo.—Los aires giran al Nord Nordeste con grandes fríos que apenas neutraliza la acción del sol; amanece con grandes escarchas y nieblas que se disipan á media mañana.

10 de marzo.—Los aires de Levante, fríos, furiosos, arrasan la superficie de la tierra, y prolongan los rigores de la estación, que se hace insoportable.

PRIMAVERA.

GERMINAL ó de la germinacion.

Empieza en 21 de marzo y acaba en 21 de junio; la componen los períodos GERMINAL, PLUVIAL Y FLORAL. Este año, la primavera será revuelta, fría y tempestuosa, al fin.

Empieza en 21 de marzo y acaba en igual día de abril: los días alcanzan trece y media horas de luz solar. Lluvias con vientos del tercer cuadrante, á que suceden aires del Nordeste ó Sudeste, claros y apacibles con el primero, y cubiertos, pero templados, con el segundo, es el temporal ordinario de este período.

21 de marzo.—Revuelto y frío, con aires del Noroeste, y nubarrones que dan granizo.

1.º de abril.—Revuelto, claro y frío desapacible, con aire Norte.

10 de abril: Aires del Norte, despejado y frío desapacible.

PLUVIAL (época de las lluvias).

Empieza en 21 de abril y acaba en 21 de mayo: los días alcanzan catorce y media horas. Suelen reinar los aires del tercer cuadrante, que producen lluvias abundantes, concluyendo por serenarse y hacer un tiempo casi caluroso, con aires del Nordeste que ceden al opuesto y producen otras lluvias mas abundantes aun, con que acaba.

21 de abril.—Frío, desapacible, despejado, con hielos que hacen mucho daño.

1.º de mayo.—Revuelto, fuliginoso con calma y aires del Sudeste, y demas del último cuadrante.

10 de mayo.—Grandes nublados y tormentas que perjudican horrorosamente al viñedo y frutales, con aires del Sud Sudoeste.

FLORAL.

Empieza en 21 de mayo y acaba en igual día de junio. Son los días mas largos del año; alcanzan a diez y seis hora de luz solar. Regularmente el tiempo es sereno, caluroso y constante. Reinan aires del Nordeste, que cambian al lado opuesto, y producen grandes tormentas, ó mejor, aguaceros diluviales, sucediendo tiempo sereno y caluroso.

21 de mayo.—Buen tiempo, fresco, con aires del Nord Nordeste.

1º de junio.—Sigue el buen tiempo, arreciando el calor con calmas y presión barométrica extraordinaria.

10 de junio.—Torna al aire al Sudeste y se revuelve, trayendo aires solanos ó del cuarto cuadrante: los labradores se alarman, porque las semillas tempranas se corren.

ESTIO.

Empieza en 21 de junio y acaba en 22 de setiembre; lo componen los periodos PRAIRIAL, THERMIDOR y FRUCTIDOR. Este año será tardío, tempestuoso al principio y bochornoso luego.

PRAIRIAL.

Empieza en 21 de junio y acaba en igual día de julio: los días son como los del periodo anterior, y el temporal sereno, ardoroso al principio, aunque con rocios y refrigeracion matinal, refrescando luego con aires del Norte.

21 de junio.—Cambia el aire al Sudoeste ú Oeste, produciendo horriboras tempestades con granizo y fenómenos eléctricos, que ponen espanto en todas partes. Las poblaciones de Levante y del Mediodía empiezan a sentir en la salud las consecuencias de un desórden meteorológico tan constante.

1º de julio.—El tiempo aparenta mejorarse, mas los aires de Levante que reinan con calma, acaban de quitar la última esperanza a los labradores, porque los trigos ciernen bajo condiciones desfavorables, se corren las espigas, y las plantas mismas parecen retraídas.

10 de julio.—Sigue el temporal calmoso y fuliginoso, que completa y asura la madurez. Hácese evidente la general desgracia, es decir, la pérdida de las cosechas de cereales, al propio tiempo que las enfermedades que reinan al Mediodía, se desenvuelven con furia al Levante, donde todo es confusion.

THERMIDOR.

Empieza en 21 de julio y acaba en 21 de agosto; los días menguan a toda prisa, llegan a las catorce horas escasas; regularmente el tiempo es sereno y caluroso, aunque con aires de Norte ó Nordeste, que, no por mudar al lado opuesto, produce lluvias, sino vientos bochornosos de poca fuerza, pero que son mas sensibles cuando se fijan en el Noroeste.

21 de julio.—Arrecian los vientos del cuarto cuadrante, dando un tiempo desapacible, Las enfermedades que afligen la parte meridional, se extienden al centro de la Península.

1.^o de agosto.—Los aires cambian al Sud, que hacen un tiempo bochornoso é insoportable, una atmósfera fuliginosa y rara, que pone espanto en la muchedumbre.

10 de agosto.—Reinan los mismos aires, el mismo estado barométrico y las mismas calamidades.

FRUCTIDOR.

Empieza en 21 de agosto y acaba en 22 de setiembre. Los dias se reducen á trece horas escasas, de luz solar. El tiempo cambia, generalmente, produciendo las primeras lluvias, que refrescan la atmósfera con aires del Norte.

21 de agosto.—Sigue la misma disposicion atmosférica, y á su influjo se estiende la calamidad á todo el pais, empezando á haber sintomas de remitencia al Mediodía, y luego á Levante, despues de tempestades horribles.

1.^o de setiembre.—Siguen los aires del Sud ó Sudoeste, que hacen generales las tempestades, á cuyo influjo recrudecen las enfermedades reinantes en el centro, y se desarrollan en muchos puntos del Norte, donde son menos sensibles y duraderas.

11 de setiembre.—Empiezan á reinar los aires del Nordeste, que serenan la atmósfera y dan buen tiempo; mas la tierra empieza á conmoverse, y ocurren fenómenos geodesicos, que preocupan los ánimos, no repuestos de las desgracias precedentes.

OTOÑO.

Lo forman los periodos VENDIMIARIO, SEMINAL y BRUMARIO; empieza en 22 de setiembre y acaba en 21 de diciembre. Este año será el otoño bueno, apacible y prolongado.

VENDIMIARIO.

Empieza en 22 de setiembre y acaba en 21 de octubre. Los dias siguen decreciendo hasta quedar reducidos á doce horas escasas, al fin del periodo. Por un órden regular, despues de una lluvia de poca duracion, sigue un tiempo sereno, con aires del Nordeste, que, á la mitad del periodo, cede al Sudoeste, y sobrevienen grandes lluvias, con furiosa agitacion en las costas.

22 de setiembre.—Buen tiempo, con aires del Nordeste y remision general del estado epidémico.

1.^o de octubre.—Sigue el buen tiempo, y los corazones descansarían, si no fuese general la preocupacion de la escasez y carestia.

10 de octubre: Cambia el aire al Sudoeste ú Oeste, que producen grandes lluvias y borrascas en las costas.

SEMINAL.

Empieza en 21 de octubre y acaba en 21 de noviembre. Los días, apenas tienen once y media horas de luz solar. Después de un temporal borrascoso y húmedo en exceso, se fija el aire al Nordeste y da un tiempo apacible, que acaba por ponerse revuelto y frío, con aire del Nord ó Nord Nordeste.

21 de octubre: Buen tiempo, sereno, casi caluroso, con aire Nordeste.

1.º de noviembre: Buen tiempo fijo, con el mismo aire.

10 de noviembre: Sigue el buen tiempo; mas, al fin, cede al opuesto, y sobrevienen lluvias de corta duración.

BRUMARIO.

Con este mes acaba el año meteorológico. Empieza en 21 de noviembre y acaba en 21 de diciembre. Los días son muy cortos, pues apenas pasan de nueve y media horas, doblemente pesados por las nieblas densas que suelen reinar.

21 de noviembre: Lluvias con viento Sudoeste templado.

1.º de diciembre: Cambia el viento al Este Nordeste; resfria y cubre la superficie una densa bruma.

10 de diciembre: El aire se fija al Nordeste; los días son despejados; las mañanas y tardes nebulosas, y hiela por las noches con alguna intensidad.

CONCLUSION.

Supuesta la seriación indicada de los temporales, el año inmediato será completamente regular, bueno para todo, tanto como este haya sido fatal.

La necesidad y los estudios que provoque, es de presumir que den lugar á algun gran descubrimiento científico, que haga época en la historia de la humanidad, y que se cuente este año, calamitoso por un concepto, entre los mas fecundos en bienes ulteriores. Haga Dios que no sean perdidas las dolorosas lecciones que este año nos reserva...

LABORES Y CUIDADOS DEL PRIMER PERIODO

METEOROLÓGICO Ó FRIMARIO.

EN EL CAMPO: Durante los hielos ó las lluvias, apenas puede hacerse nada en ellos; mas, pasados, pueden llevarse los estiércoles muy repodridos á las tierras que hayan de sembrarse á la primavera; recomponer las cercas y rellenar los baches de los caminos, para lo cual siempre es tiempo oportuno, estando seco.

EN LA HUERTA: Sobre las camas calientes y en exposiciones abrigadas, se siembran lechugas, cebollinos, ajos, escarolas y coles, cubriéndolos con abrigo bien reforzados. Se echan en abundancia los estiércoles, dando una labor á fondo para mezclarlos y mullir la tierra, mientras llega la ocasion de acuartellarla para plantar y repicar en el mes siguiente.

EN LOS PRADOS: Se les dá una buena vuelta con el peine ó rastrillo de púas, despues de pasados los hielos, sobre todo, si criasen musgo se les echan abonos pulverulentos, y, mejor aun, los líquidos.

CON LOS GANADOS: Tanto en casa como en las majadas, se debe procurarles abrigo y sequedad; se levantarán diariamente las bonigas, y en general todas las defecaciones húmedas, para evitar que se les adhieran á la piel, conservándoles la humedad y resfriándolos; se los sacará tarde á los pastos, se los volverá con sol al establo ó majada, habiéndoles dado de beber á las dos, que es la hora de menos frio, y encontrarán en las majadas ú otro sitio próximo y abrigado, paja, heno ó pasto seco en cantidad proporcionada.

A los de labor ó mantenidos en el establo, se les dará pienso seco, agua algo quebrantada, con algunos puñados de salvado; la de las cisternas ó algives reúne todas las condiciones imaginables. Se siguen cebando los cerdos y demas animales de engrase, poniéndoles su pitanza tibia, asi como á las aves de corral, y teniendo á estas el comedero á cubierto, y en el corral, un espacio anchuroso con estiércol ó paja para que sientan menos el frio.

Las vacas de leche deben tener, además de buena cama y mucha limpieza, algun abrigo; beber tibio y blanco con salvado, mediante lo cual no hay inconveniente en agregarles ojas de berza, nabos y otros alimentos frescos que aumenten su leche. A las que estuviesen próximas á parir, déseles algun sapon en vino además de las aguas blancas y templadas, y cuando hubieren parido, cuidese de precaverlas contra los pelos ú otras infarctaciones de la ubre, poniéndolas en sitio espuesto á las corrientes de aire y brascas alternativas de temperatura.

Quien tenga abejas, cubra y abrigue las colmenas y póngales algun alimento. El mejor de todos, es el pan de higos ó algunos migotes de pan empapados en melcocha, ó bien, cociendo higos, pasas, peras ú otros frutos, y amasandolo todo despues de triturado, con salvado ó miga de pan.

EN CASA: Hay mucho que hacer en el exámen y balance de las cuentas del año, en la formacion del inventario é inauguracion de la nueva cuenta; en reflexionar sobre las combinaciones agrícolas ó sean siembras de primavera y esquilmos, observando bien el curso del temporal para arreglar, segun él, sus planes.

Debera aumentar el abrigo de los almacenes de patatas y raices para evitar su congelacion, asi como tambien el de las frutas y verduras frescas que tuviese; pues el hielo, destruyendo su textura, favorece su descomposicion.

Las matanzas y salazones ya hechas para este tiempo, deben ponerse a ahumar en la chimenea ó en habitaciones propias, conservando en ellas una temperatura regular que no pase de ocho ni baje de cuatro sobre cero, a punto de congelacion; cuidando de enjugar las que estén húmedas ó tomasen mohó, y azufrando las estancias como en otra parte se dice.

Dado que lo haya, es el tiempo de hilar cañamos, lino y lana a torno, pues la rueca da poco de sí. Se trabaja la mimbre, bálgó de centeno, esparto y cañas para colmenas, cestos, espuestas, cañizos y abrigaños de toda clase para las huertas niazos y eras; y por fin, se recorren los aperos, se compran los que falten y se componen los que lo necesiten. Aun siendo tanto, tememos mucho haber omitido algo de lo que tienen que hacer los labradores hacendosos en este tiempo, que todos dan por el mas desocupado del año.

TRABAJOS DEL SEGUNDO PERIODO METEOROLÓGICO Ó NIVOSO.

EN LOS CAMPOS. Pasados los hielos, deben levantarse ó barbecharse las tierras ligeras, sobre todo si han de sembrarse granos que no pudieron serlo á su debido tiempo.

En las mismas tierras, puesto que abonadas, se sembrarán las cebadas, las avenas y los trigos marzales. Pero no se haga esto sin sazon, porque ya inseguras de por sí las siembras tardías, son perdidas sin remedio si se hacen inoportunamente. Se esparcen los estiércoles y se cubren en las tierras que hayan de ponerse con mijo, patatas y lino, para sembrarlas en la primera

sazon del periodo siguiente. Se siembran las almantas ó semilleros de las huertas, y se repican las lechugas, coles ó bercinos y bulbos en los sitios mas abrigados.

Se provinan las viñas y se trasplantan los barbados; se siembran las bellotas, ayucos y castañas, los sáuces, alisos, arces y fresnos; se cortan las mimbreras y podan ó aclaran las alamedas y árboles resinosos; se podan los olivares y viñas, si ha llovido ó nevado bien en principios de febrero; se riegan los prados, se recorren las acequias y zanjas de desagüe: se reparan los vallados y se plantan los setos vivos; se descubren los árboles que se hayan tenido abrigados ó empajados, y se acaban de poner los frutales que no hayan podido trasplantarse durante el otoño.

En el monte empieza la fabricacion del carbon con las leñas ya rajadas ó se continúa la corta en los talleres.

Se atiende á los caminos, quitando el lodo y haciendo correr las aguas y rellenando los baches con guijo y arena; y por fin, se fabrica la cal, aprovechando el tiempo sereno.

EN CASA: Se apalean los granos, se ventilan los graneros y se registran las provisiones de raíces, verduras y frutos jugosos para ver si han padecido con los hielos, aprovechando inmediatamente lo que se pueda, entre lo perjudicado.

GANADO: Se venden los animales cebados; se acelera el engorde de los que todavía no hayan llegado á punto; se matan los de cerda, cuyas carnes quieran conservarse; se reponen los ganados de labor, deshaciéndose de los que no convengan; se les aumenta el pienso y se les añade algun alimento fresco, sean raíces ó despojos de huerta; se ventilan las cuadras y establos y se sacan a fondo, poniéndoles cama nueva, y tambien los palomares y gallineros. Se aprovechan las lluecas y se les aumenta la pitanza, registrando, al efecto, la gusanera ó activando por medios propios la fermentacion, para que haya gusanos; se destetan los corderos de otoño y se los lleva con buen tiempo a los maraños mas abrigados, después de bien pasado el rocío, y en el establo se les dan los forrajes secos mas finos, trebol, alfalfa, etc.

A las vacas de leche se les dan bebidas blancas y templadas, se les aumenta la racion y se les saca á pastar con buen sol á los maraños y prados secos mas abrigados: se acorta la teta á los terneros pasando de un mes, y dándoles de las sobras de la leche templada con buenos puñados de harina y algunos brazadillos de los forrajes mas finos.

Las cerdas que estuviesen para parir, se pondrán en pocilgas bien abrigadas y limpias, con bastante cama de balago ó pajas largas: se les da su pitanza tibia y acuosa, y cuando ya han pa-

rido, se les aumenta la ración poniendo harina en vez de salvado y granos remojados, cualquiera que sea su clase.

En las majadas se sacarán tarde á pastar los ganados y se aumenta su ración, sin tener en cuenta el pasto, y se les administrará por la mañana y tarde, al salir y al volver del campo.

Quien tenga abejas, hará bien en trasportarlas, si hay proporcion, á sitios mas templados, poniéndoles en todo caso nueva comida, como digimos en el mes anterior, y, á falta de otra cosa, sopenes en vino, bañados en cualquiera melcocha.

TRABAJO DEL TERCER PERIODO METEOROLOGICO

Ó VENTOSO.

EN EL CAMPO: Preparar al principio las tierras para las siembras de primavera, y hacerlas, en cuanto, pasados los vientos y los hielos últimos, haya ocasion. En este número entran los prados artificiales, la rubia, gualda y pastel, zanahorias, remolachas, coles, nabos, linos, lentejas, guisantes, garbanzos y altramuces; las patatas, batatas y heliantos; se labra y prepara la tierra para los melonares, etc., y en camas calientes y sus correspondientes abriganos, se siembran sus semillas para trasplantarlas á mediados de abril, pasado el temor de los hielos. Prepáranse tambien y se siembran las tierras que se han de pratizar, echándoles las barrederas de los ameales y depósitos de forrajes de toda clase; se encalan los prados naturales y se esparcen la palomina, el guano, la polvorilla y abonos estimulantes pulverulentos sobre los prados que se ven empobrecidos, y en los terrenos sueltos, de mucho fondo. Se podan, siembran y trasplantan las moreras y las viñas, se ingertan las que convenga, así como todos los frutales de púa, por aproximacion y ojo al vivir estando el tiempo sereno y templado: se labran á fondo las viñas, se trasplantan los árboles de ribera, y se hacen las almácigas y semilleros: se siembran los árboles resinosos, y en general todas las semillas de cubierta coriacea ó leñosa, y se desoruga con cuidado, quemando las bolsas ó nidaes de las orugas.

GANADOS. Se sigue dando de comer en las majadas mañana y tarde; se estrae á fondo el estiércol de ellas y se echan camas nuevas, regando el muladar con una solución concentrada de sulfato de hierro, y cubriéndola con una buena capa de tierra. Otro tanto se hace en los establos: se aumenta el pienso y el trabajo á los animales de labor y tiro: se completa el cebo de los animales destinados á la cuchilla para aprovechar los buenos precios: se disminuye la teta á los terneros y se los conduce á los maraños: se destetan los lechones y se les da de los despojos de la le-

cheria con algun salvado, grano remojado y vaya de enebro. A las vacas de leche se las alimenta bien, usando las aguas blancas, pero sin temp'arlas, y se sigue alimentando espresamente á la volateria, aprovechando todas las lluecas y dandoles de comer en sus mismos nidos ó á la inmediacion, y teniéndolas en sitio abrigado, perfectamente seco y á media luz.

Se visitan las colmenas; se sustraen los panales averiados por el moho ó la polilla; se atiende á la limpieza del colmenar y se trasportan las colmenas á sitios abrigados en el campo para que empiecen á disfrutar del buen tiempo y de las flores primeras.

EN CASA: Bien apaleados los granos y oreados los graneros en el período anterior, despues de pasados los hielos y humedades, se prepararán los graneros de conserva, como en otra parte decimos, y se depositarán en ellos, habiendo apuntalado los pisos si de ello hubiese necesidad.

Las salazones bien curadas y en disposicion de guardarse se azufrarán nuevamente despues de limpias del moho, si alguno tuviesen, y se almacenarán, como en su lugar correspondiente decimos.

Casi todas las verduras y frutas frescas puestas en conserva se habrán consumido, ó se acelerará su consumo, sacando la arena y mezclas á orearse donde se puedan lavar con las aguas pluviales, para que vuelvan á servir ya para una cosa, ya para otra, despues de seca y oreada nuevamente. Resérvense, empero, las patatas hasta que vengan las nuevas en toda sazon y abundancia, empezando á despacharlas, porque entonces tienen un precio regular.

Trasvásense los vinos con tiempo sereno, sacándolos con sifon ó por espitas, para que no se enturbien, lavando antes con fuerte legia ó lechada de cal las vasijas en que se hayan de poner, aclarándolas y azufrándolas fuertemente para destruir todo fermento ó elemento putrescible; enjuágueselas, despues, con aguardiente fuertemente anisado, de 28 grados, pónese una arroba de excelente vino generoso, y se llenan en seguida del vino de la cosecha. Si esta fué buena, de mosto muy azucarado, y el vino mismo diere á dulce y espeso, añádanse un par de onzas de levadura y algunos cántaros de agua, segun lo indicare el alcoholímetro, hasta reducirlo á 10 por 100. Si, por el contrario, el vino picase en suelto, agrio, ó cosa parecida, añádase arrove, ó melcocha, ó un fuerte cocimiento de higos pasos en la misma proporcion, y el vino se rectificará en la nue- a y latente fermentacion que se va á producir. Pasada esta fermentacion se le pondrán unas muñecas de creta recocida para neutralizar el fermento escedente. Los vinos finos de dos años, que se tuviesen, se embo-

tellarán, y si se quiere hacerlos espumosos, se pondrá en cada botella uno ó dos granos de cebada machacados, y un terron de azúcar aromatizado, con una gota de esencia, al gusto de los consumidores. Ninguna mejor que la vaya de enebro, el iris de florencia, flor de la vid ó del olivo, y los cogollitos de pino, que contribuyen á darle rancio y fortaleza por el tanino que tienen, y supuesto que el vino no tuviese aroma especial; pues teniendo-lo, ninguno hay que le iguale.

Esto hecho con los vinos, há lugar á la destilacion de los depósitos ó casca, y de los vinos ordinarios, para sacar el aguar-diente y el tartrato, ó sea, crémor de tartaro.

TRABAJOS DEL CUARTO PERIODO METEOROLÓ- GICO Ó GERMINAL.

EN EL CAMPO. Continúan las siembras antes dichas. se repi-can las huertas, se arican la cebada y la avena, las habas y le-gumbres, de otoño; se plantan las patatas y los cañamares des-pues de las primeras aguas, cuidando de espantar los pájaros hasta que hayan soltado los cotiledones ú hojas seminales; se siembran los prados artificiales, deshácense las toperas, se peinan los prados naturales. En la última mitad de la época, se siembran: el maíz, las judías, los melones y plantas congéneres, repicando los de las almácigas si han pasado los hielos, y defendiéndolos con abrigo si amenazase hielo ó escarcha, por haber graniza-do durante el día. Al fin del periodo, se ve si empiezan á brotar las viñas, y entonces se queman todas las noches varios montones de estiércol, á fin de que hagan mucha humareda y prevengan los malos efectos del rocío y la refrigeracion matinal.

GANADOS. Entrando abril, se sacan los ganados de las majadas, y se los lleva á los maraños de centeno; se quita á los terneros y corderos de los que hubiesen pastado, para que retoñen, y se re-aprovechen, llevándolos á los prados, pasado el rocío. Se empie-zan á ordeñar las ovejas sin misericordia y á hacer queso, dando á los cerdos y á la volatería los despojos con su pitanza, en vez de agua. Se cuidan los pavos que nazcan, procurándoles mu-cho abrigo, y sobre todo, sequedad; se les da de comer á la mano, haciendo bolas de salvado ó menudillo con hortigas, hiema de huevo ó huevos duros, y un poco de manteca, y una vez al día se les dan tambien huevos de hormigas, que se criarán á propó-sito. Cada seis ú ocho dias, se les pondrá en la pitanza algun cebollino con sus porretas, y cebollino solo con salvado desde que tuviesen un mes, y entre día, algun grano con gusanos y

huevos de hormiga : empiezan á beneficiarse los palomares, dejando siempre los mas robustos. Las abejas no necesitan otro cuidado que librarlas de insectos, poniéndoles agua limpia cada segundo dia á lo mas, á fin de que no pierdan tiempo en ir y venir á los bebederos, si no los hubiere muy próximos.

Es el tiempo de llevar las yeguas á las paradas, siendo la concepcion tanto mas segura, cuanto mas adelantada esté la estacion, y á fin tambien de hacerlas saltar con tiempo en la primavera siguiente, se aprovecharán sus primeros calores, provocándolos con un esceso de fatiga y pienso estimulante.

Tambien deben hacerse cubrir las cerdas que hayan parido en enero ó febrero, y escoger, de entre los terneros que nazcan en este mes, los que se quieran reservar para encastar, pues está probado que son los mejores y mas robustos, puesto que reunan las demas buenas cualidades que en ellos son de apeteecer.

TRABAJOS DEL QUINTO PERIODO METEOROLOGICO Ó PLUVIAL.

EN EL CAMPO. Aricar desde luego la cebada, el centeno, la avena, los garbanzos y patatas, y en cuanto concluido, empezar con los trigos y aporcar las habas. Binar todos los barbechos en seguida, y dar la primera escarda por el órden indicado; levantar las cañas de los verdes, y poner en ellos maiz, judías, calabazas y patatas tardías, y hacer uso del estirpador, en vez de binar, en las tierras ligeras que no conviene remover á fondo. Vigilar los cañamos que nacen; segar los prados artificiales al verlos cubiertos de flores; regarlos todos con abundancia y poner á germinar los gusanos de seda, para que nazcan hacia el 10 de mayo, en que brotan las moreras, y dar una buena escarda con azadon, á los semilleros y planteles de arboles. Se riegan los prados con frecuencia, disminuyendo la cantidad á medida que la yerba crece. Se recomponen los caminos, quitando todo el lodo que se haya formado, y echando, en su lugar, grava seca que se cubre con arena. Se levanta el césped de los prados que quieran roturarse, para quemarlos en hornillos antes de que se sequen los campos, para evitar incendios.

GANADOS. Se dá forrage ó verde á todos los ganados, y muy particularmente, á los de labor, dejándolos descansar en tanto, y sangrandolos á la conclusion, antes de ponerlos á pienso seco. Se sacan, tambien á los pastos, despues de disipado el rocío, á fin de evitar las meteorizaciones, no dejándolos hartarse mucho en los primeros dias, y llevándolos á sestar y majadear sobre los barbechos. Se limpian á menudo las cuadras y establos, se riegan

los muladares, si no estuviesen bastante húmedos, á fin de que no crien moho y se recalquen bien, haciendo pasar por cima de ellos los animales con el mismo objeto, y cargándolos con tierra arcillosa reguemada ó calcinada.

Las vacas se ponen en calor, y deberá hacérselas cubrir. Se destetan los corderos nacidos en el invierno, y se hace queso y manteca con particular cuidado, porque el de esta época es el mas fino y de mas dura. Se castran los animales jóvenes, y se ponen á engordar los viejos de que no se haya de sacar mejor partido.

Se llevan á pastar las ocas y ánades á los sotos y sitios pantanosos, desplumándolos si se aprovecha la borra y pluma, como es debido: se cuida de toda clase de pollos, preservándolos de la humedad y de los frios si los hiciese, y muy particularmente á los pavipollos; y por fin, se enjambra, se reunen los enjambres pequeños, y se les sigue poniendo agua cerca de las colmenas, para que no pierdan tiempo en ir y venir á los largos abre-baderos.

TRABAJOS DEL QUINTO PERIODO METEOROLOGICO

Ó FLORAL.

EN EL CAMPO. Puesto que se hayan hecho en los sembrados las labores indicadas en la época precedente, conviene no llegar á ellos, por punto general, para no turbar la importante funcion de la florescencia y fecundacion de los gérmenes. En cambio es la época crítica de escardar los trigos, dándoles una pequeña labor á mano, porque su florescencia es mas tardía, lo mismo que en los garbanzos y cuantas semillas se encuentren en el mismo caso; lo es, tambien, para binar los barbechos y meter el estirpador donde se haya binado, porque las plantas que florecen, no retoñan arrancadas en esta sazón, y no hay una que en ese tiempo tenga formadas sus semillas, si se exceptúan los mosta-zos ó rábanos silvestres y demas congéneres. Por la misma razon se suspenden los riegos de los prados, que ya tienen la humedad bastante para completar su desarrollo herbáceo y florecer bien. Solo en las huertas, donde hay muchas plantas repicadas y creciendo, es donde convienen los riegos frecuentes, mejor aun de noche que de dia, y en los planteles y semilleros de árboles, á cualquiera hora.

Es buen tiempo para los acarreos largos, sobre todo, con los bueyes que en todas partes encuentran pasto, sin que todavía les aflija mucho el calor, ni les incomoden las moscas y tábanos.

Por tanto se invertirán en sacar las maderas labradas, el carbon y demás productos del monte; en acarrear el estiércol de las majadas, piedra, cal y materiales que puedan necesitarse para las construcciones, para la recomposición de los caminos, etc.

EN CASA. Se aprovecha el tiempo fresco y sereno para registrar los depósitos de conserva de las chacinas y salazones; se limpian del hieso que tengan adherido, y se vuelven á colocar en la misma forma que hemos dicho y en que se encontraban; se almacenan los granos que quieren conservarse, en los graneros de conserva, si ya no lo estuviesen, y se aprestan todos los aperos de la recolección, las provisiones, etc.: se limpian los pajares y heniles, poniendo á mano los sobrantes, para utilizarlos á la primera sazon.

Se limpian á menudo las cuadras y establos, y sobre todo, los galineros y palomares. En los corrales se les procuran sombras y agua fresca, para que se defiendan del calor, y se les dan comidas refrigerantes y grano, disminuyendo los gusanos y huevos de hormiga, que aprovecharán mucho á los faisancillos y pavipollos que se van criando, llevándolos á las huertas, donde persigan las orugas é insectos.

Se esquila el ganado lanar á toda prisa; se destetan los corderos nacidos despues de enero, y se lleva los cerdos donde puedan bañarse, teniéndolos á racion, con verde de leguminosas forragíneas y despojos de toda clase; se los entretiene en los barbechos, de donde levantan muchas raices y destruyen muchos insectos y reptiles.

Cuanto importe arreglar en este tiempo los caminos que no lo estuviesen, se deduce de la actividad de los acarreos y de la muchedumbre de penosas ocupaciones que traen consigo las épocas inmediatas. Por tanto, deberá cuidarse en esta época de los malos pasos que haya en todas direcciones, porque regularmente en todas hay que esparcirse para recoger los frutos que están por venir.

TRABAJO DEL SETIMO PERIODO METEOROLOGICO

Ó PRAIRIAL.

EN EL CAMPO. Apenas se agostan las flores y se hace el cierne en los prados naturales, se mete la guadaña, y se atiende á la desecación de la yerba, removiéndola con tanta mas frecuencia, cuanto mas próxima esté la última lluvia, para evitar que se recaliente. Si sobreviniesen lluvias ó se temiesen, se amontonará el heno en muelas que se esparcirán al primer asomo de bonanza, y si fuese húmedo el temporal, convendrá secarlo sobre bór-

riquetes ó cabañas. Mucho importa para su calidad y buena guarda que esta operacion se haga bien, pues tanto mas será de alimenticio y duradero. En cuanto sazonado, se acarrea y almacena, poniendo una buena cama de paja para recibirlo, y sobre ella, capas alternadas de heno y paja, recalcándolo bien para que no queden intersticios.

Si se quiere recoger semilla, tanto de prados naturales como artificiales, se retardará la siega hasta que, casi naturalmente se haya secado, y se conducirá á una era, donde se acabe de secar; en ella se sacudirá el heno con varales, á fin de que suelte la semilla, que se recogerá en paraje seco. Si fuese de plantas leguminosas, trébol, alfalfa, pipirigallo, mielga ú otras parecidas, se trillará sin miedo y se recogerá la semilla limpia, que, despues de bien oreada, se pondrá en sacos no muy grandes, revuelta con arena fina: la paja se mezcla con las restantes, que aunque menos buena que el heno de esa clase, siempre es mejor que las pajas ordinarias.

Las leguminosas de pasto, algarroba, heno, tito, etc., y los guisantes se cogerán asimismo en cuanto empiecen á tomar color, sin aguardar á la madurez de la semilla, que en su mayor parte, quedaria en la tierra. Se lleva á la era lo mas pronto posible, y se estiende hasta que se halle en disposicion de trillarse. Es punto este algo delicado y á que, por tanto, debe atender el labrador; pues si las coge verdes, las semillas se agorran con facilidad, y si maduras, quedan en la tierra, porque las legumbres se abren segun llegan á sazon y despiden sus semillas á mas ó menos distancia. Vean por tanto si no les convendria hacer heno y como tal guardarlo, anticipando la recoleccion en cuanto los destinen á forrages, en cuyo caso su sazon es al pasarse la última flor. Retardarán un poco la recoleccion, en cuanto las destinen á semilla, ya para la reproduccion, ya para la venta ó consumo en grano ó harina, en cuyo caso, su sazon es la del color de la desecacion algo avanzada.

Por nuestra parte les aconsejamos que, de estas semillas, consuman todo lo posible en casa, advirtiéndoles que no son menos nutritivas como forrajes que como piensos, si ya no fuesen mejor; y que los caídos tienen su aprovechamiento natural en el palomar y gallinero, y aun con la paja misma con que la hubiesen mezclado, para los piensos.

Las cebadas y avenas llegan tambien á sazon en el primer tercio de la época; y por cuanto sueltan sus semillas fácilmente, conviene anticipar mas bien que retardar su siega, tanto mas, cuanto que tendidos los haces en la era, acaban de adquirir la sazon. Déjensela tomar bien y no guarden estos granos sin haber-

se oreado perfectamente y madurado bien en los haces, por lo dados que son á criar palomilla cuando llevan algo de humedad.

Las viñas han cernido bien; es tiempo de despampanar, aporcar, desorugar y labrar, dejándolas perfectamente limpias cuidando de que sea la labor somera para no dañar á las raíces capilares. Lo es tambien de aporcar las patatas y el maiz, las judías, melones y calabazas, dejando las dos mejores piezas en cada mata, retorciendo los vástagos, no tronchándolos ni suprimiéndolos, á las cuatro hojas por cima del último fruto.

El producto limpio del deslechugado de la vid y las hojas de los álamos y acacias, y en general, de todos los árboles de ribera, menos los fresnos, cogidas en este tiempo, y almacenadas con la paja del año anterior, hacen un excelente forraje, útil sobre todo en las majadas.

Los centenos llegan, tambien, á sazón y se siegan, mas no deben trillarse, porque vale mas su bálago entero para mil usos. Por tanto el grano se estraerá batiendo con varas las cabezas; se acriba y separa el cornezuelo, ya para vender, ya para distribuirlo, pues es una droga peligrosa por muchos conceptos y muy nociva para la salud. El carbon ó tizon del centeno, mezclado á la harina, la hace muy dañosa, sobre todo para la especie humana, y así no será perdido el tiempo que se emplee en suprimir las espigas enteras antes de batir los haces.

Los gusanos de seda habrán hecho sus capullos y será tiempo de ahogarlos á los doce dias de haberlos empezado, y las moreras se recorrerán, suprimiendo las varas rotas: se regarán de vez en cuando para que se rehagan y para recoger su hoja al otoño, por ser un forraje de mucho valor.

