



AÑO IX.

Madrid, 1.º de Setiembre de 1884.

NÚM. 19.

DIRECTOR:

EL FONDE DE LAS CINCO TORRES.

PRECIOS EN ESPAÑA Y PORTUGAL.

Año.....	20 pesetas.
Seis meses.....	11 »
Tres.....	6 »

EN EL EXTRANJERO.

Año.....	25 francos.
Seis meses.....	14 »
Tres.....	8 »

EN AMÉRICA, PAGO EN ORO.

Año.....	8 pesos fuertes.
Seis meses.....	4.50 »
Tres.....	2.50 »

REDACCION Y ADMINISTRACION:

Calle de Villanueva, 6, bajo dra.

á donde se dirigirán los pedidos de suscripciones.

SUMARIO.

El vino tinto; nuevo método de fabricarlo y conservarlo, por D. Balbino Cortés y Morales.— El suelo arable, por C. T.— Seguros contra la mortandad del ganado.— La capilla gótica, novela.— Silla Salvi.— Un combate de elefantes.— Estragos de la fiebre alta en Inglaterra.— Exposición permanente de Berlín.— La semana de Trouville, por Jockey.— Paris-Club, por Rabegás.— De verano; carta de Zarauz, por el Marqués de Fuente-Linda.— Noticias generales.— Noticias de caza, por Str.— Carreras de caballos en Cádiz, por Williams.— Mercado de Madrid.— Cuadrado de palabras.— Registro-matricula de caballos.— Anuncios.

EL VINO TINTO.

NUEVO MÉTODO DE FABRICARLO Y CONSERVARLO.

Tres cuestiones importantes nos proponemos resolver, de las que dependen exclusivamente el modo más eficaz de hacer el vino tinto para que se pueda conservar, fijando bien las cualidades de esta bebida considerada como higiénica y alimenticia.— Hé aquí cuales son:

PRIMERA CUESTION.

¿QUÉ ES EL VINO TINTO?

Tal vez á muchos parecerá fácil dar á esta cuestion una solucion concreta, no sólo sobre la diferencia que existe entre el vino blanco y el tinto, sino tambien acerca de la característica y trascendental importancia que tiene como medio eficaz de alimentacion universal.

Difícil es apreciar el color del zumo que se obtiene de las uvas blancas ó tintas por medio de una suave presion. Estas últimas dan vino blanco no haciendo fermentar el mosto con la casca; pero toma tanto más color cuanto más tiempo permanece el hollejo con el mosto en fermentacion.

El vino toma tanto menos color cuanto menos se han pisado las uvas y menos ha fermentado con la casca.

El vino toma más color cuando más madura y menos acuosa es la uva.

El vino que sale de la casca al prensarla es el que tiene más principio colorante.

Los vinos meridionales, y en general los que dan

las viñas bien expuestas al Mediodía, tienen más color que las que están al Norte.

Tales son los axiomas prácticos confirmados por una larga experiencia.

De ellos resultan dos verdades fundamentales: primera, que el principio colorante del vino existe en el hollejo de la uva, y segunda, que este principio no se separa ni se disuelve completamente en la fermentacion hasta que el alcohol se ha desenvuelto.

Aunque de lo expuesto no aparezca resultado alguno que pueda tener trascendental importancia, no obstante, existe una muy especial que hasta se relaciona con la economía animal. Esta es la causa principal de que tanto se haya generalizado el uso del vino tinto, porque á la vez que cuando es puro reúne muchas y reconocidas condiciones higiénicas, no ataca, como con frecuencia el blanco, el sistema nervioso.

Es de absoluta necesidad obtener separadamente ambos productos con más perfeccion que la que resulta de los sistemas de vinificacion que hasta ahora se emplean. Si se observa el mosto cuando está fermentando en la cuba, se verá cómo se desprenden burbujitas de gas ácido carbónico, que parten de todos los puntos del líquido, las que al atravesar sus capas producen un ligero silbido, agitando, no sólo cuantas sustancias contiene, sino que desalojan todas sus moléculas para flotar y fijarse en la superficie.

El mosto de las uvas tintas, durante todo el tiempo que tardan sus heces en segregarse, fermenta como el de las blancas, así como tambien cuando se hacen presiones momentáneas para sumergirlas, en cuanto á que tan luego como la masa total queda en reposo vuelven á subir aglomerándose y formando lo que se llama *sombrero*.

El resultado que realmente se produce en la cuba ó lagar cuando el mosto fermenta, es una cantidad más ó menos grande de vino con las condiciones especiales del fermentado sin casca y escobajo, y otra, una mezcla de tinto y blanco.

Se funda esta observacion en la diferente temperatura que existe entre el bagazo superior y el

inferior, que varía más ó menos segun lo poco ó mucho que haya sido removido, llegando hasta 10 grados Reaumur si con frecuencia no se le ha sumergido.

Lo dicho se patentiza fácilmente si se coloca sobre la cuba una tapadera formada con listones de madera ó enrejado de alambre, que impida al bagazo ó escobajo formar *sombrero* sobre el mosto. Esta la usan algunos vinicultores en Francia para impedir la acetificacion de las heces que suben á la superficie, porque la mayor parte de ellas quedan aisladas del líquido durante toda la operacion.

Para neutralizar en parte esta aglomeracion y permanencia de dichas heces sobre el mosto, se sumergen segun se ha dicho, con lo que se consigue que todas se maceren por igual, y resulte un verdadero vino tinto de buen color, olor, aroma y alcohol, con gusto suave desarrollado en los principios extractivos y condiciones higiénicas muy superiores á las del vino blanco.

La larga fermentacion que resulta de este procedimiento tiene un vicio que consiste en la cantidad de espíritu ó alcohol que absorbe el bagazo durante el mucho ó poco tiempo que permanece sumergido en el mosto que lo contiene, resultando un vino flojo que con facilidad se descompone.

Por medio de la más completa y simultánea sumersion del hollejo y las raspas se ha llegado á obtener una fermentacion pronta, y aunque este medio sea seguro, verdad es que, por lo mucho que dura, produce escasas ventajas para la misma maceracion.

Tanto la maceracion más conveniente, así como la fermentacion más rápida son fáciles de conciliar, segun veremos en el nuevo y racional sistema de vinificacion del muy entendido M. Michel Perret, presidente de la Sociedad de Agricultura de Saint-Marcelin (Francia), el que sólo consiste en utilizar las heces de la capa superior repartiéndolas por partes iguales en toda la masa fermentable. Para conseguirlo procede del modo siguiente:

Coloca horizontalmente en el interior de la cuba bastidores de madera formados con listones mediando entre cada uno la distancia de 50 centí-



metros, pero bien sujetos en el interior de la misma. Estos bastidores se van colocando, quedando sin movimiento en su posición respectiva á medida que se echa el mosto con sus hollejos para que la masa total quede dividida por partes iguales.

Distribuido el hollejo y las raspas en dichas condiciones, y mezcladas por igual con el mosto, le comunican constantemente los principios que constituyen una fermentación simultánea, igual temperatura en toda la cuba y disminución gradual del mosto que en el transcurso de ciento ochó horas llega hasta cero del gleucómetro ó pesa mostos.

Este mismo procedimiento lo ha perfeccionado recientemente el mismo M. Perret, dejando entre cada bastidor una distancia de 25 centímetros para que el hollejo y las raspas se hallen en más íntimo contacto y la fermentación se realice en cuarenta y ochó horas, prueba evidente de la acción diversa é importante que en ella ejercen las heces.

La condición alcohólica ó espirituosa del vino que según este sistema parece se obtiene, es muy superior para su más perfecta conservación, así como su sabor, que es agradable, de fácil digestión y sin las condiciones del fermentado según la vinificación más generalizada, en la que no pasa de ser simplemente una mezcla de *vino tinto* y *vino blanco*.

