## LA AGRICULTURA VALENCIANA,

REVISTA QUINCENAL

#### DE LA SOCIEDAD DE AGRICULTURA.

AÑO III.

Valencia 8 Setiembre de 1865.

NUM. 15.

### ESTRACTO DE LAS ACTAS DE LA SOCIEDAD VALENCIANA DE AGRICULTURA

--

Sesion del dia 22 de Julio de 1865.

Presidencia del Exemo. Señor D. José M.ª Ferrandis.

Fueron leidas las últimas cartas de Mr. Berlandier y de Mr. Pila, manifestando el primero no serle posible fijar el precio á que venderia los cartones de simiente de gusanos de seda para la cosecha de la primavera próxima; y el segundo que no podia admitir suscricion para proporcionar á la Sociedad dicho artículo, por haber hecho ya la remesa de fondos á su hijo que se hallaba en el Japon, y además porque no podia aceptar las condiciones de seguridad que la Sociedad le exigia.

En vista de los inconvenientes que de lo dicho debian originarse, y de otras razones que se adujeron sobre lo delicado de este asunto y lo mucho que se esponia la Sociedad admitiendo una suscricion sobre bases bajo tantos conceptos dudosas, se acordó suspender la suscricion para la adquisicion de la simiente de que se trataba; sin perjuicio de proveerse de alguna partida de ella cuando hubiese mas noticias sobre la calidad, precios y procedencia, si para ello mediaba nuevo acuerdo de la Sociedad, é igualmente que el presente se publicase en los periódicos de esta capital, con esposicion de los motivos que se habian tenido presentes para dictarlo.

#### ABONOS COMPLETOS.

Ya en otra ocasion nos hemos ocupado en nuestra revista del abono que se elabora en la fábrica titulada La Agricultura Catalana, sita en el barrio de Santa Eulalia, término del Hospitalet, bajo la dirección de nuestro apreciable consocio D. Luis Justo Villanueva, ingeniero industrial y profesor de química aplicada á la Agricultura.

Insistiremos todavia en recomendar se ensaye en nuestros eampos ese precioso abono de cuyos buenos efectos, aunque ninguna duda puede dejar el nombre del ilustrado profesor bajo cuya inspeccion se elabora, es buena prueba el éxito de los ensayos practicados en diferentes puntos y en terrenos de condiciones muy diversas, tanto en España como en el estrangero, El Journal d'agriculture pratique, La Revista de Agricultura inglesa y otros periódicos análogos nos han hablado ventajosamente de dicho abono. A la elocuencia de los hechos y á las opiniones de tan autorizadas personas se ha de añadir su baratura. Sobre esto principalmente vamos hoy á llamar la atencion de nuestros lectores, y al efecto nos permitiremos insertar una comunicación que ha dirigido al Sr. Presidente de la Sociedad Valenciana de Agricultura el antes mencionado profesor y socio de la misma D. Luis Justo Villanueva.

El objeto principal de la comunicacion à que nos referimos es abrir una suscricion para ver hasta dónde es posible rebajar el precio de dicho abono, el cual llegaria à venderse à 4 rs. quintal: precio que nos parece sumamente barato si se tiene en consideracion su riqueza en materias fertilizantes.

En la secretaria de la Sociedad Valenciana de Agricultura se facilitarán á los agricultores prospectos que contienen interesantes detalles sobre las materias de que se compone y el resultado que ha ofrecido en diferentes ensayos.

Tan pronto como las circunstancias difíciles que atravesamos á causa del estado sanitario, permitan á la espresada sociedad tomar una resolucion sobre la clase de proteccion que pueda dar á tan interesante industria y á la propagacion de un abono cuyo uso tan provechoso nos parece, la daremos á conocer á nuestros lectores. Por ahora, hé aquí la carta á que anteriormente nos hemos referido:

«Barcelona 23 de Agosto de 1865.

Sr. Presidente de la Sociedad de Agricultura Valenciana.

Muy señor mio y de todo mi respeto: Oncé años va á hacer que me he dedicado al servicio de la agricultura y en ellos he trabajado todo lo que he podido, ya teórica ya prácticamente.

Siendo profesor de química de las escuelas industriales fui trasladado en 1860 á Barcelona por fallecimiento del dignisimo catedrático que desempeñaba esa cátedra D. José Roura.

Al llegar à esta poblacion observé con dolor que se perdian anualmente mas de tres millones de quintales de materias orgánicas que nadie utiliza, las cuales podian trasformarse en abonos.

Enemigo declarado de los abonos azoados y fosfatados pensé en el estlercol de cuadras artificial que contuviese una cantidad de azoe y de fosfatos mayor que el ordinario.

Tres años hace que se planteó esta fábrica; las granjas escuelas de Barcelona, Gerona y Lérida han sometido sus productos á minuciosos esperimentos y han dado buenos resultados; numerosos particulares los gastan y certifican bien: en las esposiciones de Figueras, Lérida y Mataró se han presentado muestras obtenidas por los agricultores y en todas partes ha quedado el pabellon bien puesto: el Instituto agrícola Catalan dará un dictámen favorable que si las actuales circunstancias (Cólera) lo permiten verá la luz pública en el próximo prospecto, mas si la comision no puede reunirse por efecto de la enfermedad reinante se repartirá luego en una tirada aparte.

Despues de todos estos antecedentes me atrevo á llamar la atencion de la Sociedad de Agricultura Valenciana, cuyo indigno socio soy, hácia este hecho.