Las tierras ligeras de barbecho se binan, ó bien se las escarifica, sustrayendo con el rastrillo la grama que se hubiese obtenido; la cual ó se quema ó se recoge en sitio abrigado de la humedad para dar á los cerdos por pitanza durante el invierno. Se riegan los carrizos y espadañas, que se ponen á secar á la sombra, sin dar lugar á que pierdan toda su humedad para poderlas vender ó trabajar.

EN CASA: Se cuida de las yuntas, y sobre todo de la caballería, dándoles hojas de la huerta además del pienso, y se aprovechan los dias de menos trabajo para bañarlos. Prescindiendo del gasto y mas aun de lo que desperdician, creemos que no es buen método dejar comer á las yuntas á discrecion en las eras y las hazas, si bien es preciso que se las alimente con abundancia, porque es mucho lo que trabajan.

Se llevan los ganados á los rastrejos por el orden en que fueren apreciados, concluyendo por los cerdos que aprovechan los

caídos; se los lleva á sestar en sombras ó sitios ventilados, después de beber, y, si puede ser, se procura que sea á la sombra de edificios para que los tabanos y moscas no los incomoden tanto como en las alamedas. Se echan los moruecos á las ovejas y se deja de ordeñarlas.

Se procura á la volateria alimento refrigerante, agua fresca y sombras; se llevan los pavipollos por las madrugadas ó con temporales cubiertos, y por las tardes, á los prados segados, así como se tienen las aves acuáticas en las alamedas á orilla del río para que se bañen á discreccion. No se deja cobar á las gallinas y se capan los pollos ya crecidos; á los pavipollos se les da una pitanza en que las porretas de cebolla entran por parte principal, pues que se trata de medicinarlos mas que de alimentarlos, y se cuida de traerlos y llevarlos por los rastros á fin de que piquen los granos caídos.

Se castran las colmenas á fondo, y durante la noche, se las conduce á sitio fresco, á la orilla de las aguas vivas, y por último, se registran con alguna frecuencia los heniles y ameales por si se recalentasen, á fin de poner remedio, y se apalean ó remueven los granos nuevos con el mismo fin, cada tercero día.

TRABAJOS DEL OCTAVO PERIODO METEOROLOGICO

Ó TERMIDOR.

Apenas habrá habido tiempo para recojer las cebadas y demás semillas y las yerbas de los prados, cuando ya tendrán los garbanzos y las judías su sazón: los trigos han alcanzado su madurez y es preciso segarlos, pues tanto mas facilmente se pierde su semilla, cuanto mas estimable es su calidad. Por tanto, no hay que dar lugar á que adquieran su completa sazón en la senara, y en cuanto se pueda, se segarán por la madrugada hasta las once. descansando hasta las cuatro de la tarde, tanto por ahorrar pena á los operarios, como por evitar los caídos cuando ha adquirido en pie toda su sazón.

Se enrian ó encharcan los cañamos y linos; se retuercen, mas no se suprimen ni tronchan, los pámpanos de las vides, deslechugando por la parte baja á fin de que el fruto se solee y ventile.

GANADOS: Se sostienen en los rastros; sestan y duermen en los barbechos: se destetan los potros y muletas que llegan á los seis meses. Se llevan los anades y pavipollos á los rastros y los prados, y en casa se les da verde.

Se ponen en ceba las cerdas viejas; se remueven con frecuencia los granos nuevos recién cosechados: se registran los ameales

y heriles por si se hubiesen recalentado, se pisotean y recalcan nuevamente para que tomen asiento; y por fin, se preparan la arena y polvo salitroso de los caminos que han de servir para los almacenes de conserva hasta que hayan perdido toda su humedad, en cuyo caso se retira á sitio cubierto y fresco la primera y el segundo á sitio ventilado y caliente en cajones, sacos ó cestas, á causa de su higroscopicidad que llega hasta la delicuescencia.

Los establos, cuadras y gallineros se tienden, enlucen y componen en cuanto lo necesiten, se les riega con lechadas de cal y soluciones de sulfato de hierro para que se purifiquen, y se les echa por fin una capa de marga ú otras tierras calcareas, cubriéndola con otra de mastranzos y plantas aromáticas á fin de que no erien pulgas y se perfumen bien, mientras no están en ellos los animales, cuidando de sacar estas yerbas olorosas cuando se acerque la hora de recogerlos.

Se recorren, lavan y purifican los envases, se encalan con una lechada de cal, y por fin, se azufran ligeramente para quitar toda humedad y neutralizar todo fermento.

TRABAJOS DEL NOVENO PERIODO METEOROLOGICO

O FRUCTIDOR.

Acelere el labrador todo lo posible la conclusion de sus tareas de recoleccion, y recoja sus frutos tan pronto como estuviesen en disposicion, porque los que se mojan, malos son de guardar; y tenga entendido, que pues los gastos siempre son los mismos poco mas ó menos, hara muy bien en ganar el tiempo que pueda.

Si por abundancia ó circunstancias menos felices, tuviere en las eras muchas mieses, hará muy bien en hacer con ellas niazos perfectamente apretados, de figura pirámidal, con las espigas hácia adentro, y rellenando los intersticios de paja, y peinando los con proligidad. Aquí le vendrán bien los cañizos y abrighaños longitudinales que hubiere hecho con miembres entretegidas, y las esterillas de paja de centeno, pelucas de lo mismo, ó de heno grosero, las cuales, bien peinadas y dispuestas, hacen una cubierta impermeable. Estos niazos, póngalos, si puede, á cubierto de la rapacidad y de las malas intenciones; aleje de ellos las aguas pluviales por medio de regaderas laterales, ó bien, y esto seria lo mejor, póngalos en los pajares ó cobertizos, ó espacios vacios que tuviere en la casa, y aproveche, por fin, los primeros dias buenos para irlos desgranando, aunque haya de dar al bálago destino diferente del que quisiera. Muchas pérdidas ahorrarian de este modo los grandes labradores, y muchas mas todavía si adoptasen las máquinas de desgranar ó trillar. La mejor que conocemos es la

de Randrome, sencilla ó doble; pues dá dispuestas para guardarse 180 fanegas cada día, evitando mil accidentes y penalidades á los hombres y las yuntas, reduciendo los gastos de recoleccion á una décima parte. Si se apreciásen debidamente todas las ventajas de esos aparatos, reduciríanse á una centésima de la que ahora cuestan las recolecciones y montan las pérdidas que esperimentan con dolorosa frecuencia.

Concluidas las operaciones de la recoleccion, deben acarrear-se los estiércoles, sacando á fondo los muladares; se apalean y ventilan todos los granos; se preparan los manojos de centeno, y para la siembra de las algarrobas y los nabos, en las tierras que han estado de verde, ó plantas zalladas á la primavera, y sobre las cañas de los cereales bien abonados en el año anterior. Después de abonadas, se labran á fondo las tierras gastadas por cultivos exigentes, se pasa el cilindro desterronador y se cubren de semillas de prados naturales, pasando en seguida el rastrillo, para cubrir é igualar la superficie. Se riegan los prados en abundancia al principio: mas se riega de tarde en tarde porque la evaporacion es poca y el rocío sensible; se aprestan los utensilios de la vendimia, y se aparejan los cajones de conserva de uvas, melones, calabazas, pimientos, tomates, verengenas etc., puesto que se hallan próximos á entrar en sazón: se recogen las pajas sobrantes, tamo y granzas de las eras, y aun los pajones de los rastros que han de servir para cama en los establos: se empieza el cebo de los cerdos en casa: se acaban de destetar los potros y muletas: se pone á pienso seco los caballos y bestias de carga, mas se dá forrage á los bueyes y á las vacas de leche, y muy principalmente á los que han estado ocupados en la recoleccion: se les dan tambien empajadas, ó bien aguas blancas con salvado, como atemperantes, para que se rehagan de las fatigas y ardores de la época anterior.

Se recogen en buena sazón los higos, uvas, melocotones y demas frutas que se pueden secar, y se ponen sobre cañizos donde el sol les de y se ventilen, rodeándolos de un cañamazo, tul ó telas claras parecidas, que sin interceptar la luz, quiten el acceso á las moscas. Conviene advertir que los frutos que se destinan á esta clase de conservación, se han de coger después de pasar el rocío, y que las uvas para pasar: deben ser de las de mayor tamaño, poco apiñadas en el racimo, carnosas dulces y en muy buena sazón, los melocotones un punto mas bajo de su sazón completa, y los higos grandes, melosos, de muy buen comer, y en regular, pero no muy avanzada sazón, porque adquieren la que necesitan, al desecarse.

Si hubiese llovido, déjense en las parras y árboles á que se

oreen, de modo que se hayan soleado bien; y por punto general, téngase este cuidado con cuantas frutas se destinen á conservacion en seco ó en fresco: mas si la estacion avanzare y pasare la sazón, cójanse y déseles un ligero baño de lejía antes de ponerlas á secar. Las uvas, peras, manzanas, etc., bien escogidas, pónganse á orear ó resudar diez ó doce dias á la sombra sobre paja, mas en sitio oreado y seco; y pasados estos dias, se espolvorean con polvo de los caminos y hieso reciente pero frio, y á los dos dias de esto póneselas entre arena, como en otra parte decimos. Se levantan las patatas y tubérculos de toda clase, las raíces de la rubia y alfalfares que empiezan á degenerar.

Las sandías, melones y calabazas, tan luego como lleguen á sazón de poderse comer, pero todavía algo crudos, pónganse á orear del mismo modo, sobre paja, durante diez ó doce dias, sin que se toquen y luego pónganse en conserva entre arena.

Lo mismo debe hacerse con los pimientos y tomates, unos y otros cuando hubiesen adquirido color, pero duros aun, espolvóreense con polvo de los caminos, antes de enterrarlos en arena.

Las judías verdes se las da un baño de lejía caliente, aunque hierba, se aclaran en agua fresca en seguida, y se ponen á orear para en cuanto hayan perdido la humedad sensible depositarlas entre arena bien fresca y seca: tambien se pueden conservar en ristras, poniéndolas á orear despues de haberles dado el baño de lejía, un poco mas largo, á fin de destruir el fermento y que pierdan su agua de vegetacion.

Se recorren bien los tejados, se limpian los patios, albañales, regaderas de desagüe y comunes, se pescan las charcas, se mondan las que lo necesiten y los algibes; se sacan los palomares, y se pone nueva capa de arena seca con plantas aromáticas para que no crien pulgas, y se tiene el mismo cuidado en las pocilgas, para que no inquieten á los animales.

Se escogen las pollas que han de repoblar el gallinero; se ponen en cebo paulatinamente todas las aves de corral, que se destinen á la venta en la época inmediata.

TRABAJOS DEL DECIMO PERIODO METEOROLOGICO Ó VENDIMIARIO.

EN EL CAMPO: La vendimia, que podrá retardarse sin inconveniente si el temporal fuese lluvioso, debe anticiparse si el año hubiese sido sereno y apacible, pecando por ardoroso. Pero una vez, empezada actívese todo lo posible para evitar que llegada la uva á madurez se moje. Aguárdese á que el rocío se disipe, pues-

to que con este temporal sobra tiempo para hacer la recolección.

Deben acelerarse todo lo posible las siembras, dejando para lo último la del trigo, que tiene mas espera; pero se preparan las tierras que han de sembrarse con una labor menuda y poco profunda. Se registran las zanjás cubiertas de desagüe y saneamiento, y se arrancan las junqueras y plantas vivaces que afean los prados, y se abren los pozos de saneamiento en tiempo seco, así como tambien los hoyos para los plantíos, que han de hacerse á la primavera ó año siguiente, y se trasplantan los árboles desde los viveros, dándoles un abundante riego, si hay proporcion. Se ingertan los frutales de ojo al dormir y se recogen las hojas de las alamedas para mezclarla con la paja, que ha de servir de pienso en las majadas.

GANADOS: Aprovechan muy poco en los rastrojos, y por tanto debiera llevarse los á que aprovechen los retoños de los prados y las hojas de las alamedas, no sacándolos á pastar hasta que haya pasado el rocío. No se majadea sobre los terrenos fuertes cuando estuvieren blandos; mas se busca un sitio á mano donde puedan hacerlo al abrigo de los vientos frios y próximo á las tierras que se quieran abonar, formándoles una gran cama de pajones, hoja fresca, etc., que hacen muy buen efecto en las tierras fuertes.

Se hacen los rebaños, clasificándolos debidamente, y se retiran los moruecos de las primerizas: se castran los corderos del año anterior y los primerizos, los terneros, muletos y camperos.

Se llevan los cerdos camperos á las tierras que han estado sembradas de raíces y tubérculos, en que aprovechan mucho, aguardando la ocasion de ir á montear detrás de los cebones. Los cerdos de ceba están en los montes desde los dias primeros de octubre.

Las reses y caballerías de labor ocupan las cuadras y se las mantiene á pienso seco; y á las vacas de leche se las da verde tambien y harina para mejorar sus productos, que se hacen de este modo excelentes.

La volateria se pone á cebo tambien y se acelera el de las cerdas, si lo estuviesen, para matarlas, aparejando los utensilios de matanza y las provisiones necesarias para ello.

Se registran las colmenas, se limpian, se ve como están de provisiones y se las retira al invernadero.

TRABAJOS DEL UNDECIMO PERIODO METEOROLOGICO Ó SEMINAL.

EN EL CAMPO. El labrador hará muy bien en aprovechar el primer tercio en sembrar los trigos, para que germinen ó nazcan

durante los buenos días, y arraiguen bien para cuando vengan las aguas segundas de otoño, mediante lo cual puede decirse asegurada la primera vegetación de los cereales. Es buena siembra la que apunta en los días primeros de noviembre.

Vigile las restantes, y si viese que á causa de las lluvias, la tierra ha formado costra, recórrala con el rastrillo para romperla, y que las plantas nacientes no se gasten en esfuerzos inútiles para salir á luz, consumiendo su vigor, y que ahilándose sean sobrecogidas por una helada, que destruiría sus tallos hidrópicos.

Si antes de las siembras, viese sus tierras poco desmenuzadas, pase sin miedo el rodillo desterronador, bien cargado, y siembre sobre esta labor, cubriendo con una vuelta fina y ligera, que tiempo vendrá de corregirla para que las aguas estancadas no la perjudiquen. Las semillas nacerán mejor y se robustecerán convenientemente. Hechas las últimas siembras, se apresurará todo lo posible á hacer las plantaciones de árboles y viñas que tuviere proyectadas, cubriéndolas con buen mantillo muy consumido, sean vides, moreras, olivos, frutales ó árboles de sombra, cuidando siempre de dejarlos á la profundidad misma que tenían en el plantel ó criadero.

Echará las basuras que destinen al arbolado, y las cubrirá con una labor á fondo; y lo mismo hará con las tierras que destine para las siembras de primavera. Roturará los prados que quiera deshacer, los trebolares y alfalfares; labrará los montes y los preparará para las siembras al principio de la primavera, guardando las bellotas después de bien oreadas, entre arena perfectamente seca.

Es el tiempo de empezar á arrancar los nabos, zanahorias y patatas de caña, ó sean tubérculos del helianto ó girasol, y las de la alfalfa, mielga y grama que pueda haber, para pasto de invierno, ya cocidas, ya trituradas; y por fin, de limpiar las zanjás y regaderas de desagüe, así como también las que han de proveer las charcas ó balsas, algibes y cisternas.

EN CASA. Es época la presente muy ocupada: los vinos reclaman la mayor atención. Después de haber pasado su fermentación tumultuosa en los lagares ó lagaretas y grandes vasos destinados á este fin, empieza el trasiego, que debe hacerse después de haber lavado los vasos con buen aguardiente de 28 grados, dejando un fondo de dos ó tres azumbres por cada vaso de 18 arrobas, en el cual podrá haberse disuelto algun aceite esencial, siendo el mejor de todos el de la flor misma de la vid; la del olivo, la encina, el enebro y el pino son excelentes para hacerlos rancios y de dura, por el tanino que tienen, sobre todo si el

aguardiente hubiese estado en barriles de encina. La violeta, la syringa, el jazmin, el azahar, la vergamota, los hacen muy agradables y sanos. Si el mosto fuere acuoso, convendrá añadir arrope, para consumir el fermento escedente; y por el contrario, si fuese muy concentrado, y el vino resultase dulzarrón, se le pondrán dos ó tres onzas de masa fermentada, ó bien una muñequita con cebada en cantidad de 4 ó 6 onzas. Si picase en agrio, sobre todo, al tiempo de embotellar ó trasvasar á la primavera, se le pondrán unos saquillos con tierra gredosa calcinada.

Hay que preparar en seguida el molino de aceite si le hubiese, dejándolo corriente y provisto de todo, perfectamente limpio y dispuesto para recibir el fruto que viene á pasos agigantados.

Las patatas, las cebollas y raíces de toda clase, se almacenan en este tiempo, como en otra parte decimos, así como los repollos y toda clase de berzas y ensaladas que faltarán en la estación que viene: las nueces, avellanas y castañas, despues de bien resudadas, se encuentran en el mismo caso.

Se preparan asimismo los útiles de la matanza, y se hacen las provisiones necesarias para ella, pues acaba la ceba en el monte, y la de casa debe ir adelantada.

GANADOS. Asimismo se habilitan las majadas para los ganados y se cuida con todo esmero de las ovejas que ya empiezan á parir, dándoles algun alimento seco y sustancial, y no dejándolas pastar sino despues de muy pasado el rocío.

Los ganados de labor se sostienen en las cuadras, aumentando los forrages secos y disminuyendo los pienso á medida que van concluyendo sus trabajos: las raíces frescas, mas los despojos del huerto, deben hacer una buena parte de su alimento.

Las vacas de leche y las yeguas preñadas siguen alimentándose ó empiezan á serlo con algun mas esmero, sin escasearlas la hoja ó las raíces frescas; mas se acorta la ración á las que se van secando ó no están preñadas. Se las saca así como á los potros y terneros á pastar y solearse en prados bien provistos: se los abriga de noche segun su clase, es decir, al ganado de labor y manso, con mantas ú otros abrigos mas económicos, y á los restantes, en buenos abrigos á cubierto, ó resguardados de los aires frios.

Las ovejas acaban de majadear en las tierras y se las recoge en establos ó corralizas con buena cama, mientras llega el tiempo ya próximo de llevarlas al invernadero; y si las hubiese finas que se sacasen á veranear á las sierras, se las empezará á cuidar en el establo, dejándolas aprovechar la otoñada en los dias buenos, para que les sea menos sensible la transición.

Tanto las cuadras como los establos se ventilarán con fre-

cuencia y regarán cada ocho días con una lechada de cal y una solución de 1 á 2 por 100 de sulfato de hierro, sobre la cual se echará cama limpia.

Los cerdos chicos y grandes andan ya en el monte aprovechando los despojos de los cebones: mucho adelantaran todos si cada diez ó doce días se les diere un salon, es decir, alguna caballería ó res muerta á punto ya de empezar á podrirse; al efecto, se deben sacrificar aquellos animales ó reses que por enfermedad, vetusted ó malas cualidades, no tengan mejor destino.

La volatería debe cuidarse ya, resguardándola del frío, y sobre todo de la humedad, tendiéndoles los despojos de las eras recogidos para cama, tanto en el corral como en los cobertizos. Para hacerles mas grata la estancia en ellos, se les echarán algunos puñados de chinras rociados con salmuera y yeso ó polvo salitroso, granos ó hechaduras, y los gusanos que se les hayan de dar entre día. A la mañana y tarde se les dará su pitanza de salvado, patatas, berzas cocidas y algun grano á vueltas, para que lo tomen con mas afición. A mas de esto se ponen en cebo los pavos, capones, ocas y demás aves que hayan de servir para la navidad.

Las abejas se llevarán definitivamente á su invernáculo, se les pondrán sus abrigoños despues de haberlas registrado y provisto á las que lo necesitasen de pañ de higos, peradas y melazas parecidas.

TRABAJOS DEL DUODECIMO PERIODO METEOROLÓGICO Ó BRUMARIO.

EN EL CAMPO. Levántanse las cañas con una labor á fondo en las tierras fuertes: no importa que sea muy grosera, pues los hielos subsecuentes al cambiar el tiempo, los desmenuzaran como ceniza. Esta labor, pues, sea tan profunda é intensa como se pueda.

Los trigos ya bien nacidos y todos los cereales en general, muy lozanos en las tierras bien tratadas y en regiones cálidas, requieren una labor de arico que forme surcos muy regulares para que las plantas no vegeten sobre aguas estancadas: esta labor es muy conveniente por esa razon, y porque abriga muy bien el cuello de las plantas que es su parte delicada. No importa que la tierra parezca recién arada y la siembra destruida, pues por malo que el tiempo venga, ellas saldrán á la luz y esto basta. Por eso se dice: *el arico de San Andrés vale por tres*.

Si se viesen las tierras sucias á consecuencia de una buena otoñada, convendrá asimismo volverlas para que el hielo las

consume : por la misma razon son buenas las roturaciones que se hiciesen en este tiempo.

Se continúan las plantaciones de árboles con tal de que no haya fuertes heladas; y se hacen las cortas de las maderas de construccion y servicio; se benefician los montes bajos y las podas de las alamedas. Se recogen asimismo las hojas que han de servir para camas y mantillo, y se abren hoyas para las plantaciones de primavera; se cosecha la aceituna que antes de molerse debe resudar, pues el agua de vegetacion que sueltan, no es aceite.

GANADOS. Se retiran los cerdos del monte, pues que ya están cebados, ó se acabará de cebarlos en casa con bellota si se hubiese recogido, ó con guisantes, almortas y maiz, centeno ú otros granos á propósito, medio molidos ó bien remojados: los camperos al salir del monte, se llevarán á los rompidos y tierras que hayan estado con plantas de raices vivaces ó tuberosas, pues mucho aprovechan.

Se llevan los ganados á las majadas de invierno, ya habilitadas, y se empiezan á acarrear las pajas y forrajes que se les tengan destinados, sin que por eso digamos que no se hayan aprovechado en este servicio las fuerzas y tiempo disponibles en las épocas precedentes. Dése á las ovejas paridas ó para parir un pienso sustancioso, es decir de lo mejor de las pajas, con algun puñado de harina de algarroba ú otro equivalente.

EN CASA: Se sacan á fondo las cuadras y establos para hacer con el estiércol camas calientes; se riegan con lechada de cal y se pone cama nueva sin temor de que peque por exceso, pues conviene tenerlos abrigados.

Se cubren con abrigoños las plantas del huerto que lo necesitan y con estiércol las almantas y sembreros.

Despues de bien apaleados los granos y con tiempo seco se los almacena en depósitos de conserva, como hemos dicho, y se cubren bien; se abriga con bálago y fusca de toda clase los depósitos de verduras frescas y raices, á fin de que no los alcance el hielo.

Se hacen las matanzas y salazones, cuidándolas como en otra parte hemos dicho: se ponen á ceba bueyes y carneros, y se van matando ó despachando las aves que hubieren alcanzado su punto de saturacion. Se da á toda la volateria dos comidas calientes y aguas tibias, sin perjuicio de un poco de grano y gusanos, y se reparan las pollas que empiezan á poner, pues son las mejores.

CONCLUSION.

Tal es el almanaque del labrador, y en general de los habitantes del campo, como nos ha sido dado compaginarlo y orde-

narlo en vista de nuestras propias observaciones y de los algunos conocimientos que en estas materias hemos podido adquirir en libros muy estimados.

No llevamos la pretension de que sea completo ni exacto en todas sus apreciaciones: fuera demasiado presumir. Pero no nos parece haber incurrido en graves errores.

Hay que advertir segun las respectivas posiciones, que tanto los temporales como los preceptos agricolas, varian de una á otra region, anticipándose ó retrasándose.

Para que mejor se nos entienda, diremos: que region meteorológica y agricola se llama el espacio limitado por dos sierras ó refrigerantes naturales donde los fenómenos de la vegetacion ocurren en una misma época con corta diferencia, y prosperan ciertas plantas que por su generalidad ó su importancia dan un tono particular á sus campos ó especulaciones agricolas. Asi se dice, por ejemplo, la *region* de los *olivos*, la *region* de las *vides*, la *de las aurantiaceas*, etc. Estas regiones se subdividen en extremos austral y boreal, alto, bajo y centro, segun que están en latitud mas ó menos avanzada y á mayor ó menor altura sobre el nivel del mar, que son las causas determinantes de un calor mas ó menos intenso y duradero.

De unas á otras regiones y aun entre los extremos de una misma hay un mes casi de diferencia en la madurez de unos mismos frutos. Basta á veces la interposicion de una cordillera para producir esta diferencia, y dentro de ella misma la esposicion de sus valles ó algunas leguas mas arriba ó mas abajo.

Conviene que se tenga esto entendido, porque cuando son bien apreciadas las circunstancias se evitan muchas equivocaciones que podrían perjudicar á los labradores y ceder en descrédito de la ciencia.

Sépase que el centro de cada region es mas ocasionado á tormentas y ventiscas que sus extremos, y mas estremado en calor y frio. Que los temporales se anticipan en la primavera en las regiones meridionales, y en otoño en las septentrionales: que las regiones occidentales son mas húmedas y templadas que las orientales: que los valles espuestos al mediodia y abiertos á levante son mas sanos y seguros en sus productos que los abiertos al poniente, y unos y otros mas templados que los que están con esposicion al norte, que en cambio son los mas sanos y seguros de todos, principalmente cuando están abiertos á levante, cuyos frutos son esquisitos: en cambio tienen mejores pastos los que están abiertos al occidente.

ECONOMIA AGRÍCOLA.

PREPARACION DE LAS SEMILLAS.

Los agricultores extranjeros dan la mayor importancia á este procedimiento, bajo el nombre de **ENCALADO**, porque, de uno ú otro modo, la cal viene á ser siempre necesaria.

Tiene por objeto, matar las esporulas ó gérmenes de las enfermedades que llevan consigo los granos ó semillas, ya proceda de las malas condiciones meteorológicas en que se hayan criado, ya de la mala condicion de las basuras de abonos que se echasen, ya de la humedad que puedan haber cogido durante las manipulaciones precisas para ponerlas en estado comercial ó de consumo, ya, en fin, en los graneros mismos.

Estas enfermedades, son: la niebla ó añublo, el tizon, el carbon y otras, que afectan particularmente á los cereales, y en general á las plantas cultivadas del grupo de las gramíneas, que en todas partes constituyen el elemento principal de la alimentación humana, y aun de los animales domésticos mas preciosos.

En el extranjero es casi una necesidad por la mayor humedad de su clima; pero entre nosotros es casi de universal conveniencia, porque no hay modo de evitar, aun en los mejores años y en las tierras mas limpias y mejor tratadas, que salgan algunos granos inficionados de una ú otra de estas enfermedades. Mas el simple contacto es bastante para ensuciar una panera y producir un contagio que, a poco que el año favorezca el desarrollo del mal, podría hacerse sentir en la cosecha venidera, infestando tambien los campos y los graneros.

Nos ha parecido por tanto muy conveniente poner en este Almanaque una instruccion clara, precisa y eficaz, sobre la preparacion de las semillas.

La mejor que nosotros conocemos, y á que ninguna aventaja en espedicion, economia é inocuidad, es la siguiente: hácese un buen caldero de legía, y se decanta; se tiene al fuego á temperatura de 60 á 70 grados, y en ella se lava la semilla en cestas proporcionadas, de grande asa; remuévense con un cucharón de madera y se estraen los granos é impurezas que sobrenadasen. Tiénese al lado una tina con una solucion fuerte de sulfato de hierro, *caparrosa*, 2 por 100 del líquido que se empleare, y en ella se refresca el grano pasado por la legía, removiéndole como que-

da dicho. El grano, así remojado, se tiende y se riega con una lechada de cal viva, se remueve perfectamente de modo que el grano resulte con un baño blanco, se tiende y espolvorea con cal viva, dejándolo secar al sol, estendido, removiéndolo ó aumentando la cal viva para que se seque sin recalentarse, y en este estado se lleva a la senara para el uso.

Se recomiendan mil otras cosas; ninguna menos costosa, mas inocente ni sencilla que la que nosotros proponemos.

ESTIERCOLES.

Lo que la tierra parece que da, lo vende: la habilidad del agricultor consiste en sacarlo al mejor precio y de la calidad posible. Esto dicen los agrónomos mas entendidos.

Dicen otros que es la tierra un taller de produccion, en que las plantas cultivadas son la maquina que elabora las primeras materias que el labrador suministra.

Todos convienen en que no hay agricultura sin abonos, segun cuya calidad y cantidad son los productos. Por lo demas no hay labrador, por rústico que sea, que no esté bien persuadido de esta verdad y que no haga mil sacrificios por procurarse lo que conceptúa buenas basuras ó estiércoles.

Pero no todos saben que la calidad de los abonos depende de su preparacion, tanto casi como de las materias que constituyen su masa, puede suceder que unas mismas materias valgan dos y tres veces mas como abonos.

La parte de preparacion de las basuras es, pues, un ramo muy principal de la economia rural, y esta instruccion es la que nos proponemos dar en este capitulo.

Los despojos vegetales, mas ó menos mezclados con las eyecciones animales, es lo que constituye la parte maxima de los abonos ordinarios, y a ellos nos limitaremos.

Tanto por limpieza y abrigo en los establos y cuadras, como por hacer estiercol, procurara el labrador lo que pueda de horas, pajas y fusca, así como margas, cretas, escombros de antiguos edificios, mezclas en fin calizas.

Tenderá de estas una buena capa en sus establos, y sobre ella, otra de despojos vegetales de bastante espesor, que regará con una solucion concentrada de sulfato de hierro, y luego con una lechada de cal, para que tome asiento. Echara encima cal viva, ó mejor, polvo salitroso de los caminos, despojos de las carboneras si los hubiese, ó haciéndolos con cualquiera fusca, pues toda es buena, y encima pondrá paja bastante que ha de servir de cama a los animales para que no se ensucien, y que se-

gun la preparacion sea buena ó mala. En cuadras ó establos asi preparados, no se formarán gases amoniacales, ni otras emanaciones que vician el aire que se respira, y estarán limpias si se retiran las eyecciones ó excrementos húmedos, como las de las vacas y cerdos. Cuando se vea la mezcla bien cogida y saturada con la humedad de los orines, lo que suele suceder al mes en un establo bien poblado; los sacaran a fondo poniéndoles cama nueva, como queda dicho.

CONDICIONES DE UN BUEN BASURERO.

Este debe estar en un plano ligeramente inclinado hácia el centro, donde se abra un pozo de dos ó tres varas de profundidad, á donde confluyan las filtraciones de todo el muladar, y ademias se deben verter los servicios y aguas sucias de la casa, escepto las de fregar, que se echarán sobre el estiercol simplemente para conservar le la humedad conveniente.

Se alejarán del basurero las aguas pluviales con todo esmero, y se regará con la del pozo central, siempre que lo necesitase ó se viese lleno: mas si lo estoviese á causa del temporal, se secará echando estiercol, tierra, ceniza, ó lo que se tenga mas á propósito para empaparlas, y el producto se echará por el basurero.

Las basuras se van depositando por capas regulares en torno del pozo, y á cada pie que suba se le dará un riego con las soluciones dichas de cal y sulfato de hierro, cubriendo en seguida con otras de tierra arcillosa, si puede ser calcinada, ó se pisa y sienta bien.

Basta este cuidado para tener un excelente muladar, pero se hará muchísimo mejor, si al lado suyo se ponen *nitreras*, que ahora diremos lo que son, y con su producto se cubren las capas de estiercol en vez de emplear la tierra simple. Al cabo del año, este estiercol tendrá toda la calidad y sazón de que es susceptible, siempre muy superior al que regularmente emplean abandonado á sí mismo. Estoy por decir, que esta masa resultante de este procedimiento, valdra tres ó cuatro veces mas en peso igual, y hasta seis si se hace uso de las *nitreras*. Vean ahora los labradores si esto les conviene ó no, nosotros se lo aconsejamos con el mayor interés, seguros de los grandes resultados que les ha de dar.

CONSTRUCCION DE LAS NITRERAS, PARA USO DE

LOS LABRADORES EN LA PREPARACION DE LOS ESTIERCOLES.

Tomarán buena tierra franca propia para tapiales; la regarán con una lechada de cal, y le añadirán de cualquiera excremento de animales domésticos y ceniza, un diez por ciento de la tierra que empleen.

Puesto que esta tenga la humedad propia para hacer tapias, pondrán sus moldes en un sitio inmediato al muladar, y harán tapia en la forma ordinaria, de un pié de ancho y de la altura de un buen tapial, ó sea vara y media: paralelas á la primera se van haciendo tapias á dos pies de distancia unas de otras, ó cuanto baste para andar entre ellas y poderlas rociar con frecuencia. Al año resultaran nitrificadas á expensas del ázoe atmosférico y este ó nitrógeno es el gran elemento de fecundidad que hace valer los abonos.

GUIDADO DE LOS MONTES HUECOS DE ENCINA.

Si las encinas dieran una cosecha regular de bellotas, una encina buena valdria tanto como un olivo regular: si este da aceite, aquella manteca, los dos pasto y leña.

Empero al olivo se le cuida mucho, y á la encina nada, y esto es lo que se llama no saberlo entender; porque la encina mas robusta, no necesita tanto cuidado como el olivo, y despues de todo, no está espuesta á tantas contingencias, de modo que bien encaminada la cuestion, la encina en nuestro pais, debiera valer tanto como el olivo, ó al menos compensar su falta en aquellas regiones, que por frias no son apropósito para el cultivo del olivar.

Pero cómo se consigue esto, me direis? Escuchad.

Los ganados benefician la tierra, las labores la fecundan de otro modo, haciéndola mas porosa y accesible á la accion de los agentes atmosféricos, y mas capaz de retener la humedad. Así pues llevad ganados á vuestros montes, y aradlos como las demas tierras, evitando siempre que las lluvias descarnen el suelo. Sembradlos ademas de centeno ú otro grano ordinario, al sacar los ganados del monte, y abandonad su escaso producto al diiente de los ganados, y como abono de la tierra misma, al tiempo de volver á meter los ganados en invierno.

Arránquense sin misericordia las carrascas y fusca que brotare de las raices de las mismas encinas, y beneficiense en la forma ordinaria: las encinas mismas, espaciense convenientemente, reservando algunos espesores para las majadas; estos para que sirvan de abrigo á los ganados; aquéllos, para que los aires circulen libremente, y el suelo se solée bien. Las encinas mismas pódense racionalmente, quitándoles toda la leña vieja y sobrante; los chupones y ramas mal guiadas, cada dos ó tres años, dejando las costas limpias, y sobre todo, en las que se hayan visto bien cargadas de fruto. Esto mediante, las encinas darán fruto con regularidad y abundancia, compensando con muchas creces

los gastos, y suministrando el suelo un pasto excelente y abundante para los ganados, que en la poda de las encinas mismas, tendrán un suplemento tan oportuno como provechoso.

REMEDIO SEGURO CONTRA LA METEORIZACION.

Las mejores reses se desgracian muchas veces en los pastos mas sanos y de mejor calidad, sobre todo si estan mojados de rocío. Sin causa conocida, los rumiantes empiezan á hincharse, y mueren á poco si oportunamente no se les socorre.