En la cuestión que sigue consignaremos el modo que el citado vinicultor propone para activar la fermentación aumentando el número de bastidores alistonados, y evitar, en cuanto sea posible, que aisladamente pueda haber en la cuba fermentación de vino blanco, ó sea sin estar en contacto con el hollejo de las uvas.

## SEGUNDA CUESTION.

¿CÓMO SE DEBE HACER EL VINO?

Ya he dicho que, para la más perfecta elaboración del vino tinto, era preciso que el mosto ó zumo de las uvas, cuando fermenta, esté siempre en contacto con el hollejo y las raspas, para que tome color, sabor y fuerza alcohólica. Ahora oírmos cómo Perret consigue que este contacto sea permanente.

Dentro de la misma cuba coloca los bastidores formados de listones de madera, en posición horizontal, unos sobre otros, á 25 centímetros de distancia, y mediando entre cada listón de 5 á 6 centímetros, sujetos con dos palos ó traviesas colocadas debajo transversalmente.

Estas traviesas están cogidas por medio de clavijas de madera, embutidas en cuatro piés derechos, colocados verticalmente en la cuba, las que, vueltas hacia arriba, sirven de muescas para impedir que los bastidores alistonados puedan subir ó bajar. Ellos permanecen fijos por sus bases en el fondo de la cuba, cerca del borde de la misma, donde encajan sus extremidades.

En las cubas ó cocedores de grandes dimensiones aconseja se aumente el número de estos piés derechos para que el peso no sea excesivo sobre los bastidores. Estos se colocan uno después de otro, á medida que la cuba se va llenando y el nivel del mosto llega á la altura de las clavijas. Entonces se ponen listones de madera sobre el mismo mosto, á la distancia ya indicada, que se sujetan por medio de palos transversales que quedan al instante cogidos en las muescas.

El último bastidor se sujeta á unos 35 centímetros debajo del borde de cuba, para que el líquido que con las heces se hinche impida que éstas salgan fuera.

La cuba debe tener una tapa tabladeada, á fin de conservar el gas carbónico, cuya presencia sobre el mosto constituye, no sólo un preservativo contra la acción directa del aire, sino que evita su acetificación.

Los bastidores alistonados mantienen siempre el hollejo y las raspas en contacto con el zumo de las uvas, facilitando, cuando sea necesario, el poder desencubar ó trasegar la salida de las heces que caen aglomeradas en el fondo de la misma cuba con sólo inclinar los bastidores sobre sus clavijas.

Dispuesto todo de un modo tan sencillo, si las uvas han estado bien pisadas, la fermentación se verifica regularmente á las cuarenta y ochó horas, y el gleucómetro marcará cero. Si fuese necesario prolongar la fermentación veinticuatro horas más, se adicionará algún aguardiente en la cuba, no debiendo ser el llamado industrial ó alemán, sino el obtenido por destilación de las mismas heces después de bien maceradas.

Esta adición de buen aguardiente de vino deberá hacerse por medio de un tubo que llegue hasta el fondo de la cuba, para poderlo repartir en todo el mosto, con tanta más facilidad por cuanto su propio peso propende á subir á la superficie. De este modo se obtiene un vino que contenga todo el alcohol que naturalmente hubiese podido tener, así como también todos los productos extraídos del hollejo y las raspas por medio de una buena fermentación.

Este vino, aunque espirituoso, es suave al paladar y saludable, sin causar la sensación más ó menos fuerte que producen los blancos, á los que con tanta frecuencia se les mezcla ó amalgama el ya citado alcohol industrial.

Tanto la buena fermentación como la conservación del alcohol son condiciones que, si van unidas, participan á la vez no sólo de las ventajas de las fermentaciones cortas, sino también de las largas. Con tan buenos resultados es de esperar termine la muy antigua controversia respecto á algunos sistemas de vinificación, que, aunque tengan sus ventajas, como éste sin duda las tiene, seguro es que los productos que con él se obtengan tendrán su especial y peculiar calidad.

Algunas otras observaciones debemos consignar acerca de un asunto ya muy discutido, cual es saber el momento en que se ha de trasegar ó desencubar.

Por medio de la fermentación la densidad del mosto baja hasta cero del gleucómetro (densidad del agua), resultando entonces un líquido que contiene parte azucarada y parte alcohólica; una es pesada, y la otra más ligera que el agua; pero estas diferencias de densidad son fáciles de compensar.

Comprobados especialmente estos hechos, no será difícil prolongar la operación, á fin de obtener la transformación del azúcar restante en alcohol, dentro del mismo líquido en fermentación, porque entonces se producirá, en apariencia, un fenómeno singular, en razón á que la densidad que había descendido hasta cero sube, en el transcurso de veinticuatro horas, hasta 3 ó 5 décimos de grado. (Estas variaciones se aprecian por medio de un densímetro sensible, cuyos grados estén divididos por decenas, y cuidando que la temperatura del líquido sea de 15 grados.)

¿Qué es lo que se verifica durante este período?

¿Cómo, por la sola elevación de la densidad, el azúcar puede pasar al estado de alcohol?

M. Perret cree que el alcohol, que al final de la fermentación se produce, más tarde en desarrollarse que las heces en absorberlo, y que este déficit alcohólico facilita que el azúcar patentice su densidad, que no sólo se aumenta, sino que desaparece naturalmente cuando la operación continúa; porque todo el principio azucarado se habrá transformado en alcohol.

El trasego conviene hacerlo en cuanto el gleucómetro marque cero en el mosto, para no privar al vino del alcohol que absorben las heces desde el

momento en que principia á desarrollarse, ó bien, si necesario fuese, introducir en la cuba alcohol obtenido por destilación de heces maceradas.

Por el trasego se separa una parte de las impurezas y se alejan, por consiguiente, algunas de las causas que pueden alterar la calidad del vino; pero quedan aún otras suspendidas, según luego se verá.

## TERCERA CUESTION.

¿CÓMO SE CONSERVA EL VINO TINTO?

Pocos son los vinos que reúnen las condiciones necesarias para poderlos conservar, porque rara vez se hallan en ellos los tres principales elementos de que se componen, como son el alcohol, el ácido tártrico y el tanino, que evitan en lo sucesivo las reacciones ó acetificaciones. Además, también son pocos los que con especial esmero estudian la composición del mosto que ha de transformarse en vino, y saber de qué principio carece para adicionárselo, en cuanto sea posible, en el acto mismo de la vinificación, y no después.

El alcohol, que frecuentemente es el que suele faltar, si al mosto se le agrega alguna cantidad, posible será conservar el vino que de él resulte. Dividiendo el mosto con las heces en la cuba la fermentación dura menos tiempo, y tanto el hollejo como las raspas, retendrán sólo la cantidad de alcohol que ellas absorberían si aquella se prolongase; así es que esta diferencia es provechosa al vino, y que influye en muchos casos para su más perfecta conservación.

Cuando al mosto se le quiera dar la calidad que á la uva la hubiese faltado, como, por ejemplo, la de ser azucarada para producir alcohol, conveniente será tener buen aguardiente obtenido de las heces, y conservado de un año para otro, el que se adicionará á la cuba veinticuatro horas, lo menos, antes del trasego. Para los vinos flojos es para los que se emplea este procedimiento, á fin de que sean resistentes, no adquieran el gusto del alcohol, ni el de las heces, ni influencias nocivas, porque con la maceración en la cuba todo se neutraliza.

Conviene no olvidar que los vinos que, naturalmente, tengan suficiente cantidad de alcohol para poderlos conservar será inútil cabecearlos con aguardiente, porque la experiencia es la que enseña el que se ha de adicionar, debiendo no ser mucho, á causa de la fermentación uniforme que se desarrolla con este nuevo sistema de dividir las heces en la cuba de fermentación.

El tanino ó curtiente lo contiene con exceso el vino de algunas comarcas, mientras es escaso en el zumo de ciertas uvas; así, pues, conviene macerar bien el hollejo y las raspas para extraerlas el mucho que contienen.