Yo puedo elaborar un millon ó millon y medio de quintales de abono al año, conteniendo la tercera parte de azoe y de fosfatos que el guano del Perú y siendo estiercol de cuadra, ó mejor dicho, teniendo su misma composicion. Yo puedo dar ese abono á 4 rs. quintal desde el momento en que venda 40,000 quintales anuales, pues los gastos generales son los que sobrecargan el precio.

Conociendo algo la química puedo preparar abonos especiales para ciertos terrenos; los llanos del Ampurdan no daban garbanzos y hoy los dan desde que en aquel terreno se pone turba.—Terrenos en donde se daba mal maiz hoy se dá muy bueno por la adicion de la magnesia.—
Terrenos en donde se daban mal las naranjas se dan hoy bien por la adicion de la cal.—Testigo del primer hecho D. Pelayo Campo;—del segundo D. Luis Balaguer;—del tercero D. Luis Llander.

En Mataró, en Torredembarra y en otros puntos los agricultores recogen la cal de la fábrica de gas, carreteras, etc. para restablecer en sus terrenos el equilibrio entre la arcilla y la arena, etc.

Convencido de la bondad de mis abonos y deseoso yo de que los obtengan al menor precio posible, hemos acordado abrir préviamente una especie de suscricion para ver hasta dónde nos es posible rebajar el precio; si la suscricion sube à 10,000 quintales el precio del abono será à 6 ½ rs. si llega à 20,000 será à 6 rs. y si à 40,000 à 4 rs. No podemos abaratar mas por no tener mas abonos hechos.

#### Los hormigueros ó la incincracion de la trierra.

Asunto es este de grande importancia en las prácticas agrícolas por mas que hayan prescindido de tratarle con el detenimiento que se merece nuestros autores antiguos y modernos.

Los hormigueros tienen por objeto quemar los terrenos de cultivo para que les sirva de abono, y esto dice lo bastantante para que convengamos en toda su utilidad.

La incineracion de la tierra es una práctica antiquisima en la agri-

cultura de todos los pueblos segun vemos aconsejado por Columda, Paladio y el Crecentino, que si no esplican mecánicamente la manera de hacer los hormigueros á hormigadas, recomiendan las rozas ó quema del rastrojo, para que quede en la tierra quemada la conveniente cantidad de ceniza, y segun Virgilio, adquiera todo el calor necesario y destruya, como dice Herrera, las semillas perjudiciales y la dé una cantidad de abono que á ella le conviene. Rocier, segun Quinto, reconoce la importancia de la incineración de la tierra, pero la condena porque perjudica grandemente los intereses de la agricultura, pues que destruye las plantas de monte y contribuye á que falten las lluvias y á que se cámbie el clima en aquella localidad donde suceda.

Los agricultores de nuestra provincia, y especialmente en las huertas de la Plana, vienen quemando sus tierras desde tiempos remotísimos y lo mismo ejecutan otros muchos del antiguo reino, como los de Cataluña y Aragon, sin que dejen de hacerlo siquiera sea algo distintamente los demás cultivadores de España, segun hemos tenido ocasion de observar. Aqui, que es adonde vamos á referirnos en este artículo, y acaso uno de los puntos donde se hace mas práctico este procedimiento para llevar adelante el sistema de alternativa que han adoptado y los cultivos que se prefieren, se cree indispensable, necesario, atendiendo à la carestia y escaséz de los abonos, sin los que no es posible una esplotacion.

El quemar la tierra preserta diversas ventajas que debemos tener en mucho aprecio, y son las siguientes:

- 1.a La tierra se remueve y desmenuza, poniéndose asi en contacto eon los agentes atmosféricos que tanto le convienen.
- 2.ª Al quemarse, se descomponen los ácidos que contiene fijándose en ella gran cantidad de ácido carbónico, que tanto sirve de alimentación á las plantas.
- 3. Se forman sales carbonatadas de una fecundidad prodigiosa y que perdió la tierra en las cosechas anteriores.
- 4.a Atrae, segun parece, el azoe de la atmósfera para formar sales de amoniaco de inmenso valor para los vegetales.
- 5. Destruye las malas semillas y los gérmenes animales que ensucian la tierra y atacan à las plantas.
- 6. Quedan en el suelo gran cantidad de cenizas que contienen muchas sales de sosa y potasa de suma utilidad para la vegetación.

Este último beneficio, que acaso mas fácilmente podemos apreciar, es por sí solo bastante para que recomendemos esta importantísima operacion y demos á conocer su procedimiento así como los gastos que este origina.

Para la incineracion de la tierra sirven todas las pajas, brozas, agramiza del cáñamo, sarmientos, ramage de monte, de las plantas de cultivo, hojarasca, mantillo, turba y hasta la basura de los animales despues de seca. Todas ellas dejan en las cenizas sus resíduos incombustibles que son las verdaderas sustancias alimenticias, es decir, las sales que tomaron de la tierra para constituirse. Tambien queda gran cantidad de ácido carbónico que en forma de vapor se desprende de las llamas y se pega á los terrones del hormiguero. El combustible mejor es aquel que sea mas compuesto en su estructora leñosa y deje mayor cantidad de ceniza, despues de arder mas tiempo en la tierra. El ramage de olivo y el de monte bajo, por egemplo, ofrece muy buenos resultados, así como los sarmientos, pero esto no escluye las demás materias, que convendrá mucho utilizarlas mezclándolas á las anteriores.