Empero, cuando oportunamente se les asiste con lo que vamos á decir, la meteorizacion se desvanece casi instantaneamente, y la res queda en su estado normal. El remedio es el siguiente :

Alcali volátil, media onza.

Agua comun, una libra.

Se mezcla y se hace tragar al animal meteorizado en dos veces, con intervalo de cinco minutos. Esto, para los ganados mayores. A los menores se los encierra en el establo y se los riega con regaderas de lluvia, cerrando las ventanas y puertas; los gases amoniacales que se desenvuelven y aspiran, producen la curacion apetecida en poco tiempo. Asi es que al cuarto de hora deben abrirse las ventanas y puertas para evitar otros accidentes, y á la media hora sacarlos del establo.

GUSANERAS.

Como no hay corral bien servido sin gusanera para dar á las aves gusanos, á vuelta de su pitanza, diremos cómo se obtiene en abundancia esta provision.

En cualquiera rincon, al abrigo de los rigores del temporal, es decir, á la sombra en el verano, y al sol en el invierno, y defendido de las aguas pluviales, se echa una capa de arena y estiércol caliente como de medio pie de alta, una vara de ancho, y de largo proporcionado al número de gallinas: dos varas es un largo proporcionado, y con dos gusaneras hay para entreteener un gallinero por numeroso que sea. Sobre esta primera capa se echa estiércol de caballo con preferencia á todos, y á falta de él de pollinos y mular, viértase sobre él sangre que lo empape bien, y se cubre con arena y estiércol y pequeños pedazos de tripas y despojos de animales de cualquiera clase; cúbrese con nuevo estiércol y arena, que se sientan regándolos con orines, y todo se rodea de piedras y tierra que los sujeten. A pocos dias

que se haya establecido la fermentacion en aquel monton, habrá gusanos en una abundancia pasmosa.

Se evitará el humedecerlo demasiado, bastando poca humedad para mantener la fermentacion, que producirá indefinidamente gusanos, añadiendo sangre y despojos animales cuando empiecen a escasear. Valdrá mas hacerlas nuevas cuando la necesidad lo indique, y los residuos regados con una solucion de sulfato de hierro, se aprovecharán como riquísimo estiércol, para beneficiar las partes mas estimadas del huerto.

RAZA OVINA DE SOUTH-DOWN.

La Inglaterra es evidentemente la nacion de Europa donde la agricultura ha adquirido un desarrollo mas completo é inteligente. Son fabulosas y parecerian increíbles á nuestros labradores las relaciones que podríamos hacerles de los resultados que han alcanzado en todos los ramos. Mas los de la ganadería llaman muy particularmente la atencion, aun entre los agricultores mas aventajados de Alemania, de Francia, del mundo entero.

Nosotros vamos a dar a nuestros lectores una muestra, esplicando los adelantos hechos con una de sus razas ovinas, la de South-down; solo notable antes por su robustez y sobriedad, cual la encontramos en el *Almanaque del labrador* que publican los redactores de *La casa rústica del siglo XIX*.

La raza ovina del South-down, dice el citado artículo, es considerada con mucha razon como una de las mas robustas (*rustiques*) y sóbrias de Inglaterra, y es originaria del condado de Sussex. Debe su nombre a las *Dunas Down*—que atraviesan por el *sul-South*—este condado y los de Hampshire y Kent. Estas dunas forman una cordillera de colinas poco elevadas, cretosas, que producen espontáneamente plantas secas, de cortas dimensiones, pero muy nutritivas. En esto se parecerian los terrenos de la Alcarria, donde hay una raza de que podria sacarse gran partido.

Esta raza ha sido mejorada primero por *Jhon Ellman*, contemporáneo del ilustre *Backewell*, uno de los agricultores mas ilustrados que ha habido en el condado de Sussex. Primitivamente la raza *South-down* era de poca alzada, caída del cuarto trasero, de espinazo saliente ó levantado, y sus demas formas poco regulares. En estos últimos años ha sido perfeccionada por los inteligentes cuidados de *M. Fonaswebl*, de Babraham, que remitió al último concurso universal de sementales en París, los notables carneros y ovejas que tantas felicitaciones le valieron de cuantos inteligentes concurrieron á ellas.

Esta raza se distingue hoy de las otras razas inglesas por los caractéres siguientes: cabeza pequeña, pero ancha, y de mediana longitud; rostro gris negruzco; entrecejo cubierto de lana; mocho y todo el coronal muy poblado; ojos vivos, llenos, pero no saltones; cuello delgado en el engaste, que va redondeando hasta confundirse con las paletillas; espaldar lleno, largo, recto y unido bien al costillar; pecho anchuroso, profundo y caído; costillar y riñones anchurosos y rectos, colocados en el plano de las costillas y de la cola; el cuerpo largo y cilíndrico; ancas de mucha amplitud y desarrollo; cola pequeña; piernas delgadas, poco encorvadas y peladas desde la rodilla, de color gris negruzco, y por fin, las partes anteriores mas desarrolladas que las traseras.

Esta raza tiene la lana corta, blanca, ondulosa, fi a, algo dura, pero muy buena para paños de mediana clase, y que alcanza el peso medio de cuatro libras, lavada en el animal mismo.

Siendo tan notable por sus formas simétricas, es tan robusta que aguanta perfectamente la humedad, el frio, la fatiga y el hambre. En 1793 llevó el duque de Bedford a un pastizal de invierno, desde el 30 de noviembre al 7 de abril, tres grupos de carneros pertenecientes a las razas de South-down, Dishley y Costwvold, compuestos de tres cabezas de cada clase. No se les dió ayuda ninguna, sino cuando el suelo estaba nevado, y el resultado de la experiencia fué el siguiente:

PESO DE LOS LOTES.

GRUPOS.	EN NO- VIEMBRE.	EN ABRIL.	PÉRDIDA.
Carneros de South down..	560 k. 950	558 k. 850	22 k. 100
Dishley	401 950	309 450	52 500
Costwvold ...	501 ,	456 200	44 300

Se ve pues, que en 127 días que duró la prueba, los carneros del primer grupo son los que menos perdieron en peso.

M. de GOUREY vió en 1840 en casa de M. Waston, un rebaño de 500 ovejas muy hermosas, que se sostenian admirablemente una gran parte del año sobre pastizales poblados de brezo y matas, tan pobres y húmedos como las landas de la sologne.

La raza south-down se distingue tambien de las otras por su precocidad, por la prontitud con que engorda y la gran proporcion de carne limpia que rinde. Hé aqui el resultado medio obtenido en la época en que Mr. ELLMAN la estaba mejorando

en Glynde, condado de Sama, tratando de averiguar las cantidades de carne y sebo que producía:

Carneros de	Peso en vivo.	Carne limpia.	Sebo.
Ellman.....	75 k 000	49 k 400	6 k 250
Overman....	68 850	42 000	5 900
Bedford.....	62 000	39 600	4 150
Ovejas de Chapelin....	63 400	42 550	6 100
	67 900	42 150	6 100

El peso en vivo, según la prueba, es al peso limpio en carne y sebo, como 100 á 63. Esta gran proporción de carne en limpio, ha sido algunas veces mayor.

Ellman y el duque de Bedford, presentaron en el concurso de 1805 carneros *south-down* que dieron en el matadero por término medio 54 k. de carne limpia y 7 k 650 de sebo (1).

La raza *south-down* no tenía hace 50 años la talla y formas que la hacen hoy tan estimada. Debe su excelente configuración á los cuidados inteligentes y asiduos que la han prodigado criadores distinguidísimos. Pero como sus caracteres no tienen la fijeza apetecible, véanse precisados los criadores ó ganaderos que han adoptado esta raza, á renovar con alguna frecuencia sus moruecos; lo que consiguen arrendando alguno ó algunos de los mas selectos para encastar en su rebaño; lo cual no se obtiene por menos de cuatro mil reales, cantidad que muchas veces se duplica y triplica. Solo de este modo se consigue sostener en un rebaño la pureza de esta raza perfeccionada. Así se explica cómo se arriendan ó alquilan en Inglaterra tantos carneros de la raza *south-down*, y por qué degeneran en Francia al poco tiempo, en algunas partes donde se ha adoptado su crianza.

(1) Nuestros ganaderos apenas podrán creer que un carnero lleve á dar 110 libras de carne y 15 1/2 de sebo próximamente, puesto que los mejores carneros de España, que indudablemente lo son los manchegos del antiguo campo de Calatrava, apenas llegan á pesar en vivo 70 ú 80. Despues de esto se verá cuan mal servidos de carne estamos en España, cuando en Madrid, punto donde mas se consume, y á donde se dice que viene todo lo bueno, apenas se mata algun carnero cuyo peso en canal pase de las 5 libras. Si habláramos de vacuna, la diferencia les parecería todavia mas chocante, puesto que hay muchos bueyes en Inglaterra, cuyo peso escede de 160 arrobas.

A fin de evitar la consanguinidad á la propagacion *in andin* ó sobre sí misma, ha creado Mr. JONAS WEBB, en su labranza varias familias muy distintas entre sí: ejemplo que merece ser imitado por cuantos quieran conservar, sin que degeneren, la raza *south-down* y cualquiera otra que merezca ser preferida. El rebaño de Mr. WEBB es considerado como el mejor que hay en Inglaterra, y todo pertenece á esta hermosa raza, que tanto ha sabido perfeccionar.

Para concluir diremos, que sus cualidades estraordinarias, á saber, su robustez, sobriedad, mansedumbre, grande precocidad y facilidad de engrosar, son las que la han hecho adoptar en el antiguo Berry, en la Bretaña y otras muchas partes, como capaz de mejorar las indígenas que tanto dejan que desear por sus formas, sus productos en carne y lana, ya se atiende á la calidad ó á la cantidad. Creemos, en fin, que esta raza llegará á hacerse tan comun dentro de pocos años, en los distritos de malos pastos, de nuestro pais, como lo estan hoy la de Disley y las merinas en los distritos mas favorecidos en que abundan los forrajes.

APROVECHAMIENTO DE LAS AGUAS.

La escasez de aguas potables, la alteracion de las corrientes ó estancadas, durante el estio, son una causa muy principal de la despoblacion y poca salubridad de vastos terrenos muy propios, por lo demas, para todo género de aprovechamientos.

Son, empero, muy contados los sitios en que no se puede subvenir á esta necesidad de primer orden, con un poco de industria y sin grandes sacrificios; porque en todas partes ofrece la configuracion del terreno disposiciones favorables á la construccion de grandes charcas ó balsas, de aljibes y otros medios para mantener vivas las aguas, que es lo que se necesita.

Pero aun quando á tan grande necesidad provean fuentes perennales, rios ó arroyos siempre vivos, y por consecuencia saludables, todavia son las charcas ó balsas una cosa de inmensa utilidad y un modo racional y económico de aprovechar la tierra: porque multiplicando los abrevaderos, se gana tiempo en las labores, se procura descanso á los ganados, se huellan menos las propiedades, se evitan altercados y ocasiones de que no siempre salen ilesos el pudor y las buenas costumbres, sin otros muchos males que no referimos.

Si bajo el punto de vista de las costumbres y de la economía, las charcas prestan grandes servicios, todavia son mayores las que resultan bajo el de la produccion y de la industria. En bue-

nas charcas ó balsas la pesca, las sanguijuelas, las aves acuáticas, la cria de palmípedos caseros, la espadaña, el carrizo y otras ninfas comunes, los cañaverales, las mimbreras y sacedales, las fresnedas, alicedas y alamedas con su precioso acompañamiento de aves de varias clases que hacen de ellas un precioso cazadero y sus conocidos aprovechamientos naturales, no solo constituyen un gran fondo de subsistencias, de entretenimiento y comodidad pública, sino que contribuyen á la mejora de otros ramos de produccion y de economía.

CONSTRUCCION DE LAS CHARCAS.

ELECCION Y PREPARACION DEL SITIO.

Las charcas se construyen ó sobre un arroyo que las surta, sea ó no perennal; ó en un vallejon, que es el punto de confluencia de las aguas llovedizas, donde naturalmente se forman una corriente durante los temporales de lluvia; ó bien en una depresion del terreno especie de cuenca, donde se recogen y quedan estancadas, por mas ó menos tiempo, formando un pequeño lago ó charca.

Cuando hay una arroyada que los surta, la operacion está reducida á buscar una garganta ó estrecho, al través del cual se hace una presa de altura proporcionada á la cantidad de agua que se quiera recoger, y al nivel de los terrenos superiores. Si estos tienen inclinacion bastante y la firmeza necesaria para sostenerse, se hará una nivelacion á una y otra orilla, que marcada con estacas, indica el sitio donde durante el otoño se pondrán puas de mimbre y sauces luctuosos, mas conocidos por el nombre de llorones, y fuertes ramos del grueso de la muñeca de chopos y alisos, plantas todas que gustan de bañar sus raices en las aguas.

Si los terrenos no son firmes ó estuviesen labrados, se igualarán de la mejor manera posible, dejandolos pratizarse y clavando de trecho en trecho fuertes estacas que contribuyan á sostenerlo, y ramos de fresnos, álamos itálicos ó piramidales, como si se tratara de una plantacion.

Por flojo que esté el terreno, raro ha de ser que no se pratique pronto, si se le ayuda esparciendo semilla y raices de grama, de mielga y alfalfa arvense de retama y otras plantas vivaces.

Esta operacion de la pratificacion, es convenientísima en todos los terrenos que confluyen al sitio de la balsa que se quiera construir. Despues de pratizados, se sembrarán de pinos de varias clases, mezclados, para ver la variedad que mas prospera y

quedarse con ella, y en igualdad de circunstancias con la de mejor aprovechamiento.

En las márgenes donde han de bañar las aguas, los chopos, los alisos y los álamos blancos de la variedad *trémulas* son los mas útiles. Estos últimos tienen sobre todos la ventaja de estender muchísimo y brotar de sus raíces, lo que contribuye á dar grande firmeza al terreno.

Las gargantas de esta clase de terrenos, conservan frescura constante, y son por consecuencia aventajadísimas para la formacion de preciosísimas alamedas de variedad piramidal ó italiana de que salen las vigas mas hermosas y limpias que pueden verse, y cuya hoja lustrosa, dulce y tierna, muy semejante á la de la morera, es un excelente forraje para todos los animales. Donde los pinos no prosperan, crecen y ocupan útilmente el terreno el roble, el arce, el platano, las acacias, los servales, los papeteros, los almezos y castaños de indias, ó bien las tarias, tuyas, sabina, cipreses, y otros resinosos; la retama y henista que forman montes bajos de mucho aprovechamiento, y un pasto de muy buena calidad para la caza de pelo. Esta clase de terrenos es de muy poco valer para los cultivos anuales, y por consecuencia es el que indicamos, su mejor destino.

Si los terrenos que el arroyo baña son bajos, y el levantamiento de la presa los espone á inundaciones y derrames inconvenientes, se calcula asimismo la altura de la presa y se tira el nivel de las mas altas y de las mas bajas aguas hasta encontrar el término del remanso que el reflujo haya de producir.

Marcadas sobre el terreno las paralelas de uno y otro lado, se clavan de trecho en trecho fuertes estacas, y se escava de la parte inferior. El producto se va vertiendo entre las estacas y apisonando. Formará la escavacion una cuna, cuyo fondo viene á ser el arroyo, y queda hecho el vaso, por decirlo así, de la balsa ó depósito de aguas que se desea. La parte comprendida entre las paralelas se planta al otoño de juncos, juncia, grama, etc., y la parte posterior incluso el terraplen, de mimbres y sauces de varias clases, aun de cañas si es muy suelto el terreno, y detras álamos de las variedades que mas se adapten á la localidad.

La parte superior de la balsa y márgenes, deberá formar una embocadura plantada asimismo de árboles ó arbustos adecuados, cañas, anticipando todo lo posible por siembras ó plantacion inteligente la aparicion de la espadaña, el carrizo y demas plantas acuáticas que aseguran las márgenes y escarpas de la balsa ó canal bañadas por las aguas.

Si los sitios en que se desea recoger el agua fuesen planos ó de poca inclinacion, donde no hay fuente ni arroyo que provea,

se escogerá un sitio de muchas confluencias, abierto ó no, el cual se renovará con el arado en toda la estension que quiera darse á la charca, que en todo caso valdrá mas que peque por estrecha y profunda que por ancha y somera. La tierra removida con el arado se estrae á las orillas á medida que se va moviendo, y se continúa pasando y repasando hasta haber profundizado en el fondo tres ó cuatro varas, formando el todo una gran cuenca ó vena.

Si la balsa tuviere mas de cincuenta varas á lo ancho, podrá formarse en el centro alguna ó algunas isletas de 15 á 20 pies á lo largo, por 10 ó 12 de ancho, de modo que haya de una á otra y á las orillas, unos 80 ó 90 pies, con sus taludes para plantarlas de árboles de ribera y plantas acuaticas. En estos casos se profundizará en el centro de los canales que forman las diversas secciones de la charca. Las orillas se plantarán asimismo, dándoles un ensanche en proporcion inversa á la inclinacion del terreno, sin temer alguna exageracion; en la inteligencia de que no puede darse, al terreno así ocupado, destino que le iguale en utilidad.

Además de los objetos indicados, ya por sí bastante atendibles, tienen estas plantaciones el de dar sombras y cortar los aires que producen tantas pérdidas por la evaporacion; mantener las aguas vivas y disminuir la accion morbífica de las emanaciones propias de estos sitios, que las raices y las hojas mismas toman para sí.

Preparado el fondo con el arado, se iguala y se apisona con proligidad; se cubre todo con una capa como de medio pie de tierra arcillosa ó buena tierra franca, á que se añade ceniza, cuanta se pueda, y boñiga de vacas reciente; se echa agua como para hacer barro, y se meten vacas, caballerías ó cerdos, á fin de que lo batan y rehuelen hasta hacer un barro pegajoso que se tiende con la regularidad posible. Esto constituye un fondo impermeable y de duracion indefinida que el cieno y posos naturales de las aguas fortalecen y plastizan para siempre.

Pocos seran los casos en que no haya necesidad de hacer alguna obra de sosten, presa ó dique, llámese como se quiera, ya para cerrar el paso á las aguas, ya para fortificar un punto débil y evitar roturas y escapes mas ó menos abundantes y perjudiciales, que conviene prevenir, tanto mas, cuanto sean de mas monta los intereses que se fian á la existencia permanente de las aguas que se recogen. Las isletas y márgenes todas de la balsa, necesitarán tambien casi siempre algunas obras de esta clase para tener firmeza, para dar curso á las aguas, para evitar roturas en tiempo de fuertes aguaceros, y para que las aguas se descarguen de los materiales gruesos que á las veces arrastran y con el tiempo

vendrían á cegar el vaso, obligando á mondas frecuentes doblemente costosas por poco productivas.

OBRAS HIDRAULICAS ECONOMICAS.

Dado el sitio, que puede decirse eje de la corriente ó punto de gravitacion de las aguas, que lo es el marcado por la corriente del arroyo ó arroyada, ábrese una ancha zanja hasta alcanzar una vara mas que el fondo de la balsa ya formada, si antes no se encontrase el suelo firme, y cabando sobre este lo preciso para tomar el conveniente asiento. En los costados de la zanja se formará un ensanche semicircular, de la parte inferior, de dos varas al menos de diámetro, y en el eje mismo de la corriente y de la parte superior, otro de duplicadas dimensiones; uno* y otros media vara mas profundos que el cimientto. Perpendicular á la rotonda del centro, ábrese otra nueva zanja de hasta doce ó catorce pies de larga, que concluye en ancha cola de milano profunda, como hemos dicho de los testers, cuidando que las paredes estén verticales.

Estas excavaciones se rellenan de guija partida del arroyo mismo, en pedazos poco mayores que el puño, ó de piedra silico-calcareá, si la hubiese á mano, tambien partida, por capas de un pie de grueso á lo mas, sobre la que se vierte una mezcla clara por partes iguales de cal, fuerte arcilla requemada y arena viva, que se va apisonando á fin de que no queden intersticios, llevando la obra por igual hasta sacarla á la superficie. Si hubiese á mano buenos bancos de pizarra ó piedra schistosa, se formará una presa en la forma ordinaria.

Cuando sacada á la superficie se formarán cestones, clavando en el suelo fuertes estacas de cualquiera madera, que se cogen entre sí por ramas ó bardasca de cualquiera clase, los cuales se llenan de guija y barro simplemente, formando un suelo artificial y dejando marcada la zanja, como hemos dicho, para continuar su vaciado hasta darle la altura apetecida.

Los cestos ó gaviones dichos no tendrán mas de una vara de diámetro, una y media de altura, y si fuere preciso levantar todavía mas sobre ellos se fijarán en el centro, á medida que se van llenando las estacas para la formacion de otros nuevos, á fin de que relleno los intersticios de los inferiores y gravitando sobre las junturas, resulte la travazon ó enlace que dá á toda obra de construccion la cohesion y homogeneidad que hacen su fortaleza.

Levantada la presa en la forma dicha, con los gaviones si ha habido necesidad, ó sin ellos, pero cuidando siempre de que

esta obra quede empotrada y cubierta en toda su estension , se planta sobre ella , y los taludes, junco y espadaña a la parte interior, junco, mimbreras y ajuncia en la parte posterior, y toda clase de refuerzos de esta clase en el pie para que sirvan de batiente á las aguas y escurran sin socavar el cimiento.

Las isletas centrales se constituyen asimismo por medio de gaviones en talud que se cubren de tierra para hacer sobre ellos las plantaciones que han de dar consistencia, firmeza, utilidad y belleza á las charcas, que una vez llenas, conservarán sus aguas puras, frescas y tan saludables como productivas, sobre todo, cuando estuvieren surtidas por alguna fuente ó arroyo, pues se poblarán de aves acuáticas de diferentes clases de pescados, cangrejos, tortugas, sanguijuelas, y caza, segun las circunstancias.

ALGIBES O CISTERNAS.

Pocos son los sitios fuera de las serranias, en donde haya agua bastante para escusar los medios artificiales de procurársela de tan buena calidad y con la ubiquidad que la reclaman las necesidades y la comodidad pública.

Varias causas, sin embargo, han retraído hasta ahora de recurrir á arbitrio tan precioso como sencillo, para subvenir á una de las primeras necesidades de la vida, y son, entre otras, el costo de su construccion, la calidad de los materiales, la falta de direccion en la obra misma, si ha de llenar las condiciones requeridas.

A todas ellas nos parece que obvia la instruccion que sobre el particular comprende este artículo, hacia el cual llamamos la atencion de los hacendados á quienes interesa, y de las municipalidades encargadas de procurar á los pueblos los beneficios y comodidades posibles. Hay pocas mayores que la de tener á lo largo de los caminos y en los diversos pagos, una fuente habilitada ó un depósito de agua saludable, donde el transeunte y el labrador puedan refrigerarse con comodidad y dar de beber á sus ganados de labor cuando mas no sea posible.

Escógese al efecto un sitio á donde por medio de pequeñas regaderas se pueda hacer confluir el agua llovediza de los alrededores, y sobre él se traza el plan de la obra que se requiere. La forma ha de ser un cuadrilátero de mas ó menos estension, pero nunca debe tener una cabidad cúbica menos de 850 toneladas de embarque, ó sean 60 ó 70,000 arrobas de agua, provision muy suficiente para abastar á las necesidades de 2,000 personas, desde junio á setiembre inclusive, en que por punto general deben es-

tar cerrados los surtidores por la mala calidad de las aguas de tormenta.

Un vaso para esa cantidad resulta de un espacio cuadrilátero de 36 pies por 27, y por 24 contando con las pérdidas naturales.

Así, pues, deben abrirse las zanjas que limiten este espacio, hasta 28 pies de profundidad, formando en las esquinas un recodo circular, saliente adentro y afuera una media vara para servir de estribo y refuerzo a toda la obra. A dos pies y medio del fondo se marca una subida, ó se hace una ranura hacia la parte interior, de un pie y medio de profundidad, que ha de marcar el fondo del aligibe. En el centro de los testeros se marca asimismo una ranura de alto á bajo, de un solo pie á uno y otro lado, y en los costados ó tirantes otras dos á iguales distancias entre sí, y de las esquinas; lo cual da por resultado dividir el espacio en tres compartimentos á lo largo y dos á lo ancho.

Frente por frente de cada uno, en el punto mismo que se cruzarian las cuerdas tendidas, se abre un pozo de la misma profundidad, y de una vara en cuadro, en el que se hacen las mismas ranuras en torno que hemos dicho para las zanjas, y con idéntico fin, cuidando de que todas las paredes queden perfectamente verticales ó á plomo.

Abiertas las zanjas, se apisona prolijamente el fondo, y se enlucen las paredes con una llana y agua, de modo que queden perfectamente lisas. Cuando ya hecho, se vacian de la manera siguiente: se tienen guijarros de río ó piedra sílico-calcareá, rota á martillo en pedazos como el puño, y de ahí abajo, así como también una mezcla muy bien batida, y clara mas que espesa, de cal fuerte y recién apagada, de arena viva, tierra arcillosa requemada, ó cascajo muy menudo de alfarería, á que se añaden cinco ó seis espuelas de cenizas vivas y tamizadas por cada ciento de arena, cuanto baste de todo para la obra que se ha de hacer, y que en el caso propuesto son unos seiscientos carros de piedra, doscientas fanegas de cal, sesenta cargos de arena, otros tantos de tierra arcillosa, y como unas cien cargas de carrasca, sarmientos, ciñiglos ó zarzas, en la inteligencia de que cuanto mas alcalinas sean las cenizas, tanto mas valen para el caso.

Echase de la piedra una capa como de medio pie, y se le echa mezcla que la cubra bien, y sobre esta, sin dar lugar á que se endurezca, se echa nueva piedra, nueva mezcla y así sucesivamente. Si hubiese que interrumpir la tarea, se dejará siempre la piedra cubriendo, de modo que al empezar de nuevo haya que echar mezcla. De esta no se hará mas que la precisa para ir

cubriendo la obra, á fin de que la cal se carbonate lo menos posible fuera de la obra, pues de esta reaccion química entre los materiales resulta su cualidad hidrófuga, que es la que se busca.

La obra se llevará toda por igual, poniendo al efecto el número de operarios que sea preciso, y á cada vara que adelante se dejará descansar, á fin de que se recalque y tome el conveniente asiento. Si la mezcla estuviese bien hecha, bastan para ello diez ó doce horas, durante las cuales tomará la consistencia necesaria para aguantar el nuevo peso. Cuando se haya secado la obra, constituirá un almendrado compacto como una piedra, é impermeable é hidrófugo cual conviene.

Al llegar á una vara de la superficie, se dará á las zanjás un ensanche de 18 á 24 pulgadas hacia la parte de afuera, dejando marcadas las ranuras, y se seguirá vaciando como llevamos dicho.

Sacada toda la obra á la superficie, se deja á la parte interior un hueco que ha de servir para fijar el arranque de la bóveda como un pie y medio, y dos en los estribos, dejando en sitios convenientes unas boquillas ó agujeros apaisados de dos pies á lo largo y uno de alto del lado superior, para recibir las aguas, y otro de un solo pie cuadrado para verter las sobrantes á la parte inferior. En el sitio que mas cómodo parezca se dejará marcada una ventana ó brocal para el servicio del público y la monda del depósito mismo.

El resto se levanta una vara, y media mas ó dos pies los machones, ya sea que se quiera cubrir con una techumbre, ó cerrarla con una simple cerca, para evitar los daños de los mal intencionados ó de las gentes irreflexivas.

Así las cosas, se rellena el cerco de tierra, que se va apisonando, dejando en descubierto los arranques laterales y los machones centrales que deben quedar unidos entre si por arcos maestros de 18 pulgadas de espesor, formados por buen ladrillo recocido y el cemento indicado, prolijamente batido, dejando ademas los arranques naturales que resultan de la obra de mampostería.

Hechos los arcos, se vacian los intermedios con la misma mezcla y materiales que han servido para las zanjás, si no se prefiere continuar toda la bóveda á cierre de ladrillo.

Quando bien sentada la obra, se empezara á desocupar el aljibe ó cisterna, cavando con alcotana al principio, hasta dejar la bóveda ó techo al aire, aumentando gente á medida que se va proporcionando espacio, hasta llegar al fondo marcado por el vaciado. Ya allí, se escava todavía pie y medio, se iguala y apisona prolijamente, se pone tierra arcillosa en pequeñas ca-

pas, la que se humedece convenientemente en toda la superficie para formar un barro pegajoso y bien trabado, que se huella y rehuela con mucha proligidad, y se tiende cuando se tiene a la altura del fondo marcado. Déjase reposar y afirmar, se tiende y se enlucé con llana, y se vacía en seguida el fondo con guija menuda y la mezcla consabida, llevándolo por igual, hasta cubrir bien las marcas primitivas. Hecho así el fondo y oreado, se echa otra nueva capa de un medio pie de tierra arcillosa, á que se añade boñiga de vaca reciente y ceniza; se humedece, se rehuela y se tiende. Una vez seco este nuevo piso, se echa otra nueva capa de guija menuda y arena, como de medio pie.

Concluida la parte interior de la obra, se cubre la bóveda con tierra que se va apisonando hasta poder formar un plano inclinado, sobre el que se hace un empedrado ordinario, cogido y sujeto con mezcla de la dicha, bien clara, y quedará una obra sempiterna, á que no hay que tocar mas que para mondarla de tiempo en tiempo:

FUENTES ARTIFICIALES.

Dado el depósito de agua natural ó artificial de donde conducirla, hácese un pozo de poca profundidad, que se reviste de la manera dicha, dejando paso espedito á los surtidores. Al nivel del fondo se abre una zanja, que viene á terminar en el sitio donde se quiere construir la fuente. Esta zanja se hace continua ó á trozos, como mas cómodo sea, cuidando de que tenga una inclinación de medio por ciento y nunca mas, porque con ella las aguas tienen ya una corriente rápida y suficiente. Hecha la zanja, se le forma un suelo como de un pie y medio de guija que se coge con mezcla como la que hemos dicho para los albiges. Sobre esta cama se van tendiendo, bien arcaduces de barro que se empalman unos con otros simplemente, ó bien cuartoncillos de madera formando una canal, y bien unidos con clavos y emboquillados para empalmar, dejándolos cubiertos con una capa de mezcla y guija menuda de un pie y medio, de modo que queden perfectamente empotrados.

Estas canales, si son de madera, deberán haberse pasado y repasado al tiempo de hacerlas, con un hierro candente, de modo que quede la madera perfectamente carbonizada á fin de que den las aguas mas puras.

En el punto de desemboque ó en que se haya de levantar la fuente, se hará una pequeña obra de mampostería, y á la altura requerida se construirá una pila en que venga á verter el surti-

dor. Para su uso, se pondrán las boquillas ó caños que convenga, siendo proporcionadas al surtidor, es decir, una tercera parte de espediente menos que el calculado, porque la presión supe a la estrechez del orificio. Si la fuente provisora, manantial ó depósito, es suficiente en todo tiempo, dégesela correr libremente: mas si fuere escaso, póngase a las boquillas grifo para no gastar inútilmente un recurso tan precioso.

El pozo ó surtidor póngase en relación con el acueducto por el fondo, y este llénese de una capa de carbon grueso de encina, sujeto por otras de cascajo de río grueso, en disminución hasta quedar cubierto por una capa de arena gruesa y bien lavada que a su vez lo quedará por otra de menudo cascajo de alfarería, que formará el fondo visible del pozo. Este deberá quedar cubierto por el agua a una vara de profundidad, cuidando de limpiarlo cuando sea preciso, hasta llegar a la arena gruesa ó piñon.

El agua, conducida de este modo, resultará siempre pura, fresca y saludable; la cañería será de duración indefinida, sin escapes sensibles y conservará la pureza y frescura del agua, si corre a una vara siquiera de la superficie.

Si por el mucho desnivel del terreno las zanjas debieran correr demasiado someras, se construirán de trecho en trecho, según las indicaciones del terreno, pozos ó registros que vienen a ser la reproducción del primitivo. En estos sitios se puede sacar sin inconveniente alguna cantidad de agua, permitiéndolo el surtidor principal, lo cual quiere decir, que en vez de una se tendrán dos fuentes.

Por punto general, siempre convendrá mas duplicarlas dentro ó a las inmediaciones de la población, y utilizar las sobrantes para formar una buena alameda que sirva de paseo, un buen lavadero público y vender los sobrantes para el cultivo de las huertas, jardines ó vergeles de la población.

CONSERVACION DE LOS GRANOS Y SEMILLAS.

En lo general, todas son de fácil conservación por su aridez ó falta de humedad sensible. Pero las cualidades propias de las sustancias orgánicas, predominan en ellas hasta el punto de que, un descuido, el aire ambiente, la mala disposición de los almacenes ó sitios de conservación, bastan para hacerlas experimentar alteraciones muy sensibles, que las hacen perder mucho de su mérito comercial, de sus cualidades alimenticias, y aun vegetativas.

Poco basta para que las pérdidas avancen a mucho mas, como todos saben, y así no intistiremos en la importancia de un método

apropiado de conservacion, aplicable á grandes masas, y por decirlo de una vez, económico.

Recogidos los granos en buena sazon, bien limpios y secos, se pondrán en el granero, que debe ser seco, ventilado, fresco y medianamente alumbrado, levantado sobre el nivel del suelo una vara siquiera, con su esposicion principal al oriente, y con luces al norte y sud, apartado en cuanto posible de muladares y focos de emanaciones húmedas, pantanos, callejuelas estrechas, etc.

Déjanse amontonados en la forma ordinaria, hasta el mes de noviembre ó diciembre, removiéndolos con alguna frecuencia, para mantenerlos limpios y evitar que se recalienten. Entretanto se habrá formado en sitio conveniente del mismo granero, un bastidor ó esqueleto de cajon, proporcionado á la cantidad de semillas que quieran guardarse, con cuartones cogidos entre sí á media madera y enlazados por traviesas en el centro, de modo que formen un fuerte entramado. Cúbrese por la parte interior con esteras de esparto, de paja, de centeno, de anea ó mimbres entretegidos por el órden mismo que dejamos indicado para formar las paredes del cajon, reforzandolo y asegurándolo por la parte interior, con listones ligeramente clavados. Esto dará por resultado un hueco contra las paredes, el cual se rellena de arena y ceniza mezclada. Y para que por la parte anterior resulte un hueco de la misma clase, hácese enlazado con el interior, un nuevo bastidor, que se cubre del mismo modo, con estera, para rellenarlo asimismo de arena y ceniza mezcladas, secas y frescas, y por fin, se cubren, echandole un medio pie de arena y ceniza. A este granero se le deja en el centro una portezuela que ajuste perfectamente, la cual tambien está embutida de arena y ceniza, para sacar el grano cuando sea preciso.

Si el trigo fué criado en buen año, y lo mismo las demas semillas; si se encerró bien seco y fresco, y se ventiló convenientemente antes de almacenarlo, pasarán años y mas años, y los granos se encontrarán en el mismo ser y estado que cuando se pusieron, con su peso, con su facultad germinativa, con su frescura, con todas sus buenas cualidades.

