

I.^a SECCION.

AGRICULTURA.

TEORIA DE LOS ABONOS.

CONTINUACION.

En cuanto á las influencias atmosféricas sobre las raíces de las plantas, no pueden jamás dejar de ser dañosas. La naturaleza ha puesto las raíces de los vegetales en la tierra, no solo para que puedan alimentarse de ella, sino tambien para fijar sólidamente la planta y ponerla al abrigo del choque de los animales y de los vientos que la arrancarían. El objeto de la naturaleza está tanto mas cumplido, cuanto la tierra está mas firme al rededor de la planta. Si quereis encontrar vegetales vigorosos, buscarlos en los bosques y prados en donde el terreno es compacto. Comparad los árboles de nuestros vergeles con sus análogos silvestres en las selvas, y entonces decidid.

El aire en contacto con las raíces, no puede mas que perjudicarlas, porque las llena de verdor, las endurece, las oxida, las obliga á producir parénquima, de lo que resulta el nacimiento de las yemas y renue-

Mayo 1845.

vos en lugar de raicillas, todo en detrimento de los tallos y los frutos. No obstante, ecsisten casos escepcionales, en agricultura, en que este método debe ser empleado positivamente por las razones que le causan daño en general; por ejemplo, en el cultivo de la patata, en que se obliga así á algunas raíces á producir yemas y tubérculos, que no habrían producido sino raicillas, si una labor profunda no hubiese hecho penetrar el aire en las raíces.

No pretendemos decir, sin embargo, que no se deba escardar, binar, labrar la tierra en que están las plantas; sino solo que no es necesario que estas labores penetren hasta las raíces tanto que la hagan mover y poner en contacto con las *influencias atmosféricas*. Por otra parte, en todos los casos, la accion de un trabajo bien hecho, es siempre mas favorable á la mayor parte de las plantas, sobre todo á las herbáceas, que

el contacto del aire no puede perjudicar á su raiz. Asi, no combatimos la práctica de las labores, sino solo la falsa teoría de ellas.

Veamos no obstante cual es el verdadero efecto de las labores: remueven la tierra y la cambian de lugar; ponen en contacto diferentes sustancias que no le tenían antes; aumentan por consecuencia el número de las combinaciones químicas, y el de las materias solubles propias á la nutrición del vegetal. Cuanto mas las labores sean frecuentes, mas la tierra será removida, mezclada, mas las moléculas terrosas habrán sido levantadas, mas sustancias solubles habrá, y por consecuencia fertilidad. Algunos agrónomos han afirmado, que las labores valen tanto como los abonos. Hay ecsajeracion, pero es muy cierto que las labores obran absolutamente, de la misma manera que los abonos minerales.

De todo los que acabamos de decir, se concluirá naturalmente que tanto mas una tierra arable encierre elementos y sustancias diferentes, en su composición, mas fértil será y se tendrá razon. En efecto, los elementos de un terreno siendo muy varios, ofrecen un número grandísimo de combinaciones químicas posibles, y de aquí una muy grande cantidad de materias solubles. Hace muchos años que los cultivadores y los

jardineros sobre todo, saben que la mezcla de las tierras de naturaleza diferente, es siempre muy fértil; asi los primeros hacen acarreos de tierra de otra parte, y los otros componen para sus plantas favoritas una mezcla de muchas clases de tierras, estiércoles y abonos, á la cual dan el nombre de compuesto.

No obstante venimos á parar á los abonos, y se verá que debemos racionalmente dividirlos en tres órdenes.

1.^a Los que no abastecen nada por sí mismos á la nutrición, sino que obran combinándose y haciendo ciertas sustancias solubles, que sin ellos, no lo serian. Estos podrán conservar el nombre de *estimulantes* que se les da, pero restringiendo mucho su número.

2.^a Los que proporcionan á la nutrición carbono y una corta cantidad de otros principios, obrando al mismo tiempo como estimulantes. Estos son despojos animales y vegetales llamados *estiércoles*.

3.^a Los que proveen por sí mismos principios á la nutrición, pero poco ó nada de carbono y no son estimulantes. Estos son los *abonos minerales*, designados por los agrónomos con el nombre vulgar de *mejoraciones*.

En fin, concluiremos por las mejoras, que no pueden en ninguna manera ser consideradas

como abonos, pero que no obstante han sido clasificadas como tales por todos los autores agrícolas.

OXALIS CRENATA.

La sociedad de agricultura del departamento de la Drome (Francia) acaba de recibir de M. Gab. de la Roque, uno de sus corresponsales, una remesa de semillas cuyo cultivo puede llegar á ser ventajosísimo á los agricultores. He aquí el extracto de la carta que la Roque ha dirigido á dicha sociedad con este motivo.

«Voy á pagar mi debil tributo á nuestra sociedad de agricultura, poniendo á su disposición doscientos tubérculos de *oxalis crenata*, procedentes de la cosecha que acabó de recoger en cuatro plantas; limítandome á espresar el deseo que, en la repartición que se haga de esta semilla, no caiga la mas pequeña parte en manos de personas poco dispuestas á admitir ó comprobar la importancia de este vegetal.

El *oxalis crenata*, todavía es poco conocida en la parte de Francia que habitamos, así es preciso no admirarse de si yo la he últimamente descubierto en casa de dos hábiles hortelanos, gozando de los honores de buena tierra y de invernáculo caliente, aunque esta planta sea acaso mas rústica que la patata, con la cual podrá algun dia entrar en competencia. Observa-

remos de paso que, como antes la *parmentera*, nos ha venido del Perú y de Chile. En 1829 ha sido cuando se comenzó á cultivar en Inglaterra.

«Los tallos succulentos del *oxalis* ofrecerian á los animales domésticos un alimento abundante, y del cual son muy apasionados. Las puntas de los renuevos y las hojas pueden, segun dicen, comerse como las acederas, las espinacas, la achicoria y aun las ensaladas. Se podria ademas sacar de la planta sal de acedera en bastante abundancia.

«En cuanto á los tubérculos, que se preparan como la patata, son de un gusto semejante agradable, y con un ligero sabor ácido que no les perjudica. El nuevo diccionario de las ciencias naturales, publicado por Guerin, asegura que va á ofrecer grandes recursos al arte de la cocina, y que su lugar es entre la batata y la patata. Yo creo que nada dice demas.

»Añadid, al mérito de este vegetal, el de producir una inmensa cantidad de tubérculos. Bajo este respecto, deja muy atras á la patata. Para daros la idea de elló, debo deciros que mis cuatro plantas, colocadas en circunstancias bastante des-

:

favorables, me han dado seiscientos cincuenta tubérculos. He leído no se en donde que han dado 1500 por uno. No puedo asegurar este hecho.

»Rara vez, debo decirlo, estos tubérculos llegan al grueso de un huevo de gallina. Esperemos que, por el cultivo y la aclimatación, lleguemos á otros resultados.

»Los ensayos que he hecho por tres años consecutivos, pero en una muy corta escala, como veis, serán en grande en el año próximo. Cuando llegue este momento, participaré el resultado de mis trabajos á la sociedad.

»Por conclusion, aconsejo á mis cólegas en el cultivo de la oxalis lo hagan de la manera siguiente:

»Al principio de abril se plantarán, á tres pies de distancia, en un foso de cerca de vein-

te pulgadas de profundidad. Desde que las ramas lleguen á tres ó cuatro pulgadas, repuntarlas, y continuar esta operacion á medida que la planta se eleve, cuidando de inclinar siempre los tallos, quebrarlos aun en cada nudo, cubriéndolos con dos pulgadas de tierra. No recogerlos sino en fin de noviembre ó mas tarde, sino hay recelo de que vengan heladas; en la recolección se tendrá la satisfacción de hallar una abundante cosecha de tubérculos que se han formado en las acilas de todas las ramas cubiertas con la tierra.»