Los hormigueros convienen mucho á las tierras exhaustas ó esquilmadas que han alimentado especies vegetales agotantes. El cultivo del trigo, el del cáñamo y lino, el de verduras, frutales y entre estos especialmente el naranjo, agradecen sobremanera esta operacion. Tambien es muy útil sino indispensable, cuando se roturan tierras de pasto para darlas al cultivo en las que predominan las semillas espontáneas y variedades de insectos ávidos siempre de la destruccion vegetal.

La quema de las tierras por medio de los hormigueros puede ser mayor ó menor, segun el número de hormigadas que se hagan en una superficie dada. Lo regular es en nuestras huertas poner 120 de estas en cada hanegada de tierra. En los campos de trigo de Villareal, Burriana y Núles, son bastante menos las que hacen en igual superficie, porque suelen ser mayores y aun de distinta forma. Además, muchos labradores toman tierra mas superficial, resultando, como se comprende muy bien, que con menos tierra deben formarse menos hormigueros.

Un bracero bueno de los de Castellon se atreve á formar ciento y mas hormigadas arreglándose él mismo el combustible ó pertrecho, como aqui se llama. El trabajo ordinario en esta labor son unas 80 hormigadas en las diez á once horas que operan. En los demás pueblos de la Plana no pasan de 40 las que hacen ordinariamente, contribuyendo mucho á esta

notable diferencia el que son algo mayores, como hemos dicho, y particularmente el que la legona de Castellon es doble su pala que la usada en dichos pueblos, y claro es que la tierra que recoje es proporcional á su dimension y tambien el trabajo que se emplea es relativo.

De lo antes dicho resulta ser mayor el jornal en Castellon que en otras partes: aqui se paga un bracero en esta labor hasta 11 y 12 reales, siendo lo regular su jornal de 10 rs., mientras que en Villareal hemos visto pagarse á 5 y 6 rs.

La operacion de hormigar se practica de la manera siguiente: despues de removida la tierra con el arado ó azadon, dando con el primero tres rejas lo menos, y dos ó tres si precede la labor de azada, se desmenuza con el mazo para que sus partes se pongan mas en contacto del fuego.

Preparado así el terreno, se colocan los haces de combustible en el campo à la distancia que se quiera unos de otros, y à su rededor echa la tierra con la legona formando antes con tres ó cuatro terrones gordos la boca del hormiguero por donde se le ha de prender fuego. Despues que con la legona se ha cubierto mas de la mitad de la hormigada en forma circular, se termina la parte superior, llenando la espuerta tres veces ó cuatro, y vertiendo en lo que falta, resultando su todo una media esfera. Amedida que se van haciendo los hormigueros, se les prende fuego al terminar el jornal ó tambien se aguarda à que estén hechos en todo el tranzon.

Pasados algunos dias se deshacen ó esparraman, procurando que la superficie del campo quede perfectamente nivelada, sin hoyos ni altos, lo cual se conoce y causa sus efectos en el riego.

Nuestros labradores, que no escasean el trabajo y movimiento de sus tierras, tienen la costumbre de arar ó cavar entre los espacios de las hormigadas, lo cual se conoce aqui con el nombre de llaurar ó cavar els comechans. Esta labor, como se comprende, tiene por objeto profundizar y remover parte del terreno que antes no recibió el beneficio de la atmósfera.

Las hormigadas, pues, sirven á la tierra como un verdadero abono, como tal vamos á comparar su bondad relativa.

El valor de cada hormigada, segun cálculo aproximado, en Castellon es de 6 cuartos: algo mas puede costar en Burriana, Villareal y otros pueblos donde escasea mas el combustible y cuesta mas el laboreo por

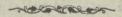
el menor número de hormigueros que se hacen. Resulta pues que, 120 hormigadas cuestan á 6 cuartos 90 rs.

Para abonar, segun costumbre, una hanegada de tierra huerta en este término, se emplean 25 cargas de basura, que á 5 rs. carga, suman 125 rs., mas la medida 3 rs., el trasporte 14 rs. y el esparramarla 7 rs., total 149 rs.

Si se emplea el guano ha de ser de 2 @ por hanegada, que á 20 reales son 40 rs., pero hay que advertir que este abono solo sirve para una cosecha, mientras que los anterios sirven para dos ó mas. Y no se crea que el guano en la cantidad dicha se usa solo; vá siempre unido á la hormigada ó al estercolado como ausiliar. Así que, por lo general, en nuestros campos se sigue un sistema mixto en los abonos, ó se emplean todos en cantidades proporcionales y arregladas á las condiciones de cada cultivador. Despues de todo lo dicho, bien puede calcularse la conveniencia de cada uno de estos procedimientos que nosotros no nos atrevemos á determinar.

Tomás Museros.

#### ALGUNAS NOTICIAS SOBRE EL EUCALYPTUS.



El precioso árbol de que vamos à ocuparnos pertenece á la familia de las Mirtaceas, tribu V, segun la clasificacion de M. de Candole, en su *Prodromus systematis*.

El interés que desde su descubrimiento han inspirado sus escelentes cualidades, ha dado márgen á que se ocuparan de él algunos periódicos, y con mayor frecuencia el Boletin de la sociedad imperial, zoológica, y de aclimatación de Paris.

Vamos pues à reunir las principales noticias que hemos adquirido sobre este gigante de la vegetacion, à fin de activar con el atractivo de su utilidad económica y medicinal, su propagación en nuestro suelo.