Si los graneros fuesen húmedos, se formará una cama con arena, ceniza y carbon menudo como de un pié de alta, se cubrirá con un tegido de los dichos, y se echará el trigo encima. Si los graneros fuesen sospechosos de infeccion anterior de gorgojo, palomilla ó ratones, se quemará azufre en cazuelas vidriadas, cerrando las ventanas, y no entrando en los graneros sin haberlos tenido oreándose media hora por lo menos, para que se disipen los vapores sulfurosos. En ningun caso se entrará con luz

artificial. Despues de azufrado, se quemará asimismo en cazuelas, betun asfáltico, especie de brea resultante de la fabricacion del gas con carbon mineral: las ratoneras se rellenarán de una mezcla un poco clara ó suelta de cal viva, arena, ceniza, y particulas de carbon, que hacen un cimento impermeable é inatacable por el diente y uña de estos zapadores importunos.

La razon de este procedimiento estriba en que, por este medio se evita toda evaporacion, toda humedad, el contacto del aire atmosférico y la oxigenacion lenta de la pelicula. La exuberancia del acido carbónico de que estan llenos los intersticios de las moléculas integrantes del montón, forma un medio asfixiante para todo vicho. Una prueba de esto la tenemos aun en menos buenas condiciones, en lo que á cada paso sucede. Dérribase una casa, hácense escavaciones profundas, y de la tierra aquella resultan plantas desconocidas, que proceden de las semillas enteradas desde siglos, pero que sustraídas á la accion de los agentes de los naturales han vivido, han conservado sus facultades germinativas, es decir, todas sus buenas cualidades compendiadas, por decirlo así, en este poder. Así es como en años recientes se han reproducido semillas de trigo, estraídas de escavaciones, en que la presencia de objetos bien definidos, hace subir su antigüedad a los primitivos tiempos de la historia. Asi es como los mismos granos se conservan en los silos, y por fin, autoriza á creerlo, la conservacion de sustancias animales y masas vegetales, pulposas, mucho mas, infinitamente mas putrescibles. La teoria confirmada por la esperiencia, da á este resultado todos los caractéres de la evidencia. A nosotros en esto no nos cabe otra gloria que la de hacer una aplicacion, é indicar un procedimiento económico y racional, para obtener el resultado apetecido.

Entre otras ventajas tiene la inmensa de conservar los granos sin polvo, libertarlos de toda suciedad, de los ratones é insectos para quienes es impenetrable el relleno de arena y ceniza que los circunda: exime de todo cuidado de conservacion, y por fin, permite el aprovechamiento de mucho espacio, tanto, que cuadriplica el que actualmente se ocupa con una cantidad determinada. No es esta pequeña ventaja, para ser omitida, y esto lo saben muy bien los labradores.

SECCION INDUSTRIAL.

INDUSTRIAS CASERAS.

Lechería.

La ganadería es según los sabios agrónomos de los países mas adelantados, uno de los puntos cardinales de la agricultura; porque sin abonos no hay cultivo beneficioso, ni industria rural propiamente dicha.

Mas si por los abonos son los ganados una necesidad de la agricultura, por sus productos inmediatos pueden ser un objeto atendible de especulación, y unidos a los abonos, el mejor elemento de prosperidad para una labranza.

La leche es uno de sus productos inmediatos mas pingües, pues una oveja, a que sin perjuicio de la cria y del vellon se le pueden sacar sesenta cuartillos de leche desde abril a mediados de julio, da 12 libras de queso de excelente calidad, aparte del suero y requeson, que contribuyen al mantenimiento de toda la familia, al sosten de un corral bien poblado y de una pocilga numerosa, que con sus productos contribuyen potentísimamente al buen arreglo de una casa.

Las cabras dan leche esquisita en mucha mayor abundancia; ventajosa, sobre todo, donde hay una poblacion algo considerable en que venderla. Pero en todo caso se puede hacer muy buen queso con la crema, quedando la leche muy cargada de requeson y caseo, excelentes para la familia y para la pitanza de los animales domésticos y la volatería del corral.

Las vacas dan el queso mas fino que las ovejas y las cabras, y si bien se necesita triple y cuádruple cantidad, a causa de la mayor proporcion del suero a los demás principios inmediatos de la leche; en cambio la dan en proporcion cuarenta y sesenta veces mayor, á poco que ellas sean castizas, y por decirlo de una vez LECHERAS. El caseo es mas fino, como mas diluido, y la proporcion de la manteca y azúcar al caseo, es doble por lo menos que en la de ovejas y triple que en la de cabras.

Bien se entendera despues de esto la diferencia que hay entre leches y leches y quesos y quesos. Y considerando que todas son productos inmediatos y secreciones ordinarias, la diversa calidad de la leche de animales de una misma especie, será el re-

sultado de la mejor ó peor calidad de los pastos y aguas de que proceden.

En vista de todo, el interés del ganadero, que quiere aprovechar la leche, está en proveer inteligentemente al cuidado y mantenimiento de los animales que destina á este género de esquilmo ó aprovechamiento.

Pero aunque no es esto de lo que aquí debemos ocuparnos inmediatamente, nos ha parecido oportuno indicarlo por presentar el lado económico de la cuestion, que en materia de industria, es la primera de todas las consideraciones. Por la misma razon nos permitiremos una brevísima demostracion.

Una oveja, hemos dicho, que puede dar en la temporada de primavera y principio de verano doce libras de queso de excelente calidad, sin perjuicio de sus otros productos. Mas el queso regularmente confeccionado, se vende al sacador á tres reales por lo menos la libra, que hacen treinta y seis reales. Diga ahora el ganadero si treinta y seis reales por cabeza dan ó no de sí para mejorar el trato de su rebaño y pagar ampliamente los gastos de la elaboracion. Supuesto que no los pagaran, tendria aun en su beneficio el aumento proporcionado de abonos, tanto sólidos como líquidos; porque una cantidad dada de leche, supone cuatro veces mas comida que la ordinaria, y triple cantidad de bebida que lo que representa. Unase á esto la incalculable, aunque poco apreciada ventaja de tener útilmente ocupada á su familia y algunos de fuera de ella, lo cual supone útiles consumos, y despues de todo, un grande aumento de bienestar y de moralidad.

Pues la cabra produce el duplo al menos en queso de nata, y la vaca doce veces en queso de crema, que tienen ambos duplo valor. De modo que la cabra habrá producido 144, y la vaca 864 reales. Agréguese á esto lo que economiza en pan y cebo por el requeson y el suero dispensados á la familia, á la volateria y en la pocilga, y bien se podrá hacer subir á 50 rs. el producto de una oveja, á 200 el de una cabra, y á 1,100 el de una vaca, sin que sean las unas ni las otras de calidad superior, ni tratadas con exagerado esmero.

Ahora bien; el secreto de ese portentoso resultado, que potencialmente equivale al duplo de las utilidades actuales de la agricultura, depende de la buena elaboracion del queso de que vamos á hablar en los párrafos siguientes.

Fabricacion del queso.

Puesto que la leche sea buena, por serlo los animales en primer lugar, y los pastos luego, ó que la falta de estos se supla

hasta cierto punto con el pienso ó forrages que se les suministran; el queso será mejor ó peor, y mas ó menos económico, segun sea la elaboracion, y esta se haga en grandes ó pequeñas cantidades.

A las grandes cantidades de leche y al esmero en la elaboracion deben su gran calidad y estima los quesos de Gruyere, de Wurtemberg, de algunos puntos de Babiera, los del Jura y los Vosges, casi todos conocidos con el nombre de Gruyere. Los de Holanda, los de Gloucester de Cheshire y el Parmesano aventajan al de Gruyere por otros conceptos.

Los primeros, y sobre todo, los del Jura, que aventajan en bondad a todos los de su clase, se elaboran en lo que nosotros llamaremos LECHERIAS COMUNALES, y en el pais se conocen por *fruitieres*, a donde todos los vecinos ó los asociados llevan á horas convenidas el producto diario de su ganado. Se mete el pesallicor para saber que no hay fraude, se mide y se pone en la tarja de la lecheria y en la del sócio la señal que marca la cantidad aportada cada dia.

El director de la lecheria es un hombre hábil en las manipulaciones, y ademas tiene auxiliares espertos, utensilios y local acomodados.

El queso se elabora, y como es conocida la cantidad que dá la leche en diferentes circunstancias, recoge cada uno el suyo, deducida la parte convenida para gastos de elaboracion, etc., ó bien se vende en globo, con ciertas formalidades, y cada uno recoge la parte que le corresponde.

Gracias á este sistema sencillísimo de asociacion, porque es precisa la asociacion donde se quiera economia y perfeccion; el queso de Gruyere es conocido en todo el mundo, estimado y pagado por todas las gentes de gusto, y constituye una gran industria en aquellas regiones, y muy principalmente en el Jura, donde no se fabrica de otra manera.

Esto entendido, vamos á decir cómo se elaboran los quesos mas famosos del mundo; y dado que no todas las leches pueden dar queso de igual calidad, siempre tendremos que imitando los procedimientos y cuidados que á aquellos los hacen tan apreciables, se obtendra de cada leche y en cada localidad lo mejor posible, y quien sabe si aventajandolos en unos conceptos, aun cuando en otros no les lleguen.

Elaboracion del queso de Gruyere.

El queso elaborado en Suiza y en Gruyere mismo es amarillento, todo lleno de pequeños ojos que lo están de agua salada.

El del Jura es mas blanco , de pasta mas unida , y los ojos que tiene, son bastante mayores. Por lo demás , está menos cargado de sal , es menos pesado para digerirse , y tiene un gusto mas delicado.

Por la noche se saca la crema de la leche que se ha ordeñado en la misma tarde , y se mezcla á la que se ordeña por la mañana sin removerla demasiado.

Pónese toda en un gran perol á fuego lento , hasta que la leche se ha calentado á 28 grados del centigrado , poco mas ó menos: se le pone el cuajo preciso , y cuando la leche se ha cuajado completamente , lo que sucede á poco tiempo , se retira del fuego.

Estrañense como las cuatro quintas partes del suero y se rompe la cuajada en menudos pedazos , para que empape el suero que queda. Para que esta mezcla se haga mas completa , se opera con un palo herizon , es decir , cruzado por otros en todas direcciones , de una cuarta ó un pie de largos , y despues se vuelve á colocar la mezcla al fuego. El calor esta vez ha de llegar á 42 grados del centigrado , removiendo continuamente , á fin de evitar que se tueste lo del fondo ó no se caliente toda la masa por igual.

Cuando esta masa , que podria decirse papilla , adquiere un color amarillento y una consistencia gelatinosa , se reune toda la parte sólida á una de las paredes de la caldera ó perol , y se sustrae por medio de un paño , que se hace pasar por el fondo con la posible limpieza. Entonces se retuerce con la tela para exprimirlo y se coloca en la prensa ó empremiso , envuelta por supuesto en la tela ó paño. Dos ó tres horas despues se muda el paño ; se sala la masa con sal molturada , y se coloca de nuevo en el empremiso por otras cuantas horas , al cabo de las cuales se pone paño nuevo , se vuelve á salar y prensar hasta que no dé una gota de suero. En los dias siguientes se repite la misma operacion durante 24 ó 30 dias hasta que el queso ha tomado la debida consistencia , á cuyo efecto se va apretando tambien la prensa.

A poco , el queso se reblandece un poco por efecto de la sal , y en este estado se le lleva al depósito de refinacion , que es una bodega ó gran cámara fresca , pero no húmeda , donde sin mas que estos , adquiere el punto ó sazon que podríamos llamar de venta.

Los quesos de Gruyere son en general de 40 á 50 libras de peso , de unas 24 pulgadas de diametro por 4 ó 4 1/2 de altos. Son y se tienen por un manjar sano , nutritivo y digestivo en su mo grado , no comiendo con esceso.

Elaboracion del queso de Holanda, comunmente llamado de bola.

Este queso es el mas generalizado á causa de su mucha duracion y buen gusto. Asi es que constituye un gran ramo de comercio, entre la gente de mar principalmente: privilegio que ningun otro ha alcanzado hasta ahora en tanto grado, por lo menos.

Su elaboracion es sencilla. Se hace cuajar la leche y se la amasa y exprime para sustraerla todo el suero, y se pone en formas circulares de fondo y cubiertas redondas, todas llenas de pequeños agujeros. Al someterlos de nuevo á la presion se los coloca en formas algo mas pequeñas y así sucesivamente hasta que ha dado todo el suero, y entonces se sala.

Cuando han adquirido la debida consistencia se les sumerge en salmuera por espacio de tres ó cuatro horas, envueltos ó no en paños á propósito. Al sacarlos del baño, se les espolvorea perfectamente con sal molturada y se los coloca en la prensa: dáselos cada dia un nuevo baño en salmuera y se los espolvorea como la vez primera, hasta que hayan adquirido la dureza ó consistencia que se desea. Llegado este caso, se les quita la costra de sal y salmuera que han tomado y se lavan con suero; despues de lo cual se llevan al depósito de refinacion, donde se colocan en tablas al aire, dandoles vuelta todos los dias, hasta que hayan adquirido la sazón comercial.

Como advertencia general téngase entendido, que la dosis de cuajo debe ser algo fuerte á fin de lograr una coagulacion pronta, porque de otro modo seria incompleta: los grumos de caseo no tendrian la suficiente plasticidad y la manteca quedaria parte en el suero, ó se correria con él al tiempo de prensarlo, con grave detrimento de su buena calidad.

En tanto no se exagere la importancia del cuajo y en tal concepto se prodigue; porque si fuera con esceso, lo alteraria muy pronto y le quitaria mucho de sus buenas cualidades alimenticias y por consecuencia comerciales.

Elaboracion de los quesos de Gloucester y Cheshire.

El Gloucester debe hacerse con leche recién ordeñada, y conservar en cuanto sea posible su calor natural, pues cuando se emplea de otra manera, pierde algo de su mérito reconocido.

Una vez cuajada la leche, se la amasa con proligidad y se coloca en un empemiso guarnecido de una fuerte tela bastante grande para que la envuelva bien, y cuidando de amasar al paso

que se va llenando la forma. La cuajada ó masa deberá rebasar la forma dos pulgadas próximamente, á fin de que al tiempo de ponerlo en prensa no se abata demasiado, quedando poco oprimida porque en este caso se alteraria con mucha facilidad.

En este estado se le lleva á la prensa, dejándolo durante dos horas, al cabo de las cuales se le muda el paño y da la vuelta, colocándolo de nuevo en prensa durante ocho ó diez horas. Al cabo de ellas, se les da de nuevo la vuelta y echa sal como dejamos dicho, poniéndolo nuevamente en prensa durante otras doce ó catorce. Si terminadas estas operaciones hubiera rebabado la masa el empemiso, agugereado por supuesto para que el suero corra libremente, se recortara y tendrá el queso por hecho y dispuesto para pasar á la refinación, que es lo mismo que para el de bola, y cuidando de darle todos los días una vuelta para que se cree por igual.

Para dar á este queso el color amarillo que le distingue, se echa en la leche antes del cuajo un poco de annato, pulverizado y desleído en una poca de leche templada. El annato viene á ser un poco de cuajo de ternera nonnata.

El de Cheshire, cuyas piezas pasan á veces de cien libras, se hace del mismo modo: nunca mezclan la leche de dos sacas, salan la cuajada de una vez antes de ponerla en los moldes y colocan el queso en cuevas húmedas, pero cuidan de darle una vuelta por lo menos cada día.

Elaboracion del famoso Stilton, mas conocido por Parmesano.

Es el mas estimado de todos los quesos; se hace en piezas de ocho á doce libras, y cuando es bueno, se vende á muy subido precio.

Hé aquí como se elabora. A la leche de la mañana se le añade la crema de la saca anterior, y se le trabaja como el de Cheshire, solo que las formas son cuadradas de tamaño proporcionado á su peso y volumen. Tan luego como está en sazón, se le coloca en cajas cuadradas tambien, de forma y dimensiones idénticas á las de la pieza, sin lo cual se rompería y no adquiriría el olor y punto que le hacen tan estimado. Se le da la vuelta en las mismas cajas todos los días, y no se ponen al despacho hasta pasados dos años, siempre guardados en las mismas cajas. Su mejor calidad nos parece debida á la adición de la crema del día anterior, y su mucho precio al tiempo que queda en poder del fabricante.

Un buen cuajo.

Es imposible hacer buen queso sin un cuajo excelente, y tal se reputa entre personas muy entendidas la preparacion del siguiente.

Ocho cuartillos de agua potable y límpida á que se echan dos onzas de sal, hojas y flores de agabanzo ó rosál silvestre y aun botones de rosa, un palo de canela quebrantado, un poco de nuez moscada, dos ó otros clavos de especia, y otros dos ó tres granos de pimienta. Se pone á herbir hasta que haya mermado una cuarta parte. Se cuele á través de un paño y se deja enfriar, hasta el calor de la leche que se ordeña, en cuyo estado se echa sobre el cuajo verdadero ó sea el estómago de ternera lechal, añadiendo un limon cortado en pedazos. Déjese esta mezcla en infusion durante uno ó dos días, se vuelve á colar el líquido y se guarda en un frasco de tapon esmerilado. Esta preparacion dura en buen estado mas de un año, y muy corta cantidad de ella basta para cuajar la leche, dando al queso un aroma y gusto muy agradables, por lo mismo que apenas perceptibles.

ENEOLOGIA.

Una bebida saludable y barata para uso de las gentes del campo en el estio.

Nunca se recomendará bastante á los trabajadores del campo no beber agua pura, y sobre todo si está muy fresca, durante los trabajos penosos del estio. Y aun cuando para prevenir sus malos efectos bastan unas gotas de aguardiente, de vinagre ó de ácido sulfúrico; eso no obstante, vamos á dar la receta de una bebida de muy buen gusto, refrigerante, confortativa y económica, de que se hace uso en algunas escuelas practicas de agricultura de Francia.

Agua, 50 cántaras.

Melcocha, ó azúcar de infima calidad, 50 libras.

Flor de sauco, 5 onzas.

Flor de lúpulo, 2 onzas.

Bayas de enebro, 5 cuarterones.

Espíritu de vino, ó aguardiente rectificado de 28 grados al menos, 2 azumbres.

Se disuelve la melcocha en agua, y se pone todo en infusion durante 48 horas, en un tonel proporcionado, ó tinaja, que se deja destapada, removiéndolo dos ó tres veces durante ese tiempo.

En seguida se embotella, ó bien se deja en el tonel mismo, bien tapado, durante ocho dias al menos, despues de los cuales se puede beber, sacándolo por una espita á que se adapta un colador, para mas limpieza.

Fabricacion de la cerveza para los usos domésticos.

Nadie ignora que la cerveza es una bebida ligeramente alcohólica, acidula, de olor aromática, un tanto mucilaginosa y amarga; en vista de cuyas circunstancias se puede presumir que es confortativa, tónica, refrigerante y demulcente, á cuyas buenas cualidades debe el gusto con que se toma en todas partes, y muy principalmente, donde los buenos vinos de mesa escasean.

No es la moda ó el capricho lo que le ha hecho adquirir la voga que tiene; la cerveza, como el vino, el aguardiente, el tabaco, el café, té y otras bebidas ó cosas de que se hace tan extraordinario consumo, tienen una razon de existencia en las necesidades de la naturaleza humana, como lo ha probado el ilustre Liebig en varios pasages de sus obras inmortales. Es por tanto un buen servicio el que se hace al pueblo de los campos, enseñándoles á preparar esta bebida, que sino reemplaza al vino bajo unos conceptos, le aventaja en otros, y de todos modos, proporciona alguna variedad á los limitados placeres de las gentes del campo.

Preparacion de la cerveza.

Las materias primeras para la elaboracion de la cerveza son la *cebada*, el *lúpulo*, la *levadura* y la *cola de pescado*.

La cebada suministra, ademas de la *dextrina*, sustancia gomosa, las materias azoadas y algunas sales; la materia azucarada que debe trasformarse parcialmente en alcohol por la fermentacion vinosa.

El lúpulo debe dar al mosto el aroma y sabor amargo peculiares de la cerveza.

La levadura determina la fermentacion, y por fin, la cola de pescado tiene por objeto clarificar el liquido despues de pasada la fermentacion tumultuosa.

La cebada, como los demas ingredientes, tienen que sujetarse á operaciones preliminares, sin las cuales no se desenvuelven los principios que constituyen la bebida que se busca.

La cebada ha de convertirse en *malte*, haciéndola germinar en un monton sobre suelo limpio y en sitio abrigado. Al efecto se la humedece con una regadera de lluvias, removiéndola con la pala para que se moge por igual: al cabo de dos horas, se la vuelve a humedecer con agua templada, cuyo calor se aumenta, cuando á las seis horas siguientes se la vuelve á regar, deteniéndose cuando el agua corra del monton. En este estado se la deja descansar dos ó tres dias, segun el estado de la temperatura, ó mejor hasta que se la vea bien germinada.

Llegada á este punto, se la estiende y pone á secar en horno ó estufa, hasta que haya perdido la humedad completamente, y entonces se la pone en sacos poco llenos, donde se la remueve y estruja prolijamente, á fin de que suelte las radículas y gérmenes que habian brotado: se la acriba y aienta para dejarla perfectamente limpia, y se tiene el *malte* hecho, que ó se guarda ó se emplea en sus usos.

Tómase de este *malte* una cantidad de peso conocido, una fanega, por ejemplo, que pesara poco mas ó menos 50 libras, y se pone en una tina ó gran caldera, donde se tiene de tres á cuatro veces el peso de agua á la temperatura de 60 grados del termómetro Reaumur ó 75 del centigrado. Cuando bien empapada, se bracea ó se mueve con palas limpias, durante dos horas y media ó tres.

Pasadas estas, se deja descansar y se tiene una infusion en cuatro azumbres de agua, de dos á tres onzas de lúpulo, que se habrá echado con 10 ó 12 horas de anticipacion, estando el agua hirviendo, y dejándola apartada del fuego y tapada con un papel de estraza mojado, y sobre él la tapadera ordinaria de la vasija.

Esta infusion, elevada de nuevo a la temperatura que tenga el *malte* braceado, se vierte en él y se remueve durante diez ó doce minutos, á fin de que se mezcle perfectamente, despues de lo cual se lleva todo á una cuba de tamaño proporcionado, donde ha de fermentar.

Cuando el *malte* ha descendido á la temperatura de 15 grados Reaumur ó 20 del centigrado, se echan en la cuba dos onzas de levadura, á fin de que determine la fermentacion alcohólica.

En esta disposicion se deja la mezcla, hasta que la fermentacion tumultuosa ha cesado, y entonces se trasvasa á toneles ó cubetas de menor tamaño, estrayéndola por medio de una espita de madera. Una vez en los toneles, se deslie media libra de cola en cuatro ó seis azumbres de agua: se echa en ellos y se remueve como si se tratara de vino blanco, y se deja descansar durante 48 horas. Pasadas estas horas se embotella la cerbeza ó se va

sacando de los toneles para el uso; advirtiéndole que para hacerla espumosa se cerrarán los unos y las otras herméticamente, añadiendo si se quiere á cada botella un terron pequeño de azucar que determinará una nueva fermentacion y hará la bebida mas alcohólica y aromática, ó bien en los toneles algunas azumbres de un cocimiento concentrado de frutos azucarados, higos, pasas, arropo, melcocha, ó cosa parecida.

La composicion y fuerza de las cervezas varian en razon de las proporciones de malte y lúpulo empleados, asi como de la calidad de los ingredientes que deberán ser selectos, en cuanto sea posible.

Una fanega de cebada supone 50 azumbres de cerveza, y por consecuencia su costo natural es el siguiente

Cebada,	14
Preparacion.	6
Lúpulo.	10
Cola.	2
Fuego.	4
Otros gastos.	4
	40 rs.

Que en todo hacen ocho céntimos de real la azumbre, ó sean dos el cuartillo. De este modo se entenderá el gran producto de esta fabricacion, no obstante los derechos especiales que el fisco ha impuesto sobre esta industria, que aun puede obtener sus productos á menos precio. De los residuos se puede sacar todavía una cerveza inferior y de poca dura, pero que al fin no deja de tener algo de las cualidades indicadas. Estos mismos residuos lavados y secados hacen tambien su oficio en el gallinero ó en las pocilgas, por mas que sea alimento poco nutritivo.

Vino económico.

El vino es caro y cada dia tiene que serlo mas; la cerveza no deja de requerir cuidados y medios que no están al alcance de todos. Mas las bebidas alcohólicas, á condicion de no abusar, son preservativo de muchos males, sino fuesen una necesidad de la especie humana, segun lo indica la universalidad de su uso, aun entre las ordas salvajes, que se las procuran de diferentes clases.

Una bebida económica en sumo grado, inocente y agradable, que reuna muchas de las condiciones del vino, es un buen presente para tantos infelices á quienes su pobreza veda este placer,

sino fuese necesidad de la vida, que no poco contribuye á despuntar las flechas agudas de la desgracia.

Esto es á lo que aspiramos enseñando el modo de hacer una bebida que los campesinos ó paisanos rusos gastan en cantidades enormes y cada cual se procura para sí.

En una cubeta ó barril que haga de seis á siete cántaras ó arrobas de vino, se echan de 15 á 20 libras de harina de cebada, á que se añade un cuartillo de centeno ó trigo que se ha hecho germinar, como hemos dicho de la cebada, para hacer el malte. Viértese encima un cántaro de agua tibia, y se remueve la mezcla con alguna proligidad, como si se tratara de enjuagar el barril, que se coloca en sitio abrigado. De seis en seis horas se irá añadiendo otra arroba de agua tibia que se remueve como dejamos dicho, y cuando lleno se le dejará descansar durante veinte y cuatro horas. Pasadas estas, se introducirá por la boca ó agujero del tonel un palo limpio, con que se braceará la mezcla tres veces al día, con intervalos iguales poco mas ó menos durante ocho ó diez. Pasados estos se echarán cuatro o seis onzas de vayas de enebro quebrantadas y algunas puntas tiernas de pino, y se dejará durante otros ocho dias, al cabo de los cuales se estrae por medio de una espita colocada en el tercio inferior del barril, á fin de que no salgan las materias depositadas en el fondo.

El liquido turbio todavía, se pone en otro barril bien limpio y azufrado, donde se le deja fermentar y posar, para embotellarlo ó ponerlo en cantaros bien tapados, en los cuales, despues de algun tiempo, adquiere el sabor vinoso y las cualidades que se buscan. Las personas menos delicadas, escusan esta última oporacion, y lo dejan en el barril, de donde sacan á medida que lo necesitan.

Los residuos de esta mezcla, despues de secos, aprovechan mucho á los animales domésticos, y muy particularmente á los cerdos y gallinas.

El precio de esta bebida quizás no llegue á cuarto la azumbre, y sin embargo, es poco menos bueno que la cerveza. En la Rusia, que es donde mas se usa, tiene el nombre de *Kwas*.

Procedimiento sencillo para dar al vino comun, el aroma particular del de Burdeos.

Póngase en media azumbre de buen aguardiente de 28 grados, una libra de frambuesas y media onza de raiz de lirio de Florencia machacada: al cabo de quince dias añádase un cuartillo de agua. Esto hecho, se cuela y esprime con un paño fuerte y espeso antes de echarlo en el vino comun que se remueve ligeramente.

ARTE CULINARIO.

Conservacion de las carnes frescas.

No es la menor privacion para las gentes que viven en el campo ó en pequeñas poblaciones, la de las carnes frescas, sin las cuales no hay alimentacion completa.

Es hacerles un insigne servicio indicar un modo sencillo de conservarla por 8, 15 y 20 dias y hasta un mes, segun el tiempo y las condiciones del sitio en que se coloquen.

Tómase la carne fresca como deben venderla en la carniceria, enjúgase bien y se envuelve en un paño limpio y tupido que se enterrará en polvo de carbon en parage fresco ventilado y á poca luz.

Lo mismo puede hacerse con la caza y pesca, pero cuidando de destriparlas y rellenarlas de polvo de carbon, que se lava con proligidad cuando se han de consumir.

Otro procedimiento de conservacion.

El ácido hidroclórico—espíritu de sal,—diluïdo en ocho ó diez veces su peso de agua, es un medio tan económico como curioso para conservar las carnes frescas, durante muchos meses, en vasijas vidriadas y sitio fresco, cuidando de que el líquido cubra la carne.

Conservacion de las carnes saladas, tocino, chacinas, bacalao, etc.

No en todas partes hay buena dispensa, y á poco que la mejor esté espuesta a humedades por falta de luz y de ventilacion, ó a la accion de gases amoniacales, las carnes ó pescados salados se enrancian, toman tufo á húmedo, y se ponen en corrupcion.

En las mejores dispensas no podrá evitarse la desecacion y las diferentes alternativas de frio, calor y cambios en el estado higrométrico del aire ambiente. De estas alternativas resultan en las provisiones, cambios sensibles, que acaban por ponerlas en un estado de desecacion, que unido a la accion quimica del oxígeno atmosférico y del agua misma, las hacen desabridas, indigestas y de uso peligroso.

El modo de evitar estas alteraciones y consiguientes pérdidas, cuando se trata de las provisiones de una casa, es colocar las sustancias que quieren conservarse en tinajas de tamaño re-

gular, las cuales se tapan con un barreño, puchero ó cosa parecida que cierre bien, el cual se llena de agua que se muda y se limpia de tiempo en tiempo para que se mantenga pura y fresca.

Otro procedimiento.

Se cierra un espacio proporcionado á la cantidad de provisiones en un granero, despensa ú otro sitio bien acondicionado, donde capa por capa y sin que unas á otras piezas se toquen, se colocan de modo que estén por todas partes rodeadas de yeso reciente, frío, pero no hidratado. La pira misma se cubre luego de arena seca y fresca para evitar que el yeso se hidrate por su higroscopicidad natural.

Este es un medio muy sencillo y económico para la conservación de toda clase de carnes y pescados salados, que recomendamos á nuestros lectores, y les damos como un verdadero aguiñaldo de Navidad, seguros de que es una cosa buena, en toda la estension de la palabra.

Conservacion de la manteca.

Hé aquí otro artículo de economía doméstica que por falta de métodos ó medios racionales de conservacion, es prodigado fuera de tiempo, ó desperdiciado de una manera sensible, sin contar con lo mucho que de él se pierde.

Es sabido que la manteca se enrancia y adquiere malas cualidades, hasta el punto de hacerse inaprovechable y peligrosa. El contacto del aire atmosférico es la causa. Por eso sustrayéndola á su accion por medio de cubiertas membranosas, como son las vegigas, la tripa, etc.; la manteca se conserva durante mucho tiempo.

Pero estas cubiertas escasean; no dejan de ser costosas, y aparte del tiempo que ocupa el llenarlas, se necesita espacio donde colocarlas, y no siempre se tiene acomodado para el caso.

A las tripas propondríamos nosotros que se añadiesen, no que se prefiriesen, los cueros al pelo de la especie ovina que valen poco como mercadería, desecados con cal viva y bien sobados. En este estado se les satura de grasa ó aceite, se hacen unos zurrones que se llenande manteca como las vegigas y se depositan, sin que se toquen, entre arena bien lavada y fresca, cuya última capa se rocía con una lechada de cal para que forme una costra algo consistente si el depósito quiere guardarse mucho tiempo.

Si ni aun esto pudiera haberse, recúrrase á las ollas vidria-

das como de costumbre y llenas de manteca hasta el cuello y bien sentadas ó recalçadas, y despues rellenas como de costumbre, se acaba de llenarlas de agua fresca: se tapan con un pedazo de pellejo engrasado que se ata perfectamente. Asi las ollas, se enterran entre arena en sitio fresco, bodega, granero, dispensa, etc., y se sacará la manteca tan pura como el dia en que se colocó, aun despues de mucho tiempo.

Conservacion de los huevos y otros muchos articulos.

Los huevos, las naranjas, los melones y calabazas, y casi todos los frutos de cubierta carnosa ó cascara, de cubierta membranosa, lisa ó coriacea, despues que se han oreado bien para que resuden y pierdan su agua de vegetacion, se colocan entre arena bien lavada y fresca en sitio ventilado y sano, cuidando de que no se toquen, ó por capas de poco espesor si fueren muy menudos. Conservanse de este modo mucho tiempo, y la razon es que se impide la evaporacion ó pérdida de la humedad ó agua combinada, que se les tiene á una temperatura que no basta para la fermentacion intestina que altera su organizacion ó determina su germinacion.

Conservacion de la patata, y en general de los tubérculos, raices carnosas y bulbos alimenticios.

La patata constituye en muchas partes, y en casi todas las casas de los pobres, un elemento principal de la subsistencia humana. Donde menos desgraciados, es un suplemento cuya falta se hace muy sensible para todos, hasta el punto de determinar el alza de los demas articulos alimenticios.

Aunque en menor escala, son muy importantes los otros frutos indicados, y su abundancia, ya se dediquen al consumo humano, ya al cebo de los animales domésticos, no dejaria de influir mucho en el bienestar público.

Pero llega para todos la época del año propia á su germinacion, y la ténula antes alimenticia de sus células, sufre cierta descomposicion que la hace repugnante aun á los cerdos, tipo de fuerza digestiva y de omnivoridad, si asi puede decirse.

Impedir esa germinacion y la alteracion consiguiente á ella, es multiplicar esos articulos de subsistencia en tanta cantidad cuanta hoy se inutiliza, y en cuanto la seguridad de un aprovechamiento beneficioso influye en el aumento de su produccion.

Esto se consigue sustrayéndolas á la accion de la luz y del calor, que en ciertos grados determinan el movimiento vegetati.

vo de los gérmenes que tienen, y ademas, de la accion del aire y cambios de temperatura que determinan la evaporacion del agua de combinacion.

Asi, pues, si dejándolos resudar algun tiempo, si en el mes de noviembre la patata y los otros frutos despues de ocho ó quince dias de haber sido arrancados, y por lo que hace á los ajos y cebollas en cuanto se ha secado su bálago, en una palabra, cual se ofrecen en el mercado, se colocan por capas de poco espesor entre arena seca y fresca á que se ha mezclado una cuarta parte de polvo de carbon, á fin de que resulte una mezcla perfectamente negra; se habran llenado las condiciones requeridas.

La pira deberá estar rodeada de la misma materia en todas direcciones, en sitio seco, fresco y sano, y de este modo guardada se tendran de los indicados frutos un año y otro año sin pérdida sensible de sus buenas cualidades.

La fabricacion de la fécula de patata es á no dudarlo preferible en todos conceptos: pero esto ya es objeto de una industria aparte, de que nosotros no tenemos que ocuparnos en este almanaque.

REPOSTERIA.

Almendrados.

Tómese una libra de almendras dulces y una onza de amargas que se ponen á remojar en agua cociendo, durante 10 ó 12 minutos, para poderlas mondar bien. En seguida se echan en agua fria al paso que se van limpiando, y despues se enjugan y cortan en menudos pedacitos á lo largo.

Tómese una libra de azucar que se clarifica y cuece á punto de caramelo, y cuando empieza á tomar el color propio, se echan las almendras poco á poco, removiendo constantemente con una cuchara, retirándolas en seguida para evitar que el azucar se pase ó requeme la mezcla.