La sociedad no solo aceptó el ofrecimiento de M. de la Roque, si no que se propone repartirlos á sus consocios que quieran cultivarlos, y experimentar, por medio de un conveniente cultivo, sus resultados, cuya publicacion ofrece dar.

(*L' Agriculteur* n.º 2.º de 1843.)

2.ª SECCION.

JARDINERIA.

En los primeros dias del mes se sacan del invernáculo los vegetales mas robustos. Los que son delicados no deben sacarse sino hacia mediados, cuando ya no haya temor de las heladas blancas de las mañanas. En uno y otro caso, es preciso obrar con ciertas precauciones. Se espera

un dia sombrío y lluvioso para no esponer las plantas á los rayos del sol, ni á un aire seco, caliente y desecante: si sucede una neblina menuda es mejor. A medida que se sacan los cajones y los tiestos, se les coloca en un lugar sombrío, para dejarlos en él algunos dias antes de

ponerles en el local que han de ocupar.

En este mes se deben renovar y plantar los renuevos de primavera y aurículas, hacer acodos de toda clase de plantas y arbustos, ya en capas ó tierra compuesta. Se sembrarán todavía algunas flores de otoño, para adorno, pies de balsamina, alelies de Mahon y escabiosa, es la época mejor para hacer siembra de los alelies y claveles, que deben florecer el año siguiente.

Se escarda, bina, trasplanta y riega. Si el mes es frío, no se dan los riegos sino cuando son indispensables; pero al contrario si es caloroso. Cuando las noches son frescas, se deberá regar por la mañana entre las nueve y las doce del día á fin de

no enfriar la tierra. Cuando son cortas y calientes es preciso hacerlo por la tarde para que la humedad y frescura se mantengan mas largo tiempo. Esto debe hacerse todo el año.

El número de plantas que florecen en este mes es considerable, de las que solo indicaremos las notables; alisas, aguileñas, antolisas, gamonas, ciclamas, pie de Venus, espátulas, sablina, celsia, argentinas, dianelas, girosellas, dorónicas, efemerinas, gallardas, jencianas, geraneos, helonias, iris, ixias, margaritas vivaces, melitas, meliantos, buen jardinero, asperidas, paquisandras, naranos, colombinas, peonias, valerianas, sanseveriana, sowerbea, viensenia, wachendofia, julianas y ubularia.

CULTIVO DE LA ALISA.

Esta planta vivaz, originaria de Candia, se conoce tambien por el nombre de *canasta de oro*. Sus hojas son lanceoladas y blanquecinas; sus flores numerosas, pequeñas y amarillas, for-

man lindos ramilletes. Al aire libre, tierra comun algo seca. Se multiplican por esquejes. Es preciso resguardarla de las nieves.

Id. DEL PIE DE VENUS.

El *Cipripede*, ó pie de Venus es planta vivaz é indigena. Hojas ovales lanceoladas, envainadas en la base, tallo de un pie; flores odorificas, de un hermoso pajizo, que forman en alguna manera la figura de un pie. Aire

libre á la sombra; se multiplica por separacion de las raices.

Cipripede Graciosa. Hojas disticas; tallo púrpura de 8 á 10 pulgadas de altura; una flor verdosa por adentro.

Cipripede Admirable. Hojas lan-

ceoladas, tallo de 8 á 10 pulgadas; una flor ancha de tres pulgadas, pajiza manchada de púrpura.

Cipripede pubescente. De la Carolina. Hojas ovales oblongas, pubescentes; una ó dos flores

de color de canario, jaspeadas de púrpura.

Cipripede de flores pajizas. Tiene mucha analogia con la primera; pero su tallo es mas bajo. Muchas flores pajizas que se presentan en la primavera.

SOCIEDAD PARA EL FOMENTO DE LA JARDINERIA EN LOS PAISES BAJOS.

Bajo los auspicios del rey Guillermo 2.º acaba de formarse una sociedad en los paises bajos en la ciudad de Leyde, para el fomento de la jardineria.

Esta sociedad tiene por objeto reanimar el comercio de las plantas, antes tan floreciente en Holanda, introduciendo todo lo que la India, la China y el Japon producen de mas notable en vegetales y herbaceas.

La asociacion habia enviado, á sus espensas, al doctor Pierrot, que ha muerto despues de las escursiones hechas en las partes mas elevadas de Java, y su desgracia acaeci6 en Macao á donde el buque que le conducia al Japon tuvo que volver. M. Textor es el que ha sido elegido por la

sociedad para emprender el viaje del doctor Pierrot.

La cotizacion es de 5 florines de plata de los paises Bajos (40 rs.) El valor de las suscripciones será esclusivamente empleado en la publicacion de un anuario que contenga la iconografia esacta de las plantas mas importantes, puestas en circulacion por la sociedad. Esta obra se dá gratis á los socios.

M. Bossin, nuestro colaborador, que es uno de los miembros en París, elegidos por la asociacion, para corresponsal, nos pondrá al corriente de todas las nuevas plantas importadas al continente por la sociedad real del fomento de jardineria de los Paises Bajos.

Plantas nnevamente introducidas en Europa por la asociacion de jardineria de los Paises Bajos.

DEL JAPON.

1. *Hidrangea Japonica.* Esta es una de las plantas mas importantes que se cultivan al aire

libre, que acaba de ser introducida en Europa. No cede ni por la elegancia de su tallo, ni

por el esplendor de sus hojas á la *hidrangea vulgar*, y tiene un soberbio ramo de flores rosa alilado, cuyas flores del centro son fértiles. Ella tiene pues una disposicion á formar híbridas, ventaja que no posee la *hidrangea vulgar*.

2. *Salix Japonica*. El *Sauce lloron* del Japon es una adquisicion muy preciosa para los jardines de la Europa, que va bien pronto á hermosearla como el Japon. Se distingue por su

florizacion del *sauce lloron* comun. Es preciso no confundirle con el que se cultiva bajo el mismo nombre en el jardin botánico de Gand, planta importada de Santa Helena por M. Siebold á su regreso del Japon.

3. *Coculus Japonicus*. Esta enredadera tiene mucha relacion con la *menisperma del Canadá*.

(Se continuará.)

(*Agriculteur patricien* n.º 43.)

TERCERA SECCION.

HORTICULTURA.

MULTIPLICACION DE LAS PLANTAS.

Los vegetales se multiplican 1.º por granos ó semillas; 2.º por tubérculos; 3.º por rñue-

vos; 4.º por acodos; 5.º por esquejes; 6.º por injerto.

ADVERTENCIA SOBRE LAS SEMILLAS.

Todas las plantas nacen y se multiplican por sus semillas. Sacan su alimento de sus raices, los poros están en ellas dispuestos para recibir el jugo de la tierra. Este jugo circulante en los vasos, se purifica, rarifica, perfecciona y se hace al mismo tiempo el alimento de la raiz, de la planta, del tallo, de las ramas, de las hojas, de las flores, de los frutos y de las semillas.