Mas al emprender la grata tarea de recopilar noticias sobre un árbol nuevo en nuestro pais, mézclase nuestra satisfaccion con un recuer-

do muy triste. Al hablar de árboles, tendemos instintivamente la vista por las montañas que circuyen y cruzan este Eden que llamamos provincia de Valencia, y nos estremecemos al ver su desnudez. ¿Serán acaso totalmente estériles esos montes y esos valles? ¿No hay una sola especie de árbol que se avenga con la calidad de su suelo y con las condiciones de su clima? La historia, la tradicion y la esperiencia nos manifiestan lo contrario. ¿Por qué pues tanta incuria? ¿por qué no hemos de admirar otra vez cubiertos de una verde capa de arbustos, y engalanadas con el pino y la encina, esas cumbres, áridas hoy y desprovistas de toda planta útil? ¿Por qué esas estensas zonas donde se cosecha el arroz ha de tener en la mayor perte del año el aspecto y los efectos de un estenso é inhospitalario desierto, donde apénas algun raquítico sauce puede ofrecer incompleto abrigo al labrador y al transeunte?

Un libro, mas bien que un artículo de periódico, escrito con premura y por inesperta mano, se necesitaria para contestar las preguntas que anteceden é ilustrar las cuestiones que de ellas emanan. Otros con mas competencia y mayor caudal de conocimientos pueden tratar esta materia con acierto. Nosotros debemos por hoy concretarnos á llamar la atencion de todos sobre ese abatido ramo de la industria rural, cel arbolado.» Y hemos dicho todos, porque todos tenemos nuestro de tanto de culpa: por desaliento unos, por incuria otros, por imprevision los mas.

Opinion es muy seguida que el arbolado atrae las lluvias, y á la falta de este se atribuye las sequias que de vez en cuando vienen á aumentar las penas del labrador, que vé desaparecer el fruto de sus afanes y sus esperanzas todas, no ofreciéndose á su vista sino un suelo agrietado y abrasado por los ardores del sol. A la falta de arbolado en los montes se atribuyen igualmente una gran parte de las catástrofes que producen las inundaciones. La falta de arbolado produce la pérdida absoluta de la capa vegetal de los terrenos en pendiente, siendo consecuencia de este hecho la falta de leña baja, y en especial del esparto, materia textil tan apreciable y antes tan abundante en nuestro suelo.

La sabla prescripcion que encierra el adajio, «plantaron y cojemos, plantemos y cojerán,» debe ser para nosotros precepto obligatorio, y la posteridad nos juzgará severa pero justamente cuando diga con ver-

dad, que chemos cogido y nada hemos plantado.» Con efecto, hemos talado nuestros montes sin cuidar de la reproduccion de los séres que nos plugo destruir, hemos reducido á cultivo terrenos que nunca debió surcar el arado; y, como si esto no bastase, hemos arrancado muchos olivos en el secano y casi todas las moreras de nuestra huerta. El combustible, tan escaso ya en algunas comarcas, llegará á faltar por completo, y de ello es fatal presagio el tener que recurrir al carbon mineral, como ya sucede, para alimentar los hornos de materiales de construccion.

Dispensen nuestros lectores esta digresion, acaso inoportuna, en gracia de la buena intencion que guia nuestra pluma.

Sigamos, pues, nuestra interrumpida relacion de las noticias sobre el árbol de que nos habíamos propuesto ocupar, el Eucalyptus.

Hace muy pocos años nos era desconocido este árbol; hasta 1812 no fue introducido en Europa. Fue descubierto por Mr. Labillardiere en 1810, en el cabo de Van-Diemen (Australia.)

Su elevada altura, su rápido crecimiento, el perfume de sus hojas, la buena calidad de su madera y otros muchos usos económicos y medicinales á que es aplicable, le han merecido el que se pensase sériamente en su aclimatacion y propagacion. Ambas cosas se han conseguido ya, aunque con diversos resultados, segun el clima donde se ha intentado; siendo además de notar que son muchas las especies del género Eucalyptus, y que no todas poseen las mismas cualidades ni acaso la misma facilidad en su aclimatacion.

De las esperiencias hechas en el jardin de aclimatacion de Paris se deduce que el *Eucalyptus odorata* es la especie que ha soportado mejor la austeridad y demás condiciones de aquel clima.

En uno de los boletines del mismo establecimiento, se dice: «Los Eucalyptus retirados del aire libre en Otoño (de 1862) para colocarlos en el jardin de invierno, han brotado con un vigor prodigioso. El globulus que media entonces dos metros, tiene hoy (Otoño siguiente) ocho metros, y se encorva bajo el techo del invernáculo. Su tallo es débil y no guarda proporcion con su altura. Todo hace temer que este bello árbol no podrá aclimatarse bajo el cielo de Paris.»

El Eucaliptus oleosa solo llega à una altura mediana; pero ocupa espacios inmensos en el continente de Australia, bajo el nombre de Malle scrub; sus raices crecen orizontalmente à la superficie del suelo y

contienen un liquido muy puro y muy sano. Se corta una raiz y mana de ella una bebida estraña y benéfica, muy apreciable, sobre todo en los desiertos, donde crece este árbol. Su aclimatacion podría intentarse con inteligencia y por etapas donde el suelo lo permita, siendo de advertir que es árbol acostumbrado á la sequedad, al calor, al polvo y á veces á los incendios que tambien resiste. Una de las poblaciones de reciente fundacion en los distritos auríferos de Australia, se ilumina con gas estraido de las hojas del Eucaliptus oleosa.

(Se continuará.)