En este estado se unta bien con manteca un molde y se van echando lentamente y por igual las almendras ya preparadas, de modo que forme una pasta homogénea y bien unida. Hagase esta operacion con la posible ligereza á fin de que la azúcar no se enfrie, ó póngase á fuego muy lento para que conserve el calor, haciendo girar suavemente la pasta en el molde para que no se agarre, y cuando se viese cuajada á punto, viértase en una caja plato ó lo que sea, con papel blanco, y sírvase ó guarde.

Mazapan.

Macháquese una libra de almendras dulces agregando alguna que otra amarga, hasta reducirlo todo á pasta fina. Cuando hecho, se ponen dos onzas de azucar y dos cucharadas de agua al fuego, hasta que se liquide á punto de jarabe. Echense entonces las almendras y un cuarteron de marmelada ó perada de albaricoques, removiendo sin cesar la mezcla mientras está en el fuego.

Cuando la pasta se ha formado, se vierte sobre una mesa bien espolvoreada de azucar, se deja enfriar y se estiende en seguida con el rodillo. Córtase despues en pedazos á que se da con moldes la figura que se quiere, y se colocan sobre papel limpio para cocerlo en el horno á calor moderado, despues de haberles dado un baño ó barniz de clara de huevo bien batida y espolvoreándolo con azucar.

Compotas de membrillo.

Tómense tres, cuatro ó mas membrillos, y pónganse á cocer en agua pura, hasta que se reblandezcan. Ya cocidos se ponen en agua fria y parten en cuatro pedazos para quitarles la monda y corazon con limpieza. Pónese á hervir un cuarteron de azucar con otra tanta agua poco mas ó menos; se espuma, se clarifica, y cuando ha adquirido la consistencia de jarabe claro, se echan los membrillos para que acaben de cocer, y se sirven en jarabe claro. Del mismo modo se hacen todas las compotas.

Peradas de albaricoques, membrillos, etc.

Pónense á cocer despues de sacados los huesos ó petitas, los frutos de que se trate, en no mucha agua. Cuando bien pasados, se los pone en un paño limpio fuerte y de tejido claro, con cuyo auxilio se los esprime. Se pone á clarificar una cuarta parte en peso de azucar, con la mitad de agua; se espuma, clarifica y cuece á punto de jarabe. En este estado se añade el producto obtenido en la espresion, que cuece en el jarabe hasta que tome la consistencia requerida. Entonces se pone en los moldes, tarros ó cajas que se le destinan, para guardar ó comer cuando se hubiere enfriado.

MEDICINA POPULAR.

TRATAMIENTO DE ALGUNAS ENFERMEDADES MUY COMUNES EN LOS CAMPOS.

Dolores reumáticos.

La supresión de la traspiración; la absorción de humedad, principalmente durante el sueño; una gran mojadura, producen muchas enfermedades, y entre otras los **DOLORES REUMÁTICOS**, que, se fijan en las articulaciones, se llaman *artríticos*; si en el periostio ó membrana que cubre el hueso, *osteocopos*; si en los músculos ó sus terminaciones, *miológicos*; todos ellos a cual mas sensibles y agudos, pudiendo llegar hasta hacerse insufribles y ocasionar una muerte de las mas dolorosas de que hablan los tratados clínicos, impidiendo en tanto al individuo para sus ocupaciones y hasta para moverse absolutamente, pasando por los mil grados de esa penosa escala.

A falta, pues, de un tratamiento racional, dirigido por un facultativo inteligente, que suele concluir por mandar al paciente el uso de las aguas termales; nosotros aconsejamos á los pacientes de dolores reumáticos un baño general ó tópico á temperatura de 30 grados, mezclado con *cloruro de cal*, á razon de 1 por 100 del agua, *igual cantidad de sal comun* y la suficiente para calentarla, de un *fuerte cocimiento de zumaque*.

Este cocimiento solo, bastará en la mayor parte de los casos para producir el efecto apetecido, espolvoreando bien la parte dolorida con cal viva y abrigándola con paños de hilo ó algodón y luego franela, que se tienen por espacio de tres ó cuatro horas. Pocas veces resistirá el dolor mas agudo a la tercera locion, que se repite de veinte y cuatro en veinte y cuatro horas, y cuando despues se reprodugese el dolor.

Fiebres intermitentes.

Aunque dicen que por tercianas no se tocan campanas, es la verdad que son un mal terrible que dispone á otros muchos, alterando las funciones de la piel y de todos los órganos secretorios, tanto al interior como al exterior. Pueden ellas mismas llegar á tomar el carácter de perniciosas ó malignas, en cuyo caso pocos son los que aguantan el tercer acceso.

Así, pues, quien padezca fiebres de carácter intermitente, cualquiera que sea su período y consiguiente denominacion, empezará por escitarse el aparato digestivo con un purgante drástico, la sal comun, la sal de higuera ó sulfato de sosa, el citrato de magnesia ú otros parecidos. De las primeras sales, tomará media onza diluida en tres cuartillos de agua para beber en dos dias, y tres veces en cada uno con intervalo de media hora, hasta que consiga mover el vientre, para lo cual se ayudará en la media hora siguiente con una taza de caldo ó de agua de flor de malva. Si fuere citrato de magnesia, tomará cuatro *dracmas de subcarbonato de magnesia y dos de ácido citrico*; verterá en una vasija limpia una libra de agua ósea, tres buenas copas de agua caliente, en la que desleirá la magnesia lo mejor que pueda, y cuando lo hubiese conseguido, echará el *ácido citrico*: una ebullicion vivísima le anunciará la formacion de la sal purgante que se desea, terminada la cual, la purga queda hecha para tomarla en dos veces, añadiendo una y media ó dos onzas del jarabe simple ó aromatizado que se tenga á mano, ó simplemente con azúcar. Tómase en dos veces, con intervalo de media hora, ayudando su accion con una taza de caldo, pasada una hora desde la segunda toma. A los niños les basta la mitad y aun la tercera parte de las dosis, segun su edad, teniendo esta sobre las demas purgas drásticas, la ventaja de no ser desagradable al gusto, ni mover con dolores.

Purgado el enfermo de intermitentes en dia libre, se esperará el primer acceso, y en cuanto se anuncie formalmente por el frio, se le dará un cocimiento de dos onzas de hojas de olivo ó de acebuche, *oleaster*, en media azumbre de agua, hasta que haya quedado reducida á las tres cuartas partes poco mas ó menos; medio cuartillo de cada vez. Pocas veces resistirá la mas rebelde á la tercera toma. Pero si todavía siguiesen los accesos, se dejará descansar al enfermo tres ó cuatro dias, si no tuviesen carácter pernicioso. En este caso se le administraran desde luego diez granos de sulfato de quinina: diez gotas de ácido sulfúrico y una libra de agua. Al presentarse el acceso, se le dará al enfermo en dos veces, y se observará hasta el siguiente, en que se repetirá. Pocas veces será necesario llegar á la tercera.

Esta pocion es en extremo desagradable al paladar, mas se quita instantáneamente teniendo á la mano una horchata de almendras para enjuagarse la boca, tragando muy poca para que no neutralice en el estómago la accion del medicamento.

Todo tercianario que se hubiese curado con quina, hará muy bien en pasar un mes refrigerándose, 1.º con agua de flor de malva y naranja mezcladas; 2.º con agua de cebada y naranja,

y por fin, con agua de naranja y limon del tiempo, agregando a cada toma, seis u ocho granos de nitro dulce.

Enfermedades de la piel.

Una mala alimentacion, y sobre todo, las carnes alteradas ó mortecinas, aunque estén en conserva; la falta de limpieza interior, ropas infestadas por el contacto de un cuerpo mal humorado, y aun la sucesion dan origen a mil enfermedades de la piel que afean, incomodan y producen enfermedades crónicas de vario órganos internos, dolores de estómago, males de ojos, de oídos y afecciones gravísimas, si por un tratamiento imprudente se ha retraído a lo interior.

Conviene, pues, curarlas, ó al menos poner remedio lo mas pronto posible, y para ello, sujetándose el enfermo a un régimen higiénico racional, del que se escluyen los condimentos estimulantes, las bebidas espirituosas, etc., empezará por purgarse con citrato de magnesia, dos ó tres veces, con intervalo de cuatro á seis dias.

Entretanto tomará baños muy á placer templados, por la mañana en ayunas, á fin de lavarse bien; por la tarde con las precauciones convenientes, y seis horas despues de haber comido, se le lavará con agua caliente y jabon, aclarándole luego con agua templada y enjugándolo bien. Despues del baño y la locion, se pondrá en cama y se le dará una buena taza de yerbas aromaticas, salvia, luisa ó té, con una cucharada de buen aguardiente anisado, para que sude ó transpire; cuidando siempre de tener cubiertas las partes enfermas con paños bien untados en manteca de vacas fresca, ó bien de puerco perfectamente lavada, fresca y sin sal.

Pasadas las lociones y purgas, entra el tratamiento especial y curativo. Tómese yeso reciente y tamizado, y hágase con aceite filtrado una bolita como una avellana, y añadanse tres ó cuatro gotas de ácido sulfúrico, aceite de vitriolo.

Por la mañana en la cama y por la noche al acostarse, pondrá la bolita de yeso entre las manos, la estenderá y empezará á frotar en movimiento circular y suave por espacio de diez á quince minutos, añadiendo aceite cada vez que se seque.

Si el mal estuviere en las manos mismas ó estuvieren tan callosas que no sea permitido esperar absorcion por las palmas, las fricciones con el yeso preparado se harán en la parte interna de la pantorrilla ó muslo, y el resultado es el mismo, pues lo que se quiere es poner en la circulacion una parte del sulfato de cal.

El efecto es lento y por tanto requiere constancia, pero en cambio, es seguro y en ningún caso de malos resultados. Tal vez se advierte la mejoría á los 8 ó 15 días, tal vez mas tarde, hasta seis meses. Por eso conviene persistir, si bien se podrá interrumpir por novenarios, guardando con constancia el régimen higiénico indicado. Las herpes mas rebeldes han cedido á este tratamiento seguido con constancia.

Si fuere sarna, el régimen es el mismo en cuanto á alimentacion y limpieza; mas la curacion se logra mejor frotando bien con pólvora, y no con flores de azufre, ni mucho menos con ungüentos mercuriales, que suelen dejar reliquias funestas: de uno á otro baño se conserva la untura de la pólvora, se lavan en buena legia las ropas interiores, y se azufran todas antes de ponérselas.

El enfermo deberá tomar durante la curacion y algun tiempo despues, *yoduro de almidon un adarme* en una onza de azucar de leche, dividido en 50 papeles, tres al dia, en ayunas, una hora antes de comer y dos antes de cenar.

Dolores de muelas.

Son producidos por mil causas, y por eso no siempre un mismo remedio conviene á todos. Procede á veces de una constipacion ó catarro, que ocasiona flusion y dolores proporcionados que se fijan en las encias. En este caso los sudoríficos, pediluvios estimulantes y aun sinapismos ambulantes del pié á la rodilla, producen un efecto maravilloso unidos á las cataplasmas emolientes y á la masticacion de raiz cocida de malvavisco.

Son producidos otras veces por la accion erosiva ó el contacto de cuerpos estraños que se forman entre la muela y la encia; regularmente es lo que vulgarmente se llama sarro, que es tartrito de cal. En este caso no hay cosa mas eficaz ni racional que enjuagarse con leche agria ó acido láctico dilatado en agua que lo reblandece, y hace fácil su extraccion por el paciente mismo.

Consiste á veces en la cáries de una muela, y entonces el contacto del aire es el que produce los dolores, corroyendo la masa dentaria ó sea fosfato de cal que la constituye, dejando al descubierto los nervios particulares de esas piezas de la boca. En tal caso no hay como empapar en espíritu de vino ó aguardiente alcanforado un taponcito de algodón en rama, que se mete en el agujero de la muela. Este taponcito se renueva cada dos dias á lo menos, y se reemplaza con otro, si puede ser empapado en el espíritu de vino; y sino basta húmederle con agua.

Tal vez depende de un estado de irritacion general de la bo-

ca ó de la membrana que la reviste, en cuyo caso los enjuagatorios emolientes, los sudoríficos y reactivos externos producen muy buen efecto.

Clorosis ú opilacion.

Muchas jóvenes al pasar á la pubertad, ó en ella ya, por mil causas empiezan á languidecer y ponerse pálidas, penando de mil maneras. La desaparicion de los menstrosos y la decoloracion son los sintomas característicos de esta enfermedad, que ataja en su incremento á las criaturas mas preciosas en la edad precisamente de empezar á ser el encanto y la gloria de sus padres, el asombro de cuantos las conocen.

Cuando se advierte esta enfermedad en una criatura, se la pondrá á régimen, se la darán baños templados por la mañana, friccionándola, al secarla, las piernas y el dorso, se la pondrán medias de estambre y calzado algo mas fuerte de lo acostumbrado; se la evitarán, en cuanto posible, disgustos, sorpresas y fatigas, y se la llevará á pasear á los sitios altos y despejados, volviendo si se pudiese por aquellas fuentes que en casi todos los pueblos tienen el nombre de la *salud*; en la cual, despues de algun descanso, beberá uno ó dos vasos de medio cuartillo; volverá á casa, se la hará tomar unos pediluvios con sal, ceniza ó mostaza, se le friccionarán al tiempo de secarselos, y acostada tomará una ligera cena.

Antes de empezar á bañarla, y cuando se la viese tarda del vientre, se le dará un purgante como hemos dicho, pero nunca mas frecuente que de mes á mes, pues el uso frecuente de los purgantes ó cuando no son necesarios, suele tener consecuencias desastrosas.

Si á pesar de esto la enferma no recobrase su salud, se pondrá una lamina de hierro entre yeso, al sereno, y cuando se la vea bien oxidada se la lavará en agua comun, sin quitarle el yeso que quedare adherido. De esta agua colorada y sucia del hierro y del yeso, se la dará á beber tres veces al dia, medio cuartillo de cada vez, en ayunas, una hora antes de comer, y media ó una antes de cenar; el caso es que pille el estómago desocupado y que no coma hasta que el agua se haya digerido.

El hierro oxidado por el vinagre, ó sea acetato de hierro, en dosis de dos onzas mezclado con otras dos de sulfato de sosa en una azumbre de agua remplazará á la anterior preparacion tomada á iguales dosis que las dichas y teniéndose á régimen estricto. En ambos casos se recomiendan la constancia y el régimen dietético.

Pocas veces dejará de presentarse la menstruacion despues de un mes, con mucha frecuencia antes, en cuyo estado se suspenden las aguas coloradas con el hierro, para tomarla dos ó tres dias mas, luego que hubiere desaparecido. Llegado este caso, la jóven puede darse por curada.

Enfermedades de la vista.

Es un órgano tan delicado el de la vista, que se afecta de mil maneras por causas las mas opuestas, y casi siempre con una obstinacion desesperante, no pocas veces seguidas de funestos resultados, y casi siempre con menoscabo de su hermosura y pristina potencia.

En tanto, no siendo grave la lesion que ha producido el mal, ó no estando sostenido por una causa interna, regularmente un virus esencial, psórico, dártrico ó sifilítico, su curacion es fácil, supuestos un cuidado inteligente y un tratamiento adecuado.

El cuidado está reducido á la mas esmerada limpieza; á una media dieta racional, y á la sustraccion ó alejamiento temporal de las causas ú ocasiones que pueden producir el mal, y se manifiestan por la sensacion dolorosa que producen en los ojos y por la escacerbacion de lo que se padece.

El tratamiento sera adecuado, si se acierta con la causa que lo ha producido, y si se fija bien el carácter del mal mismo. Sin eso, se está espuesto á andar de remedio en remedio, pues son infinitos los que se preconizan, y no hacen regularmente mas que exacerbarlos hasta que se toca con el propio, que hace constantemente su efecto, si no ha llegado á un estado casi incurable.

El calor, el frio, una luz demasiado viva ó cansada, un ejercicio demasiado fijo del órgano sobre objetos que reflejan vivamente la luz ó la descomponen, es decir, blancos ó negros mas ó menos claros; el hostigo del viento ó muy caliente ó muy frio; la interposicion de un cuerpo extraño de aristas salientes, y sobre todo si es metalico, ó son sales mas ó menos cáusticas ó alcalinas, el humo, los ácidos y los estimulantes vegetales, una debilidad permanente del estómago, como sucede en las nodrizas ó débiles ó poco bien alimentadas; el contagio, los virus esenciales, el constipado cerebral, un espasmo nervioso y muchas otras causas que de pronto no nos ocurren, producen afecciones mas ó menos graves en la vista, que por presentarse casi todos con síntomas analogos, dan lugar á lamentables equivocaciones y al empirismo que reina en su tratamiento.

Nosotros, que sabemos lo mucho que los habitantes del campo padecen á causa de este mal, y que creemos saber algo

para su curacion, sin presumir en tanto de suficiencia en esta especialidad difícil del arte de curar; aprovechamos esta ocasion de llevarles algun consuelo, muy felices si lo conseguimos en algunas ocasiones, seguros, en lo demás, de que nuestros consejos en ningun caso pueden perjudicar, pues para los graves nos remitimos á los profesores. Empezaremos por los mas comunes.

EPIFORA, RIJAS. Caracterizase este mal por el lagrimeo continuo y la rubicundez del párpado inferior, un poco de hinchazon en el lagrimal, y todo á lo largo del conducto.

Suele ser el resultado de una constipacion ó catarro de las fosas nasales, á que comunmente se llama romadizo, y pone en un estado de escitacion la membrana mucosa del lagrimal, que la hace secretar continuamente el humor que debieran secretar principalmente las narices.

Procede otras de la fijacion en el mismo canal de un humor viroso que le mantiene en continua actividad, subvirtiendo sus funciones. Así se vé que los que padecen de rijas fluyen muy poco de la nariz y nada del lado de la rija.

En todo caso, la curacion es difícil y siempre larga, sobre todo, cuando ha llegado á hacerse crónica; los párpados adquieren una debilidad estremada, y sus funciones como glándulas que suministran cierto humor viscoso y claro ó cristalino que mantiene la blandura y suavidad de las membranas y demas partes que constituyen el aparato óptico; ni se hacen con regularidad, ni de la calidad requerida, y la vision disminuye á la par que la potencia del órgano.

La curacion está indicada en vista del cuadro de sintomas que ofrece y de la causa que lo determina. Si es producto de una constipacion, el tratamiento será: una media dieta en todo caso; estímulos á las estremidades inferiores, sobre todo al principio; y con constancia los pediluvios alcalizados ó sinapizados al acostarse; vahos emolientes por las narices, y sudoríficos á lo interior.

Como remedios tópicos podrian aconsejarse los baños emolientes y fomentos de la misma clase; el uso del agua templada y emolientes en embrocaciones por la nariz, seguidos de un estimulante por el cañon opuesto al mal, y entre todos el rapé ó polvo de tabaco; y por fin, cocido un huevo hasta que esté duro, se parte por la mitad, se estrae la yema y se aplican al hueco aun caliente, pero sin que queme los párpados; despues de lo cual, se echará un poco de buen aguardiente anisado en las manos, que se aplicaran á la cara, cubriendo boca, nariz y ojos.

Al tiempo de despertar, se pondrá cuidado en no violentar

los párpados para abrir los ojos, y se renovarán las lociones y fomentos con aguas emolientes ó agua templada simplemente, hasta que hayan desaparecido las legañas completamente.

Si cuando hayan desaparecido completamente los síntomas catarrales, no se hubiese notado alivio y la rija persistiese, convendrá continuar las embrocaciones por la nariz, y los estímulos habituales por el rapé, recurriendo además a la acción de un revulsivo que sirva de estímulo permanente en el mollar del brazo opuesto al sitio del mal. Como tónico se hará uso del colirio siguiente:

Sulfato de alumina ó de zinc, ó mezclados, cuatro granos bien disueltos en seis onzas de agua clarísima ó destilada.

Después de bien lavado el ojo con aguas emolientes ó simplemente templada, se repasará el borde de los párpados con un pincelito de hilas que se renovará a cada pasada, y después de bien limpio el ojo de las lágrimas que haya producido, se cubrirán con un paño fino empapado en la misma solución; y porque algo más dure su acción, se le fomentará dos ó tres veces, al paso que se vaya secando.

En todo caso el paciente procurará no fatigar la vista y preservarse del frío, del calor y de cuanto pueda contribuir á la exasperación del mal.

Si fuere el mal producto de un humor viroso, fijo en la parte, el tratamiento es el mismo á lo exterior, excepto el uso del colirio, que no haría más que exasperarlo más: el estímulo del brazo podría ser más activo llevándolo á las estremidades inferiores. El régimen de media dieta debe ser más severo, huyendo de estimulantes y bebidas alcohólicas, y haciendo uso á lo interior de derivativos y depurativos alternos, como la zarzaparrilla, los robs depurativos, el yoduro potásico, ó de almidón en dosis de medio adarme á uno en 20 ó 30 papeles preparados según arte, para tomar uno el primer día; dos el segundo; dos á la mañana y uno á la noche, al tercero y cuarto; dos mañana y tarde, al quinto y sexto, y tres por la mañana y dos por la noche hasta la conclusión: refrescando á media mañana y por la tarde con aguas de cebada y grama, raíz de esparraguera y caña.

Concluida esta medicación recurriría el paciente al uso de las aguas ferruginosas y yesosas, que se preparan poniendo á oxidar una hoja de hierro entre yeso espuesto á la intemperie para que se hidrate; y á las fricciones de hiposulfato calcareo que hemos aconsejado para los herpes, y en general para las afecciones que indican la presencia de humor dártrico en la economía.

Si después de esta medicación persistiese el mal en la vista, recúrrase al profesor mas hábil que se conozca, el cual quizás pueda remediar lo que nosotros no alcanzamos.

Debilidad de los párpados, orzuelos. Esta enfermedad tiene muchos puntos de contacto con la anterior, pero es mucho menos grave, y casi siempre cederá al tratamiento indicado sin necesidad de recurrir á los estímulos permanentes, que no se escusaran en el caso de estar sostenido por un virus esencial.

Los orzuelos, en tanto, se resolverán con las lociones emolientes, compresas empapadas en aguardiente anisado, ó agua de colonia, y por último, cubriéndolos con una mosca comun espachurrada.

Gota serena. Suele ser el resultado de una congestión parcial, producida por irritacion, que paraliza los nervios ópticos. Mil causas pueden producirla.

Es enfermedad grave y desconsoladora, puesto que sin antecedente conocido se encuentra el individuo en las tinieblas, sin que el órgano haya recibido lesion aparente.

A falta de un profesor entendido á que recurrir, nosotros nos atrevemos á aconsejar una dieta severa al pronto, fuertes revulsivos á la núc, unas sanguijuelas á lo largo de las yugulares, y el uso de las hojas de naranjo ágrío en infusion. A mayor abundamiento se podria tomar por las mañanas la medicina siguiente: *de brucina un grano; de valerianato de zinc tres granos en 16 píldoras*, para tomar una por la mañana y otra por la tarde durante una dieta rigurosa á caldos buenos, cada cuatro ó seis horas.

Si la medicacion no produgese efecto, nosotros nos damos por vencidos, sin negar la eficacia del arte dirigido por un hábil profesor, pues muchos han recobrado la vista después de mucho tiempo de desesperacion.

Cataratas. Es una conecion de humor viscoso entre las membranas córnea y conjuntiva que intercepta el paso de la luz á la pupila é impide la vision: su forma es la de una pequeña lenteja mas ó menos convexa y á las veces oblonga.

Es tambien de las enfermedades de la vista mas graves y que mas requieren la intervencion de un hábil profesor, porque apenas tiene otro remedio que la estraccion, á que llaman *batir*.

En tanto, quien sienta que la vista se va oscureciendo, que la catarata empieza á formarse, obrará con prudencia, poniéndose á media dieta rigurosa y haciendo uso de depurativos y minorativos, alternando con los diuréticos; poniéndose un estímulo permanente en ambos brazos, ó á las estreminidades inferiores si lo prefiere, haciendo uso quincenal á lo mas de unas

pildoras purgantes:—las de salud del doctor Franck nos parecen las mas adecuadas,—y por fin , haciendo uso cada ocho dias de un polvito de azúcar cande echado en los ojos, y si esto no fuera bastante , del colirio que dejamos dicho.

Optalmias. Esta enfermedad de la vista es la mas comun. Casi todos los padecimientos agudos del aparato de la vision toman este carácter. Consiste en la irritacion de la córnea que se manifiesta por la inyeccion sanguinea mas ó menos pronunciada y estensa de los vasos capilares de todo el aparato y la ulceracion de la parte interna de los parpados y de la córnea misma. Suele empezar por un picor mas ó menos vivo, y una sensacion como de un cuerpo extraño móvil; el lagrimeo continuo y una sensibilidad estremada á la accion de la luz, del viento y del frio.

Pocas veces dejan de pasar á estado crónico, efecto sin duda del descuido ó indolencia con que se las mira. Y es muy mal hecho, porque sin tener en cuenta los accidentes muy desagradables y de muy difícil remedio á que se esponen , siempre la vista sufre un menoscabo sensible.

Sin embargo, la curacion es sencilla , cuando no tiene complicaciones, muy frecuentes por lo demas , habiendo medios hábiles. Por tanto deberá el enfermo darse cuenta á si mismo y á quien le asista de su historia secreta , para atacar con medios adecuados la complicacion que suele hacerse causa permanente del mal.

De todos modos, el paciente se sujetará á una media dieta rigorosa; tomará pediluvios alcalinos ó sinapizados, y si no sintiese mejoría al segundo dia, hará uso de sinapismos ambulantes de la rodilla abajo. Se lavará los ojos frecuentemente con agua templada, siempre nueva, y en seguida con agua fresca en que se hayan vertido unas gotas de aguardiente anisado, jugo de limon ó vinagre de yema, á fin de hacerla mas refrigerante: dos ó tres veces al dia se lavará prolijamente la parte con aguas emolientes, y despues se dará un baño tópico templado con las mismas aguas, dejando los ojos cubiertos con unos cabezales empapados en agua de la misma clase , al tiempo de acostarse. Se tendrá á media luz durante el dia, cortando la luz solar con visillos verdes á las ventanas: procurará no fatigar la vista, y evitará trabajos mentales asiduos, asi como la accion de la luz, del viento, del frio, del humo y del calor del fuego. Teniendo que esponerse por precision á la luz, al aire, etc., procurará defenderse con espejuelos verdes ó azulados, cerrados de visillos.

Si fuere en verano le aprovecharán constantemente baños generales á placer, y unas fricciones vivas al tiempo de enju-

garle, en las estremidades y á lo largo de la columna vertebral; en todo tiempo es bueno el uso de bebidas refrigerantes.

Ahora entra el tratamiento especial, dirigido á combatir las complicaciones que llegan á hacerse la causa del mal, pasado á estado crónico.

a. Si es catarral, los sudoríficos y embrocaciones por la nariz son necesarios. Despues de la desaparicion de los síntomas catarrales, se recurrirá á una cantárida en la nuca ó á dos parches del diametro de una pulgada en los molares del brazo. Si todavia persiste, se hará uso del colirio antes dicho, á fin de vivificarlo y producir una reaccion favorable.

b. Si fuese producido el mal por una insolacion ó por un trabajo asiduo al sol, como sucede á los labradores durante la recoleccion; despues de los pediluvios estimulantes, y dos dias de descanso y media dieta, tomaran baños generales y refrigerantes á pasto. Si coincidiere con rubicundez general, y principalmente al rostro, dolor de cabeza ó estupor, y en general con síntomas cerebrales; se debe hacer una media sangria del brazo ó la mano. Si los síntomas fuesen al vientre con diarrea ó disenterias, probaran bien las lavativas atemperantes el primer dia y luego con almidon y clara de huevo, tomando al mismo tiempo un cuartillo de agua fresca con uno ó dos adarmes de sulfato de sosa, sal de la higuera en cuatro veces, y un huevo entero desleido en agua clara y azucarada, un cuartillo para tres ó cuatro veces durante el dia: el suero es tambien muy bueno, siempre en cortas pero frecuentes dosis: llamando en seguida al facultativo sino cediese.

c. Si el frio, junto con el viento y el reflejo de la nieve fuesen la causa determinante, se tratará como el catarro, es decir, con sudoríficos, pediluvios, fricciones y recogimiento.

d. Si la optamía procediese del humo, del polvo, de la interposicion de un cuerpo extraño caustico ó no, se procurará extraer el cuerpo que incomoda, y casi siempre se conseguirá la curacion con lociones emolientes ó simplemente de agua templada y con el recogimiento.

e. Si fuese producida por la presencia de un humor viroso se investigará su naturaleza.

Si es sarampion, como sucede en los niños, se los aliviará con simples lociones de agua templada para mantener la limpieza y se los purgará con jarabe de hipocacua á cucharadas como de café, dos ó tres por dia con intervalo de media hora, haciéndoles tomar un cuarto de hora despues alguna infusion de flor de malva, salvia ú otras parecidas: deberan guardar cama hasta que suden y teniéndoles á caldos los dos primeros dias.

El mismo tratamiento es recomendable, si fuese consecuencia de alguna erupcion ó exantema febril de los que en ellos son comunes, como la escarlata, escarlatina, etc., repercutidos.

Si el humor fuese herpético, se tratará por medio de los depurativos; zarzaparrilla, robs y otros análogos como al tratar de las rijas hemos dicho.

Si fuese el humor psórico, se atenderá á la purificacion por los mismos medios, agregando el uso de la sal de higuera á cortas dosis, pero repetidas, dos ó tres veces cada dia, y tres ó cuatro granos de pólvora desleidos en la misma agua.

Si fuese sifilitico, se atacará el mal por los derivativos, y depurativos, por el sulfato de sosa en cortas pero repetidas dosis durante ocho dias, y despues por el uso de las píldoras ó capsulas de copaiva y tolu.

Cuando todos los síntomas hubieren cedido y el paciente se encuentre libre del humor, aunque la vista enferma todavia, se hará uso del colirio que al principio dejamos indicado, tres veces al dia, en la forma siguiente, comun á todos los males de la vista. Lavanse bien los ojos con agua templada, y se aclaran con agua fresca, despues de lo cual se usa el colirio. El trapito ó pincel de hilas que se haya usado, no toque al colirio ni vuelva á servir despues de haber tocado los ojos, ni de uno se pase á otro. Se verteran con los pinceles de hilas dichos, dos ó tres gotas en diferentes veces, dejando llorar bien los ojos, enjugándolos y limpiándolos de una para otra vez, y dejando sobre los ojos un paño empapado en el colirio, por la noche principalmente.

Si aun el mal se mostrase rebelde á este tratamiento, se recurrira despues de los nueve dias á los estímulos permanentes en brazos ó piernas, y se tratará al paciente como al principio, hasta que el mal de la vista mejore ostensiblemente, y la ulceracion artificial se calme, no obstante los estímulos aplicados para sostenerla.

Esto conseguido, se suprimirá una de las ulceraciones usando el cerato simple y dando al enfermo hasta doce píldoras en tres dias de yoduro de almidon dos granos cada una, y luego media onza de sulfato de sosa en cuartillo y medio de agua hasta que haya producido, como purgante, tres ó cuatro evacuaciones. El mismo cuidado se tendrá al suprimir el otro estímulo, al cabo de 15 ó 20 dias, mas en seguida usará el paciente á pasto la raiz de esparraguera, grama, cerezas y otros diuréticos ó derivativos.

f. Si el mal procediese de debilidad de estómago, se mejorará la calidad de los alimentos, no la cantidad; y usará de los mejores vinos rancios, ó de los tintos comunes, pero puros y de cali-

dad, acortando en tanto la teta al niño y aumentándole su racion acostumbrada, ó acostumbándole á la papilla, por pequeño que sea.

Si ni aun así se curase la vista, y esto en pocos dias de un tratamiento seguido con conciencia, deberá la mujer dejar de criar inmediatamente, si no quiere esponerse y á su hijo á resultados funestos.

Poco mas que esto nos parece podrán decir los médicos mas afamados, sino es que se siga con constancia. Pero como podria acontecer que á pesar de todo, el mal resistiese al tratamiento indicado ó por insuficiente ó mal interpretado; se recurrirá al profesor siempre que no se haya encontrado alivio manifiesto al cabo de 15 dias, ó si el mal se exacerbase en vez de mejorar. Mas si se notase alivio, la constancia completará la curacion, porque es un axioma clinico, *lo que administrado alivia, continuado cura.*

Hérnias ó quebraduras.

¡Cuántos dolores se ahorrarian las madres y cuántos seres preciosos se conservarían, si hubiese un medicamento eficaz para curarlas!

En tanto nosotros podemos ofrecer el mas adecuado de todos y de mas seguros resultados, que es el siguiente.

Observada la quebradura, y puesto que no se halle en estado de inflamacion ó con sintomas consiguientes, en cuyo caso el primer cuidado es combatir los sintomas con calmantes á lo exterior y bebidas mucilaginosas alternadas con carminativas y diuréticas; se formará un braguerito ó suspensorio acomodado, y se pondrá sobre la parte una compresa empapada en un cocimiento de *alholvas*, tomando á lo interior tres veces al dia cocimiento de *raiz de diente de leon*.

Aun en personas adultas que tenian hérnias y relajaciones inveteradas y grandes, hemos visto producir los mas felices resultados con este tratamiento.

SISTEMA DECIMAL.

La uniformidad de pesos, medidas y monedas, es asunto de tanta importancia para facilitar las transacciones, que bien se puede decir que sin ella es el comercio una cosa vedada para los que no hayan tenido una instruccion especial y costosa.

Pero como de dia en dia las relaciones y transacciones se van multiplicando, á punto de haberse hecho mas frecuentes y cuantiosas las relaciones de provincia á provincia y de nacion á

nacion, que lo fueran antes de pueblo á pueblo, la necesidad de entenderse sobre las cantidades positivas de los objetos que son materia de las transacciones, es tan apremiante como la de entenderse para poder llevar á cabo los contratos y hacer posibles las relaciones mútuas. Aunque para esto seria necesario tambien que todos hablaran y escribieran un mismo idioma, y con idénticos caracteres, siempre sera un paso muy avanzado hácia ese progreso el entenderse desde luego respecto á las cantidades y precio de los objetos que dan lugar á la mayor parte de las relaciones, que son las económicas, dejando á los sábios y políticos entenderse como puedan y trabajar cada uno por medio del estudio de las lenguas para conseguirlo.

Para llegar á una solucion racional en materia tan importante é invariable, y á una nomenclatura fija y sencilla, con múltiplos y submúltiplos, ó divisores de facil comprension, este tipo debia buscarse en la naturaleza misma, que es lo menos variable que se conoce, y al efecto se adoptó la diezmillonésima parte del cuadrante del meridiano, medida la mas aproximada á la manual que se usaba universalmente para las longitudes, á que correspondian la vara, la cana, y tantas otras como se usaban en el mundo. Se le dió el nombre de metro, voz tomada del griego, que significa MEDIDA, y es la base de todo el sistema. La division ó multiplicacion decimal era tambien la mas simple, y los idiomas griego y latino los mas fijos por muertos, y mas fáciles, por ser las fuentes principales de los idiomas modernos.