Se observará que toda semilla que no ha adquirido el último grado de madurez, no dá ó no produce sino malas plantas y por consecuencia:

Las semillas de los frutos carnosos no están realmente maduras y no pueden ser perfectas, sino cuando estos frutos caen podridos, y no cuando han adquirido el grado de madurez necesario para ser comidos. Sino se siembran mas que pipas de

melón comidos, se correrá el riesgo de hacer siempre degenerar la especie; á esto es á lo que se debe atribuir la grande cantidad de melones malos, pues no es raro empezar cinco ó seis para hallar uno que se pueda decir regular ó bueno. Se tendrían mejores y aun escelentes, si no se empleasen mas que pipas en una perfecta madurez, lo que, como acabamos de decir, no puede ser sino cuando el fruto está podrido y se desprende él mismo de su pie. Un inteligente deja ordinariamente los mas hermosos melones y los deja pudrir en el mismo local. No porque un melon se hubiese hallado bueno y aun delicado al comerse, se puede esperar que sus pipas produzcan otros iguales; esto no es mas que una probabilidad, y lo que decimos está confirmado por la experiencia; porque solo las pipas de los melones que se han encontrado buenos, son los que se guardan para sembrar, bajo la palabra de los jardineros que no es muy fácil sacarles de su rutina y sin embargo es muy raro el encontrarlos buenos, no decimos ya, escelentes, esto no puede ser sino de una pipa perfecta, perfeccion que no puede adquirir sino de la manera que acabamos de decir.

Las semillas de las plantas no están maduras sino cuando comienzan á desprenderse y á

caer por si misma, cuando las cáscaras se secan.

Se observa ademas que las semillas que maduran, durante que las plantas vegetan todavia, son preferibles, á las que no maduran sino cuando las plantas secan en el pie ó arrancadas y espuestas al sol, y que á veces no maduran sino porque no pueden ya servir: que las semillas, para conservarse largo tiempo en toda su bondad, deben permanecer en sus cápsulas, ó endospermas, hasta el tiempo de sembrarlas; y que si se les saca antes de tiempo de ella, es preciso tenerlas bien cerradas para preservarlas del contacto del aire que las desecaría.

A veces se da el nombre de degeneradas ó variadas, plantas á las cuales ha faltado la madurez de la semilla ó el cultivo conveniente: son las mismas especies, pero en mal estado. Cuando se tiene una buena simiente, que se siembra y cultiva como esije por la estacion, la tierra, la esposicion y los ciudados muy rara vez degenera. Jamás los hortelanos de oficio se quejan tanto de especies degeneradas, como los hortelanos particulares. Los jardineros rara vez se quejan y los botánicos, que están habituados á distinguir las especies, casi nunca se quejan. Todos sin embargo reconocen las semillas que emplean.

LECHUGAS.

Lechuga cerrada, *Lechuga romana*. Estas dos especies han producido un gran número de

variedades que vamos á clasificar :

LECHUGAS DE PRIMAVERA.

Gota, que cierra pronto, pero que crece mucho ; — *lenta en crecer*, cierra mejor ; — *cordón rojo* pronta en cerrar, pero que sostiene poco ; — *delfina*, se sostiene bien y cierra muy pronto. Estas cuatro especies se emplean particularmente para semillas.

Versallesa, cogollo grueso. lleno y pronto en cerrar ; — *blonda* de granos negros, cogollo mediano y firme ; — *blonda de Berlin*, lo mismo que la anterior ; — *real de granos negros*, igual ; — *papia de estío* ; cogollo algo cható y cerrado ; — *blonda trapuca*, cogollo ancho, cható y muy cerrado ; — *Batavia blonda ó silesia*, la mas gruesa de

todas, cogollo poco cerrado ; — *de Malta*, cogollo grueso, aplastado, muy tierno — *Batavia parda*, cogollo grueso, algo duro, muy bueno cocido ; — *turca*, cogollo firme, muy grueso y escelente ; — *de Genova*, cogollo algo aplastado que se forma pronto y se sostiene bien ; — *meterella*, cogollo muy cerrado, que se forma con lentitud pero que se sostiene bien ; — *gruesa gris* cogollo muy grueso, tardó en cerrar y que se sostiene poco ; — *parda holandesa*, cogollo mediano, muy firme ; — *flagela*, cogollo bastante grueso, tierno, muy bueno, crece muy pronto en estío ; — *sanguinea de granos negros*, lo mismo que la anterior.

LECHUGAS DE INVIERNO.

De la pasión, que cierra hacia semana santa ; — *morena*, su cogollo se sostiene mas que el

de la anterior ; — *pequeña rizada*, pequeña, cierra poco ; — *pequeña negra*, iguales cualidades.

LECHUGAS ROMANAS.

Verdosa temprana, se siembra en capas ó en la primavera ; — *gris lagunosa*, lo mismo ; — *verdosa de invierno*: la mas silvestre de todas ; — *alfange blonda* muy

gruesa ; — *apenachada ó sanguinea* ; escelente, pero que crece pronto en estío ; — *blonda de Brunoy* ; — *blonda lagunosa*.

CULTIVO.

Todas las lechugas se plantan en una tierra fresca, ligera, sustanciosa, abonada con estiércol de capas viejas. Necesitan riegos abundantes.

Las de primavera pueden sembrarse de varias maneras: 1.º en marzo sobre capas sordas; 2.º en la misma época cerca de un muro al mediodía; 3.º en febrero y marzo entre otras semillas, tales como zanahorias, cebollas etc. En este último caso se siembra muy claro y solo variedades pequeñas; en los dos

primeros casos se trasplantan en abril.

Las lechugas de estío se siembran como las anteriores pero después de febrero hasta julio.

Se principian á sembrar las lechugas de invierno en el 15 de agosto y se continúan hasta mediados de setiembre. En fin en octubre se las trasplanta cerca de un muro al mediodía, y para preservarlas de la nieve y del frío, se las cubre con esterres ó paja. Es necesario que las dé el aire cuantas veces la temperatura lo permita.

CEBOLLA DE LOS DRUSOS.

Un grande número de balbos de esta nueva legumbre han sido traídos del Líbano á Inglaterra, por el coronel Colguhoun, y distribuidas á sus amigos. Es un balbo chico y delgado, que se alarga un poco á la parte

superior. Dicen que es de una excelente calidad y se propaga de hijuelos como el ajo. Se ha cogido en las montañas habitadas por los drusos.

(*Agriculteur Patricien*, n.º 57.)

GUISANTES TEMPRANISIMOS DEL PRINCIPE ALBERTO.

Estos guisantes son unos de los mas tempranos que existen entre las especies propias para la mesa y de los mas delicados. Plantados al aire libre el 14 de marzo del año último en París, se han recogido el 25 de abril siguiente, es decir que no han

mediado mas que cuarenta días entre la época de la siembra y la de la recolección. Apesar de esta precocidad, es muy productivo, de un excelente gusto y en extremo ventajosos para los cultivos forzados. (*Id. núm. 41*).

CUARTA SECCION.

ARBOLADO.

ARTICULO I.

MULTIPLICACION DE LOS ARBOLES POR ACODOS.

Se da el nombre de acodar, á una operacion por la cual se obliga á un vegetal á echar raices por una de sus partes aéreas que la naturaleza parecia haber destinado á no producir sino yemas, y por la cual se multiplica la especie separando de la planta madre esa parte enraizada y plantándola con las precauciones acostumbradas.

Hay muchas especies de acodos que vamos á enumerar.

Acodo simple, á veces llamado *mugrón*, *recodado* y *en arco*. Es una rama ó tallo tierno que se acuesta y entierra en una parte de su longitud, á cuatro ó cinco pulgadas de profundidad, poco mas ó menos, á fin de hacerle echar raices; se le mantiene en esta posicion, por medio de un gancho clavado en tierra. Cuando se considera que la rama tiene raices, se separa de la madre, se levanta y planta en el lugar en que debe permanecer. Debemos advertir que la parte enterrada, ha de ser antes despojada de las hojas.

Este es el acodo mas facil y

mas usado, sobre todo en el cultivo de las viñas.