# consigniente mas sensiele el mel en ma citarea, sons alimentado donsiderablemens la produce. ONIV LIE e neglitamente el consuno Halagades hace dez ano consuceras la pingües ganencas que producian las sinas que guiences se pudra decir que alcana-

encentrames des principales; à saber ; les lémes asyplantationes de vilieules que se melero : La meleco de costa principale de la clase mas

Apurada y aflictiva es la situacion de los viticultores que ven llenas de vino sus vasijas, los inmensos viñedos prometiéndoles mas abundancia y sus arcas sin embargo vacías, porque no hallan un cámbio para este producto. Generales son los lamentos y vienen de todos lados, apareciéndose otra vez sobre el horizonte aquella triste época en que por no poderse vender ni aun á infimo precio, se derramaba el líquido existente para dejar sitio al que habia de sustituirle aguardando mejor fortuna. Entonces es verdad que con esto se causaba una pérdida de riqueza pero no tenia de mucho la importancia que hoy tiene la reaparicion de aquel lamentable abandono; porque entonces el capital que representaban los viñedos era nada en comparacion de lo que ahora cuestan; porque entonces los arriendos que siempre siguen una justa proporcion con el capital esplotado, eran incomparablemente mas bajos que los que se pagan al presente; porque entonces las contribuciones no se exigian ni en la forma apremiante ni en la cuantía que en la actualidad. A este aumento de valor han contribuido circunstancias que unas han sido pasageras, otras ficticias. A las primeras corresponden el aumento de poblacion y la salida que nuestros vinos gozarán tan favorablemente cuando la Italia, la Francia y Cataluña tenian sus vides secas por el oidium. A las segundas aplicamos el aumento de las contribuciones

que en nuestro país, como demuestra la historia, ha precedido siempre al aumento de la verdadera riqueza, fenómeno económico en su principio que luego se ha convertido en consecuencia lejítima de la ciencia, porque los propietarios aumentaron el precio de sus arriendos alegando la mayor cuota que el fisco les exigia, los colonos aumentaron el valor de sus cosechas cuya produccion les costaba mas y los braceros á su vez consumidores el precio de su trabajo porque las necesidades de la vida suya y la de su familia les exigian mayor remuneracion. Este desarrollo no es el desarrollo natural de su riqueza.

Al tratar de inquirir las causas de la decadencia de este artículo, encontramos dos principales; á saber: las inmensas plantaciones de viñedos que se hicieron y la mudanza de costumbres de la clase mas consumidora; obrando entrambas en sentido inverso y haciendo por consiguiente mas sensible el mal: en una palabra, se ha aumentado considerablemente la produccion, se ha disminuido notablemente el consumo. Halagados hace diez años los agricultores con las pingües ganancias que producian las viñas que entonces se podia decir que alcanzaban la edad de oro: roturaron montes, arrancaron seculares algarrobos y olivos y poblaron de vides toda la estension de nuestro pais hasta varios terrenos de regadio, recibiendo en premio de su ingratitud para con aquellos árboles y en pago de una ambicion mal calculada el apuro en que todos los viticultores antiguos y modernos se hallan al presente.

Hubo un grande error al juzgar que las causas impulsivas del valor del vino no eran pasageras, como lo han sido, gracias á la inteligencia de unos y á la constancia de otros, en descubrir y aplicar el polvo del azúfre, sino como un remedio radical, como un paliativo eficaz, y sobre todo á la accion del tiempo guiada por la mano de la Providencia. Cabal y desgraciadamente ha venido á coincidir la época de mayor vigor de las recientes plantaciones con el mejoramiento de los viñedos en el estrangero y en Cataluña, lo cual aumenta el mal que deploramos.

Hemos indicado como concausa de la decadencia del vino, la mudanza de costumbres de la clase mas consumidora, y vamos à ocuparnos de ella principiando por hacer la historia de las bebidas segun un artículo de la *Illustrirtes Familienbuch*, por donde se verá como se han ido sucediendo y sustituyendo unas à otras, à medida que la moda é las costumbres han modificado la esencia del medio para ocurrir à la necesidad natural de apagar la sed, y humedecer el organismo humano.

Aunque el agua ha sido destinada por la naturaleza como la bebida universal para los hombres y los animales, sin embargo sabemos por la historia, que desde los primeros tiempos del género humano se descubrieron otros fluidos que la sustituyesen y se preparaban con sumo cuidado y se bebian con gran predileccion por su agradable sabor ó por la singular influencia que hacian sentir sobre el cuerpo humano. Conocida es la historia del descubrimiento del vino hecho por Noé, quien siendo el segundo padre del género humano, quiso hacerle el regalo de la mas preciosa de todas las bebidas espirituosas, del vino que ha sido celebrado por los sábios y los poetas. La vid y el arte de preparar el vino se propagaron de un modo proporcionalmente rápido por el antiguo mundo; asi pues, encontramos entre los antiguos escritores, como por ejemplo Homero citado el vino, cual bebida conocida.

Antiquisima tambien parece que sea la invencion de la cerveza, aunque el conocimiento de su preparacion no va en la historia mas allá de la preparacion del vino porque aquella es mas complicada que esta y

presupone mayor inteligencia y cuidados.

No puede decirse ni demostrarse pues, con seguridad, quién sea propiamente el inventor de la cerveza. Los descubridores del Nuevo Mundo bebieron cerveza de maiz al ocupar el Perú, Mungo Park encontró en el interior de Africa cerveza de mijo, y se dice que la cerveza de arroz es conocida entre los Chinos desde los tiempos mas remotos. Tambien los antiguos Germanos y sus vecinos los Galos, eran esperimentados en el arte de fabricar y beber la cerveza, ofreciendo á los Romanos en cámbio del ardiente vino su cerveza espumosa y refrescante, que segun Tácito se preparaba con la cebada.