Ahora bien: las medidas que pueden ocurrir son longitudinales, superficiales, cúbicas y de capacidad, y ponderales ó de gravedad específica.

El metro con sus múltiplos y submúltiplos es la unidad para la primera ó longitudinal: el *área*, que significa superficie, es la unidad para la segunda ó superficial, el *sterio*, de volúmen ó solidez: el *litro* que significa cabida ó capacidad, es la unidad para los líquidos; y el *gramo*, por fin, que significa peso, es la unidad para determinar la gravedad específica ó peso de los cuerpos.

El METRO, como hemos dicho, es el fundamento de toda medida. Mas para determinar el peso, era preciso buscar una sustancia que constantemente pesara lo mismo en un volúmen determinado, y ninguna mas comun ni que mejor llenara este objeto, que el agua destilada á una temperatura y presion barométrica conocidas. Respecto á la presion barométrica, la ordinaria era suficiente, y la temperatura de 4° del termómetro centígrado daban un tipo fijo vel cuasi, puesto que las diferencias no podian ser sensibles.

De modo que METRO, ÁREA, STERIO, LITRO y GRAMO, anteponiendo las dicciones griegas de *deca*, *hecto*, *kilo* y *miria* para los múltiplos, y las latinas *deci*, *centi* y *mili* para los divisores, constituyen el tecnicismo del nuevo sistema, que ya se ha adoptado en muchos países, y lo será próximamente por convencion universal tácita, do quiera que se hagan transacciones de alguna importancia.

El cuadro siguiente nos parece propio para grabar en la memoria de todos esta importantísima instruccion para las relaciones económicas de la vida.



Longitudinales.

Unidades.	Multiplos usuales.	Divisores usuales.
METRO, unidad longitudinal, base de todo el sistema, que es la diez millonésima parte de un cuadrante del meridiano.	Miriámetro.... 10,000 m.	Metro..... 1
	Kilómetro..... 1,000	Decímetro.. $\frac{1}{10}$
	Hectómetro... 100	Centímetro. $\frac{1}{100}$
	Decámetro.... 10	Milímetro.. $\frac{1}{1000}$
	Metro 1	

Superficiales.

AREA, ó superficie, unidad de superficie, ó espacio cuadrado de 10 metros por lado.	Hectárea y hectar 100 ar.	Area..... 1
	Decárea..... 10	Deciarea... $\frac{1}{10}$
	Area..... 1	Centiarea.. $\frac{1}{100}$
	No tiene otros múltiplos ...	No tiene mas divisores.....

Cúbicas.

LITRO, unidad de cabida ó capacidad cúbica, espacio de un decímetro cúbico.	Kilólitro..... 1,000 lit.	Litro..... 1
	Hectólitro.... 100	Decílitro.... $\frac{1}{10}$
	Decálitro..... 10	Centílitro.. $\frac{1}{100}$
	Litro. 1	

Ponderales.

Unidades.	Multiplos usuales.	Divisores usuales.
GRAMO, unidad de peso ó sea el de un centímetro cúbico de agua destilada, á la temperatura de 4º grados del termómetro centígrado y presión barométrica ordinaria.	Kilógramo (1) 1,000 gr.	Gramo..... 1
	Hectógramo.. 100	Decígramo. $\frac{1}{10}$
	Decágramo.... 10	Centígramo $\frac{1}{100}$
	Gramo..... 1	Milígramo. $\frac{1}{1,000}$
	(1) Usase en el comercio una medida de 100 kilógramos que se llama quintal métrico.	

REDUCCION de los nuevos pesos y medidas á los del antiguo sistema de Castilla con la posible aproximacion para los usos comunes.

LONGITUDINALES.

El metro hace 3 pies 7 pulgadas y 9 puntos.

Multiplos usuales.

Divisores usuales.

DECÁMETRO 33 pies 10 pulgadas 7 líneas 6 puntos.	DECÍMETRO 4 pulgadas 3 líneas 8 puntos
HECTÓMETRO 338 pies 10 pulgadas 3 líneas	CENTÍMETRO 3 líneas 2 puntos.
KILÓMETRO 3388 pies 6 pulgadas 6 líneas.	MILÍMETRO 6 puntos y 0,2 de id.
MIRIÁMETRO 33885 pies 5 pulgadas.	

PONDERALES.

Gramo hace 18 granos y 45 céntimos de grano, ó sea medio adarme y medio grano escaso.

DECÁGRAMO 5 adarmes y 4 1/2 granos.	DECÍGRAMO 1 grano y 0,84 1/2 céntimos de otro.
HECTÓGRAMO 5 onzas 5 adarmes y 9 granos	CENTÍGRAMO 18 1/2 céntimos de grano.
KILÓGRAMO 2 libras y medio adarme.	MILÍGRAMO 18 milésimas de grano.
QUINTAL MÉTRICO 8 arrobas 3 onzas y 2 adarmes.	

ARIDOS.

Litro de Grano hace 865 milésimas de cuartillo.

DECÁLITRO 2 celemines 65 céntimos de cuartillo.

HECTÓLITRO 1 fanega 9 $\frac{1}{2}$ celemines y $\frac{1}{2}$ cuartillo.

KILÓLITRO 18 fanegas y 1 cuartillo de grano.

DECÍLITRO 86 milésimas de cuartillo.

CENTÍLITRO 8 $\frac{1}{2}$ milésimas de cuartillo.

LIQUIDOS.

Litro de vino ó aceite hace 1 cuartillo 3 copas y 96 céntimos de otra, ó sean 2 cuartillos próximamente de vino ó 2 libras de aceite.

DECÁLITRO 4 azumbres y 0,9 de otra.

HECTÓLITRO 6 arrobas 1 azumbre.

KILÓLITRO 61 $\frac{1}{4}$ arrobas de aceite ó cántaros de vino.

DECÍLITRO 0,8 de copa ó panilla.

CENTÍLITRO 0,08 de id.

SUPERFICIALES.

La área hace 8 estadales y 94 céntimos de otro ó sea 2 céntimos de aranzada ó 1 cuartillo de sembradura.

DECÁREA 89 estadales y 45 céntimos de otro ó sea 2 $\frac{1}{2}$ celemines y $\frac{2}{3}$ de cuartillo de sembradura.

HECTÁREA 894 estadales 3 décimas de otro, ó sean 2 aranzadas y cuartilla próximamente.

DECIÁREA 128 pies 84 céntimos de otro cuadrante superior.

CENTIÁREA 12 pies 88 céntimos

REDUCCION de los antiguos pesos y medidas á los del nuevo sistema decimal.

La legua de 20 al grado tiene 5 kilómetros, 5 hectómetros, 74 decámetros próximamente.

La vara 836 milímetros ó una sexta parte menos del metro próximamente.

La pulgada 2 centímetros y 4 milímetros.

El grano 51 miligramos.

El adarme 2 gramos.

La onza 31 gramos 22 centigramos.

La libra 499 gramos 25 centigramos.

La arroba 12 kilogramos 48 céntimos próximamente.

El quintal 49 kilogramos 92 céntimos próximamente.

El cuartillo de grano 14 centilitros.

El celemin 4 litros 54.

La fanega 5 decálitros, 4 litros, 48 centilitros.

El cuartillo de líquido 49 centilitros.

La azumbre 1 litro, 96 centilitros.

La cántara 15 litros, 68 centilitros.

La fanega ó aranzada de 400 estadales 39 áreas 49 deciareas.

El celemin 3 areas 25 deciareas.

El cuartillo 82 centiareas.

De modo que la vara es al metro como. $1 \frac{1}{6}$ á 1
la libra al kilogramo como. $\frac{1}{2}$ á 1
el adarme al gramo como. 2 á 1
el cuartillo al litro como. $\frac{1}{2}$ á 1
la fanega la hectólito como. 1 á $1 \frac{3}{4}$
la cántara de vino al hectólito como. 1 á $6 \frac{1}{2}$
la fanega ó aranzada al hectar como. 1 á $2 \frac{1}{4}$
y el cuartillo de sembradura al área
como. 1 á $1 \frac{1}{2}$

Sistema monetario decimal.

Si es importante para el comercio la uniformidad de pesos y medidas, no lo es menos la de monedas, objeto que debería llamar la atencion de los gobiernos y provocar una concordia para hacer mas fáciles las transacciones, así como respecto á los pesos y medidas.

Hay en estas cosas el inconveniente de la perturbacion interior que estas reformas producen, por la dificultad de hacer

abandonar los usos y costumbres en que ha sido criada la generacion coetánea de la reforma, asi como la gran dificultad de introducir en los tratos los nuevos tipos, aun a la generacion que corre, la cual, como es de suponer, aprende mejor lo que ve y se practica que lo que se le enseña, aun en el supuesto de que todos recibiesen la instruccion precisa, de que estamos por desgracia muy distantes.

Las dificultades ya grandes para la adopción de tan conveniente reforma respecto a los pesos y medidas, lo es mucho mayor respecto a la moneda, por la dificultad de recoger la que anda en circulacion, en tiempos de tantos apuros para el Erario.

No por eso se debe abandonar tan útil pensamiento, por mas que la necesidad obligue a transigir por de pronto con la rutina y con la penuria, dejando en circulacion como auxiliares las otras monedas.

Por eso y porque ya circulan las monedas del nuevo sistema, damos en este libro, destinado a gran publicidad, el cuadro siguiente, que pone de manifesto la relacion que tienen entre si las diferentes monedas que en lo sucesivo han de acuñarse.

TABLA que manifiesta el valor de la moneda en el sistema decimal.

ORO	PLATA.					COBRE.			
	Peso.	Escudo.	Peseta.	Media peseta.	Real.	Medio real.	Doble décima.	Décima	Media décima
1	5	10	25	50	100	200	500	1000	2000
	1	2	5	10	20	40	100	200	400
		1	2½	5	10	20	50	100	200
			1	2	4	8	20	40	80
				1	2	4	10	20	40
					1	2	5	10	20
						1	2½	5	10
							1	2	4
								1	2

NOTA. Las monedas que forman el verdadero sistema nacional, y las únicas que se han de usar en los documentos oficiales de contabilidad, son el DOBLON, ESCUDO, REAL y DÉCIMA. Las demás son monedas auxiliares para facilitar los cambios.

Es el REAL la base de todo el sistema.

PROPAGANDA DEMOCRATICA

De la Democracia, por D. José María Orense; diputado á Córtes.—Las Tres Democracias, por D. José Ordax Avecilla; diputado á Córtes.—La Revolucion, por D. Francisco Garcia Lopez; diputado á Córtes.—Progresos de la Democracia, por don Eduardo Ruiz Pons; diputado á Córtes.—El Presente.—El Porvenir, por Sisto Cámara.—El Labrador, por Emilio Castelar.—El Soldado y el Hombre-Humanidad, por Francisco Pi y Margall.—La Contribucion de Sangre, por Bernardo Garcia.—Pensamientos Sueltos, por Domingo de la Vega.—*Poesias*: El Pasado y el Porvenir, por Fernando Garrido.—A la Joven España, por Sisto Cámara.—Fábula, La Calabaza, por Sebastian de Mobellan.

DE LA DEMOCRACIA.

La democracia es un sistema fácil de gobierno; un sistema practicable y practicado. Esta verdad jamás se repetira bastante al pueblo, para que no caiga nuevamente en el error, repetido en julio de 1854, despues de haberle cometido otras veces, de pensar en *hombres*, cuando solo se debe pensar en *instituciones*. La democracia es, en una palabra, el sistema vascongado aplicado á toda España.

No queremos pagar sino la mitad de lo que pagamos.

No queremos quintas, ni matriculas de mar.

Adoptad estas dos ideas y vereis el regocijo general, y vereis al pueblo bendecir al gobierno, y sostenerle contra todo linaje de enemigos. ¿Qué no haria este pueblo cuando viese bienes ya realizados y de consiguiente positivos, cuando por solo *esperanzas* derramó torrentes de su preciosa sangre? De 1808 á 1814, por Fernando contra Napoleon. De 1820 á 1823, por las Córtes contra Fernando VII. De 1833 á 1840, por Cristina contra don Carlos. De 1841 ó 1843 y en 1854, por Espartero contra Cristina.

Fernando, las Córtes y Cristina, faltaron al pueblo así que vencieron. ¿Dará al fin el pueblo con quien le entienda? Se está haciendo la última esperiencia, si es que ya es necesario mayor desengaño, y para la primera ocasion que recuerde, que en lugar de personas, pida solo el pueblo cosas, y cosas marcadas y posi-

tivas, no sea que con la misma palabra democracia le engañen, dándole ú ofreciéndole una democracia contrahecha, es decir, tomando la palabra y dejando las cosas que representa, á la manera que en 1848 se engañó á los franceses con la palabra república, dejando los mismos abusos, los mismos impuestos y hasta los mismos empleados que en tiempo de Luis-Felipe. El pueblo no puede retener en la memoria un libro entero; pero puede retener dos ideas sencillas.

Fuera quintas, y acaba con el reinado de la fuerza.

Fuera la mitad de las contribuciones, y acaba con la corrupcion.

Cuando solo se pague la mitad, se podrán hacer únicamente los gastos indispensables á la Nacionalidad, mision única del gobierno supremo, y cesará el prurito de vivir del sudor ajeno. No habiendo interesados en sostener los abusos, ellos desaparecerán por solo la adopción forzosa de economías, palabra magica con que tiró dos años Brabo Murillo, alucinando al pueblo español; pero sin mas que la palabra, es decir, sin practicarla.

Si desaparecen de la colmena los zánganos, no haya miedo que despues defiendan la tiranía; si esta no produce metálico, nadie la sostendrá; es el mundo hoy muy positivo.

El Credo democrático, despues, hasta se sacará de entre los doctores progresistas, que cada uno de ellos profesa un artículo de él.

Sancho y Bautista Alonso, están por el jurado.

San Miguel, por la camara única y el sufragio universal.

Corradi, por la libertad de cultos.

82 votaron por quitar el editor responsable y el depósito, y de ellos 60 eran progresistas.

Seoane, estuvo por la abolicion de la pena de muerte.

Infante, es libre-cambista.

Por la descentralizacion están hasta muchos moderados, incluso el periódico órgano de Maria Cristina en Madrid.

Olózaga, está por la abolicion de los Portazgos.

Sancho y hasta *La Esperanza*, verian con gusto la abolicion de las quintas.

Sanchez Silva, opina que al clero le paguen los pueblos.

Bruil, ofreció suprimir el estanco de tabaco y sal.

Las Cortes progresistas, quitaron las puertas y consumos.

Y toda la Nacion, en fin, desea un sistema diferente de las farsas que han venido sucediéndose con varios nombres. La democracia no es, por tanto, mas que la organizacion y amalgama de ideas profesadas por hombres que pasan y son amigos de la familia, de la propiedad y del orden.

En Europa no hay mas que dos fuerzas verdaderas :
La de los gobiernos , organizada artificialmente.
La de las masas populares.

No es de ningun partido la primera , sino del primero que se apodera del mando por sorpresa , llámese Luis Felipe ó Napoleón , Narvaez ó Espartero , y cuando la pierden nada les queda sino algunos estómagos agradecidos. ¿Qué pudieron hacer los Bonapartes desde 1815 á 1848 , en el largo espacio de 33 años ? las miserables tentativas de Strasburgo y Bolonia. ¿Qué han podido hacer desde 1848 los Orleans y desde 1830 los Borbones de la rama primogénita ? Nada , absolutamente nada.

Durante este tiempo , la revolución , es decir , el pueblo , arrollando ejércitos numerosos , triunfó dos veces en París , una en Viena , otra en Berlin , varias en Madrid , además de haber plantado su bandera en todas las grandes ciudades de la Italia. ¿Por qué , pues , se ha perdido siempre la causa popular ? Por fiarse á esas medias tintas , á esos hombres que han tenido siempre un pie en cada campo , y que cuando no han podido servir á los reyes , llamados por estos , que los desdenaban , los han servido , y mucho mejor que los lacayos de su predileccion , el día que el pueblo les ha fiado el mando.

Aprenda el pueblo á dirigirse por sí mismo , á no necesitar directores. Exija ser solo obedecido , no espere que nadie , individuo ó Asamblea le dé la libertad , tómela él por sí mismo , y límitese á proclamarla como un bien perdido y que recupera porque le pertenece. Libertad individual ; derecho de asociacion y de reunion pacífica ; imprenta sin depósito ni editor responsable ; separación ó independencia del Estado y de la Iglesia ; descentralizacion administrativa completa ; juicio por jurados ; abolición de los estancos , portazgos y cuanto ataca la libre circulacion interior ; reforma del arancel para que las aduanas produzcan 400 millones , y sobre todo , y como garantía de que todo esto no volverá á peligrar , y de que la opinion no hallará resistencia material en adelante

Abolicion de las quintas.

Reduccion de las contribuciones á la mitad.

Así acabara el reinado de la burocracia , y así empezará el reinado del trabajo , es decir , del pueblo ; y así este , tras tantas revoluciones estériles , verá lucir el sol de la democracia , que es honrar el trabajo respetando la propiedad , porque esta solo es el trabajo anterior acumulado , y respetando la familia , que es la forma invariable de la humanidad , desde el salvaje hasta el patriarca , desde las tribus al gobierno de los Estados-Unidos , modelo , menos la presidencia y la esclavitud de los negros , por que

suspiran todos los pensadores de Europa, así como el siglo anterior anhelaban el sistema inglés, que, aunque imperfecto, era el preferido cuando no se conocía el americano.

No tema el pueblo nada; el día mas próximo ó mas remoto de su nuevo triunfo, la España y la Europa entera no serán con el tiempo otra cosa que muchas provincias Vascongadas, gobernándose cada una a sí misma, según los adelantos humanos, y ligadas única y exclusivamente por sostener su independencia, y adoptando lo que á todos y siempre les estará bien, como uniformidad de pesos, medidas y monedas.

Los mismos códigos civiles y criminales.

Poquísimo dinero se necesita para sostener un gobierno así, y sucedería como con los Estados-Unidos, que no saben en qué emplear los sobrantes. ¿Cuándo ha sucedido esto en la Europa de los reyes?

La humanidad, los pueblos, las clases laboriosas deben serlo todo; los gobernantes poco, casi nada, mientras transitoriamente manden, y despues que reciban el premio de la opinion y gratitud de sus conciudadanos.

JOSÉ MARÍA DE ORENSE.

LAS TRES DEMOCRACIAS.

Diez y nueve siglos hace que la democracia descendió solemnemente de los cielos para fundar su reinado en la tierra y dar la paz á las naciones.

Escarnecida la idea y crucificado el principio en la persona de su primer apóstol, es curioso y consolador á la vez el estudio de las grandes batallas en que desde entonces viene el pueblo derrotando a sus explotadores. El hierro, las hogueras, la hipocresía y la traición fueron siempre las armas de combate de los enemigos del pueblo: su bandera el privilegio. Armado por su parte el pueblo con la fuerza de sus derechos, y arrogante por el sentimiento de su justicia, tan noble como el primer día y con valor creciente, se encuentra hoy en los confines de su peregrinación, sin haber tenido que plegar una sola vez la bandera de la igualdad y de todos para todo. En cada uno de los grandes palenques á dó sus enemigos le llamaron, ha conseguido una victoria, y con justa impaciencia espera la última para entrar en pleno goce de todas las ventajas y de todos los derechos conseguidos en las anteriores.

La primera gran batalla tuvo lugar de tejas arriba; en el infinito espacio de todos los espacios; en la metafísica region de los divinos dogmas, ó de las farsas celestiales, de que se valieron un día los tiranos para embaucar y oprimir al pueblo. Y allí, á la voz de Jesus, el gran jefe del pueblo, y á los ecos de la humanidad inspirada por el genio de Dios, huyeron despavoridos en vergonzosa derrota los dioses del Olimpo, y la unidad de Dios, gran premisa de la unidad de la justicia, de la unidad de la humanidad y de la igualdad ante el derecho, de los hombres, se asentó para siempre sobre las ruinas del paganismo y de todas las repugnantes teorías, que convertían en esclavos á los hombres mas útiles, y en ídolos á los mas viles opresores. Los tiranos tascaron el freno de la eternidad, y la democracia ante la Iglesia, y para los negocios de Ultratumba, fué reconocida como un dogma. Ante Dios todos son ya iguales: solo la mayor virtud se eleva á mayor altura.

Pero si la democracia es una verdad en el cielo, en la tierra es todavía, para los explotadores del privilegio, un absurdo imposible. Bien pueden todos los hombres tener iguales derechos á los bienes de la otra vida, y existir en esta, dicen, un convesniente monopolio. El absolutismo teocrático no se opone, segun ellos, al Evangelio, y es ademas indispensable para que haya paz en las naciones. La democracia religiosa-ultramontana, añaden, es el destino de la Grey regida en este mundo por el Papa y sus inviolables cristos, los curas. En este sentido, sometida á este régimen, y viviendo la vida de cadáver ó cuerpo sin alma, en manos del clero, es como aceptamos la democracia, y nos declaramos todos demócratas, entonando al oído de los devotos el ¡memento homol Asi arguye la sofística teocracia; asi pugna por seguir embaucando á la candida muchedumbre, con la idea de que no es su enemiga, aunque quiera seguir siendo su señora; pero la muchedumbre cruelmente aleccionada por tantos y tan acerbos desengaños, la rechaza de sí airada, esclamando, no; la verdad es una sola, y la democracia ante Dios y el otro mundo, es el *populus universus* en la tierra, que sintiendo ya su propia vida quiere que se complete por el ejercicio de sus imprescriptibles derechos. Ante esta sublime inspiracion del pueblo y ante su poderosa actitud cejó la teocracia. Ya no era posible explotarla con tanta desvergüenza: era preciso enmascararla mas; hablar el language de sus derechos y confundirse con él para engañarle mejor. Hé aqui la mision, poco envidiable por cierto, de esa pandilla de pseudo-liberales que con sangrienta ironía se llaman moderados. Descendiendo de las regiones celestiales, pero con las mismas miras que antes habian subido á

ellas los teócratas, se incorporan á nuestro divino Redentor y proclaman ante el pueblo su democracia cristiana. Fieles á sus principios, confiesan que todos los hombres son hijos de Dios é iguales entre sí, y todos tienen derecho á todo, menos á unas cuantas cosas, como á la libertad y al poder, á las dignidades y á los privilegios, etc., etc., que solo pueden tocar en gefe á los Papas y obispos, á los reyes, generales y ricos.

Pero todos pueden llegar á ser ricos, y de consiguiente obispos y generales, y por de pronto son todos los ciudadanos iguales ante las leyes con que regiremos al país y que no pueden menos de ser justas, porque las hacemos los que mas tenemos y mejor sabemos lo que nos conviene.

Al oir este lenguaje mucho mas insultante que el rudo desca- ro de los primeros opresores, y al experimentar los efectos de tan iniqua teoría, el pueblo afila de nuevo las armas de su justicia, se levanta, derrama su sangre, triunfa y se retira á sus hogares en la confianza de haber hundido á sus enemigos para siempre. La situación es progresista y reconoce la soberanía del pueblo y acepta la democracia. Pero el pueblo es engañado y burlado por tercera vez. El santonismo progresista acepta una democracia sumamente cómoda y por demas inocente; la que se entretiene en los ejercicios puros de la razon sin permitirse nunca tocar la esfera del gobierno práctico; la que vaga en la region de las dulces fantasías, de las abstracciones quiméricas, de las inofensivas utopias, contenta de llamarse y oirse *Democracia filosófica*.

Y ved aqui ya la idea democrática, poderosa por su origen divino y por la confirmacion que ha recibido de la razon humana, vergonzante todavia en el gobierno de las naciones y negada como poder en el órden de la actualidad. Ella reconocida por el catolicismo en la religion para los fines eternos; reconocida por los moderados como cristiana, aunque desvirtuandola por el hipócrita respeto á los hechos consumados; reconocida en toda su brillantez, si bien como pura teoría, por los progresistas estacionarios, es perseguida sin embargo como principio, instrumento y fin del gobierno de los pueblos por los absolutistas, los moderados y los progresistas. ¿Cómo explicar esta contradiccion? Si el dogma de la democracia es evangélico y es racional, no puede menos de ser real y de práctica aplicacion. Ciertamente que establecido en la vida política y administrativa de un país, se trasformará de seguro el órden con que hasta ahora han venido unos pocos explotando al pueblo y repartiéndose un enorme presupuesto. Hasta es probable que la tranquilidad del tunante y la fortuna del ladron se viese amenazada por la justicia; los tunantes y los ladrones son por fortuna los menos, y habremos de resignarnos

á sacrificarles, al bienestar de los mas y á los derechos del pueblo. Y esto pronto, muy pronto. Porque el pueblo que en una batalla de siglos hizo reconocer la democracia religiosa, y que en otra no menos penosa ha conseguido que sus enemigos confiesen la democracia filosófica, tomara bien pronto de vosotros la noble venganza de dar la paz á las naciones, con la democracia práctica y política, que es y no puede menos de ser una con la filosófica y la religiosa.

La democracia es ya la sustancia toda y única del presente siglo: no tardará en aniquilar las legiones de los déspotas, en reducir á polvo los cadavéricos restos de sus innobles enemigos. Dios pelea por ella, y pelea la razon y pelea el pueblo. El pueblo, que no abdica sus derechos porque la necesidad de matar el hambre le obligue á dar tregua á su justicia y á guardar silencio largos dias: el pueblo que indiferente y resignado como generalmente se le vé á la despreciativa sonrisa de sus tiranos, se halla en el fondo mejor dispuesto de lo que parece á no dejarse explotar mas: el pueblo que cada dia va adquiriendo mejor gusto á la práctica de sus derechos, y de cuyo corazon aparentemente sumiso y contenido, brotan ya las inspiraciones mas grandiosas. Y dejando la muchedumbre y dejando tambien á los hombres hace largo tiempo afiliados á la gran bandera democratica, imposible de abandonar sin el suicidio político y la deshonra, ¿qué nos dice la actualidad de ese conjunto de espíritus jóvenes y distinguidos que de todos los puntos del horizonte vienen diariamente al mundo, diversos en origen, en profesion, en condicion social y hasta en creencias y aspiraciones? ¿Qué piensan y que buscan? Escandalizada su generosa conciencia por las farsas y las iniquidades de todos los sistemas de gobierno y de todos los partidos, buscan para la libertad, formas y condiciones nuevas.

Buscan la unidad pura é indivisible de las tres supuestas democracias, política cristiana y filosófica: buscan, en fin, y demuestran su refundicion en la verdadera democracia que es y no puede menos de ser la democracia social, la democracia política, que en medio de su actual martirio, sonríe ya de alegría, al sentir tan próximo su triunfo eterno.

Madrid 23 Febrero de 1856.

JOSÉ ORDAX AVECILLA.

LA REVOLUCION.

Bendita seas, palabra misteriosa! tú encierras lo mas grande, lo mas sublime, que el pensador concibe! sin tu existencia,

no comprendiera el mundo intelectual la historia, ni entendiera la filosofía. Las ciencias de la moral y la política, la cultura de las sociedades, la elevación del espíritu humano, ese impulso irresistible que acelera el paso de la imperfección actual por el camino de lo perfecto venidero, esta agitación presente, esta lucha de inteligencias, el choque de doctrinas, el confuso anuncio de un nuevo ser, que estasia el ánimo y que deja absorto el pensamiento, todo se debe á tí, revolución grandiosa, á tí, madre del progreso, que es la vida esencial de las naciones, amiga fiel de la civilización que es el rocío cotidiano con que el Omnipotente anima las flores que coloran y embalsaman el ambiente corrompido de la sociedad.

Revolución! pues tu bondad invocan los tiempos, los bronce y las letras; pues eres instrumento del Dios de la sabiduría; pues has de dar á los hombres la paz y la ventura, bendita seas; llega á mi patria, abre en ella nueva faz de bienandanza, sé el rico manantial de su fortuna, y una regeneración completa dé al estado justicia, triunfo á la razón, á los hombres armonía. Si; puesto que empezaste la obra que ha redimido la especie humana, complétala. Revolución fué portentosa, la del cristianismo; revolución, la de la libre filosofía en honor del pensamiento; revolución, la que ha entronizado la libertad; revolución, la que llama á todas las criaturas al goce igual de sus legítimos derechos, y revolución será la que anulando odiosos privilegios, ridiculas tradiciones y vejatorias leyes, asiente en sólidos cimientos los principios eternos que labran el bien público, y constituyen el dogma de la democracia cristiana, que es la idea que, para dicha de los pueblos, ha escogitado la Providencia.

¿Qué importa que almas apocadas renieguen de tu bondad, que espíritus débiles teman tu aparición? Siempre el incrédulo marino huye de la tempestad, sin pensar que tras ella calman los agitados mares bajo el influjo de la atmósfera engalanada por las vistosas fajas de un arco tricolor; siempre una madre se aflige ante el recuerdo de un dolor intenso, pero al cual sucede la inefable dicha de estrechar en sus brazos la prenda mas querida de su corazón. Si el recelo de un mal instantáneo, nos hiciera huir del bien... pobre humanidad! condenada á un perpétuo suplicio, consumiera su penosa vida entre horrores y tortura, sin ver realizada su providencial misión. No: venga una noche oscura, que á ella ha de suceder la aurora que calmará nuestro penoso sueño, la luz que hará imposible las tinieblas, el día que lucirá en el centro de los cielos un sol tan bello, con cabellos de oro, con discos de brillante pedrería: que la naturaleza en su obsequio le abrirá sus galas, y nosotros, inspirados por su her-

mosura, halagaremos nuestra agitada mente, contemplando las bellezas de la creacion.

Tambien el estado llano temió la revolucion, y por la revolucion salió de la esclavitud. Tambien la sociedad antigua temió la revolucion, y por ella conoció el papado. Tambien los estados gremiales temieron la revolucion, y con ella adquirió su independencia la clase media. Y los poetas y los filósofos y los historiadores temieron la revolucion, y ella coronó el pensamiento, creó la verdadera filosofía, y dió alma a la historia. Pero ¿qué mucho si en nuestros tiempos de revolucion todavia era un pecado? Empero difundiendo las luces, conocióse palpablemente el bien y el mal, y entonces faltó tiempo a los ingenios, para loar la revolucion en graves y castizos relatos, en sentidos y armoniosos conceptos, en grandes y entusiastas oraciones: desde aquel dia *la civilizacion ha vencido para no perecer jamás*. La sociedad marcha en busca de lo *justo*, sin que nada le pueda detener, y la voz del destino ha dicho: *la democracia ha de plantear en las naciones los altos designios de Dios*. Y si los grandes periodos históricos no son mas que el desenvolvimiento de la gran revolucion que el mundo opera, puesto que todo nos anuncia una nueva faz en las modernas sociedades, pueblos! apercibidos a saludar y bendecir un destello de la divina justicia, en la nueva revolucion.

FRANCISCO GARCÍA LOPEZ.

LA DEMOCRACIA AVANZA.

Somos de ayer y lo llenamos todo,
los campos, las aldeas, las ciudades.

(TERTULIANO.—*Apología del cristianismo*.)

Dos lustros hace apenas que la democracia en España era una palabra incomprensible para los mas, acariciada por algunos hombres pensadores, despreciada de muchos, que no podia pronunciarse en los parages públicos sin que fuese combatida por todas partes. Planta hermosa cuyo germen habia desaparecido de nuestro suelo para crecer lozana allende los mares, como si necesitase regenerarse y vivir en otro clima para volver despues con nueva vida, con mas vigor a crecer entre nosotros.

Dos lustros hace apenas, y esa palabra que entraña una idea

regeneradora política y social, toma carta de naturaleza en nuestro suelo; adquiere posición oficial; invade la prensa, la cátedra, la tribuna; encuentra propagadores y apóstoles que la explican, que la defienden, que la hacen penetrar por todas partes.

En vano los prohombres de las diferentes escuelas políticas emplean toda clase de armas para combatirla; ni el ridículo, ni la sátira, ni la calumnia logran detener su marcha magestuosa; la democracia sigue en tanto la elipse que le ha trazado la mano del Eterno, cual fulgente planeta que obedece las leyes inmutables de la gravitación, sin cuidarse de los efímeros mortales que hoy la adoran como a un Dios y mañana, tal vez, la maldicen como precursor de inevitables desgracias.

En vano algunos mal avenidos con los nuevos principios y encariñados con los suyos, gritan ¡utopia! — No, la democracia no es solo una utopia; es la síntesis de los derechos de la humanidad realizados con éxito brillante en diferentes puntos del globo. Todas las grandes verdades que hoy conocemos, son utopías racionales que se han realizado, porque todo lo racional es real, y es solo cuestión de tiempo y de espacio.

Cansados de combatir de frente la democracia, no han faltado algunos discípulos de Maquiavelo que han dicho: «finjamos adoptar esa escuela que por todas partes progresa; alaguémosla para destruirla,» pero viendo que eran inútiles sus esfuerzos, de repente cambian de táctica, y, apelando al recurso de los tiranos, quieren matar la idea, persiguiendo á sus propagadores, aniquilándolos tal vez. ¡Insensatos! ¿nada os dice la historia, nada la propagación de las grandes ideas, nada el siglo en que vivimos? Recordad los fastos de la humanidad; marcad si podeis una gran idea que se haya ahogado en sangre; no la encontrareis, no, porque las grandes ideas son emanaciones de la divinidad, eternas como ella, y destinadas á dominar sobre la tierra. Si se las obstruye el paso por algunos momentos, se detienen solo para acumularse en un punto, invadiendo luego todo el espacio con mayor energía; porque, como los líquidos tienden á equilibrarse sobre la superficie de la tierra, así la verdad tiende á equilibrarse sobre la inteligencia humana.

Y si en los tiempos que pasaron, no encontráis ejemplos que abonen la represión de las ideas ¿con qué derecho quereis ensayarla ahora?

Desengañaos; en el siglo del vapor, de esa imprenta viva que sin editor responsable ni depósito, lleva la ilustración á todas partes, no es en el que debeis ensayar de nuevo esos medios gastados de represión. Hoy no se puede combatir las ideas sino por medio de la discusión razonada, á la luz de la verdad, de la ciencia,

No confundais dos cosas distintas, los hombres y las ideas: podreis aniquilar, tal vez, á los actuales propagadores de la idea democrática, pero á esta, *jamas*. Otros y otros apóstoles aparecerán luego, y la humanidad les acogerá con mayor fé cuanto mayor sea el riesgo que les amenace. Meditadlo bien; ¿podeis creer que en el ilustrado siglo XIX la fuerza prevalezca sobre la inteligencia, cuando no ha podido prevalecer en los siglos de mayor ignorancia? ensayadlo si quereis, pero pensad en matar todos los adelantos de la época; proscribid la electricidad con sus aplicaciones, los progresos de la mecánica, la fotografia, las investigaciones aerostáticas, todo lo que el hombre ha inventado en los tiempos modernos, porque todo auxilia á la democracia.