Se consigue que arraiguen todos los acodos, favoreciendo la emision de las raices por medio de riegos regulares. Es preciso que la tierra goce de una humedad sostenida sin ser con esceso. Sobre todo los acodos hechos en tiestos ecsijen todos estos cuidados, para lograr que se arraiguen.

Algunas veces cuando el tallo es largo, en lugar de cortar su extremo, se le acoda nuevamente, á fin de obtener dos individuos en lugar de uno; el acodo en este caso se llama *arqueado* ó *serpentino*.

Acodo por estrangulacion. Difiere del anterior en que se hace una ligadura con un hilo encerado, ó un alambre de laton ó hierro; si la planta es de calidad de echar raices luego, por debajo de un ojo ó de un nudo, resulta un cordon del que parten las nuevas raices.

Acodo por torsion. Se retuerce la rama, en el lugar en que se quiere que eche raices, de

modo que se hienda la corteza longitudinalmente, sin romperla en sentido trasversal. Se usa para los árboles de corteza muy delgada.

Acodo por circuncision. Consiste en cortar por debajo de un ojo y en el lugar en que se quiere eche raíces, un anillo de la corteza, mas ó menos ancho, segun el grueso de la rama.

Acodo por incision. Se hace de muchas maneras, 1.º *de talon*: se corta el acodo hasta la mitad de la madera, luego, volviendo el instrumento, se hiende longitudinalmente el tallo, subiendo hacia la base, como una mitad ó cuarta parte de una pulgada poco mas ó menos, de modo que forme una especie de talon que se mantiene sepa-

rado colocado en la abertura el gancho que debe sostener la rama en tierra; 2.ª *por hendidura sencilla*, se hiende la rama en el medio, y, para tener las dos partes separadas, se introduce entre ambas una piedra chica ú otro cualquiera cuerpo extraño; 3.ª *por incision complicada*; se hace un corte trasversal, luego tres ó cuatro longitudinales que vienen á caer á plomo sobre el primero; se les mantiene separados por medio de algunos cuerpos extraños que se introducen entre los cortes; 4.º *por amputacion*: no difiere del de talon mas que en que se corta enteramente la lengüeta antes de formar el talon.

(Se continuará)

ARTICULO II.

VERGEL.

CONTINUACION DEL CULTIVO DEL PERAL.

En otoño, si la planta tiene una fuerza suficiente, se arranca y pone en semillero, pero solo en las tierras ligeras y secas; en las que son húmedas, es preciso esperar á la primavera. Cuando la planta es debil, es bueno no trasplantarla hasta el segundo año. En uno y otro caso, es preciso dejar el nabo intacto si se quieren tener tallos buenos.

En el plantel, los perales nuevos deben colocarse á dos pies unos de otros. Se les injerta

cuando son bastante fuertes.

Para tener perales enanos de copa, piramidales, en espaller ó contraespalleres, es preciso injertar sobre individuos de membrillo obtenidos por simiente, esquejes ó de acodo. Observaremos que estos árboles se injertan siempre á seis pulgadas del cuello de la raíz, y que, sea de la misma especie ó de membrillo, tanto mas fuerte es el individuo cuando se hace la operacion, mas el árbol toma incremento en lo sucesivo.

El ingerto se hace de escudete, en ojo durmiente, en la segunda savia, ó de cuña en la primavera; pero este último no se practica mas que sobre la misma especie y el silvestre, y se dice que produce árboles de menos duracion. Creemos que este hecho deberia comprobarse por experiencias sucesivas. Sea como quiera, es preciso cor-

tar los ingertos en árboles muy sanos, por que si estuviesen atacados de algun mal, se perpetuaria en los nuevos individuos. Cuando el ingerto tiene dos años; se pueden sacar los perales del plantel para plantarlos en el lugar que se les ha destinado; se esperan tres ó aun cuatro para ponerles en espallar. (Se continuará.)

ARTICULO III.

PAISAGE.

Azalea indica.

Pocas plantas hay que recom-pensen mas ampliamente los cuidados que se le dan, que la Azalea Indica y sus variedades, que forman el adorno de los invernáculos con sus flores magníficas y olorosas, y ademas por la facilidad con que se la obliga á tener flores desde enero hasta junio.

El terreno mas propio para el cultivo de este arbusto es una tierra gruesa que se halla en los lugares cubiertos de céspedes, que á un tejido ligero y fibroso, contiene una buena porcion de arena. Se levanta con la pala el grueso de 8 á 10 líneas. Los terrones se vuelven y esponen al sol durante el estio, y despues que han recibido muchos aguaceros para darles el grado de humedad necesario, se pone en pequeños montones en otoño.

Cuando hay que servirse de ellos, se trabajan y cortan con la pala, sin pasarles por tamiz, teniendo cuidado sobre todo de poner á la parte de la superficie lo que no está consumido. Para las variedades robustas se añaden $\frac{6}{8}$ de esta tierra, $\frac{1}{8}$ de tierra ligera y $\frac{1}{8}$ de arena blanca.

Cuando se elijan las azaleas, es preciso dar la preferencia no á las plantas altas, sino á las jóvenes y vigorosas; sin embargo tal es la concurrencia para procurarse variedades nuevas que es muy difícil hallar individuos buenos.

Hacia el principio de marzo las azaleas que se destinan al adorno se ponen en la estufa, á la temperatura de 7 á 10 grados con lo que se les dispone á la vegetacion. Si los tiestos son

demasiado pequeños se les cambia, pero es mejor esperar para esto que las plantas esten en toda su vegetacion; entonces se las abriga por algunos dias y cuando la flor se cierra á la tarde se les riega. Muchas variedades dan dos ó tres renuevos; se elije el mas vigoroso para tallo principal, los otros se cortan á alturas diferentes para guarnecer la planta por abajo; cuando este tallo principal se dispone el mismo á vegetar sin echar ramas, es preciso detenerle, lo que le obliga á echar ramas laterales de las cuales se elije una para principal.

Cuando los pies estan en plena vegetacion, es necesario darles en abundancia el aire y la luz, pero sin esponerles á una corriente de aire frio que perjudique á los pies jóvenes, en la primavera, cuando el cielo está descubierto y reina al mismo tiempo un aire frio. Como conviene que vegeten hasta lo mas tarde que sea posible, sin aplicarles calor artificial, y ademas no es necesario que den flores en esta estacion, las que no tienen bastante terreno de-

ben ser cambiadas en fin de julio. No obstante es preciso no ponerlas en un tiesto demasiado grande, y cuidar de que el agua filtre con facilidad.

Esta azalea está sujeta al cancer cuando el agua permanece largo tiempo en el cuello; por consecuencia, cuando se riega, no se debe dirigir sobre el tallo la corriente del agua fria, respecto á que detiene la ascension y el movimiento de la savia y acaba por causar la muerte.

La azalea de las Indias se coloca en lo último del invernáculo, durante el invierno y lo mas cerca que sea posible de los cristales. A la primavera siguiente se la trata de la misma manera y se la coloca en un tiesto mayor. Al final de julio, se la coloca fuera en una situacion en que reciba los rayos del sol de poniente, sin estar espuesta al goteo de los árboles, pero protegida de los vientos. Cuando está fuera se la riega de cuando en cuando sobre el tallo; cuando el tiempo está muy seco y se cambia, se tiene muy fresca la tierra que rodea el tiesto.

(Se continuará)

ARTICULO IV.

BOSQUE.

Pino.