De suponer es, que la cerveza de los antiguos no podia ser una bebida perfectamente análoga á la de nuestros dias en cuanto á su composicion, porque los lúpulos que son ahora un ingrediente irremisiblemente necesario en la fabricacion de ella, les eran desconocidos. Quizas el mérito de haber preparado la cerveza con lúpulos y de haberle comunicado con ellos un sabor mas agradable y mayor duracion, pertenece á Gambrino, á aquel fabuloso rey de Flandes, que comunmente se reputa por el inventor de la cerveza. Sea como sea la invencion de añadir los lúpulos á la cerveza fue el paso mas importante y mas rico en consecuencias que se ha dado en su fabricacion y abrió el camino á la difusion de la misma.

Muchos siglos despues que el vino y la cerveza comenzó á conocerse

el aguardiente. La esplicacion de este hecho se encuentra à poco que es reflexione en que la invencion de este fluido era mas dificil que la de sus dos predecesores. No solo habia de hacerse el descubrimiento de que el vino contiene una parte mas fugáz y combustible y otra menos fugáz é incombustible, sino que además eran necesarios ciertos aparatos perfectos é ingeniosos para separar estas dos partes la una de la otra. Los pueblos de la antigüedad por lo mismo no conocieron este líquido espirituoso. Unicamente estaba reservada la ventaja de beberlo á los alquimistas por medio de sus estudios y trabajos prácticos, y no queremos averiguar aqui si para bien ó para mal del género humano. Citaremos á Marco Greco alquimista del siglo octavo que presenta el primero el agua de fuego (aguardiente) como un líquido destilado del vino.

De los laboratorios de los alquimistas pasó el aguardiente á las farmacias y en ellas permaneció por muchos siglos considerado por los médicos como un remedio principal y muchas veces como una medicina universal. Bajo el nombre de acqua vitae y tambien de acqua vitis y acqua vini se encontraba este líquido en todas las farmacias. Al comenzar el siglo XV pasó á las tiendas de los comerciantes y á las casas de bebidas, y su uso se hizo bien pronto tan universal que ya en el siglo XVI algunas naciones tuvieron que prohibir ó que dificultar el despacho de esta bebida espirituosa.

Al principio y por mucho tiempo se preparó el aguardiente destilándolo del vino. A últimos del siglo XVI se destilaba de algunas semillas cereales, y al principio del nuestro se generalizó el estraerlo de las patatas y de otros tubérculos y raices con posterioridad, tomando poco á poco tales proporciones esta fabricación, que hoy dia bien se puede decir, que la mayor parte de los líquidos espirituosos que se consumen en Europa bajo el nombre de aguardientes son producidos no de la uva sino de otros frutos-y se llaman espiritus industriales.

Despues de esta reseña histórica se comprenderá bien como las costumbres varian en cuanto al consumo de las producciones y como los adelantos de la química sustituyen unos compuestos à otros compuestos.

En nuestros tiempos la cerveza, y mas especialmente las limonadas gaseosas han venido á sustituir casi por completo el consumo del vino en los grandes centros de poblacion. Un hecho es universalmente cono-

cido, que la fabricación y consumo de las dichas bebidas se ban difundido en proporciones que nunca habian existido; y así como antes era muy raro encontrar un bebedor de cerveza, ahora el vino está casi espulsado, nuevas fábricas nacen todos los dias, los carruages de variadas formas discurren de contínuo por nuestras calles repartiendo millares de botellas de limonadas gaseosas, los estantes de los cafés, de las botellerias y casas de bebidas en los que antes aparecian los licores, los aguardientes y los vinos se adornan con aquellas y la clase obrera que pocos años há tomaba á ciertas horas el aguardiente y compraba vino, tiene siempre ahora á su lado en el taller una botella de limonada.

Este fenómeno, esta variacion de costumbres se esplica ya por el preció mas bajo de las limonadas con respecto al vino, ya por el sabor mas agradable y fuerza nutritiva que aquellas parecen tener sobre los adulterados vinos que se vendian, á pesar de ser este pais fertilísimo en su produccion. Ambas cualidades son capaces de recomendar por sí solas las bebidas gaseosas, y nos esplicamos fácilmente el favor de que gozan si añadimos el grato efecto que causan en el estómago, cuando son puras, buenas y exentas de todo principio narcótico, porque despues de un uso moderado de las mismas el hembre se siente ligero y sereno; todas la funciones vitales del cuerpo y del espíritu proceden desaogadas y rápidas, la cabeza queda libre, el sueño es tranquilo, el dispertar sin pesadéz en la cabeza y hasta la embriaguéz de tales bebidas por un uso inmoderado ni es fuerte ni seguida de consecuencias molestas.

Si el interés particular hubiese de ser el móvil de las acciones humanas, como proclama cierto sistema filosófico, desconsoladoras serian para nuestro pais esencialmente vinícolo las actuales tendencias de la clase mas consumidora de vinos y bebidas alcohólicas; pero aunque sea contra nuestros intereses, debemos alegrarnos de que los hábitos de nuestra sociedad vayan mejorando en el camino de la perfeccion y del bien de la humanidad por todos los medios de un régimen morigerado, social y menos abyecto que el que subsiste aun en las tabernas.