Pero esto es imposible, direis; si, imposible, repito yo, porque en el horario de la humanidad está marcada la hora de la democracia, unida al sublime vuelo de la inteligencia del hombre en este siglo que por todos los puntos del globo tiende á renovar la faz de las sociedades, respetando solo los divinos principios, la propiedad y la familia... ¿Lo dudais? ¿Lo mirais como irrealizable? Entonces os compadezco, porque teneis ojos y no veis. ¿Habeis encontrado el limite de las realizaciones posibles? ¿Qué hubiera dicho Newton si un sabio, por respetable que fuera, le hubiese propuesto la posibilidad de dar la vuelta al mundo en pocos dias? le hubiera tenido por loco, y hoy solo es cuestion de tiempo y de dinero el realizarlos por medio del vapor. Pocos años ha, cua quiera se hubiese reido de que alguno intentase seguir una conversacion con otro que habitase á cientos de leguas, y al presente está realizado este imposible por medio de un aparato sencillo, á saber: un electro-iman y algunos metros de alambre.

Dejad, pues, hombres del pasado, dejad campo á las nuevas ideas, por que ha llegado el tiempo, y el evangelio moderno, la buena nueva de la democracia, se cumplirá, ¿No la veis cómo aparece en todas partes, y no como un aerólito, sino como una idea recibida por los pueblos á la manera que los americanos recibian á los europeos, porque hacia tiempo que sabian por tradicion habian de llegar á conquistar su pais hombres de Oriente superiores á ellos?...

Si, en la conciencia del género humano está, que se realicen nuevas ideas que vienen elaborandose desde el principio de la humanidad hasta nuestros dias, señalando su paso por nombres gloriosos que se han hecho célebres como Thales, Platon, Descartes, Leibniz, Bacon, Kant y tantos otros que en mayor ó menor escala han contribuido á levantar un obelisco á la democracia.

No la veis?... es el astro refulgente que atrae todas las miradas; es la aurora boreal que colora nuestro horizonte, el sople de Dios que nos anima? ¿Y si fuese un fenómeno eléctrico pasajero y fugaz? ¿Si fuese una ilusion óptica? direis.--Aun así, dejadla avanzar; no la destruyais, porque la humanidad padece, y sino fuese posible curar sus dolores, seria preciso mitigarlos y entreternerla mientras aparece el talisman que ha de regenerarla.

Madrid febrero 1856.

EDUARDO RUIZ PONS.

EL PRESENTE.—EL PORVENIR.

I.

¡Qué desaliento! ¡qué postracion! ¡qué fastidio por todas partes!... ¡Qué indiferencia! ¡qué frialdad! ¡qué atonia! ¡En qué pequeñas proporciones circula la vida pública! ¡Cuán rebajado está el nivel de la Opinion! Nuestras costumbres políticas, cuán decayidas!... Parece la nacion española á un cuerpo privado de circulacion suficiente. El corazon, ó sea, el gobierno, apenas emite sangre, y todos los miembros del cuerpo, faltos de este liquido vital, se enervan y desfallecen. Cuando mas, si es cuestion de algunos empleados que se remueven y de otros nuevos que se nombran; de tal subsecretario que dimite, y de tal otro que lo reemplaza.

En estos pequeños vasos se halla hoy encerrado el tesoro de la vida.

Por lo demas, repetimos, las arterias generales de la Opinion, están secas; sin una gota de sangre.

—¿Qué hay?—No sé.

—¿Qué se dice?—Nada.

Hé aquí las palabras que van eternamente asociadas en los círculos políticos, en la plaza, en el café. Caen de los labios de todos, como pesadas gotas de hielo.

Nos agitamos en el vacío; el alma de los hombres siente todos sus resortes paralizados al contacto de esta atmósfera que se respira.

Por otra parte, ¡qué esclavitud! ¡qué agonía!

Quiero hablar, y la ley encadena mi lengua;

Quiero escribir, y la ley ata mis manos;

Quiero andar, y la ley sujeta mis pies;

Quiero asociarme á otros hombres, y la ley se levanta como

un muro entre esos hombres y yo, y á todos nos aísla celularmente.

De aquí, el individualismo; el hielo que corre por las arterias de la comunidad; la decadencia de nuestras costumbres públicas.

Y en las demás esferas sociales, igual fenómeno.

Por todas partes el organismo decae; sécanse las venas, ó la escasa sangre que contienen, se coagula.

Ved ese campo en él reina silencio sepulcral. Pobre cultivador lo huella en vano con el surco; en vano le consagra su existencia, en el apartamiento de los hombres. El campo no florecerá ni rendirá espigas, en proporción de los afanes que embebe. Necesita agua, y no tiene agua; necesita abonos, y no los tiene; necesita la acción de buenos instrumentos, y no la tiene; necesita brazos, y no los tiene; necesita otras semillas, y su pobre asociado no puede proporcionárselas, ó ha de atacar la base de sus consumos.

Y por muchos esfuerzos que haga el labrador, y por mucho que sude, y se afane, y teste su tez, y destruya su cuerpo, el campo brotará tóxicas plantas en bosques de maleza.

Ved esa fábrica; todo yace en silencio; la máquina está parada; el rollo no da vueltas; los telares son desiertos; la crisis cegó esta fuente de riqueza, estancando los productos y encareciendo los capitales.

Ved el Comercio; repite el eco moribundo de la Industria; retrata su imagen livida. El aura de la circulación no baja á reanimar su espíritu; á sostener su vida.

Ved la Propiedad; cada día inclina más su frente, bajo el peso de los tributos, de los anticipos forzosos y voluntarios, de los apremios fiscales, de la usura, de nuestra bárbara legislación civil. Dura, todavía, algunos años el mismo sistema, y tendrá lugar la espropiación en masa.

Ved el Trabajo; ¡qué de nubes empañan estas regiones! ¡cuántas lágrimas, ay Dios, se cuajan en los parpados del pueblo! ¡qué prolongada agonía consume a estos hijos de la Virtud y del Sacrificio; á estos mártires del trabajo!

En turba pálida y hambrienta, vagan por el fondo de las poblaciones, mendigando la pública caridad.

El pico, en tanto, y la sierra, la pala y el azadon, el escoplo y el martillo, yacen arrinconados.

Mirad esa casa en vías de construcción. ¿La veis sola, abandonada, sin un obrero que la anime? Un año ha que la Crisis suspendió sus trabajos; un año que yace ahí, en su presencia, ese monton de piedras y maderos destinados á su conclusion.

¿Veis este camino, mitad hecho, mitad por hacer, y que, una vez terminado, nos pondría en contacto con magníficos centros de producción? Hélo, sin embargo, en el silencio del olvido. Alegres masas de obreros hacían ayer, aquí, ciclónicos trabajos, poblando los aires de armonía; hoy no se escucha más que el graznido de algún cuervo ó el eco vago del pastor que canta.

En todas partes, soledad, silencio, ruinas...

Por todas partes este velo lúgubre que envuelve á la Opinión; estas sombras que empañan el brillo de nuestras costumbres; esta atmósfera que embota el rayo de nuestra existencia.

Es el carácter de los gobiernos reaccionarios. Corona de tinieblas llevan en su frente; empuñan cetro de terror y levantan su trono sobre víctimas y escombros.

La luz les ciega, como al ave de la noche; el movimiento los turba; la pasión los enajena. Débil su vista, imperfectos sus sentidos, y rotas las ligaduras que los unen á la tierra, los gobiernos de tradición no pueden resistir el magnífico espectáculo de un pueblo libre. Desde la inmensa altura á que se elevan en el espacio, sienten cegar su pupila al primer rayo de luz que penetra las multitudes; desvanecerse y morir, al primer movimiento que describen las ondas de este Océano.

Por eso encadenan al pueblo, y le cortan la respiración y quiebran los resortes de su poder, y detienen el curso de su vida.

¡Qué diferencia de los gobiernos libres!...

II.

Figuraos por un instante, lectores nuestros, que triunfa la Democracia, y vereis cuán distintos colores toma el cuadro de la Opinión; cómo la vida circula á raudales por todas las arterias de la sociedad.

Venid aquí, y á vista de pájaro, contemplad su obra...

¡Qué animación! ¡Qué alegría! Las negras sombras del Mal, han desaparecido; todas las aristocracias, todos los privilegios, todas las tiranías, especie de negras nubes que velan hoy los horizontes humanos, rodaron al abismo, y el claro sol de Libertad y Justicia sonríe en las alturas, hiriendo, con rayo de oro, la frente de la Humanidad.

Los ciudadanos, rotas ya sus cadenas, corren en placida algazara, en grupo bullicioso, á unirse á otros ciudadanos; y por todas partes, movimiento y alegría, satisfacción y entusiasmo.

El seno de las poblaciones arde en fiestas y luminarias; estalla en torrentes de armonía.

Rasgados himnos democráticos, poblando los vientos, conmueven todos los corazones y embargan todas las almas.

Allí se levanta una tribuna en medio de la muchedumbre, como sol que ilumina las conciencias.

Más allá, una cátedra sagrada, do se bebe el dulce néctar de la Virtud y se enciende la lámpara del Génio.

Al otro lado, se organizan pacíficas asociaciones que mecen, en sus confusas ondas, el Arca de Libertad.

La imprenta, este ángel de luz, cautivo de los tiranos, abre sus pintadas alas y se posa sobre nuestras frentes, como sirena del cielo.

Las ideas, blancas flores del pensamiento, rompen su perfumado seno al aura de libertad, ó, como estrellas plateadas, rieñan en el mar de las conciencias.

Las viejas trabas que oprimían á las Letras y á las Artes, á la Industria y al Comercio, parecen muro que se desploma, según el estrépito de su caída, y, por do quiera, la luz reemplaza á las sombras; la libertad, al despotismo; la animación y la vida, á la postración y á la muerte.

El gobierno revolucionario vela, como Providencia, por los derechos del pueblo. No le basta asegurarlos en el interior; tiene que ponerlos, desde luego, al abrigo de déspotas extraños. No le basta el triunfo personal de la Patria; quiere el triunfo de todas las Patrias; la redención de todas las nacionalidades; quiere, con la punta de su espada, remover la losa que oprime el cadáver de Europa entera; rasgar el fúnebre sudario que envuelve el rostro de Francia libre, de Italia valerosa, de la ínclita Polonia, de Hungría sacrificada; quiere ver sonreír, de nuevo, las azuladas ondas del Adriático, hoy tristes y holladas por la torpe quilla de las galeras de Austria, desde Venecia hasta San Mauro, y á Roma levantarse, soldado de Dios, sobre las ruinas del Capitolio.

Ved, así, en marcha un cuerpo de ejército español hacia la frontera; buenos capitanes lo guían; la esperanza le sonríe; la fé le anima; el patriotismo lo exalta. Himno: entona de libertad y gloria, y brilla en sus banderas el lema *Fraternidad*.

Ya dobla el Pirineo; el imperio de Francia cruje sobre sus goznes; ni dáse tiempo al tirano de las Tullerías para volver de su estupor. Las guarniciones del tránsito, vacilan ó se incorporan á los soldados de la libertad. Conforme estos avanzan hacia el centro, cantando el himno de redención, rompen los pueblos sus cadenas y se ahistan voluntarios bajo la santa enseña de la Fraternidad Universal.

Hasta que el tirano huye sin cetro y sin corona, ó cae herido en la frente por el rayo de la revolución.

París, entonces; la ciudad predestinada; este gran foco de abnegacion y ciencia; cuna del génio, corona de la civilizacion, tribuno del mundo, arde en santas pasiones revolucionarias, revienta como un volcan, y al calor y á la luz de este inmenso Vesubio, de estos divinos resplandores que destella el génio de Francia republicana, palidecen de espanto todas las razas monárquicas, imperialistas y feudales del viejo mundo, y renace, en los verdes campos de Europa, la flor de oro de la Libertad, mecida por las brisas del amor, y fecundada por el laurel de la gloria.

Un ejército franco-hispano penetra en Italia; en cuanto abarcan el mar tirreno y el Adriático, flota al punto la bandera tricolor; las guarniciones austriacas evacuan estos lugares; Roma, Nápoles, Milan, Venecia, rasgan el sudario y salen de sus tumbas. La juventud italiana se arma valerosa y refuerza el ejército salvador, y, unidas las tres naciones, emprenden su marcha triunfadora hacia el Vístula y el Pruth, por un lado, mientras otro ejército franco-aleman lleva la propaganda, allende el Rhin, sobre el Danubio y el Nevo.

La marsellesa, los himnos de Riego y Garibaldi, en combinacion con los nuevos cantos republicanos que por todas partes hienden los vientos, hacen del ejército cosmopolita una orquesta inmensa que electriza todos los corazones; una harpa de mágicos sonidos, celeste aldaba con que repica Dios a la puerta de las nacionalidades.

Las ondas del mar Negro y del mar Blanco, se alteran de alegría. Los fanáticos hijos del Don y del Volga, poseidos de estupor, corren al fondo de sus desiertos. El arabe del Nilo y el pacífico escocés, que fueron a la guerra, tornan, alegres, la vista, el uno hacia sus áridas llanuras; el otro, hacia sus montañas pintorescas. Las escuadras de Francia y de Inglaterra empávesan triunfalmente sus navios, que parecen iris inmenso; piélago de colores. Hungría y Polonia, resucitadas, vengan su esclavitud. Viena, Berlin, Francfort, estallan de entusiasmo; y, en medio de esta fiebre sublime del alma universal; en este magnetismo extraño de todas las inteligencias y de todos los corazones; al fuego de esta gran combustion que enciende los espíritus en santo amor de libertad y gloria, quema sus alas el ángel de la Opresion y salta en hastillas el cetro de los tiranos.

Entonces, cada pueblo redimido, cada nacionalidad triunfante, son otras tantas perlas que España engasta á su corona; rayos de esta gloriosa y escelsa soberania que adquiere sobre el Porvenir...

Pero volvamos á nuestros hogares; dejemos que las nacio-

nes de Europa bendigan sus banderas y se estrechen la mano en los altares de la Fraternidad; que se reconstruyan sobre la base del derecho nuevo y funden la unidad del mundo.

Tendamos otra vez la vista por nuestro territorio, y admiremos su trasformacion.

.

III.

El movimiento continúa. Rayos de calor y de vida centellean en la frente del ciudadano; su corazón late satisfecho; la libertad aumenta su importancia y lo eleva á sus propios ojos; su inteligencia, roto el huevo de la opresion, estiende sus alas de arcángel, y lo escuda contra el mal.

Mirad atentos:

Por todas partes se ven escuelas, colegios, institueos, cátedras, liceos, bibliotecas, gimnasios, donde las nuevas generaciones abren su alma al Bien, su corazón á la Esperanza, su entendimiento á la Ciencia.

Por todas partes el hombre armado de sus derechos, se inicia en el conocimiento de sus deberes, y busca el centro de sus aptitudes.

La igualdad se va realizando en todas las esferas, á medida que la instruccion se generaliza, y el pueblo suelta su áspera corteza al aire y al sol de las costumbres libres.

La actividad pública, antes estraviada por los ruines intereses de partido, converge ya hácia funciones útiles y productivas. La riqueza nacional, exenta de tributos durante dos años, se hare puesto de su enflaquecimiento, y ya comienza como árbol cargado de frutos, á inclinar su verde copa hácia el Estado, hácia el nuevo Estado democrático, medio admirable de reproduccion resorte poderoso que pone hábilmente en juego todas las fuerzas vivas del país. El gobierno se ha transformado en una gran Compañía de seguros Generales que, mediante una ligera prima; muy ligera porque su administracion es unitaria, asegura los, bienes de los ciudadanos contra todo siniestro. Tú, por tanto, si quieres poner tu fortuna al abrigo de contrariedades, la pones; si no, no la pones; en este segundo caso, se entiende que renuncias á la proteccion social, á las ventajas y garantias que ofrecen al asociado las nuevas leyes politicas, civiles y administrativas, creadas por la reforma.

Ya nadie te impone tiranos á su capricho; tú eliges gobernantes con arreglo á tu interés ó á tu conciencia.

El órden, la libertad, la seguridad, la confianza, han impreso á la circulacion un movimiento incesante y activo; la sangre corre pura y trasparente por todas las venas del país.

Alianzas aduaneras democráticas con Portugal, Francia, Inglaterra y otros pueblos, enriquecen nuestros mercados y multiplican el consumo. Una vara de la misma tela cuesta hoy la mitad de lo que ayer costaba, por la mania de que habia de ser *nacional* la media que calzas, el pantalon que vistes, la camisa que te pones. Ved, así, el Tajo, el Duero y el Miño, cómo arrastran desde el Atlántico, barcos de riqueza que descargan en lo interior; ved toda la costa cantábrica, cuajada de buques mercantes que vierten en nuestras risueñas playas españolas los tesoros de otras naciones.

Ved cuál descende por la falda del Pirineo raudal copiosísimo de mercancías; cómo el Mediterráneo, en fin, y el Océano, parecen puestos al servicio exclusivo de España, según nos traen entre sus claras ondas, las primicias del mundo regenerado.

¿Veis, ahora, en diversos puntos del territorio, masas alegres de obreros, que aquí oradan un monte, allí hacen grandes plantaciones, mas allá canalizan un río importante, á este lado concluyen el camino aquel que vimos á medio construir, al otro ejecutan vías nuevas, ferradas y vecinales? Es el ejército de la Paz; son columnas móviles de obreros, voluntariamente formadas y sostenidas por el Gobierno y las localidades que las utilizan. El presupuesto de Guerra es casi nulo, y los muchos millones que absorbía, se emplean ahora en los grandes trabajos de utilidad pública; en hacer caminos y canales, en desaguar pantanos, en repoblar los montes, en hacer grandes pantanos en construir puentes y calzadas, en dirigir el curso de los ríos, en abrir túneles, en hacer presas y grandes escavaciones, en roturar desiertos, en colonizar, en producir

Ved, así, cómo surgen de entre la fecunda planta de las columnas móviles, caminos, canales, bosques, puentes, ríos, prados, árboles y flores.

La agricultura sonríe de prosperidad; nuestras comarcas exhalan perfume delicioso y visten mil colores.

¿Veis aquel campo, antes seco, poblado de maleza, donde el labrador gastaba en vano su energía corporal, su corazón, su inteligencia, su vida? Hélo ya cubierto de verdes olivos, de espigas de oro, de panpanos florecientes y entrecortado de almendros y melocotoneros. El agua penetra en él por todas partes; el aire del crédito lo reanima; el calor de la circulación lo engorda; el sol de la ciencia lo inunda con sus rayos fecundantes. Ya el pobre labrador, en vez de esclavo, es señor de su campo; lo somete á sus caprichos.

¿Veis aquella fábrica donde antes reinaba silencio sepulcral?.... Héla ya convertida en centro de producción y de vida.

Grupos alegres de operarios la pueblan de armonia con sus cantares; y, en tanto, la máquina trabaja, gira el cilindro, la maza oprime, y el rollo infatigable dá vueltas y mas vueltas, sembrando los tejidos de mil graciosas y entrelazadas flores.

El Comercio ha aumentado fabulosamente sus transacciones á favor de la libertad, y puesto por todas partes en contacto productores y consumidores.

El trabajo ha ganado estimacion y un campo estenso á sus conquistas. Ya no se ve por las calles bandas de obreros escuálidos, implorando caridad. Ahí están los talleres, retronando de armonia; los campos, ofreciendo recompensa las falanges industriales, reclutando brazos y talentos. La oferta escude, por do quiera, á la demanda, y el salario, al consumo del obrero.

Y en medio de todo esto, el ciudadano, libre, como hemos dicho, para ir, venir, estar, reunirse, asociarse; para ejercer la profesion ó industria que quiera, sin necesidad de patentes ni traba fiscal alguna; libre para pensar como le plazca, para escribir y publicar sus pensamientos, sus opiniones, acerca del arte, de la ciencia, de la historia, de la filosofia, del gobierno, de la sociedad, de Dios.

Y, escalonando la soberania, ved el Municipio; cetro local empuña, y ciñe corona de monarca. Cada pueblo es una patria, una sociedad, con su constitucion, sus leyes, su administracion, su genio, su historia, sus usos y costumbres. Allí, la religion tiene su templo; su cátedra, las ciencias; la instruccion, sus escuelas y bibliotecas; la caridad, sus hospitales; la justicia, su administracion; el espiritu de economia, sus cajas de ahorros y montes de piedad; el arte, su teatro; la agricultura, sus campos; la industria, sus talleres; el comercio, sus tiendas. Allí, en fin, circulan todos los elementos sociales, en debidas proporciones.

La unidad que se aplica al Municipio, se aplica á la legislacion, se aplica a la lengua, se aplica á las monedas, á los pesos y medidas, á los grandes trabajos públicos, y, sucesivamente, á los intereses, por medio de la asociacion; á las clases, por medio de la fraternidad; á las creencias, por medio del libre examen.

Ved la Provincia, dorado reflejo del Municipio; lazo suave que une estas diversas patrias, disponiéndolas a otra unidad superior,

Ved el Estado; quita una pequeña hoja á la corona de las municipalidades, y forma la suya propia, mejor y mas brillante que cada una por separado; muy inferior siempre á todas juntas; porque en la nacion reside la soberania.

Y de esta manera, y subiendo en la escala de la unidad, ved

ya á la España, formando parte de la unidad de Europa, representada por un gran Congreso federal, cosmopolita, que dirime todas las cuestiones internacionales, de territorio, de aduanas, de grandes canalizaciones; que arregla la produccion y el consumo de los pueblos; que aplica los ejércitos industriales á altas empresas de utilidad europea, como son: la conquista de los desiertos, la limpieza de las grandes marismas, la rotura de istmos importantes, la union del Atlántico y del Pacífico; desbrozar la embocadura de ciertos rios y juntar los continentes por medio de estos hilos eléctricos que, ora hiendan los aires, ora se ocultan en las profundidades del Océano, siempre son especie de inmensas fibras del organismo social, que ponen en íntimo contacto el corazon y la cabeza de todos los pueblos.

Estos, ya hermanos, colaboran á porfía en la obra del Progreso, de la Civilizacion, de la Ciencia. Cada nacion no es sino un departamento del gran taller de la Humanidad; noble emulacion preside al genio inventivo de todos los pueblos; las lenguas rompen las ligaduras de la infancia; las razas se funden; los grandes monopolios desaparecen; los rios y los mares entran en el dominio comun de las naciones. La Industria, el Comercio y las Artes, toman un vuelo prodigioso. Las ideas viajan por el aire, y, como relámpagos del cielo, hieren en un mismo instante la razon universal. La activa locomotora, despidiendo bocanadas de humo y atronando los vientos, corre trecientas leguas por dia, en todas direcciones.

Palacios de cristal resplandecientes, templos augustos elevados al Trabajo, reemplazan por do quiera á estas pobres estatuas, á estos tristes monumentos de la civilizacion monárquica. Madrid, París, Lóndres, Viena, Berlin, Varsobia, Mosceu, Venecia, Constantinopla, alternan en la gloria de abrir á la humanidad esos palacios; de tributar sus honores al Genio de la Paz y de las Artes. Y en medio de tantos prodigios como obra la santa Fraternidad, la luz dibuja, la electricidad graba, esculpe, escribe, ilumina... El mismo Dios, coronado de esplendores, sonríe á la Humanidad, se hace presente en la tierra y comunica al hombre su aliento, engendrador de los mundos; pues basta que el hombre haga resonar su voz de mando en el centro del universo, para que el universo entero calle y obedezca.

He aqui ¡Pueblos! la obra de la democracia; la Europa del porvenir...

SISTO CAMARA.

EL LABRADOR.

El labrador es el rey de la naturaleza; pero el esclavo de la sociedad. Los cielos ofrecen rocío á su obra, el sol la fecunda, el aire la conserva, la tierra la alimenta, las estrellas velan sus noches, y todos los ecos de la creacion son cantares, que, ó celebran su nacimiento, ó lloran su muerte. Todos los gérmenes de vida, que el aliento del Creador esparció en los espacios, como semilla eterna de los seres, se fecundan y brotan, y crecen al soplo del labrador. De suerte que sus brazos, son como el instrumento de que Dios se vale para perfeccionar la naturaleza.

¡Qué hermoso es, cuando el cielo se esmalta con ese azul riente de la primavera, y la tierra comienza á dar el jugo de su savia á los arboles, ver desde la humilde cabaña, ni envidiado, ni envidioso, las primeras blancas y rojas flores que da el almendro, las primeras mariposas que rompen su capullo, y se bañan en suaves aromas, siendo el pétalo viviente de las flores; la primer golondrina, que cansada de su larga travesía, se posa en la cúspide del campanario, como atraída por un ciego sentimiento religioso; y de esta suerte es el alma como relámpago de la luz increada, como eterno eco de las armonías de la creacion, y vive con la vida universal, que descende á raudales de los cielos. El labrador ofrece á la sociedad los tributos de la naturaleza. Suya es la vela que el marinero estiende para aprisionar los vientos; suya la seda en que se envuelve el magnate; suyo el blanco lino que viste el niño en su cuna; suyos son todos los velos con que se resguarda el cuerpo de las inclemencia de los elementos, porque es como el mediador entre Dios y la naturaleza, entre la naturaleza y el hombre. Y cuando la estacion de las lluvias viene, arroja el trigo en la tierra, depositando en él todas sus esperanzas, que reverdecen al verlo brotar, hasta que el sol del estio lo dora, y entonces cuidadoso lo recoge con deleitosísimo afán, y alimenta á infinitos seres: pues sus manos, siempre avaras de los tesoros de la vida divina, la reparten entre los hombres.

Y sin embargo, pobre obrero de Dios, que así contribuyes á realizar sus fines, que recoges en tus manos su rocío, que llevas las fuentes de la vida á los labios de todos los hombres; ¿cómo no se han ocupado los hombres de tu suerte? Los mismos que visten esa seda, que sin tí nunca se viera tegida; los mismos que te deben esos ricos alimentos, te menosprecian, te olvidan. Cuando una joven del gran mundo, marchita entre los rizos de sus cabellos una flor, no se acuerda del pobre que la arrancó á la tier-

ra consagrándola cuidados inmensos, poniendo en ella todos sus pensamientos, para que el sol no pudiera abrasarla, ni desvanecerla el viento, ni ahogarla en sus torrentes la lluvia, ni roerla los insectos; y cuando seca y casi deshojada la arroja de sí; ignora que las lágrimas del pobre labrador acaso se mezclarían en aquel caliz con las lágrimas del rocío. Y si fuera solo esto. El labrador no se cura del mundo: trabaja porque trabaja; como el ruiseñor canta, sin saber si sus cantares se perderán en los aires, ó irán á regalar con sus acentos enamorados corazones.

El labrador, al borde de su era, rodeado de sus mieses, bajo un árbol, que plantó su padre, y que deja caer sobre él sus ramas, ofreciéndole regalados frutos; recostado en el lomo de uno de sus bueyes que uncidos le miran sumisos como si se aperciesen al trabajo; viendo cruzar por los aires la blanca paloma, á quien presta asilo, y sestear á sus plantas los corderillos que apacientan; entonando al par cantares melancólicos, que se paracen al ruido de las hojas secas en el otoño; es un artista de la naturaleza.

¿Qué pintor trazó jamás una flor como la flor del almendro, que parece copo de nieve dorado por los rayos del sol ponente? ¿Qué poeta sacó jamás á su arpa sonos tan melodiosos como esos cantos populares que al caer la tarde, cuando la campana de la oracion saluda á los naciesntes astros; levantan al cielo perfumador en el amor divino los pobres labradores. ¿Dónde hay un cuadro mas bello que una de esas campiñas meridionales; arregladas por el trabajo del pobre labrador, en que las vides se estienden, formando verdes alfombras por los suelos, y se levantan, el sombrío olivo; y el limonero y el naranjo cargados de frutos de oro y flores de plata que como perboteros orientales, llenan de aromas los aires, y sobre tantos arboles de vario verde matizados se eleva la palmera, destacándose su orgullosa corona en el azul del firmamento. Pero como el poeta en estos tristes tiempos, el trabajador lucha con la sociedad, y la naturaleza. La quinta le arranca sus hijos, la usura sus frutos. Su trabajo se pierde en lo vacío. Cuando apenas, ha recojido las primicias del cielo, el fisco estiende sobre él su despiadada mano. Ni siquiera conoce una asociacion, que le alivie en su trabajo, y que le sustente en sus dolores. Tal es su triste suerte.

Pero no te desconsueles ¡pobre labrador! vendrán dias mejores, en que la democracia matará la usura dándote bancos agrícolas, para libertarte de su oprobiosa servidumbre; el derecho, resplandeciendo como una estrella sobre tu frente, endulzará tus dias, la asociacion te proporcionará máquinas que te ayuden a domeñar la naturaleza; la libertad, lejos de arrancarte tus pro-

ductos, te hará reproducir en creces, y largueza tus tributos, no consagrándolos á comprar voluntades á los tiranos; y tu alma entonces se cernerá gozosa sobre los campos como las mariposas sobre las flores.

Mientras tanto, yo nada puedo hacer por tí. Si Dios encendiera alguna idea en mi oscura mente, la pondría á tu servicio, como á tu servicio he puesto los sentimientos de mi corazón. Así, solo me es dado pedir al cielo, que se acerquen esos días uniéndolo á tus ruegos las oraciones, que me enseñó mi madre; lengua universal con que los cristianos, aunque apartados por la distancia, nos dirigimos á Dios, uniéndonos en amor infinito, y en inefables y tiernas esperanzas.

EMILIO CASTELAR.

EL SOLDADO Y EL HOMBRE—HUMANIDAD.

Salió el Hombre de la ciudad al amanecer de un claro día, y se sentó en una piedra que dividía dos campos á la orilla de un camino.

Y acertó á pasar por allí un soldado cubierto de polvo y rendido de fatiga.

—¿A quién defiendes? le preguntó el Hombre.—A Dios y al Rey, le dijo.

—Dios está en tí, y tú en Dios, repuso el maestro. Tu Rey eres tú mismo. Defiende en adelante al hombre.

Si mañana vieres á tu hermano en poder de bandidos, no dejarías de seguro sosegar tu espada.

La desnudarias y cerrarias sobre ellos, sin pensar que tu vida está en peligro.

Todos los hombres son tus hermanos, y todos padecen violencia; ¿cómo sigues aun puesta la mano en la guarda de la empuñadura?

No atiendas á la ley escrita en tu ordenanza, sino á la escrita en tu conciencia. No des importancia á la materia sino al alma.

La muerte es la transfiguración de la vida; tu espíritu es eterno y vive eternamente en el hombre. Mueres por tí, muriendo por tu hermano; por tí viertes tu sangre cuando la viertes por los que han de ser.

Para el cuerpo hay generaciones, no para el espíritu.

—Nadie, señor, padece mas que yo violencia, contestó el soldado. ¿Dónde están los que han de emanciparme?

—¿Señor? repuso el Hombre; tú eres tu señor y tu Dios. Cualquiera que se llame tu señor, es tu tirano.

El hombre no puede ser nunca mas que el hombre, porque los anima un mismo espíritu, y el espíritu es Dios, y por el espíritu son hombres.

Estas en la verdad, jóven soldado; nadie padece mas que tú violencia. El Rey estiende sobre tí su cetro; el coronel su baston; el capitan su espada. Hasta el cabo estiende sobre tí su vara.

Y pesa sobre tí una ley de sangre. Una palabra, un gesto, una mirada, te conducen al cadalso.

Mas tú dispones de armas; tú y cuantos gimen bajo el mismo yugo.

¿Cómo las blandes contra un pueblo inerme y no las vuelves contra tus verdugos?

Suena un grito, y hombres á medio armar se lanzan á la calle, y retan á ejércitos y reyes. Estás tu armado, y te asustas de tu sombra.

El pueblo te tiende siempre la mano, ¿por qué la rechazas?

Tres tiranías doblan la frente de los hombres. Descansan las tres sobre tus armas. Retíralas; y... cayeron y vinieron á gran ruina.

Y yo te restituiré luego al seno de tu familia y de tu pueblo, de donde no te arrancarán ya, ni á tus hijos, ni á los hijos de tus hijos.

Y si vives, serás emancipado, y lo serás si mueres.

Calló entonces el hombre, y siguió el soldado su camino... ¡Pobre soldado!

FRANCISCO PÍ Y MARGALL.

QUINTAS.

El dia en que triunfe la democracia acabarán para siempre las quintas, esa odiosa y terrible contribucion que pesa únicamente sobre la parte mas pobre y numerosa del pueblo, sobre la clase trabajadora.

La idea democrática, basada en la justicia y la libertad, en la razon y el derecho, hará desaparecer, en el dia de su triunfo, todos los absurdos é injusticias que forman el viejo y ruinoso edificio de los actuales sistemas de gobierno.

Y la quinta que es, consignémoslo así, la base en que se apoya todo lo existente, no podrá tampoco desaparecer, hasta que la democracia, es decir, el pueblo, consiga empuñar el cetro de su innegable soberanía.

Las viejas ideas, que solo tienen su asiento en el error y la injusticia, son impotentes para el bien; y todo lo que de ellas parta, no puede ser sino absurdo é injusto.

La quinta solo la sufre el trabajador, ese noble mártir de la miseria y del trabajo, ese valiente soldado de todas las revoluciones, sobre cuyos hombros se han elevado al poder tantos y tantos que se llamaron un día defensores del pueblo, y que es aun hoy, como consecuencia lógica y natural de las viejas ideas erigidas todavía en sistemas de gobierno, el triste paria de la sociedad, el antiguo esclavo de Grecia y Roma, cuya historia nadie puede leer sin horrorizarse.

Pero por fortuna, esos sistemas de gobierno que fundan su razon de ser en las viejas ideas, desapareceran muy pronto, sin dejar tras sí mas que un recuerdo de funestísima memoria, una huella que esteriliza el terreno en que ha sido impresa, á semejanza de la del caballo del implacable Atila.

La democracia no necesita de ejércitos ni de quintas para realizar las nobles y justas aspiraciones del corazon humano. Basada en la justicia, su única fuerza es la razon; su único apoyo derecho; su solo pensamiento el triunfo de la *igualdad*, de la *libertad*, de la *fraternidad* de todos los hombres.

Mientras llega, pues, ese momento, armaos de paciencia, pobres trabajadores, nobles hijos del pueblo, que pasais la vida en el taller ó en el campo, ganando con el sudor de vuestras frentes un mezquino salario, insuficiente para matar el hambre de vuestras numerosas familias. Sufrid aun, durante algun tiempo, esa odiosa y terrible contribucion, que se llama QUINTA, pues el día de la emancipacion se acerca para vosotros mártires del trabajo. La aurora de la democracia empieza ya á radiar, y el sol de la justicia lucirá pronto sobre los puros horizontes de nuestra patria.

BERNARDO GARCÍA.

PENSAMIENTOS SUELTOS.

Una idea para juzgar el orden que reina en las sociedades modernas

Esplíquennos nuestros sabios en qué consiste, que habiendo

progresado tanto en procedimientos industriales y en el arte de aumentar la producción, estemos tan atrasados en el de aumentar el bienestar de los pueblos en razón de la creciente eficacia de sus trabajos.

Vaya otra para dar una medida de la justicia que preside á nuestras relaciones sociales.