Este género encierra un gran número de árboles, todos

preciosos por su madera, la resina que producen y el as-

pecto que dan en los bosques. Los pinos se dan muy bien en todos los terrenos, sin embargo prefieren las tierras ligeras, arenosas y algo húmedas. La mayor parte se complacen en los sitios elevados y frios. Se multiplican por semilla, que se siembran al aire libre, y en el momento de su madurez en posición sombría, se riegan de manera que las semillas es-

tén constantemente frescas. Al año siguiente se levanta la planta joven con el terrón, teniendo grande cuidado de no cortar ni lastimar ninguna raíz, y se trasplanta en plantel á dos ó tres pies de distancia, en donde se les deja hasta el momento de colocarle en donde se desea. Las especies raras se ingertan en especies vigorosas y comunes por medio del injerto herbáceo.

ESPECIES.

1.º *Silvestre del Norte*. Indígena. Arbol de primera altura; hojas raidas, algo torneadas, punteagudas y punzantes; piñas ovales. Variedades: *Pino de Escocia*, hojas mas cortas, glaucas. *Pino de Génova*, hojas la mitad mas cortas, piñas de un pardo verdoso. *Pino de Rusia, de Riga*, mas alto que los precedentes. hojas mas largas. *Pino de Tartaria*, hojas mas cortas, mas anchas glaucas, obtusas; piñas pequeñas. *Pino de Montaña*, hojas menos numerosas, menos glaucas y cortas.

2.º *Pino enano*. De los Alpes. Arbusto de siete á ocho pies; hojas cortas apretadas contra las ramas; piñas ovales.

Variedad *Pino Mago* ó de *Brianzon*, hojas á veces ternadas, raidas, piñas oblongas.

3.º *Pino de Córcega*. Arbol de ciento treinta á ciento cuarenta pies, hojas muy largas, desemejantes; piñas ovales. Variedad: *Pino de Calabria*.

4.º *Pino de los Pirineos*. Hojas largas, verdes; piñas oblongas, escamosas y encorbadas.

5.º *Pino Marítimo*. De la Europa meridional. Arbol de veinte á treinta pies; hojas muy delgadas, largas de tres á cuatro pulgadas á veces en número de tres; piñas ovales y cónicas. Variedad: *Pino racimoso*, piñas reunidas en manojos.

(Se continuará)

QUNTA SECCION.

ECONOMIA RURAL.

DE LOS ANIMALES CONSAGRADOS Á LA ESLOTACION AGRICOLA EN
GENERAL.

Algunos autores comprenden bajo el nombre de *ganados*, todas las especies de animales domésticos que el hombre emplea como motores en sus trabajos agrícolas, ó como agentes de produccion. Otros restringen esta palabra al ganado *bacuno* y *de lana*.

La prosperidad de la agricultura resulta de la multiplicacion de estos animales. Es una verdad tantas veces probada, que parece superfluo apoyarla con nuevas consideraciones. El buen cultivador hace todos sus esfuerzos para poner sus tierras en el estado de alimentar todo el ganado que le es posible; sabe que cuanto mas tiene, mas abundantes cosechas recoge de forrages y otras varias producciones.

Creemos no obstante que á los animales ya conocidos por nuestros agricultores, se debería unir, procurando su aclimatacion en España, que no juzgamos difícil, el camello tan importante para la rapidez de los transportes, y la llama.

No basta tratar de hacer los ganados mas numerosos y mas perfectos en sus razas; debe tambien saber curarles cuando las enfermedades les ataquen. Con este objeto, hemos procurado establecer la seccion de Veterinaria; pero nunca será suficiente, por la lentitud de nuestro periódico, para atender á los casos que diariamente pueden presentarse. Asi pues todo buen agricultor debe procurar hacerse con un buen tratado de medicina veterinaria, sin mirar al valor que pueda costarle, pues mayor será siempre el de la res ó cabeza de ganado que por su falta puede perder.

El hacer pasar á los animales repentinamente de un género de alimento á otro, aun cuando sea mejor es siempre perjudicial. Lo mismo sucede con el tránsito de los alimentos secos á los frescos ó *vice versa*.

Conservar las razas puras, mejorar las degeneradas, es á lo que deben tender todos los esfuerzos del agricultor que se

dedica á la cria de ganados en su grangería.

Se conservan las razas puras uniendo siempre los mejores individuos de la raza que se quiere conservar, sin permitir nunca la mezcla con los inferiores en belleza, ni cruzarse con las menos privilegiadas.

El cruzamiento tiene por objeto aumentar á las cualidades de una raza aclimatada en el país las de otra extranjera y superior en ciertas relaciones. Pero el cruzamiento debe siempre ser precedido por la perfeccion de la raza indigena.

Algunas reglas se pueden establecer sobre esto: 1.º las razas del mediodia transportadas al norte conservan y regeneran las razas del norte; mientras que estas últimas llevadas al mediodia deterioran las razas de estos países; 2.º se debe hacer cubrir las hembras indigenas por machos extranjeros, pero nunca las hembras extranjeras por machos indigenas; 3.º no se deben cruzar sino con individuos de razas puras, y jamas con los de las mistas.

Segun las esperiencias de M. Girou de Buzaringues, parece cierto; 1.º que el padre demasiado jóven, muy viejo, ó debil, produce mas hembras que machos; que la edad adulta si es bien constituido, produce mas machos que hembras; 2.º que las madres demasiado jóvenes, viejas ó debiles, ó cansadas por

partos muy frecuentes, producen mas machos que hembras, y en circunstancias contrarias mas de estas que de los primeros; 3.º que los productos de los animales domésticos se parecen en general mas al padre que á la madre, en la cabeza, los miembros, el color, el pelo, el caracter, en fin en todo lo que tiende á la vida exterior; que se parecen mas á la madre que al padre por la altura, las dimensiones del vientre, en fin por todo lo que toca á los órganos de nutricion; y que, bajo este doble respecto, el macho se parece al padre mas que la hembra, y esta mas á la madre que el macho.

Combinando entre si estos datos, en el cruzamiento ó conservacion de las razas, se podran obtener segun se quiera uno ú otro seso y ciertas cualidades mas que otras.

Esta clase de esperiencias que no consisten mas que en consignar y comparar los hechos que pasan en la granja, ha ocupado á varios sabios, antes de M. Girou de Buzaringues, asi en Francia como en Inglaterra; sin embargo; apesar de tantos trabajos, esta mina parece todavia virgen; y asi invitamos á nuestros agricultores á explotarla con una perseverancia metódica.

La época de la monta se determina por la en la que las hembras entran en calor,

lo que varia en cada especie y por lo tanto no trataremos de ella hasta que lleguemos á hacerlo de cada una en particular.

Cuando se reservan los animales para los trabajos de la granja, ó matadero, se les priva de sus órganos genitales, (los testículos en los machos y los órganos análogos en las hembras) pero se les cuida entonces y por algunos dias con la mayor precaucion, porque un golpe de aire solo podria serles funesto.

Durante la gestacion es preciso evitar el someter á la hembra á trabajos fuertes; sin embargo, no deja, durante todo este periodo, de atender á ellos; á veces sucede parir en medio de su trabajo, sin estar espuesta por eso al menor inconveniente.

El parto no impone al agricultor cuidados mas complicados y mas penosos. Rara vez las hembras de los animales ecsijen otro cuidado que el de espectador. Se limitará, si se quiere, á vaciar el recto de la demasiada cantidad de escrementos que contiene sea sacándolos con la mano, ó empleando lavatorios de agua templada.

Al momento que los hijos han salido, la madre les lame para limpiarlos de una especie de grasa viscosa de que estan cubiertos. Si lo descuidase, seria bueno invitarle salpicando la piel del hijo con salvado ó sal.

Las hembras paren de pie

ó acostadas; en el primer caso el hijo no se hace daño al caer, porque la caída es suavizada por el cordon umbilical. Este cordon rompe por lo ordinario al salir de la madre cuando esta se halla en pie, ó cuando se levanta. En el caso contrario, le rompe ella misma comiéndole, como la placenta, membranas, etc. cuando se le quitan. Se ha observado que esta sustancia jamas les ha sido perjudicial.