Conocidas son pues, las causas de la decadencia de la gran produccion vinícola, y mas sentidos todavia los efectos que de ellas emanan y sin remedio alguno la riqueza que representan nuestros viñedos, ha de sufririr un rudo golpe, no solo para el particular, si que tambien para el Estado. Hay sin embargo quien ve la salvacion en la restriccion de los aranceles de aduanas que impida la introduccion de los espíritus llamados industriales. Esta mira, sin embargo, es tan mezquina, como los resultados que puede producir. Una industria cualquiera que no tenga gérmenes de vida propia en sí misma, y que haya de cobijarse bajo el odioso manto de un privilegio, vive raquítica, porque en pura verdad muestra carecer de fuerzas y está amenazada siempre de muerte cuando un dia se rasgue el manto que no puede ser eterno, especialmente atendido el progreso de la época. ¿Y qué se lograria con esto? Consumir nosotros mismos el vino que se quemara y acostumbrarnos á producir ficticiamente para jamás poder competir con los productos similares en mercados estrangeros donde se presentara un campo neutral.

Mas elevacion, pues, debe de haber en las aspiraciones de los viticultores y ellas deben dirigirse á conocer los gustos de los habitantes de las diversas partes del mundo adonde hayan de enviarse sus vinos, producirlos buenos y no en gran cantidad con perjuicio de la calidad. Cierto es que esto solo podrán hacerlo los grandes propietarios ó cultivadores de viñedos estensos, pero tambien lo es, que causará una baja en la produccion general, porque los pequeños colonos no pueden dedicarse á tan levantadas especulaciones. De este modo aunque indirectamente, se logrará la nivelacion entre la produccion y el consumo, volviendo á ser lo que antes era cuando estaba contenida dentro de los justos límites que la salida le imponia.

No por esto quedarán incultos los terrenos donde un mal aconsejado deseo de ganancia plantó la vid hace diez años, pues hay medios de sustituirla sin gran pérdida, destinándolos á producciones de segura venta, de lo cual procuraremos ocuparnos, á pesar de que pocas veces el interés particular necesita consejos, porque suele anticiparse á las especulaciones de la ciencia.

Triste, muy triste es tener que hablar este lenguage de un sistema que parece fatalista, pero este lenguaje lo hablan todos los viticultores y nosotros no hemos hecho otra cosa que reseñar las causas que en nuestro concepto han conducido la cosecha del vino á la aflictiva situacion en que se halla, para que conocidas se busque el remedio oportuno y para que en el tránsito de uno á otro estado padezca lo menos posible la agricultura del pais.

#### EL BROMO DE SCHRADER.

(Bromus Schraderi Kunth).

#### (Continuacion.) (1)

La mayor utilidad que ofrece el bromo de Schrader es como forrage verde. El primer año de siembra dá menos producto; suele ser de 28.000 kilógramos en tierra mediana y sin abonar: Mr. Dailly que lo ha sembrado en un terreno regular, ha obtenido 30.900 kilógramos por hectárea. Este producto es tanto mas estraordinario, cuanto que el año fue malo en produccion de forrages, y sin embargo, el mismo Dailly asegura que la cosecha de 1864 se calculó en 38.100 kilógramos por hectárea.

La vegetacion del bromo de Schrader tiene lugar sin interrupcion, no se detiene durante el estio, como la sequedad no sea escesiva; pero cuando llueve en el otoño, la emprende, con mucha fuerza y no se resiente por las heladas.

El bromo de Schrader convertido en heno pierde de su peso en la proporcion sobre dos tercios.

El heno conserva todas las buenas cualidades que ofrece la planta verde; toda clase de animales la comen con avidez, y se conservan en buen estado mientras con él se alimentan; las vacas aumentan la secrecion de la leche y la conservan en el mismo estado que cuando comen forrage verde.

El heno del bromo se hace del mismo modo que el de las otras gramineas; sin embargo se parece al de prados húmedos; no tiene tan buen aspecto como fuera de desear, y aunque aparece como duro, lo es solo en apariencia. M. Mayre, dice: se ha dado á las vacas el heno y lo comen con la mayor avidez, aunque se les hechaba ray-gras verde segado en un prado de riego.

M. de Laveyrie d'Argentac, dice: «Para convencer à mi gente que creian el heno duro, he presentado à los caballos el bromo seco, y heno elegido del mejor: los animales despues de gustar el primero no se han llegado al heno mientras han tenido bromo.»

La paja es muy pesada, casi igual al heno, y aunque algo dura,

<sup>(1)</sup> Véase el núm. 14.

el ganado la come sin cortar: las vacas, caballos, y sobre todo los cerdos, la prefieren á la de avena y de trigo. Empleo el nombre de paja porque así se dice de la avena, centeno, trigo, etc., cuando el grano se ha quitado; pero esos cereales son anuales, y en la época de la cosecha, las cañas nunca están acompañadas de las hojas radicales, etc.; mientras que el bromo, en cualquier época que se siegue, tiene la base guarnecida de hojas y su paja constituye un heno verdadero. Su empleo es tan bueno para alimento del ganado como si se hubiera segado antes de madurar el grano y los animales lo consumen del mismo modo. En una palabra, no puede decirse como del centeno, que se siembra para segar en verde; pues el bromo, aunque tenga sus espigas maduras, el resto de la planta está verde. Una hectárea de tierra sembrada de bromo Schrader, dá en el segundo corte 65 hectólitros de grano.

La simiente que puede recogerse del bromo es muy considerable, pues se ha obtenido del primer corte 65 hectólitros, aunque del segundo no se obtiene tanta si el primero se ha dejado granar; del tercero se puede obtener poco grano, porque el frio del otoño no le deja granar, aunque la planta en este tiempo se presenta en gran vigor. En el primer año de siembra, en el segundo corte es cuando se obtiene la mejor y mas abundante semilla, y solo se sacará uno; en los siguientes se puede recoger del primero y segundo corte y dar sobre 130 hectólitros de semilla por hectárea.