Distribuidas estas mismas heces en diferentes compartimientos cuando fermentan, el sabor áspero del tanino se desarrolla y percibe fácilmente.

El ácido tártrico, que, en poca ó mucha cantidad, contienen los vinos, depende del clima en el que se crían las vides, abundando mucho en las del Norte y escaseando en las del Mediodía; pero los tintos dejan más que los blancos, y los más tintos y más gruesos son los que generalmente dejan más. La adición de este tártaro, más soluble en el agua hirviendo que en la fría, é introducido en las cubas cuando sea preciso rellenarlas, es medio reconocido como ventajoso. Primero, porque facilita la conservación sin necesidad de adicionar aguardiente al vino; segundo, porque hace que el color de éste sea más permanente, y tercero, porque el gusto algo ácido y fresco que al vino comunica es apetecible para muchos consumidores del Norte de Europa y aun también de América.



En los vinos del Mediodía se podrá agregar hasta 250 gramos de ácido tártrico por hectólitro; pero estos vinos así preparados exigen en la bodega cuidados muy asiduos. Ninguno más importante y trascendental como el que los toneles estén siempre llenos, porque en ellos se forma pronto un vacío, que es de absoluta necesidad llenar para evitar que el vino esté en contacto con el aire.

El vacío que se forma en los toneles resulta de diferentes causas, no sólo por el enfriamiento del vino, que aminora su volumen, y fuga del gas que contiene, sino á la absorcion ejercida por la madera de los toneles y por la evaporacion producida por su misma porosidad. Estas dos últimas causas subsisten indefinidamente y obligan á rellenarlos, recebarlos ó atestarlos durante todo el tiempo que en las vasijas permanece el vino.

Preciso es desencubar ó trasegar el vino despues de haber fermentado, y volverlo á trasvasar un mes despues, para que no le quede residuo alguno de hez y darle otro trasiego en cuanto pasen los frios de invierno, porque entónces las sales ménos solubles se habrán precipitado al fondo.

Cuanto más se trasiegue el vino, tanto más clarificado estará; pero se cuidará, en cuanto sea posible, que no sea en la época de la florecencia de la vid.

Al pasar el vino á otro tonel hay que tener especial cuidado que el que deba recibirlo no tenga mal gusto ni olor, á fin de que no altere el suyo natural y peculiar del suelo y de la uva sin ser modificado por las muchas influencias que con tanta facilidad lo desvirtuan.

La costumbre que algunos tienen de dejar los toneles vacíos con la poca ó mucha humedad que del vino han podido conservar es por demas nociva, porque impregnadas las paredes interiores de ellos, se produce una fermentacion que, aunque sea imperceptible, comunica á la madera cierto gusto desagradable que debe desaparecer del modo siguiente.

Despues de bien lavados y escurridos los toneles, se dejan secar y se les echa una pequeña cantidad de buen espíritu de vino ó alcohol para que se empapen bien las maderas; luego se les tapa herméticamente y se colocan en sitio ventilado y resguardado del sol.

Tambien se suelen lavar por dentro, si necesario fuese, con agua acidulada, que se prepara echando un vaso de ácido sulfúrico en 10 litros de agua; pero despues es preciso lavarlos bien con agua pura, y por último, azufrarlos. Todo esto cuesta poco, y los toneles así preparados y muy bien tapados se conservan perfectamente.

Para la mayor limpieza de los toneles, tambien conviene meter dentro de cada uno cuando se lavan una cadena de hierro, menearlos mucho con ella para que con ella se separen ó desprendan los cuerpos extraños que están adheridos interiormente á las paredes.

Si por olvido de lo queda preceptuado algun tonel adquiriera el gusto de mohosidad, éste se corrige por medio de la cal con las precauciones siguientes: Se mete en agua caliente un pedazo de la misma, y despues de bien disuelta se echa en el tonel sin que la lechada contenga grano alguno que pueda introducirse entre las duelas y pueda alterar el vino. Se remueve mucho, se vierte esta disolucion de cal y en seguida se echa agua acidulada para que sature ó disuelva las partículas que de dicha cal hubiesen podido quedar dentro de los toneles; por último, se lavan bien con agua clara, y cuando estén bien escurridos se azufra.

Para el mejor resultado de cuanto queda consignado, conviene tener especial cuidado en tapar los toneles herméticamente cuando están llenos de vino. Si con frecuencia se les aumenta el que les falta, entónces es más urgente taparlos bien,

y en vez de envolver los tapones de madera con papel ó lienzo, adóptense los que tengan figura cónica é introdúzcaseles á fuerza de golpes dados con un mazo, cubriéndoles la parte circular con una mezcla de sebo, cera y resina, todo bien derretido. Esta amalgama plástica se adhiere fácilmente al tapon y juntura del agujero.

Antes de terminar debemos agregar algunos otros detalles, aunque no dejen de ser conocidos. Hemos dicho los cuidados especiales que se deben adoptar para conservar los vinos y de los que podrán utilizarse las personas que tal vez los ignoren; tambien hemos indicado un nuevo sistema para elaborar el vino tinto conforme al método de Mr. Perret, fundado en la verdadera ciencia de la vinificacion que enseña la práctica, y aunque muchos habrá que crean que respecto á la fabricacion de vinos se ha dicho y se dice todo cuanto puede convenir para su mayor perfeccion, no obstante el sistema de fermentacion, que queda consignado, por medio de la division del mosto con sus hollejos y rasas, conveniente será ensayarlo ántes de criticarlo, pues, aunque no dudamos de sus buenos resultados, ¿qué obra humana no es susceptible de ser perfeccionada?

BALBINO CORTÉS Y MORALES.

#### EL SUELO ARABLE.

Entre las numerosas ramas de la ciencia agrícola quizás ninguna es más complicada, más abstracta que el estudio de los terrenos, bajo el punto de vista de la produccion vegetal. El análisis físico de las tierras y la clasificacion de los suelos arables han estado siempre abandonados. En efecto, no se puede decir el nombre de clasificacion, á la nomenclatura de términos vagos, á veces oscuros, que tienen un sentido variable segun las localidades, que hasta aquí se han empleado y que aplican frecuentemente una misma designacion de tierras de una composicion muy diferente. Un químico frances muy conocido por sus importantes trabajos, Mr. Gasparin, ha consagrado largo tiempo á elucidar el estudio del suelo. Los resultados de sus trabajos, reunidos en un libro, deben considerarse como la base de este estudio.

En la práctica ordinaria el papel del químico, para la mayor parte de los agricultores, debe limitarse á indicarles las dosis de ázoe, de ácido fosfórico y de potasa, de las diferentes materias y principalmente de los abonos comerciales que emplean para sus cultivos, y sobre todo, para determinar el precio á que deben pagar estas sustancias. En cuanto á la conveniencia de su empleo, sólo se dirigen á la experiencia.

Por el contrario, el agrónomo que trabaja para la edificacion de la ciencia agrícola, no se limita á esas nociones, siempre un poco vagas; necesita un conocimiento profundo de los elementos que constituyen los agentes culturales y los métodos para disponer las dosis aun de las sustancias más raras que pueda encontrar. No pedirá á los agricultores, en lo concerniente á los suelos, sino las mismas muestras, con los datos topográficos, hidrológicos, metereológicos y económicos que con ellos se relacionen; con estos datos y las operaciones del laboratorio hará este trabajo de comparacion que constituye la verdadera ciencia agrícola. Los hechos así probados entrarán rápidamente en el dominio de la práctica, los agricultores tendrán conciencia de ellos, porque la seguridad de los métodos, la confianza que da al sabio la multiplicidad de coincidencia en sus observaciones, convertirán las respuestas vagas que podia dar anteriormente en respuestas precisas, ciertas y concluyentes, que serán una luz para las empresas agrícolas.