Si no rompiese ella misma el cordon, se le cortaria á unas tres ó cuatro pulgadas del ombligo y se liga su estremo.

Se deja á la hembra tranquila, se le dan algunos cubos de agua blanca (de salvado ó arina de trigo y cebada); y por algunos dias se la alimenta con buen heno y agua blanca.

Si la hembra abortase, se la tendria algunos dias en reposo con un escelente alimento; y si pareciese debil, se la haria tragar en las veinte y cuatro horas una media azumbre ó una de vino, cidra ó cerbeza.

En uno y otro caso si el sobreparto no hubiese salido espontáneamente, se esperarán algunas horas y de lo contrario se tirará suavemente introduciendo la mano untada de aceite ó grasa. En caso de parto normal se podrá esperar sin riesgo, hasta el dia siguiente, la salida del sobreparto.

SESTA SECCION.

ECONOMIA DOMÉSTICA.

CONCLUSION DEL BLANQUEO DE LA ROPA BLANCA.

Cuando se sirven de potasa ó sosa, lo que es muy comun en París, basta disolver estas sales en agua templada ó fria.

Una observacion no menos importante, es que el lienzo blanquea mal cuando se emplea un demasiado calor. Es preferible un calor suave al del agua hirviendo. Sin esto las impurezas que quedan todavia en el lienzo se hallan coaguladas y fijas en su tejido, que adquiere entonces un color de malva y á veces oscuro. Cuando el calor obra así de repente sobre las manchas de la ropa, es escaldada, y estas manchas no desaparecen jamas. Graduando el agua, por el contrario, el tejido se hincha por grados y se deja facilmente penetrar.

Es preciso observar tambien que hay grandes inconvenientes en servirse de legias demasiado fuertes y que asimismo los hay en usarlas debiles; en el primer caso corroen el tejido, en el otro

son insuficientes para atacar y disolver la grasa y el lienzo se vuelve oloroso y mal sano.

Es conveniente ecsaminar bien las cenizas que se colocan en la cuba: algunas veces contienen materias estrañas que manchan mucho la ropa. Las cenizas de la cocina están sobre todas sugetas á este inconveniente.

En fin, no debemos olvidarnos de decir que cuando se quiere poner en legia lienzo fino, se acostumbra macerarle, antes en una ligera agua de jabon, y de ponerle impregnado de agua jabonosa en la cuba en que ha de sufrir la legia comun.

El frotamiento ó batido, que se hace sufrir al lienzo para jabonarle y blanquearle, es sin duda alguna una de las cosas mas perjudiciales á su duracion. Asi se debe evitar en cuanto sea posible para el lienzo muy fino.

*Medio sencillo de conocer las telas de lana mezcladas de algodón,
de los tejidos de algodón mezclados de lana.*

Un grande número de tejidos esparcidos en el comercio se venden por de lana, cuando presentan realmente una mezcla de lana y de algodón. Diferentes medios pueden emplearse para distinguir estos tejidos, pero no están siempre al alcance, ya de los mercaderes, ya de los compradores. Así es que la forma y grueso que ofrece un hilo de lana; cuando se le examina con el microscopio, puede servir para reconocerle en las telas que le tienen. Este medio por otra parte muy bueno, necesita el uso de un aparato que no se halla siempre, y que pide un estudio en su aplicacin.

M. Lassaigne, profesor de química de la escuela de veterinaria de Alfort, ha tenido la idea de aplicar al analisis de la lana mezclada con algodón, una reaccion química que produce una coloracion con la lana y no manifiesta ningun cambio aparente en los hilos del algodón. Este medio sencillo, y al alcance de todos, consiste en mojar con ácido nítrico del comercio la tela que se quiere examinar, abandonarla á sí misma por siete ú ocho minutos, despues de haberla estendido sobre un plato de porcelana. Si se hace en es-

tio, el ensayo puede ser hecho á los rayos del sol; en invierno, se debe colocar el plato sobre el marco de una estufa. Despues de este tiempo de contacto, todos los hilos de lana toman el color amarillo, y los de algodón permanecen blancos; se lava en una cubeta la muestra en que se hizo la prueba, se tuerce y se le deja secar. La inspeccion á la simple vista, ó por medio de un lente, deja conocer con facilidad todas las partes en que se ha hecho entrar la lana, y si el tejido se compone de hilos de lana y algodón se pueden contar estos.

Toda especie de tejido misto fabricado con dos sustancias que no tengan color, como la franela, ó con tintes de diversos colores puede ser conocido con esta reaccion. En el caso que se deba examinar una tela de color; la accion del ácido nítrico se prolonga algo mas, á fin de producir, sea la disolucion ó la descomposicion de la materia coloreante aplicada á los hilos. M. Lassaigne ha tenido ocasion de poner en uso este medio en el examen de diversas telas para trages de hombre y de muger, y la diferencia se ha conocido siempre facilmente.

CORNISONES Ó PEPINITOS.

Se elejirán cornisones pequeños y de mediano grueso, bien verdes, caracteres que convienen á los verdaderos cornisones, y no á los pequeños pepinos á veces vendidos bajo este nombre. Póngase buen vinagre en un frasco de cristal, ú olla sin vidriar, y á medida que se vayan secando y limpiando los cornisones con un lienzo, se van echando en el vinagre.

Esta preparacion es indispensable, para que se impregnen bien, sin esto, esa especie de granitos que los cubre se condensa en el vinagre y forma una especie de pasta que impide á los cornisones empaparse como es preciso; y cuando se comen, son desagradables y crugen entre los dientes.

Cuando los cornisones están

en el vinagre, echeseles hinojo, y si puede ser marino, mejor, estragon, pimpinela, cebolletas, y seis granos de pimienta ó pimienta para dos azumbres de vinagre, poco mas ó menos, y ademas medio puño de granos decapuchinas, algunas hojas de rosa y dos ó tres puños de judias verdes.

Salense luego los cornisones, bastante para que todos los ingredientes puedan participar de la salazon. Finalizada esta operacion se cerrará hermeticamente el frasco.

Se dejarán estar así por dos meses antes de comerlos. El hacerlo, al cabo de un mes de infusion, es haberse tomado un trabajo inútil. Lejos de darles fuerza el vinagre, se atenua por lo contrario.

SÉTIMA SECCION.

VETERINARIA.

EFFECTOS DEL ARSÉNICO EN LOS RUMIANTES.

En la sesion de la academia de las ciencias de Paris del 2 de enero de este año, M. de Gasparin ha comunicado los resultados siguientes de una experiencia curiosa hecha en 1842 en el mediodia de la Francia.

* M. Cambessedes, que se ha

dedicado con buen écsito á los trabajos de la botánica, teniendo un rebaño numeroso que, por consecuencia de las transiciones de la temperatura, era atacado de pleuresia crónica, de la cual un grande número de carneros habia muerto y otros

parecian estar en un estado desesperado, supo con sorpresa que un jóven sombrerero habia curado algunos en un caso semejante administrándoles el arsénico en alta dosis :

« El estado desesperado de veinte de sus carneros le determinó á tentar la esperiencia; administró á cada uno una onza de arsénico blanco en polvo mezclado con sal comun. De los veinte, murieron solo dos; ocho dias despues del envenenamiento las otras curaron.

« Este primer suceso le animó á emplear los mismos medios en el resto del rebaño de cerca de cien cabezas, y obtuvo el mismo resultado. La pérdida total no ha sido mas que de siete sobre el total de todas las que habian tomado el arsénico.