En el terreno arenisco el producto en grano es mayor que en tierras francas: en los sitios húmedos el grano es poco abundante, pequeño y ligero.

En todos casos, el grano del bromo es ligero; un hectólitro pesa solo veinte kilógramos, trescientos cincuenta gramos, que es la mitad del peso de la avena, y la tercera parte del centeno. Si el grano es poco pesado, en cámbio es muy abundante, y el encontrarse casi maduro y el forrage verde, es una de las causas de ser tan alimenticio. En caso apurado, el grano del bromo sirve para aves y en particular los pavos lo comen muy bien.

Algunas personas han propuesto que se dé el grano á los caballos en lugar de avena; pero su estrameda ligereza indicada que la sustitucion habria de ser con mayor medida que de aquella: sin embargo, su abundante produccion y la bondad de la paja tal vez puede permitir su empleo con utilidad en ciertos casos.

Para recojer el grano, que cae con facilidad, y perder lo menos posible, debe segarse de madrugada y efectuarlo solo del tallo de las espigas, y trillarlas en el mismo sitio evitando trasportes; teniendo las espigas granos maduros á la vez que verdes, hay que cortarlos de la manera espuesta. Despues se corta la parte, que como se ha dicho está verde cuando la semilla aparece madura; así se utiliza todo, separando cada cosa; y se aprovecha mejor.

#### REVISTA COMERCIAL DE FRUTOS DEL PAIS.

estat a la comine de la compansión de la

Pocas son las noticias comerciales que podemos comunicar, pero sean las que sean, vamos á darlas á conocer. No necesitamos repetir la causa de la nulidad de los negocios, porque ya en el número anterior la espusimos.

En granos nada se hace, y únicamente entra en el mercado alguna que otra muestra de arroz nuevo que sobre ser moreno y de una calidad no muy escelente, se pide de 20 á 21 rs. el de dos pasadas, pero no hay quien ofrezca precio. La escaséz de agua para mover los molinos influye tambien en gran manera en que se presenten pocas partidas á la venta. Los arroces blancos serán escasos este año, porque son los que mas se han fallado á motivo de los ponientes, y porque son tambien los que se plantan en menor escala.

La venta de vinos y aguardientes está totalmente paralizada á pesar de que la uva que comenzará á recojerse dentro de pocos dias, no ofrecerá mas que un resultado mediano, pues la cosecha es corta, y atacada la vid de la enfermedad del oidium que desgraciadamente progresa en nuestra provincia.

Por el contrario, la pasa de uva ofrece mas lisonjero campo á la especulacion y un porvenir mas alegre. El tiempo que ha tenido para su desecacion ha sido bellisimo y ha podido recojerse sin mojarse, y las demandas para Inglaterra, Alemania y los Estados-Unidos, son de bastante importancia: así es, que á pesar de que la cosecha en general

es importante, los precios van á mas, vendiéndose de 120 á 130 rs. quintal con poca oferta de fruto, pues se almacena mucho, aguardando todavía mejores precios. Acerca de esta misma fruta escriben con fecha 20 de Agosto desde Cefalonia (Grecia), que la pasa fue favorecida del tiempo, en todo el mes y que continuaba muy propicio para la desecacion calculándose que estaban ya asegurados dos tércios de la cosecha total, que generalmente se hacia ascender á 15 millones de libras. Todavía no se habían fijado los precios ni se había verificado cargamento alguno por no haber llegado los buques de vapor que se aguardaban y que estaban detenidos en las cuarentenas que por desgracia en todas partes están á la órden del dia.

En cuanto á sedas se nota la misma inaccion de operaciones que en los demás artículos, y esto no es solo en nuestra plaza, sino tambien en las del estranjero, como por ejemplo, en la importante de Lyon, donde solo se cubren las mas apremiantes necesidades de la fabricacion con ciertas clases de seda de Brusa y del Japon. Todos, asi vendedores como compradores, quieren aguardar los próximos arribos de sedas de China y del Japon, para mejor conocer el efecto que causen en los mercados franceses y en el de Lóndres. Hasta de ahora todo contribuye à persuadir que este primer esperimento se sostendrá con validéz, pues los especuladores se preparan à presentarse é indudablemente se ocuparán inmediatamente las ocho ó diez mil balas que se presentarán. Solo falta saber si el consumo se sostendrá bastante para mantener la misma energia á efecto de absorver las ulteriores espediciones.

Concluiremos estas noticias dando cuenta de los resultados que ha ofrecido la cosecha de la seda terminada en 1.º de Junio de este año

1865 en la China v en el Japon.

Desde el 15 Junio 1864 al 1.º Junio 1865 salieron de la China Tránsito del Japon durante la misma época	balas	27,270 14,730	THE STATE OF THE PARTY OF THE P
Total	mon or	42,000	100
Desde 1.º Junio 1863 à 31 Mayo 1864	H OF AN	29,036	SSI
id. 1862 id. 1863	1.11.15.10	71,328	
id. 1861 id. 1862			
id. 1860 id. 1861		82,865	
id. 1859 id. 1860		68,819	

En lo que vá desde Mayo acá han salido para Europa 13,000 balas y la segunda cosecha ha salido muy mal.

J. R. y S.

Por todo lo no firmado; el Secretario de la redaccion, Felicísimo Llorente y Olivares.

Editor responsable, Luis Benlloch.

VALENCIA, Impenta de La Opinion, á cago de José Domenech.—Avellanas, 11 y 13.