Para estudiar las tierras en el laboratorio es preciso reunir las muestras, analizarlas, compararlas y clasificarlas. La reunion de las muestras no exige sino cortas explicaciones. El análisis se divide en análisis físico y químico, y exige minuciosos detalles. La comparacion necesita la union, bajo diversos aspectos, de los resultados obtenidos. En cuanto á la clasificacion exige un exámen profundo, pues sería pueril creer que pudiera limitarse á colocar los terrenos agrícolas bajo la sola precaucion de una serie de cualidades determinadas, por ejemplo, los caracteres físicos ó químicos; por el contrario, presenta varios aspectos muy diferentes que, segun los casos, deben dominar.

El estudio de las aguas y de los vegetales espontáneos tiene su importancia. En efecto, el estudio de los terrenos quedaria incompleto, si no se tuviera cuenta del papel que pueden desempeñar en la alimentacion de los vegetales cultivados las aguas que los atraviesan. Por otra parte, la influencia del suelo mismo en esta alimentacion, tiene por punto de partida lógica la vegetacion espontánea, es decir, la produccion que puede dar con sus solos recursos, sin cultivo y sin mercados exteriores.

Los caracteres que bastan para determinar exactamente una tierra arable, bajo el punto de vista físico, son tres: la continuidad, la tenacidad y la inmovilidad. Todos los grados de la escala de las diversas clases de tierra deben estar numéricamente especificados, y por consecuencia se puede llegar á tres caracteres contrarios á los precedentes; es decir, la discontinuidad, la friabilidad y la movilidad. Estas tres determinaciones bastan; la permeabilidad, que está á menudo indicada como uno de los caracteres primordiales del suelo, es la consecuencia, porque todos los fenómenos del movimiento del agua en los suelos arables, dependen exclusivamente de sus cualidades.

La proporcion de las piedras que existen en un suelo debe establecerse tambien con cuidado, porque la determinacion de las cualidades que acaban de ser indicadas está hecha despues de sacar el lote pedregoso. Eliminando las piedras no se cambia de una manera sensible la composicion química del suelo, bajo el punto de vista de los alimentos asimilables por las plantas, porque no es sino en este caso excepcional, que este lote contiene un máximo de algunas milésimas de elementos.

Pero, bajo el punto de vista económico, la determinacion exacta del lote de piedras tiene gran importancia; siendo casi inerte ocupa en el suelo el lugar de partes activas, y la fertilidad de éste se reduce. Así, dos tierras iguales que contengan la una 50 por 100 de piedras y la otra 10 por 100, estarian, en razon á fertilidad, en relacion de 50 á 90. Esto conviene no olvidarlo en la clasificacion de los terrenos segun su valor. Si las piedras molestan para los trabajos de cultivo no tienen influencia real sobre la consistencia del suelo; en casi todas las tierras arables su papel es insignificante. Solamente la densidad de la tierra crece con la presencia de las piedras, y por consiguiente son necesarios grandes esfuerzos para quitar y trasportar el mismo volumen. El estudio de las propiedades químicas de los suelos sigue la clasificacion física, y tiene por objeto determinar sucesivamente el ácido fosfórico, la potasa, la cal, la magnesia, la sosa, la sílice, el hierro, el aluminio y las materias orgánicas. Este estudio de la composicion química de un suelo se presenta bajo dos distintos aspectos: la influencia de esta composicion sobre la consistencia del terreno, y su riqueza para la alimentacion de los vegetales cultivados.

Bajo el punto de vista del estudio físico del suelo, el conocimiento de los componentes que



allí se encuentren en gran cantidad presenta sólo algún interés; en lo que concierne á la alimentación de las plantas, todo el interés se dirige á elementos muy diseminados.

En efecto, la mejor parte del arte agrícola consiste en suplir, por una elección bien entendida y buen reparto de abonos, á la escasez ó ausencia de moléculas orgánicas ó inorgánicas que ya directa ó indirectamente sirven para el desarrollo de la vida vegetal. Las sustancias que alimentan las plantas son proporcionadas por la atmósfera, los líquidos que atraviesan el suelo y los abonos. En cuanto al suelo, los principios que él proporciona directamente no entran sino por una débil proporción en la constitución orgánica del vegetal; debe proporcionar á las plantas habitación segura y cómoda, asegurar la conservación suficiente de los alimentos orgánicos, aportados de fuera; en fin, dar los elementos fijos que entran de una manera constante en el esqueleto de los vegetales, principalmente en los granos que deben reproducirlos, y que los resúmen de alguna manera.

Es preciso, pues, determinar no sólo la presencia sino también la dosis y disminución de estos principios en las tierras arables.

Para los prácticos la consistencia del suelo será siempre el carácter dominante, y la clasificación natural, bajo el punto de vista del labrador, será la que exprese las resistencias que encuentre el arado. El punto de vista del sabio es completamente diferente; no puede adoptar la clasificación del labrador, porque dos suelos iguales para éste último pueden ser á sus ojos dos extremidades de la escala agronómica. En lugar, pues, de adoptar la clasificación física, ó la fisiológica, es decir, la que descansa sobre la naturaleza de la producción del suelo, la ciencia debe adoptar la clasificación química, es decir, la que expresa las combinaciones íntimas que entran en la composición de los suelos arables.

Las aguas subterráneas desempeñan un gran papel en la vida vegetal y sirven á menudo á conducir de puntos lejanos ciertos elementos fertilizantes á un suelo desprovisto de ellos; además pueden contener en estado de solución ciertos compuestos tales como la sílice que bajo otra forma los admite difícilmente la vegetación.

En lo que concierne al estudio de la vegetación espontánea es uno de los mejores indicios para reconocer la naturaleza del suelo á primera vista. Hoy no puede tener sino una utilidad práctica escasa; pero la perseverancia en la comparación de los terrenos, de su vegetación espontánea y de la que les invade durante el barbecho, cuando están en rotación trienal, arrojará un día viva luz sobre las relaciones entre el estado del suelo y la vegetación, y servirá para fijar los verdaderos principios de la estadística agrícola.

C. T.

#### SEGUROS CONTRA LA MORTALIDAD DEL GANADO <sup>(1)</sup>

La ganadería española ocupa un lugar preferente entre los ramos que constituyen su riqueza agrícola; y su desarrollo, conservación y mejoramiento de las especies debe llamar seriamente la atención de las Sociedades que se distinguen por su saber y patriotismo, á fin de que se mantenga la supremacía en este interesante elemento de nuestra agricultura. En la parte productiva, preciso es confesar que, gracias á los inconcusos principios de la ciencia, hemos salido de la añeja rutina de obtener las razas híbridas desnaturalizando los ejemplares que tanto renombre adquirieron en

los principales países agrícolas de Europa, y dándose el singular fenómeno de ver producido en las comarcas del corazón de Alemania y Prusia el primitivo ganado español con toda la pureza de raza de nuestras antiguas yeguas y pasturas. Mas si el sentimiento de amor nacional se avivó ante tan extraña anomalía, reclamando con un celo digno de aplauso la preferencia productiva del ganado, que por otra parte fácilmente alcanzó conservando con más prudencia sus propios elementos, no ha sucedido lo mismo con respecto á sustraerle de los riesgos á que le expone la mortalidad por accidentes fortuitos y causas naturales, quedando en esta parte nuestra nación en un estado de negligencia que tan mal se aviene con la previsora conducta de otros países. Nos referimos al seguro contra la mortalidad de ganados; otra de las cuestiones que deben llamar la preferente atención del público y de los aseguradores.

Los riesgos revisten caracteres semejantes á todo aquello cuya conservación está sujeta á circunstancias aleatorias, siendo, según observaciones que proporciona la estadística, el 72 por 100 el número de casos puramente accidentales. La mortalidad de ganado todavía no ha llamado suficientemente la atención para consignarse en estadísticas especiales, y es sensible que á pesar de los buenos deseos de los Centros estadísticos, se observe cierta morosidad é indiferencia en la administración local encargada de proporcionar datos precisos y concretos, exigidos por los adelantos de la ciencia, por la actividad industrial y por el plausible desarrollo de las instituciones económicas.