« Esta sustancia no ha presentado ningun efecto dañoso en sus carneros en estado de salud. Parece pues evidente que el arsénico no es un veneno para el ganado lanar, y se ha asegurado á M. Cambessedes que tenia

efectos tan inocentes en los bueyes.

« Estos hechos me han parecido nuevos y he creido deber hacerlos presentes para que sean confirmados por nuevas esperiencias á las que nuestros veterinarios no dejarán de dedicarse. »

La Academia de las ciencias, tomando en consideracion la importancia de la cuestion ha nombrado una comision para repetir estas esperiencias; por otra parte, varios químicos ó fisiologistas han emprendido algunos ensayos de los que han dado ya á conocer al público los resultados, pero los hechos que mencionan son tan contradictorios entre sí, que es todavia difícil formarse una opinion respecto á ello. Esperemos pues que esperiencias mas numerosas y decisivas hayan resuelto la cuestion para presentar la solucion definitiva á nuestros lectores. (*L' Agriculteur patri-cien* núm. 42 marzo de 1845.)

ENFERMEDADES DE LOS CABALLOS.

ESPARAVAN.

El esparavan es una enfermedad que pocos cultivadores saben reconocer, de donde resulta que las mas veces son juguete de las maquinaciones de la mala fe. Por esta razon, vamos á describirla de modo que

el menos esperto no pueda ser engañado. El esparavan consiste en un tumor mas ó menos grueso que se desarrolla cerca de la articulacion que une el cañon á la pierna; es muy raro que ataque las dos piernas á la

vez. En algunas el tumor es casi imperceptible, y tanto mas difícil de apereibirle cuanto que todos los caballos atacados de este mal no cojean continuamente, sino solo al salir de la cuadra, antes de entrar en calor. En este caso, es preciso examinar el caballo en ella y observar la actitud que toma. Se notará que apoya con frecuencia sobre la punta el miembro malo, y si se le hace salir, se verá que cogea, y que la claudicacion cesa despues que dió algunos pasos. Por esta razon, cuando se quiere comprar un caballo, es preciso desconfiarse del chalan que tiene siempre su caballo en movimiento. El esparavan es, finalmente, un defecto que disminuye mucho el valor.

El único remedio que tiene algun éxito en esta enfermedad es el cauterio. Si, no obstante,

no se tuviese proporcion de un albeitar para hacer esta operacion, se puede hacer desaparecer la cojera frotando dos dias seguidos el esparavan con el inguento siguiente.

Cantáridas en polvo fino	4 drag.
Sublimado corrosivo.	4 id.
Oropimente	4 id.
Euforbio	19 gran. ^s
Manteca de cerdo . .	4 id.

Se renovará cuatro ó cinco veces la aplicacion de este medicamento si es necesario. Se puede todavia con mayor esperanza emplear el unguento que sigue:

Pimienta	3 granos.
Euforbio	3 id.
Aceite de espliego.	3 id.
Acido nítrico . . .	3 dracmas.
Aceite de terebentina	3 granos.

OCTAVA SECCION.

HIGIENE Y MEDICINA DOMESTICAS.

ZUMBIDOS DE OIDOS.

Se llama tambien esta incomodidad *silvido*, *sonido* ect. es la percepcion ilusoria de un ruido semejante al de un insecto que vuela, sonido lejano de campanas, de un coche que rueda sobre arena ect.

Este zumbido puede afectar

á un solo oido, ó á los dos á la vez. En el primer caso, puede resultar de una causa accidental, como la introduccion de un insecto, de una pulga, por ejemplo, en el canal auditivo, ó su atascamiento por la acumulacion de la materia llamada *cera*, por

la oclusion de la trompa de Eustaquio (conducto particular del oido á la parte posterior de la boca), por un tumor, un cuerpo extraño ect. En el segundo caso, el zumbido resulta de que la sangre se dirige violentamente á la cabeza, como en algunas enfermedades del corazon, en la fiebre y en la pletora. En los dos casos, el zumbido puede depender de una perversión nerviosa particular, sin ninguna lesión física apreciable; entonces es una verdadera *alucinacion* del oido. M. Ytard refiere que ha visto una señora cuyo hijo habia perecido quemado en su cuna: dice que despues de este terrible momento, la infeliz madre oía constantemente el chasquido de las llamas. Finalmente, las mugeres nerviosas, sujetas á verdaderos ataques de nervios, estan ordinariamente sujetas á oír estos zumbidos. Una persona en el primer momento del mal experimenta tambien zumbido de oidos particular y puramente nervioso.

Cuando el zumbido de oidos es debido á una causa accidental, no se trata, para hacerla cesar, mas que de hacer desaparecer la causa exterior que la produce, es decir limpiar el oído del cuerpo extraño que se ha introducido, ó la cera que se ha acumulado. Algunas ligeras inyecciones de agua de malvas, ó

pura, facilitarán mucho esta pequeña operacion.

Cuando el zumbido resulta de un estado pletórico, que es por consecuencia ocasionado por una abundancia de sangre, es acompañado de otros síntomas que dan á conocer fácilmente la causa: por ejemplo, calor á la cara, aturdimiento, sobre todo cuando se baja, desvanecimiento, dolores de cabeza, etc. etc. En este caso la aplicacion de sanguijuelas al ano, sangrias sobre todo en los pies son á veces indicadas.

Si el zumbido es puramente nervioso, el tratamiento es mucho mas difícil. Si no es mas que accidental, es decir, sino se muestra sino de tiempo en tiempo y por intervalos bastante largos, es de ninguna importancia ó á lo menos sin peligro, y entonces puede descuidarse. Pero si es continuo, no es lo mismo: en este caso es preciso remontar á las causas, y no hay ningun médico bastante instruido que pueda reconocer y combatir la afeccion principal del que él es síntoma.

Sin embargo hay algunos medios empíricos que han surtido buen efecto. Estos son: un poco de algodón empapado en alcanfor, y colocado en el conducto del oido, ó bien humo de tabaco ó el vapor del eter, dirigidos á este conducto.

MODO DE DESTILAR LA FLOR DE NARANJA.

La destilacion de la flor de naranjo tiene por objeto obtener las diversas *aguas de flor de naranja*.

Tómese. Flor de naranja recientemente cogida 12 lib.^s
Agua pura . . . 36 cuart.^s

Se lleva hasta el punto de la ebullicion el agua en la curcubita del alambique, se pone en ella las flores, que se remueven cuidadosamente; se cubre con

el capitel, etc. y se la destila á fuego manso.

Si se sacan dos cuartillos de producto por cada libra de flor, esta agua se llama *agua de flor de naranja doble*; si se consigue uno por cada libra de flores, se denomina *triple*; en fin se nombra *cuadrupla* cuando se saca un cuartillo de agua por una libra de flores. El *agua de flor de naranja simple* es la doble con partes iguales de agua destilada.

NOVENA SECCION.

FOLLETON.

En nuestro artículo del mes de mayo hemos demostrado hasta la evidencia los perjuicios que ha causado á la agricultura la mania de fomentarla por medio de leyes prescriptivas, que tan lejos de promover el progreso que los gobiernos deseaban no han hecho mas que desalentarla, detenerla y aun á veces hacerla retrogradar. Sin embargo como si estas solas no fuesen suficientes para destruirla, se han venido á juntar á ellas las leyes fiscales y oponerse mas directamente al mejoramiento de nuestra agricultura.