¿Por qué los progresos del saber humano y todos sus descubrimientos, por qué las obras públicas, el aumento de población y hasta la instrucción y beneficencia bien montadas, ceden desde luego en beneficio de la propiedad territorial y en daño de los industriales y trabajadores?

El propietario no pone nada y sus rentas se duplican y triplican inmediatamente: los industriales y los trabajadores lo ponen todo y sus beneficios disminuyen y los jornales bajan al paso tal vez que el precio de los productos sube por el incremento de las relaciones mercantiles.

Estas contradicciones no se explican sino por la falsa organización de la propiedad territorial y los monstruosos privilegios que la ley ha establecido en su favor. El suelo es un medio común, un elemento primario de existencia, como lo es el aire, como lo es el mar y el agua que corre. Establecer sobre la tierra un monopolio, es echar el fundamento de todas las desgracias que pueden afligir á la humanidad.

DOMINGO DE LA VEGA.

POESIAS.

EL PASADO Y EL PORVENIR.

Huid, negras sombras del tiempo pasado,
Sangrientas memorias de acerbo dolor;
Al caos del olvido lanzad vuestra historia,
Padron de ignominia de sangre y de horror.

— FERNANDO GARRIDO —

Llebad con vosotros los restos horribles,
Que al mundo atestiguan do el mal imperó;
Castillos, mazmorras, cadenas, cadalsos,
Afrenta del hombre, del mundo borron.

Huid porque olvide la historia sangrienta
De siglos y siglos de lucha fatal;
Huid porque vuelva la dulce esperanza
Que aleja del hombre la vista del mal.

Huid, negras sombras del tiempo pasado:
Vuestro hórrido imperio se acerca a su fin
No veis en Oriente la aurora risueña
Que anuncia a los hombres mejor porvenir?

Huid porque dejen las armas odiosas
Y, alzando la oliva de paz y de union,
Los hombres que sufren se abracen y olviden
Los odios, la sangre que ayer se vertió.

Dejad a los lobos del bosque sombrío,
Dejad a los tigres del seco arenal
De sangre de hermanos hartarse sedientos,
Porque es su destino vivir para el mal.

Mas noble el destino del hombre en la tierra,
Mas grande el destino del hombre ha de ser;
De Dios es hechura, y Dios le convida
A hacer de su mundo mansion de placer.

Salud nuevo día, aurora risueña,
Tras nubes de sangre la dicha traerás;
Al caos del olvido huid negras sombras,
Huid porque vuelvan la dicha y la paz.

FERNANDO GARRIDO.

A LA JOVEN EUROPA.

Soneto.

Llegó tu día, juventud lozana,
gallarda tropa de laurel ganosa;
el viejo mundo con el pie en la fosa,
al hado inclina su cabeza cana.

Feliz de tí, que lograrás mañana,
enarbolando tu pendon de rosa,
alzar el vuelo y contemplar gloriosa
las dos vertientes de la historia humana.

Si treinta siglos que brotó el Averno,
te legan hambre y opresion y guerra,
sirve á los treinta de baldon eterno,

Que en tí otro nuevo redentor se encierra
y uniendo al hombre con amor fraterno
conquistarás la prometida tierra.

SISTO CÁMARA.

FÁBULA.

La Calabaza.

Habia, allá, una tribu,
En remotas regiones
Tan dada á cosas nuevas,
Tan ciega por plagiar á otras naciones,
Que porque un día oyeron que en un punto
Llamado España, ó cosa parecida,
Cojian á montones
Una fruta en almibar convertida
A que daban el nombre de melones;
Ya en la mollera
Se les metió la melonar quimera,
De hacer que les trajeran diligentes
Cien sacos de las mágicas simientes.
Por fin llegaron, porque ya es sabido
Que con tiempo, dinero y esperanza
Todo en la vida el corazon alcanza:
Y decir no queremos

El placer, la alegría, y la chacota,
Que las tales simientes les darian,
Porque fuera espresarlo en mal bosquejo;
Y así, por abreviar, que es lo importante,
A vuestra gran penetracion lo dejo.
Es, pues, el caso, que escuchados todos,
(Inclusas las mujeres)
Y vistos tan acordes pareceras,
Se procedió en el acto.
A destripar diez campos de terrones,
Y con gran aparato y pompa régia,
A sembrar los cien sacos de melones.
Se hace así; pasa el tiempo, y ¡oh portentoso!
Un día que la tribu en comandita,
Va á revistar su posesion bendita
Tembando de temor y dulce anhelo,
Llega, se pára, mira, y á sus ojos
Se presenta tendida por el suelo,
En bella confusion; casi en maraña,
(Como cosa de España)
La fruta por su bien allí traída
Juzgándolo el elixir de la vida.
Aquí las cosas, el nombrado gefe
Coje un melon, lo parte, se lo aplica
A sus enormes labios; lo sepulta,
Lo esprime, lo mastica,
Y haciendo una pirueta,
Dando un salto, y lanzando un medio ahullido
Dice: «Amigos: si aquella madre Eva
Perdió del Paraíso las regiones
Por comer, no creais que comió breba;
No, mis amigos, no; comió melones.
¿Pues cómo resistir Adán pudiera
Cuando ya le dijese su adorada:
«Toma, come melon; aquí he y tajada:
Porque no has de encontrar, casi es seguro,
Quien te lo dé tan fresco y tan maduro?»
Convencidos y absortos se quedaron
Todos los de la tribu allí presentes,
De las graves razones
Que su gefe alegaba
Sobre la antigüedad de los melones.
Y alborozados por demas, y alegres
En los diez melonares se colaron

Y todo lo asolaron
Si un grito extraño, sordo, incoherente,
Vago, feroz, incierto y retumbante
No hubiera á la tal gente
Dejado en un instante
Dando pierna con pierna, diente con diente.
¿Qué es eso? ¿qué sucede? ¿qué ha pasado?
Gritan cien bocas á la vez; y una
Responde de este modo:
Venid pronto, y aquí lo vereis todo.
Así lo hacen; pero apenas llegan
Y ven entre unas plantas de melones
Otro plantel sencillo;
Pero en él engastado
Un fruto gordo, largo y amarillo,
Cuando gritando: «gloria al que esto hizo»
Decidieron formar en el momento
Al rededor un régio monumento
Do pueblo tan dichoso,
Pudiera eternizar tal maravilla,
Fruto tan estupendo y milagroso.
Se hizo así; pero fué con tal boato,
Con tal lujo, con tal magnificencia,
Que estendida la fama
De aquella extraña fruta,
De su morada y vaga procedencia,
Por cien tribus (y aun mas); todas á ciegas
O parte, cuando menos, se tragarón
Por contemplarla arriba de mil leguas,
Llegan allí, se anuncia por pregones
El anhelado día; llega este
Y cien tribus en varios pelotones
Y al compas de una horrible gritería,
Se dirigen al sitio do en reposo
Yace el fruto sin par y misterioso:
Formados ya, y en medio de un silencio
Elocuente, magnífico y profundo
Se abren las puertas... y... no bien los ojos
Se posan en la fruta gigantesca,
Cuando saliendo en medio de la plaza
Uno, les grita: «Hermanos ¿veis bien eso?
Pues es una soberbia calabaza.»
Las tribus que tal oyen, porque el nombre
Les era familiar... (como de España)

Con gritos espantosos la acometen,
La parten por mitad, y ¡cosa estraña!
Convencidos del hecho, en vez de darla,
El castigo ejemplar que merecia,
Solo se contentaron
Con ponerla un letrero que decia:
«Los que aqui la colgaron
Se dieron esia traza,
*Por mostrar que no debe con engaños,
Pasar por buen melon, la calabaza.»*
Cuantos hombres ¡oh pueblo! hay de este modo
Que te deslumbran, y á quien es probado
Les tendrás que aplicar, con gloria y todo,
El cuento que te dejo relatado.

SEBASTIAN DE MOBELLAN.



VARIEDADES.

AEROSCOPO, BAROMETRO DE NUEVA ESPECIE.

Util es á todos el conocimiento anticipado de los temporales. Mas á los labradores y cuantos pasan su vida en el campo, es necesario, puesto que les puede preservar de muchas desgracias y de pérdidas inmensas, sin mas que recogerse á tiempo, ó tomar las debidas prevenciones para impedir sus efectos desastrosos.

Estos avisos, anticipados veinte y cuatro horas al menos al suceso futuro, se los suministra con toda exactitud la sencilla mezcla que á continuacion les damos.

En una probeta ó tubo de cristal claro, de doce pulgadas de largo por media de diámetro, cerrado por un extremo, pónganse DOS ONZAS de *espíritu de vino rectificado*, DOS DRACMAS de *nitrato de potasa* y UN ADARME de *cloruro de amoniaco*—*clorhidrato de amonio*—y tápese curiosamente con un pedazo de vejiga ajustado al cuello, y horadado en el centro con una aguja de coser, y se tiene hecho el aeróscopo.

Mientras el espíritu de vino conserva su transparencia, el tiempo seguirá sereno: veinte y cuatro horas antes de empezar á llover, el espíritu de vino se enturbia y algunas partículas del fondo nadan, siendo su cantidad y altura, así como la opacidad del liquido, indicio de un temporal mas ó menos pertinaz y abundante.

Las tormentas y las grandes borrascas se indican por lo muy revuelto de la mezcla. Se conoce el viento que las trae, porque la mayor parte de las moléculas se agolpan al lado opuesto del tubo.

Puesto que estas alteraciones se advierten con tanta anticipacion y tan fijamente ¿qué falta al hortelano, al pastor, al arriero, al labrador, mas que un poco de diligencia, ó para aprovechar la oportunidad de una siembra delicada, ó para defender oportunamente sus hortalizas, recogerse en la venta mas inmediata, ó para cubrir y amparar los frutos que con tanta pena ve recogidos en sus eras? Basta esta indicacion para apreciar toda la importancia del descubrimiento.

CUERO ARTIFICIAL.

Mr. Heimann Kohnstamm ha montado en Inglaterra una industria de esta clase con resultados excelentes, pues son infinitos los usos á que puede aplicarse, como facilmente se comprende.

Preparación.

Pónese á hervir aceite de linaza, á que se mezcla una cantidad suficiente de negro de humo, que se remueve sin cesar durante la ebulicion, hasta que se hayan incorporado las dos sustancias perfectamente. Esto conseguido, tiendese la mezcla sobre una tela de lino ó lana, cáñamo, etc., fuerte, segun los usos á que se la destina. Despues de bien estendido y puesto á secar en un caldario, se pule con piedra pomez perfectamente, repitiendo la misma operacion hasta por tercera vez.

Esta operacion concluida, barnizase la tela con una doble capa de barniz simple ó colorado, segun el color que se quiere dar á la pieza, que vuelve á bruñirse para darle el lustre conveniente.

NEGRO DE HUMO.

Y porque todos sepan lo que es negro de humo, les diremos en pocas palabras el modo de hacerlo. En un fogon cualquiera se hace una lumbrera con teas, de modo que hagan mucho humo, que se recibe en una campana puesta á poca altura, y el polvillo que á ella y á todas las paredes se adhiere, es el negro de humo que se busca.

Vale la pena el hacerlo, porque son infinitos los usos que tiene el cuero artificial, toldos de carros, tiendas de campana, abrigoños de todas clases, cubiertas para las cunas y camas de enfermos; para el calzado, y para cuanto, en fin, se puede aplicar el cuero con pocas escepciones, para otro tanto es útil el llamado cuero artificial.

BETUN-CHAROL PARA EL CALZADO.

La siguiente receta dá el mejor betun que nosotros conocemos:

Negro animal, tambien llamado polvos de marfil.	4 onzas.
Azúcar piedra.	2 id.
Acido sulfúrico.	4 dracs.
Sulfato de hierro, tambien llamado vitriolo verde.	4 id.

Aceite de espliego.	1 onza.
Aceite de olivas, dos cucharadas ó	1 id.
El ácido de dos limones regulares.	
Miel ordinaria.	3 id.
Vinagre tinto regular.	2 cuarts.

Segun el orden indicado, se va echando en una cazuela nueva vidriada, removiendo siempre, y se pone en botellas que se meten en baño de Maria ó sea en una holla hirviendo, durante media hora. Al tiempo de usarlo se remueve, se quita el polvo ó barro al calzado, se le engrasa suavemente, y en seguida se dá betun y se lustra con cepillo suave, estando reciente.

VENTA DE BIENES NACIONALES.

Condiciones establecidas en el artículo 6 de la ley de desamortización de 13 de mayo de 1855.

Diez por 100 al contado.

En cada uno de los dos primeros años siguientes, el 8 por 100.

En cada uno de los dos años siguientes, el 7 por 100.

Y en cada uno de los diez años inmediatos, el 6 por 100.

De forma que el pago se verifique en 15 plazos y 14 años.

Los compradores podrán anticipar el pago de uno ó mas plazos, en cuyo caso se le abonará el interés maximo de 5 por 100 al año correspondiente á cada anticipo, todo con arreglo á la ley citada.

Como podrá acontecer y ha acontecido en muchas partes, que no se haya sabido hacer de pronto la deduccion de los abonos del 5 por 100 correspondientes á cada plazo ó á los varios que el comprador pretenda anticipar, ponemos á continuacion una tabla sencillísima de reduccion que evitará muchas dudas y operaciones á los interesados.

Para comprender lo que se ha de abonar, no hay mas que sumar las cifras correspondientes á la tercera columna, á contar desde el número correspondiente al plazo que se quiere anticipar y á los siguientes, y resulta así el tanto por ciento correspondiente á la cantidad total. Es el mayor grado de simplificacion á que hemos podido reducir este calculo.

TABLA de reduccion para calcular el tanto por ciento que corresponde abonar al anticipo de los plazos establecidos por la ley de 31 de mayo para el pago de los bienes que por ella se ponen en venta.

CANTIDAD DEBIDA EN		DEDUCCION DEBIDA AL PAGADOR QUE ANTICIPA.	
PLAZOS.	CADA PLAZO.	Rs. vn.	Céntimos de real.
1.º	90 por 100	4	50
2.º	82	4	10
5.º	74	3	70
4.º	67	3	35
5.º	60	3	»
6.º	54	2	70
7.º	48	2	40
8.º	42	2	10
9.º	36	1	80
10	30	1	50
11	24	1	20
12	18	»	90
13	12	»	60
14	6	6	30
14		52	15

PASAPORTES.

No se necesitan para el interior.

A la llegada.—Para el extranjero.

Están obligados los extranjeros cualquiera que sea su clase ó categoría, á dar parte de su llegada al alcalde de barrio antes de cumplidas las primeras veinte y cuatro horas; siendo responsables, caso de no verificarlo, los dueños de la casa ó posada donde pernecten.

Presentar al siguiente dia el pasaporte á su embajador para solicitar permanencia.

Presentarlo igualmente al gobierno de provincia con el mis-

mo objeto, y recogida la autorizacion retirarlo, conservándole en su poder.

Pasaportes para el extranjero.—Para salir.

1.º Hay que presentarse al alcalde *acompañado de dos testigos de responsabilidad* y del padron duplicado para obtener la esquila ó solicitud.

2.º Presentar esta al alcalde para que ponga el V.º B.º

3.º Pasar con la misma al gobierno de provincia, donde en su vista se espide el pasaporte, que cuesta 40 reales.

4.º Presentar este en el ministerio de Estado (planta baja del real Palacio, á recojer el visto que se despacha el mismo dia *gratis*).

5.º Presentarlo igualmente para su refrendo en la embajada del pais adonde se dirija. Hay que pagar derechos.

NOTA. Si el viajero se dirigiese á Londres pasando por Francia, tiene que visarlo antes en la embajada inglesa y luego en la francesa.

TARIFA GENERAL DE CORREOS.

Cuanto conduzca á facilitar y asegurar las comunicaciones y á multiplicar las relaciones, debe ser objeto de especial solicitud para un gobierno ilustrado. Hacer de ello un objeto de especulacion como entre nosotros lo ha sido, es conspirar contra la vida del pueblo y la prosperidad del Estado. Pero prevalerse de este servicio para sorprender el secreto de las relaciones, es un atentado que no lo disculpa ni aun la seguridad pública que se pone por pretexto.

Desgraciadamente no hemos llegado todavía á este punto de moralidad pública, y para colmo de vergüenza de este pais y como prueba del horrible abuso que de esto se hace, ahí está el código penal que castiga como un delito el valerse de cifras ó signos desconocidos en la correspondencia. De modo que si hubiese dos sabios que tuviesen gusto en comunicarse en lengua hebrea ú otra menos conocida y en sus caractéres propios, siquiera tratasen de traer el cielo á la tierra, irian á purgar en el presidio un capricho inocentísimo, ó una virtud verdadera.

Achaques son estos de los miseros tiempos porque pasamos, deo amargo de otros peores sin embargo, pero que casi tenian mejor disculpa porque menos se sabia entonces del arte de gobernar los pueblos en paz y con justicia.

Aceptándolos á mas no poder, aunque haciendo votos por-

que vengan tiempos mejores, veamos las condiciones que nos hacen los reglamentos actuales del ramo de correos para comunicarnos los españoles en nuestro país y sus posesiones ultramarinas en la parte económica.

Observaciones. 1.^a Hay que franquear toda carta cuyo peso esceda de 8 adarmes. 2.^a Pueden franquearse las sencillas ó que no alcancen ese peso. 3.^a Pueden certificarse todas las cartas, poniéndolas el sello de las tarifas, y llevándolas a anotar en la oficina correspondiente donde dan un seguro con el cual se puede pasar a recoger el sobre ó documento firmado por la persona misma á quien va dirigida, ó la carta, durante el plazo determinado en el seguro. 4.^a Se pueden mandar periódicos sueltos con una faja y un sello de dos cuartos. 5.^a Se pueden mandar con faja tambien, muestras de géneros, á la mitad del precio correspondiente á su peso total. 6.^a Se franquea con apostillas que deben venderse en todos los despachos de géneros estancados. 7.^a En Madrid y otras poblaciones donde hubiere establecido correo interior, se franquea con una apostilla especial de dos cuartos, cualquiera que sea el peso de la carta ó pliego, sin mas retribucion. 8.^a Las cartas sencillas, cuyo peso no esceda de media onza, pueden ir sin franquear, pero es absurdo hacer gastar un real en vez de los cuatro cuartos que cuesta la apostilla ó sello.

La siguiente tarifa ilustrará despues de las advertencias anteriores acerca del coste de la correspondencia en la parte que importa á los particulares.

TARIFA para las cartas de la peninsula é islas adyacentes.

	Franqueadas. Sin franquear	
Cartas para el interior de las poblaciones.	2 cuartos.	
Hasta el peso de media onza, para la peninsula é islas adyacentes. . . .	4 id.	8 cuartos.
De mas de media onza hasta una onza, id.	8 id.	16 id.
De mas de una onza hasta onza y media, id.	12 id.	24 id.
De mas de onza y media hasta dos onzas, id.	16 id.	32 id.
Y en adelante 4 cuartos mas por cada media onza ó fraccion de ella. . .		Y en adelante 8 cuartos mas por cada media onza ó fraccion de ella.

La arroba de impresos, periódicos con faja, id.	30 reales
La arroba de obras impresas, por entregas, con faja, id.	40 id.
Los impresos sueltos y muestras de comercio, con fajas, id.	La mitad de lo que corresponda á su peso como cartas.

TARIFA para las cartas de Ultramar.

Franqueadas: Sin franquear

Hasta media onza para las Islas de Cuba y Puerto-Rico.	1 real. 2 reales.
Y un real mas por cada media onza ó fracción de ella.	Y 2 id. mas por cada media onza ó fracción de ella.
Hasta media onza para las Islas Filipinas.	2 id. 4 idem.
Y dos reales mas por cada media onza ó fracción de ella.	Y 4 id. mas por cada media onza ó fracción de ella.
La arroba de impresos, periódicos con faja para las Antillas	80 id.
La arroba id. id. para Filipinas	160 id.
La arroba de obras impresas por entregas con faja para las Antillas.	100 id.
La arroba id. id. para Filipinas.	200 id.
Los impresos sueltos y muestras de comercio con faja.	La mitad de lo que corresponda á su peso como cartas.

TARIFA de cartas certificadas.

Para la península é islas adyacentes.	Para las Pa. Filipinas.
Ademas del franqueo de u porte, por razon del certificado pagará cada carta.	2 reales. 4 reales. 8 reales.

Como complemento de la instruccion precisa sobre este asunto, ponemos á continuacion una nota relativa á los correos marítimos por lo que pueda importar á algunos de nuestros lectores.

CORREOS MARÍTIMOS.

Puertos á donde se dirigen y de donde salen, y fecha de su salida.

Para las islas Canarias, Madera, Brasil y Rio de la Plata, California, Venezuela y Nueva-Granada, de Cadiz el 1.º y 15 de cada mes.

Para la Isla de Cuba y Puerto-Rico, con escala en Canarias, Estados-Unidos, Méjico, islas Antillas, de Cadiz, el 12 de cada mes.

Para Malta, Filipinas, islas Jónicas, Egipto, India y China, de Algeiras, el 24 de cada mes.

Para la costa meridional del Pacífico y Habana, de Southampton, el 17 de cada mes.

Para las islas de Cabo-Verde, Sierra-Leona y Cabo de Buena Esperanza, de Plimout, el 14 de cada mes.

DIVERSIONES CAMPESTRES.

Pocas cosas hay que mas se deseen que un dia de campo, y pocas cosas que aburran mas tampoco, sino se sabe variar de ocupaciones en que como actores ó como espectadores todos puedan tomar un interés vivo. La caza y la pesca son de esta clase de distracciones, cuando no esceden á las fuerzas de ninguno de la compañía.

La de los cangrejos es de las pocas que entran en este número como pesca, y la de los pajaros con red ó con liga como caza.

Esta se consigue con el mochuello, la corneja y alguna que otra ave nocturna: pónese el avechúcho sobre una crucecita ó soporte cualquiera donde pueda ser visto; y todos los pajarillos, pero sobre todo las alondras, acuden á volar en torno del extraño espectáculo y caen en la red incautos, sin que la sangre, los despojos ni mala suerte de los compañeros basten á ahuyentar á los que libraron de lances anteriores. También es divertido donde hay cuervos, grajas y urracas poner unos pedacitos de hígado ó asadura en cucuruchos untados con liga y esparcidos en el campo. Estos cucuruchos quedanles por montera, cubriéndoles los ojos y en esta situacion vuelan en torre para caer á poco tiempo fatigadas sobre el sitio en donde se encapillaron de tan extraña manera.

— Pero esto que es bastante vulgar, no equivale á la pesca de los cangrejos, ni en lo activa ni en lo fecunda, si se hace uso del arbitrio siguiente:

Tiéndese á lo largo de un charco y cerca de la orilla una cuerda de cañamo de poco grueso, á que se ha arrollado formando espiral, una tripa de perro precisamente. Las puntas de la cuerda están sujetas á unas varas ó varaes proporcionados, para tener la cuerda y sacarla cuando sea tiempo. A poco de estar la cuerda en el agua acudirán todos los cangrejos del charco á cogerse con sus tijeras, como á porfia, y á comer ó lamer la tripa que se les ha puesto. Cuando se ve la cuerda bien cargada, se saca sin grande precaucion, tirando de las varas, y se recogerán los cangrejos, adheridos con una codicia pertinaz.

A poco que sea abundante en cangrejos el arroyo, no solo se tendrán de sobra para comer de cuantos modos pueden comerse los cangrejos, sino que todos llevarán á su casa para dar muestra abundante de lo bien que se ha pasado el dia.

Modo de cebar las tencas y de engrasar las charcas de pesca.

La tenca es un pescado muy delicioso, y fácil además de criar. Basta para ello tener una charca en prado ó monte donde ni los ardores del estio corrompan ó consuman las aguas, ni los frios del invierno las congelen enteramente. Si andan ganados y sobre todo vacas; si las tierras incumbentes son pingües, las tencas crecerán pronto y engordarán en poco tiempo. Pero adelantarán hasta el punto de ser un buen ramo de especulacion, si cada tres ó cuatro dias se ceba la charca con boñigas de bueyes bien mantenidos, y en cantidad proporcionada al número ó cantidad de peces que la charca tenga.

Un buey bien mantenido, provee de este modo á un peso supuesto de 20 arrobas de tencas, y puede considerarse que es la poblacion máxima de una charca de setenta á ochenta pies por lado ó sean de 300 á 400 pies de circunferencia, que deberá tener en el centro de dos y media á tres varas de profundidad, y en donde se hayan echado de seis á diez libras de freza ó tenquilla.

UN ANUNCIO INSTRUCTIVO.

CHOCOLATE RELIGIOSO. Con este epígrafe se anunciaba años pasados en Paris, género de esta clase en la forma siguiente: en la tienda de... se vende durante la cuaresma chocolate de supe-

rior calidad, *sin grasa, alguna á 75 céntimos (3 reales escasos) la libra de 16 onzas justas.*

Si hay prueba de honradez perfecta, comparable á la de no añadir *grasa* al chocolate durante el santo tiempo de cuaresma, lo es la de dar 16 onzas cabales por una libra. No hay mas que pedir á un comerciante honrado.

REVALENTA ARABIGA.

Quien quiera una fécula alimenticia, saludable, con pocas menos virtudes que las que se atribuyen á ese ente de razon llamado *panacea universal*, que acuda á donde anuncian aquel articulo, y por la módica suma de 40 rs. libra, recibirán una libra, no siempre completa ni pura, de..... harina de lentejas. Soberbio descubrimiento de la fecunda inventiva mercantil extranjera, que algun otro que no sea el autor, os dara mezclada con harina de maiz, algarroba, habas, guisantes y otras mas ó menos parecidas.

Viva el comercio y vivan los privilegios de invencion.

Las charadas y quid pro quos han estado muy en boga tiempos pasados en los periódicos ingleses, de donde se difundió su gusto por Europa. Entre estos últimos escogeremos algunos para dar una idea de lo que entretiene á muchos ingenios apurados.

1. ° Acaba de morir en Dublin, en la semana anterior una señorita muy apreciable, víctima de una terrible equivocacion: se tragó inadvertidamente un elefante, tres tigres de Bengala y un oso blanco, recién traído del país de los samoyedos.

2. ° Hace pocos dias que la mujer de un gana-pan irlandés dió á luz en la casa de maternidad, un capitán, dos subtenientes, tres sargentos, diez cabos y 89 soldados.

3. ° Se ha debatido en la última sesion de la Academia, sobre la conveniencia de una peticion al Parlamento, para la supresion del plenilunio.

A DONDE CONDUCE LAS APRENSIONES.

Fernando II, gran duque de Toscana, antes de 1670 era, segun la crónica, esclavo de su salud. Se paseaba en su cuarto con la vista constantemente fija en soberbios termómetros pendientes de las paredes, y á cada variacion que marcaban, se quitaba y ponía pantalones, para lo que tenia siempre cinco ó seis pares á

la mano. Era cosa de ver, dice el cronista, la prontitud con que se mudaba: difícilmente habria prestidigitador mas diestro en manejar sus cubiletes, que el príncipe en quitarse y ponerse los pantalones.

Habia leído otro en un tratado de higiene el aforismo siguiente: *post prándium dormire, post caenam mille pasus ire*, que en castellano dice: despues de comer, dormir, y despues de cenar, mil pasos ir.

Dormia nuestro hombre despues de comer; pero no tenia costumbre de pasear despues de cenar.

—Acompáñame, dijo á un criado á la noche siguiente, despues de cenar.

—¿A dónde vamos, señor? respondió el criado con asombro.

—Ahora lo verás. Vê contando hasta mil, y cuidado no te equivoques. Mira que yo tambien voy contando.

Empezaron amo y criado á andar y contar los pasos que daban, y á cada uno aumentaba el asombro del desdichado asistente, picado ya de saber en qué vendria á parar aquella nueva manía de su señor.

Llegaron ya á los nuevecientos noventa pasos, y el señor preguntó por fin:

—¿Cuántos pasos has contado?

—Nuevecientos noventa, señor.

—No nos hemos equivocado, añadió este. Cuenta ahora los diez que faltan.

Mas y mas picado de la curiosidad el criado, así que llegó al décimo paso sobre los nuevecientos noventa, dijo á su señor:

—Pero no tendrá V. la bondad de decirme que significa esto?

—Sí, hombre. Ven aquí, lo vas á ver. Vuélvete.

Apenas vuelto, salta sobre las espaldas del criado, y le dice: Anda, anda.

—Pero señor...

—Anda, hombre, anda, que ya trataremos en casa sobre el precio de este nuevo servicio que exige la conservacion de mi salud.

—Pero es que...

—Nada: te lo pido por Dios: yo te daré lo que quieras por esta vez, y si mañana no te conviene, tomaré otro criado y veremos.

El pobre criado volvió con su amo á cuestras, paso por paso, hasta dejarlo sentado en la cama; y aunque mohino por demas, y humillado, aun le volvió á preguntar el por qué de aquella exigencia tan rara como nueva. El señor le contestó:

—Perdona, mi buen Juan, pero si tu supieras cuan gran

médico ha sido....., no te estrañaria. Mira lo que dice este libro suyo, y le señaló el aforismo.

—Ya ves, que yo debía ir mil pasos despues de cenar, y el sábio no dice nada de volver: y como por otra parte el quedarme allí no puede ser saludable, claro es que de algun medio me habia de valer para no morir esta noche de una apoplegia, ó coger una enfermedad grave si me quedase á la luna de Valencia.

Sobre lo que despues ocurriera entre amo y criado con tal motivo, la cronica no lo dice. ni nosotros nos atrevemos á adivinarlo.

ADVERTENCIAS.

La premura del tiempo nos ha impedido dar á nuestro almanaque mayor importancia, é ilustrarlo con láminas como hubiéramos querido. Pero en el año inmediato y los sucesivos, nos prometemos hacerlo tan completo y lindo, que no haya otro que aventaje al Almanaque democrático en variedad, en amenidad y utilidad.

Tal cual es, no creemos que haya muchos mejores, ni dentro ni fuera de España, salvo las laminas que no hemos podido recabar, y que nos han obligado á retirar muchos é interesantes articulos de agricultura, de economia, de mecánica, de arquitectura rural y otras materias igualmente interesantes y curiosas.

Por causas independientes de nuestra voluntad, echarán de menos nuestros lectores un articulo del dignísimo diputado democrata, nuestro querido amigo, el Sr. D. Estanislao Figueras.

En cambio, y sin que esto haga menos sensible aquella falta involuntaria, va enriquecido con una lindísima fabula de D. Sebastian Mobellan, nuestro colaborador; con una oda y sonetos que calificarán los lectores, de nuestros amigos y correligionarios los Sres. D. Sisto Cámara y D. Fernando Garrido, valerosos y antiguos paladines de la causa democrática, bien conocidos por su genio y por su inquebrantable decision.

FIN.

INDICE.

	Pág.
<i>Calendario Civil.</i> —Epocas célebres.	3
Cómputo eclesiástico.	id.
Fiestas movibles.	id.
Cuatro témporas.	id.
Días que se saca ánima.	4
Cuatro estaciones.	id.
Eclipses de sol y luna.	id.
El santolar, con las observaciones astronómicas y meteorológicas, segun el «Calendario oficial.»	5
Tabla del medio día verdadero en todos los días del año.	29
<i>Almanaque meteorológico y agrícola.</i> —Esplicaciones preliminares	31
Juicio del año.	
Pronósticos meteorológicos y agrícolas, en 30 períodos.	35
Calendario del labrador y del ganadero en doce artículos, con instrucciones sobre las labores del campo, prado, huerta y monte, y sobre los cuidados que requieren los ganados: en casa, en el campo, en las majadas.	id.
<i>Economía agrícola.</i> —Preparacion de las semillas.	65
Preparacion de los estiércoles.	67
Modo de hacer un basurero desinfecto.	id.
Construccion de las nitreras para enriquecer los estiércoles.	id.
Cultivo de los montes huecos de encina.	68
Gusaneras perpétuas para el cebo de las aves de corral.	69
Raza ovina de Southdown.	70
Aprovechamiento de las aguas pluviales y construccion	

de charcas, algibes y fuentes.—Con este motivo se trata de las siembras y cultivo de los árboles de rive- ra y plantas acuáticas.	73
<i>Economía doméstica.</i> —Industrias caseras.—Lechería.	85
Fabricación económica del queso.	86
Queso de Gruyere.	87
Queso de Holanda.	89
Queso de Gloucester y Cheshire.	id.
Queso de Stilton ó Parmestano.	90
Preparación de un cuajo excelente.	91
<i>Eneología.</i> —Una bebida refrigerante y barata para el uso de los labradores en estío.	id.
Fabricación casera de la cerveza.	92
Vino económico.	94
Medio sencillo de imitar el vino de Burdeos.	95
<i>Arte Culinario.</i> —Conservación de las carnes frescas.	96
Conservación del tocino, embutidos y salazones.	id.
Conservación de la manteca.	97
Conservación de las patatas, raíces y bulbos alimenticios.	98
<i>Repostería.</i> —Del almendrado.	99
Del mazapan.	100
De las compotas.	id.
De las peradas.	id.
<i>Medicina Popular.</i> —Dolores reumáticos.	101
Fiebres intermitentes.	id.
Enfermedades de la piel.	103
Dolores de muelas.	104
Clorosis ú opilación.	105
Enfermedades de la vista.	106
Hernias ó quebraduras.	113
<i>Sistema Métrico.</i> —Instrucción preliminar.	id.
Pesos y medidas.	id.
Valor de los nuevos pesos, según el sistema de Castilla.	116
Valor de los antiguos pesos y medidas, según el siste- ma métrico.	118
Correspondencia de unos y otros pesos.	id.
Nuevo sistema monetario.	118
<i>Propaganda Democrática.</i> —La democracia, por el señor Orense.	120
Las Tres Democracias, por el Sr. Ordax Avocilla.	123
La Revolución, por el Sr. García López.	126
La Democracia avanza, por el Sr. Ruiz Pons.	128
El Presente—El Porvenir, por el Sr. Cámara.	131
El Labrador, por el Sr. Castelar.	149

El Soldado y el Hombre-Humanidad, por el Sr. Pi y Margall.	142
Quintas, por el Sr. Garcia.	143
Pensamientos Suelos, por el Sr. Vega.	144
<i>Poesias</i> .—El Pasado y el Porvenir, por el Sr. Garrido.	145
A la Joven Europa, por el S. Cámara.	147
Fábula, La Calabaza, por el Sr. Mobellan.	id.
<i>Variedades</i> .—Aeróscopo-Nuevo, barómetro de inmensa utilidad para los labradores.	151
Cuero artificial.	152
Betun-Charol para el calzado.	id.
Venta de bienes nacionales segun la ley de 31 de mayo.	153
Tabla de reduccion para saber lo que se abona por cada plazo que se anticipa.	153
Pasaportes.	id.
Tarifa general de correos.	155
Correos marítimos.	158
Diversiones campestres.	id.
Modo de cebar las tencas y engrasar las charcas pobladas de pesca.	159
Un anuncio piadoso é instructivo.	id.
¿Qué es la Revalenta arabiga?	160
Estravagancias.	id.
Advertencia.	162





053856086805