Si la Francia es tan potente en determinados ramos de la administración general y en el acrecentamiento de estas instituciones económicas, lo debe en gran parte á la certidumbre que tiene de su valía, por la demostración estadística que solícitamente le presentan los poderes públicos, compilada y completada con datos preciosos ofrecidos por la industria, el comercio, la agricultura y Sociedades de crédito. Así se explica la precisión con que de muchos años á esta parte se lleva rigurosa cuenta de los siniestros que por causas distintas vienen sufriendo las diferentes especies de ganado, ofreciendo una norma bastante fija para deducir un tanto por ciento de mortalidad anual.

Según estados oficiales que tenemos á la vista, en el decurso de un decenio, los siniestros se producen con admirable uniformidad, y esperamos ver perfeccionado el procedimiento que nos ha de conducir á la reducción de primas fijas exigibles para el seguro de la mortalidad de ganado, hoy sujetas en muchos puntos á la ley de la oferta y la demanda.

El adelanto y la nueva luz que este seguro presentaría fundamentado con la perfección matemática, indudablemente avivaría el celo de los aseguradores, en quienes no hemos podido observar gran voluntad é inclinación para ofrecer su concurso á la propiedad y librarla de los riesgos á que la expone esta clase de accidentes. Tal proceder, que juzgamos natural en los pueblos que carecen de estadística completa, no tiene ya razón de ser ni explicación plausible en donde se estudian estas cuestiones, desde el momento que la experiencia de unos treinta años ha venido demostrando cierta ley en la mortalidad de ganado, hasta el punto de haber asignado M. Paraut, ilustrado veterinario francés, un tanto por ciento inalterable á todas las especies de ganado, mayor de uno y menor de seis, respecto de las enfermedades naturales.

Cuando se desconocían estos datos, las tarifas de este seguro estaban sujetas á una informal variabilidad, que ningún bien produjo á los asegu-

rados ni á los aseguradores. En España tuvo lánguida vida la *Solipedobovina*, y en Francia, la *Caja Agrícola*, alterando sus primas primitivas, menguó la confianza del público, que quizás no tuvo motivo suficiente para rehuir los beneficios de la institución. Podría llegar una época de calamidad para el seguro del ganado, en el cual sólo se admite el siniestro por entero; pero la estadística nos dice que desde 1864, en que circunstancias especiales lo hicieron desastroso, la mortalidad decreció rápidamente en 1865, conservando desde esta fecha la normalidad que hemos notado, digna por cierto de consideración y estudio.

Es en vano encarecer la importancia del seguro del ganado, pues su planteamiento, cuando no implicase la protección de grandes intereses, sería un motivo para mejorar las especies, combatir las enfermedades por contagio, acrecentar la riqueza agrícola y abrir un porvenir halagüeño á los seguros accidentes.

\* \*

Mas si las observaciones estadísticas por un número dilatado de años han podido constituir un tipo de mortalidad *por ciento* en casos puramente naturales, no sucede lo propio con respecto á los riesgos que nacen de acontecimientos fortuitos. En el primer caso tendríamos ancho campo para movernos en la estadística francesa; en el segundo, no podríamos aceptar las causas accidentales, inaplicables seriamente de una nación á otra.

Huelgan, por lo tanto en España, ciertas tarifas, estatutos, instrucciones y estados sobre la mortalidad de ganado, que no sean de nuestro origen; y esto es preciso tenerlo en cuenta para no fundamentar todo un sistema en bases salidas de su natural asiento.

Las prácticas agrícolas y de acarreo ó transporte; la topografía del país, el régimen alimenticio, las horas empleadas en la actividad del trabajo, los adelantos de la ciencia veterinaria, los cambios atmosféricos, la meteorización de los forrajes según las localidades, y otras concausas que nacen del modo de ser de ciertas comarcas y localidades determinadas, apartan la mortalidad del ganado por accidentes del centro común que pudiera asignarle la más completa estadística y cálculo probable verificado en grandes masas de territorio. Lo que demuestra *á posteriori* que en esta cuestión concreta de los seguros contra la mortalidad de ganados, no sólo cada país debe formar su recopilación propia, sino que cada comarca debe disponer de compilaciones estadísticas fijas, positivas é inalterables.

Con tales antecedentes, bien se echa de ver cuánto hemos de recorrer en esta senda de los seguros, y cuánto urge la necesidad de que los Centros oficiales dispongan de personas aptas para enriquecer esta parte de la estadística, hoy sobradamente deficiente si se deja á la iniciativa y al consejo confidencial de las corporaciones populares.

Una Compañía de seguros de los accidentes que nos ocupan no puede aplicar en nuestro país las tarifas de otro, y para que resulten reales y verdaderas, sería preciso que la Dirección general del ramo tuviera la feliz correspondencia que con tanta asiduidad solicita de las poblaciones rurales. Constituiría notable adelanto el nombramiento de un personal idóneo y conocedor de estas cuestiones técnicas, que se dedicara exclusivamente á llenar este vacío, con ventaja para la estadística nacional, y para el público, que es quien debe tocar sus consecuencias inmediatas.

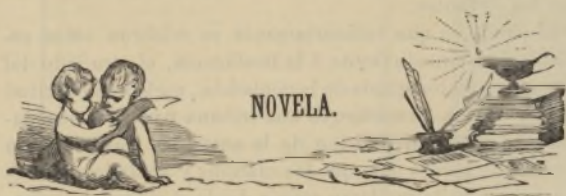
Ya lo hemos indicado al principio de este artículo. España, como potencia agrícola, tiene preciada riqueza en el ramo de ganadería, en el cual descansa el móvil mercantil de muchas provincias.

(1) De la ilustrada revista *Los Seguros*, que se publica en Barcelona, dirigida por D. Juan Antonio Sorribas y Zaidín.



Si éstos son sus elementos de riqueza, ¿por qué no asegurarlos? Compañías tenemos que están en el umbral de sus ensayos, y si éstos descansan en principios que derivan de una observación constante y concienzuda, el seguro contra la *mortalidad de ganado por accidentes* será esencialmente nacional, que es el fin á que debe aspirar toda Sociedad que seriamente intente plantear estos seguros en la Península.

Llamamos la atención de la Asociación general de Ganaderos del Reino sobre las anteriores indicaciones. Si tan respetable y celosa Corporación ejerciera su potente valimiento en pro de los *seguros contra la mortalidad del ganado*, estaría dentro del segundo de los objetos para que fué creada y determina el art. 3.º del Real decreto de 28 de Febrero de 1877, y prestaría, á nuestro juicio, valiosísimo servicio á la ganadería española.



### LA CAPILLA GÓTICA.

(Conclusion.)

» Vendrá, vos marcharéis delante de él y lo conduciréis á la iglesia.

» Abriréis la puerta y os dirigiréis á la capilla de la derecha, y junto al altar hay dos pilastras. La puerta debe estar entre ellas. Quizás no la veáis fácilmente, porque está muy bien disimulada á lo que me ha parecido; pero allí está la entrada, entrada segura de ello. Si no la veis bien, encended una antorcha y acercadla á la pared y concluiréis por encontrar alguna cerradura imperceptible; esa deberá ser. Dad golpes entonces, quizás los oigamos, sabremos que estais allí y esto nos dará esperanza. Nosotros os esperamos, rogando á Dios por vos, por el, juez, por todos nuestros libertadores, cualesquiera que sean.

» Está bien claro, ¿es verdad lo que os digo? En la iglesia del Marqués de San Florido, la capilla derecha, entre las dos pilastras. ¡Oh Dios mío, tiemblo tanto al escribiros, que no sé si podrá leer esto!

» Quisiera saber cómo os llamaís, para repetir cien veces vuestro nombre en mis rezos. Pero Dios que sabe todo, sabe que ruego por vos.