Debiendo partir siempre los gobiernos del principio de que la agricultura es la primera fuente, no solo de la riqueza dividual, sino de la renta pública, para inferir de aqui que solo el erario puede ser rico, cuando lo fueren los agentes del cultivo; parece que se han empeñado siempre en desconocer este principio, dando toda su proteccion y franquicia á la industria y al comercio, y olvidándose enteramente de tender una mano protectora á la triste y silenciosa agricultura. Nada es tan cierto en la ciencia del gobier-

no, como que las leyes fiscales de cualquiera país, deben ser principalmente calificadas por su influencia en la buena ó mala suerte de su agricultura.

Nuestro sistema de rentas provinciales peca directa y cono- cidamente contra esta mácsima, no solo por los obstáculos que presenta á la libre circulacion de los productos de la tierra, sino por los que ofrece en ge- neral al interés de sus propieta- rios y colonos. Estos dos incon- venientes son tan palpables que apenas hay persona que los des- conozca y por lo tanto escusado parecia que nos detuviésemos un solo instante sobre este asun- to, pero no faltan todavía algu- nos que si bien no defienden en- teramente el primero, sostienen sin embargo el segundo como el mas favorable á la agricultura. En tres argumentos son en los que únicamente se fundan para apo- yar esta opinion: 1.º que cargán- dose la contribucion sobre con- sumos, y siendo estos proporcio- nados á las facultades de los consumidores, está conciliada aquella igualdad que ecsije la justicia en la esaccion de los tributos: 2.º que no estando im- puesta solo sobre los objetos de primera necesidad, sino tam- bien sobre todas las demás co- sas comerciabiles sujetas á la alcabala, se asegura mas bien esta igualdad, pues ningun ob- jeto de consumo está libre de gravamen; y 3.º que cargándose

en el instante de las ventas y consumos no recae sobre los colonos y cosecheros, de quie- nes se perciben, sino de los consumidores.

Es verdad que las familias de los contribuyentes son mas ó menos numerosas y que por lo mismo consumen en esta pro- porcion, pero esta no es igual, pues prescindiendo de la natu- raleza de los consumos de unos y otros, hay una notable diferen- cia en la cantidad de los ahorros. No se debe ni puede esperar que cada individuo gaste toda su renta, antes se debe suponer que algunos y en particular los mas acomodados, hagan por su economia algun ahorro anual para aumentar el capital de su fortuna. Pero aun suponiendo que todos ahorren es claro que habrá una gran diferencia entre los del pobre y los del rico, y por consiguiente entre aquellas proporciones de fortuna indivi- dual, que estan esentas de esta especie de contribucion. Ade- mas esta desigualdad será mas notable con respecto á la cali- dad de los consumos, pues aun considerándolos respectivamen- te iguales, es indudable que las familias pobres y menos acom- odadas consumen la mayor par- te de su capital en su manuten- cion, y por consiguiente en es- pecies afectas á sisas, millones y derechos de entrada; y aun aquella parte que destinan á su vestido y demas comodidades

domésticas, concurre tambien á la misma contribucion, puesto que se compone de efectos de produccion nacional. Lo contrario sucede á las familias ricas, de cuyo capital se invierte la menor parte en el sustento, en el cual entran muchos efectos estrangeros; pero la mayor se invierte en ropas y otros objetos de lujo y comodidad que por lo general no son del pais; lo cual hace una diferencia enorme, atendido el capricho de los ricos á preferir semejantes efectos.

No es tampoco cierto que los derechos cargados sobre consumos recaigan precisamente sobre los consumidores. Esto sucederá siempre que el vendedor dé la ley al comprador, ¿pero cuando en vez de esto sucede lo contrario, es decir, que el comprador se la dé al vendedor; que es lo mas ordinario? Ademas de esto, una sola consideracion basta para destruir la idea de igualdad, que se atribuye á esta contribucion y es que no se libra de contribuir ni aun aquella clase de infelices, cuya subsistencia se reduce á lo indispensable, y que por lo mismo debiera ser esenta de todo impuesto. Es un principio cierto de economia, que todo impuesto debe salir de lo superfluo y no de lo necesario de las fortunas de los contribuyentes; porque cualquiera cosa que se disminuya de la subsistencia de una familia, podrá causar su ruina,

y con ella la pérdida de un contribuyente y la esperanza de otros muchos. Y como en este caso se hallan la mayor parte de los agricultores y en particular los jornaleros que son su principal apoyo, es consiguiente que la contribucion de consumos deberá ser injusta y funesta al cultivo.

Reflecciónese tambien la grande influencia de las rentas provinciales sobre el cultivo por la estension en que abraza todos sus productos. Reflecciónese asi mismo cuanta será la repeticion con que los gravan ya directa ya indirectamente, puesto que, pagan primero los pastos en el arrendamiento de yerbas, al que se ha dado el nombre de venta, solo por sujetarlos á la alcabala pagan luego los ganados en sus ventas y reventas, y pagan al fin las carnes vendidas al consumo.

No contentos todavia con gravar los productos de la tierra en una sétima parte, como sucede en las especies de millones, en un catoree por ciento, como alcabala de yerbas, el cuatro por consumo ordinario ó abastos, han gravado la renta de la propiedad con un seis por ciento á titulo de frutos civiles, un cuatro en donde menos, por contribucion de paja y utensilios; un cuatro por la de culto y clero, y ademas directamente á la propiedad con un catoree en su circulacion, que todo reunido asciende á lo menos á un sesenta por ciento; sin incluir

en ello la extraordinaria de guerra, papel sellado y el impuesto de la sal. Compárese ahora la condicion de la propiedad territorial con las demas especies de propiedad moviliaria, y se acabará de conocer la triste influencia, que necesariamente debe causar en el cultivo. ¿Quién en vista de ello será el que convierta en propiedad territorial su propiedad moviliaria, ni destine sus fondos al cultivo? ¿No es mas fácil que todo el mundo se apresure á convertir su propiedad territorial en dinero con desaliento y ruina de la agricultura?

Se dirá que este mal es general en el dia á todas las industrias y profesiones, y que por consiguiénte su remedio no puede ser pronto, á no esponerse á carecer de lo preciso ó tener que recargar á otras clases con la parte que se rebaje á la agricultura.

Convenimos en que estas causas han contribuido en mucho para el aumento de las contribuciones, y que su remedio debe hacerse con lentitud y prudencia, pero de ninguna manera convenimos en que no se hayan podido hacer algunas rebajas desde que han cesado las principales que le han ocasionado.

Tiempo es ya de que pensemos en aliviar nuestra agricultura de la pesada carga que gravita sobre ella, si queremos que prospere y llegue á ponerse al nivel de otras naciones. Para

conseguirlo bastará solo hacer desaparecer ese sistema de rentas provinciales que se opone á la libre circulacion de sus productos, persiguiéndolos desde el momento que la naturaleza los produce hasta el de su consumo: que se varíe enteramente el de contribuciones que hoy rige, por otro que á su sencillez y equitativo repartimiento, libre al labrador de ese enjambre de empleados y recaudadores, que le persiguen por todas partes y perturban la tranquilidad que necesita para sus fuerzas y trabajos. Encarguese su repartimiento y esaccion á los ayuntamientos y diputaciones provinciales, de manera que en nada tengan que intervenir los dependientes de la hacienda en ello, y si solo con dichas corporaciones. Disminúyase todo lo posible el impuesto de la sal, á no poder establecerse su desestanco, de modo que esté al alcance del mas infeliz cultivador, para que así pueda emplearla en el abono de sus tierras y sustento de sus ganados. Y por último fórmese un buen sistema de transportes ó bagages, por el que se ecsima del todo al labrador, para que en ningun tiempo se le obligue al abandono de su cultivo, como sucede ahora á cada momento, y las mas veces en las épocas que mas perjuicio le causan; y veremos reanimarse de dia en dia nuestra abatida y triste agricultura.