» ¡Oh Dios mío! acaba de suceder lo que no ha pasado desde que estamos aquí. Cantarello ha venido dos días seguidos. ¿Habrá sido seguido? ¿Sospechará algo?

» Cantarello había entrado en el momento en que ménos lo esperábamos. Felizmente el papel estaba oculto. Entró, miró á todos lados, golpeó las paredes, y después de haberse asegurado de que todo estaba en el mismo estado, dijo volviéndose á nosotros:

» — He vuelto, porque olvidé deciros que si quiere V. saldrá conmigo dentro de ocho días.

» — Le doy gracias — le respondí — ya me lo ha dicho.

» — ¡Ah! ¿os lo había dicho? — dijo Cantarello con aire distraído; — muy bien; entonces he tomado un trabajo inútil.

» Después salió, y le oigo alejarse y cerrar la puerta. Diez minutos después de su marcha se oyó una detonación, como un pistolazo. ¿Es una señal que nos dan y, como esperamos, vela alguno por nosotros?

» Desde hace cuatro ó cinco días nada de nuevo ha pasado, y según mi cálculo, mañana debe venir Cantarello á buscarme. Nada tendré que añadir probablemente á esta relación de aquí á ma-

ñana, nada más que una nueva súplica que os dirijo para que no nos abandone á nuestra desesperación.

» ¡Oh Dios mío, Dios mío! ¿Qué ha pasado? Ó yo me equivoco, y es imposible que me equivoque en dos días, ó ha pasado el día en que Cantarello debía venir, y Cantarello no ha venido. Además lo juzgo así por nuestras provisiones, que renovaba cada ocho días; se han acabado y no viene. ¡Dios mío! ¿estarémos reservados á algo peor de lo que hemos sufrido hasta hoy? ¡Dios mío, no me atrevo á decir ni á vos lo que pienso; tanto temo que el eco de este abismo me sorprenda, si!

» ¡Dios mío! ¿estarémos destinados á morir de hambre? El tiempo pasa y no viene, no se oye ningún ruido. ¿Estarémos condenados á quedar aquí eternamente, á no volver á ver la luz y el cielo? ¡Pero él me prometió hacer salir á mi hijo, mi pobre hijo!

» ¿Dónde está ese hombre que siempre veía con terror y que ahora espero como un salvador? ¿Estará enfermo? ¿Señor, concededle la salud! ¿Habrá muerto sin tener tiempo de confiar á alguien el horrible secreto de nuestra tumba? ¡Oh, mi hijo, mi pobre hijo!

» Felizmente tiene mi leche y sufre ménos que nosotros; pero sin alimento me quedará sin leche: ¡sólo nos queda un pedazo de pan, uno solo! Luigi me dice que no tiene hambre y me lo da. ¡Dios mío! sed testigo que lo tomo por mi hijo, por mi hijo, á quien daré mi sangre cuando no tenga ya leche.

» ¡Oh, alguna cosa peor, algo más horroroso aún! ¡el aceite se concluye, nuestra lámpara va á apagarse! ¡la oscuridad de la tumba precederá á la muerte: nuestra lámpara era la luz, la vida: la oscuridad será la muerte, más el dolor.

» ¡Oh! ahora, puesto que no hay esperanza para nosotros, quienquiera que sea el que descienda á este terrible abismo.... rogad.... Dios.... la luz se apaga.... rogad por nosotros.»

Aquí terminaba el manuscrito: las cuatro últimas palabras estaban escritas en otra dirección que las líneas precedentes; se conocía habían sido trazadas en la oscuridad. Lo que había pasado después sólo Dios lo sabía: la agonía debió ser terrible.

El pedazo de pan abandonado por Luigi había debido prolongar la vida de Teresa dos días; porque el médico reconoció que había habido treinta y cinco ó cuarenta horas de intervalo entre la muerte del marido y la mujer.

Esta prolongación de la vida de la madre había prolongado la del niño: de ahí que de aquellas tres desgraciadas criaturas sólo la más débil había sobrevivido.

La lectura del manuscrito se había hecho en el mismo calabozo, testigo de la agonía de Luigi y Teresa; no dejaba ninguna duda ni oscuridad sobre todos los acontecimientos que habían pasado; y cuando D. Fernando añadió su declaración, todas las cosas aparecieron claras é inteligibles á los ojos de todos.

Á su vuelta al pueblecillo, D. Fernando encontró al niño mejor: envió en seguida al pueblo de Vennissenosta para saber qué era del primer hijo de Luigi y Teresa, y supo que seguía en casa de las buenas gentes á quienes lo habían confiado: su pensión había sido pagada exactamente por una mano desconocida, sin duda por Cantarello. Don Fernando declaró que se encargaba de la suerte de aquellos dos desgraciados huérfanos, como también de los funerales de Luigi y Teresa.

Después, cuando hubo pensado en la vida de los unos y en la muerte de los otros, D. Fernando creyó debía ocuparse de su propia felicidad: volvió á Siracusa, con el juez, el médico y Peppino, y

miéntras éstos contaban al Marqués de San Florido lo que había pasado en la capilla de Belvedere, el joven llevó aparte á su madre y le contó lo pasado en el convento de las Ursulas de Catania. La Marquesa, elevando las manos al cielo, declaró llorando que era la mano de Dios la que había dirigido todo aquello y que sería ofender al Señor ir contra su voluntad. Como es fácil de pensar, D. Fernando se guardó bien de contradecirla.

Cuando supo que su esposo estaba solo, la Marquesa fué á hablarle. El momento era bueno: el Marqués se paseaba por la habitación, repitiendo que su hijo se había conducido á la vez con el valor de Aquiles y la prudencia de Ulises. La Marquesa le expuso lo sensible que sería que una raza que prometía tanto se extinguiera en él.

El Marqués pidió á la Marquesa la explicación de aquellas palabras y ésta declaró llorando que don Fernando, á quien los acontecimientos últimos habían provocado mucho su piedad, estaba decidido á hacerse fraile. El Marqués experimentó tal dolor al saber esta determinación, que la Marquesa se apresuró á añadir que había un medio de parar el golpe y era concederle por esposa la joven Condesa de Terranova, que estaba á punto de pronunciar sus votos en el convento de las Ursulas de Catania y de la que D. Fernando estaba enamorado como un loco. El Marqués declaró en seguida que la cosa le parecía á la vez no sólo muy fácil, sino ventajosa, pues el Conde de Terranova era además de un buen amigo uno de los primeros títulos de Sicilia. En consecuencia, se hizo venir á D. Fernando, el que, así como lo había previsto su madre, consintió, mediante esta condición, en no hacerse benedictino.

El Marqués dijo, rascándose la oreja, algunas palabras sobre el dote de Carmela, el cual dote, si sus recuerdos no le engañaban, debía ser escaso; pero sobre este punto D. Fernando interrumpió á su padre diciéndole que Carmela tenía un pariente que la dotaba en 60.000 ducados. En un país donde existían los mayorazgos, era una bonita dote para una joven, y sobre todo para una joven que tenía un hermano mayor; así es que el Marqués no hizo ninguna objeción, y como era de esos hombres que no le gustaba que los negocios se retardasen, dió orden de poner los caballos á la litera y fué el mismo día á casa del Conde de Terranova.

El Conde quería mucho á su hija. La había metido en el convento para no disminuir en su favor el patrimonio de su hijo, que estando destinado á sostener el honor de la familia, necesitaba para ello todo lo que la familia poseía. Declaró, pues, que por su parte no veía ningún inconveniente en aquel matrimonio, sólo que Carmela no tenía dote: pero á esto respondió el Marqués que él se encargaba de ello, y allí mismo quedó concertada la boda.

Don Fernando lo esperaba con la impaciencia que es de suponer, y miéntras volvía, y para no perder el tiempo, había hecho ensillar su mejor caballo. Al saber que todo estaba arreglado según sus deseos, abrazó á sus padres, bajó las escaleras como un loco, saltó sobre el caballo y se lanzó á galope por el camino de Catania. Los padres lo vieron desde el balcón desaparecer en medio de una gran polvareda.

— ¡Desgraciado! — gritó la madre — va á romperse la cabeza.

— No hay peligro — respondió el Marqués — mi hijo monta á caballo como Bellerofon.

Cuatro horas después D. Fernando estaba en Catania. Excusado es decir que la Marquesa pensó desmayarse de sorpresa y Carmela de alegría.

Á las tres semanas se unían los jóvenes en la catedral de Siracusa, no habiendo querido don



Fernando que se verificase la ceremonia en la capilla del Marqués de San Florido por temor de que la sangre coagulada que habia visto sobre las losas le fuese funesta.

Se levantó la losa marcada con una cruz que habia debajo de la cama de Cantarello, y se encontraron los 60.000 ducados.

Era el dote que D. Fernando habia reconocido á su esposa.

FIN.

### SILLA SALVI.

Como habiamos anunciado á nuestros lectores, acompañamos el grabado del nuevo modelo de silla, invencion del ilustre hípico italiano el comendador Pablo Salvi. Á la cabeza va el famoso *Ole-Ole* con la silla militar dispuesta completamente para el servicio del ejército. El soberbio caballo, á pesar de la fatiga del fenomenal viaje de 12.000 kilómetros, ya conocido del público, verificado á fines del año pasado, no sólo no ha perdido nada de su fuerza, ni sufrido en las extremidades, sino que se encuentra más fresco y gallardo que nunca y pronto á hacer otros millares de kilómetros que, por Valencia, Barcelona y atravesando el Norte de España, le hará recorrer su dueño.

El grabado primero representa el tipo de la silla para uso de oficial, que es muy elegante; el grabado segundo, la misma silla para uso de campo.

El 22 del mes pasado el Sr. Salvi hizo la prueba de la silla y la presentó á S. M. el Rey en la Granja, donde, á pesar del sofocante calor del día, hizo en siete horas el camino de cerca de 85 kilómetros, y despues de algunos días de descanso, pasó al Escorial y despues volvió á la corte.

En esta dificultosa excursion el Sr. Salvi probó incontestablemente la bondad y excelente construccion de su ingenioso invento, no habiendo la silla, á pesar de lo accidentado del terreno y la pésima carretera, molestado ni lastimado el lomo del caballo; la silla habia conservado su primitiva posicion, y eso que no lleva baticola.

Los Reyes y demas personas competentes que vieron en la Granja los resultados del ensayo, quedaron muy complacidos y felicitaron al inteligente inventor.

Separada del equipo y reducida á sí misma, viene á ser un galápago moderno de forma elegantísima, que puede lucirse en el paseo más aristocrático. Pesa la tercera parte ménos que la actual, por su sencillez, por lo bien que en ella se ha combinado la ligereza con la resistencia, y por la hábil solucion de todas las dificultades, no cabe acercarse más á la perfeccion.

Las grandes ventajas que tiene dicha silla merecen que se adopte.

La base de la silla es un fuste de madera sostenido y reforzado por una sólida armadura de hierro, semejante á nuestra antigua albarda ó albardilla, cuyas barras están embutidas de fieltro muy blando en un espesor de tres á cuatro centímetros, y forradas por la parte que dan sobre el lomo con piel gruesa pero suave.

Estas barras, dispuestas con una bien estudiada curvatura que se adapta perfectamente al dorso del caballo y sigue su propia configuracion, descansan sobre él dejando bastante espacio vacío desde el lomo al asiento, de modo que entre la cruz y la grupa corre el aire con toda libertad, y no hay que temer las graves y perjudiciales mataduras y rozamientos que todas las sillas conocidas suelen producir en la cruz y la espina dorsal.

Uno de los secretos especiales de la silla es que no lleva aquel enorme baste que oprime, irrita y calienta tanto el lomo y costillar del caballo y da

tanto inútil peso á la silla actual; tampoco necesita la manta que bajo la silla hoy usa nuestra caballería. En cambio tiene dos sudaderos de fieltro de pequeña dimension para ponerlos y quitarlos á voluntad, y que deben exclusivamente servir cuando en marchas prolongadas desmejora el ganado; en consecuencia, el lomo del caballo queda siempre desahogado y fresco.

La cubierta de la silla es de una sola pieza, que se coloca ó se saca completamente con suma facilidad, armándose y desarmándose toda la silla en poquísimo tiempo, sin abrir una costura, ni mover un tornillo ni quitar un clavo. Por esto mismo ocasionará muy leves gastos de entretenimiento, y serán cosa de poco cuidado las composturas.

Una cincha de cuerda de quince centímetros de ancho, trenzada á mallas, asegura la inmovilidad de la *silla Salvi*, adhiriéndose, por efecto de su flexibilidad y de su tejido, al pelo del caballo, sin perjuicio de dejar pasar el sudor, por más que lo que verdaderamente evita el movimiento hácia adelante es la configuracion misma del fuste, que ni áun forzándolo mucho puede avanzar.

El movimiento hácia atras está contenido por un nuevo sistema práctico de media gamarra como pecho pretal, que ademas evita los inconvenientes que con el antiguo género de media gamarra ofrecia el quitar y poner la silla.

Una de las reformas principales que supone la nueva silla es la supresion de la baticola, incómoda y molesta para el caballo, que entorpece, no sólo la operacion de ensillar, sino que en muchos caballos constituye un perenne y verdadero peligro no dejándosela poner y defendiéndose con coques, la que no usa ningun otro ejército, y que en el nuestro no se explica más que por la necesidad de asegurar la almohadilla de grupa y con ella el maletín.

En la *silla Salvi* es completamente innecesaria, porque no hay movimiento posible de la silla, ni hay almohadilla de grupa, que, poco ó mucho, siempre oprime los riñones del caballo. El maletín va sobre aquella, sujeto por un sencillísimo mecanismo. Puede tambien colocarse en ella el sable y la carabina de tal modo, que no estorban al caballo en sus movimientos ni embarazan los brazos y piernas del jinete, para el cual será cosa instantánea el usar de sus armas.

El asiento del hombre en la silla es cómodo y seguro, y coloca al jinete naturalmente en la verdadera posicion á caballo. Por la solidez y fuerza del fuste ofrece más duracion y resistencia en el servicio que la actual.

Estamos seguros que el ingenioso modelo, fruto de muchos años de profundos estudios, responderá á la experiencia práctica.

No podemos ménos de felicitar sinceramente al comendador Salvi, que con su invento importante ha añadido una nueva página al conocimiento hípico, que tanta fama le ha dado, y sabemos que sólo movido por su gran afición y de un laudable interés por todo lo que mira al estudio y práctica del caballo, ha ofrecido á nuestro Gobierno la silla que le ha pedido y solicitado la Direccion de Guardia Civil, cediéndola, á pesar de haber sacado el privilegio de invencion, gráti para el uso del ejército español. Esta desinteresada cesion vendrá ciertamente á conservar grato recuerdo de la permanencia entre nosotros del distinguido *sportman* italiano.

La *silla Salvi*, por su perfecta construccion y por la comodidad que ofrece en su conjunto y detalles, lo mismo que por el fácil y práctico arreglo que en ella pueden tener equipo y escopeta, se presta igualmente para servicio de campo y caza, para largas marchas y viajes á caballo, etc.

El precioso modelo de dicha silla ha sido construido por el afamado guarnicionero de Palacio,

D. José Rodríguez Zurdo, muy conocido por sus excelentes trabajos, premiados en varias Exposiciones internacionales y nacionales. Esta obra maestra de silla da nueva prueba de la especial inteligencia del hábil industrial español, contribuyendo valiosamente á la perfeccion de la ingeniosa idea del Sr. Salvi.

### UN COMBATE DE ELEFANTES.

El Gobierno annamita ha obsequiado á Mr. Patenotre, ministro plenipotenciario de Francia, durante su permanencia en Hué, con un espectáculo muy original y pintoresco.

El programa primitivo consistia en el combate de un tigre contra varios elefantes; pero el tigre, que habia sido cogido en una emboscada junto á Turana, murió la vispera del combate, y se sustituyó el espectáculo por un simulacro con los elefantes.

El paraje en que ordinariamente se celebran estos espectáculos, situado frente á la Residencia, al otro lado del río en uno de los glácis de la ciudadela, mide una longitud de 300 metros. Se construyó una tribuna para los convidados y se puso á disposicion de la autoridad militar cierto número de barcos para que los marinos y soldados franceses de la escolta pudieran seguir desde el río todas las peripecias del combate.

Toda la poblacion de Hué rodeaba el campo de batalla, y los agentes de policia tenian á cada momento que hacer retroceder á bastonazos á aquella compacta masa de gente.

Catorce elefantes de gigantesca alzada se colocaron en linea de batalla, esperando la señal del ataque.

Los conductores (*cornacs*), uno delante y otro detras, iban armados de garrochas, con las que pinchaban al elefante cuando llegaba el momento de avanzar. Á cada uno de ellos acompañaba un grupo de picadores á pié. Detras de los elefantes habia un centenar de caballos pequeños, montados por jinetes vestidos con túnicas amarillas, los cuales seguian á los elefantes para mezclarse con ellos en la pelea.

Cuando todo estuvo preparado, un mandarin que estaba en la plaza á cincuenta pasos de los combatientes, tocó en un gong, y aquella masa enorme se puso en movimiento al grito de guerra ¡Hual! ¡Hual! lanzado por los *cornacs* y por los jinetes, dirigiéndose á paso lento hácia unos grupos de maniquies colocados á 200 metros. Estos maniquies figuraban guerreros gigantes en las actitudes más diversas y provocadoras, contruidos de mimbre y recubiertos de carton, pasta y papel pintado.

Los elefantes, aguijoneados por sus conductores, siguen avanzando, los gritos redoblan y los cascabeles de caballos y elefantes se agitan con más intensidad. Pronto los maniquies vuelan por el aire en todas direcciones; pero ante los acometedores se levantan entónces unos tableros figurando murallas, que ocultan á los verdaderos defensores. Banderas soberbias exhiben súbitamente sus vivos colores y se rompe el fuego en toda la linea.

Sorprendidos un momento y detenidos en su fácil tarea de voltear maniquies, los elefantes cargan en seguida contra la muralla que se encuentra frente á ellos; el fuego continúa vivísimo y por todas partes se encienden hachas de paja, se lanzan petardos y cohetes.

Las murallas caen al primer golpe de los colmillos y los sitiados se baten en retirada, perseguidos por los vencedores, pero disparando y lanzando tambien gritos espantosos.

Redoblan los tambores, el gong y el tam-tam lanzan sus notas atronadoras en medio de aquel tumulto infernal y de aquella confusion espantosa.

Peones, jinetes, picadores, portabanderas, coheteros, elefantes, todo corre mezclado en un desorden indescriptible, en medio de nubes de humo, cortadas constantemente por los relámpagos de la fusileria y de los fuegos artificiales.

Así llegan á una segunda linea de defensa. El mismo ataque y la misma resistencia. Esto dura diez minutos, y despues los elefantes vuelven á su punto de partida y se baten en retirada á su vez, aguijoneados por sus adversarios.

El ejercicio se renueva dos ó tres veces, y al fin los elefantes se dejan hacer prisioneros de buen grado. Se echan al suelo, y sus fáciles vencedores les rodean, lanzando gritos de triunfo.

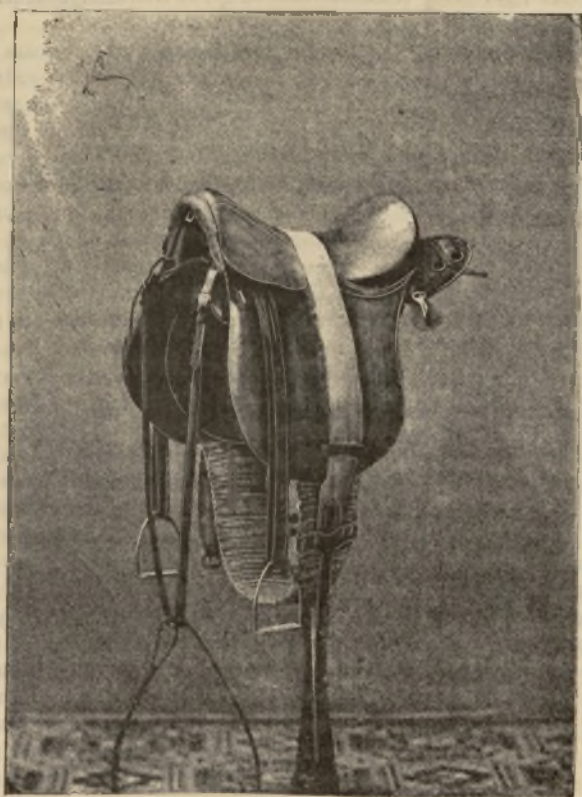
Este es el *sport annamita*.



MODELOS DE LA SILLA SALVI.



Ole-Ole, CON LA SILLA PARA LA TROPA.



SILLA DE OFICIAL.



SILLA DE CAMPO.



## ESTRAGOS DE LA FIEBRE AFTA EN INGLATERRA.

La agricultura inglesa atraviesa en este momento una crisis lamentable en lo que concierne á esta importante parte de la producción, es decir, de la cría de sus razas y los productos que de ellas dimanar, tales como la carne, la leche y sus derivados. La agricultura inglesa, á pesar de la perfección de sus métodos y cultivos, á pesar de la habilidad incontestable de sus agricultores, no puede llegar á dar á su producción una extensión suficiente para bastar al consumo del país, cuya población excede en gran proporción á la de los otros países de Europa, con relación á la superficie cultivada. De aquí se sigue que Inglaterra se ve obligada á importar de otros países cuya población es menos densa, donde las tierras son más naturalmente fértiles, si no mejor cultivadas, el alimento que le falta para satisfacer sus necesidades.

El inmenso progreso en los medios de comunicación y de transporte que se ha producido en los últimos años por la multiplicidad y rapidez de las vías de comunicación por tierra y por mar, ha hecho este abastecimiento fácil y, comparativamente, poco dispendioso. Pero al lado de esta ventaja se ha presentado un grave peligro, el de la importación de contagio activo y desastroso de epizootias, hasta entonces, si no desconocidas, al menos de un carácter menos virulento y más fácil de combatir que hoy. Desde algún tiempo la fiebre afta, alimentada sin cesar por la importación de animales infestados de los mercados, ha tomado un carácter de los más alarmantes. La plaga apareció primero en los puntos de desembarque, donde medidas restrictivas sobre el movimiento de los animales desembarcados tendían á cantonarlo; pero no tardó en extenderse por todas direcciones. El virus es tan sutil que se agarra, como el tifus, á las ropas de los obreros del puerto, á la suela de sus zapatos, al estiércol de los establos, y todos estos activos vehículos, que no es práctico desinfectar, reparten por todas partes el germen de la infección. Si vemos la estadística de la extensión del azote al principio de Octubre, nos muestra que existían en Inglaterra treinta y dos condados afectados por la enfermedad, en los cuales había 85.387 animales atacados en 4.152 granjas. En el país de Gales, en la misma época, había 2.117 animales atacados en 197 granjas. En Escocia, sólo 15 animales en cuatro granjas. En Irlanda, 22.225 animales en 1.104 granjas. Adicionando estas cifras se encuentra que el número total de localidades donde reina la enfermedad en la Gran Bretaña é Irlanda, es de 5.457, y el de animales atacados de 109.744.

En presencia de este estado de cosas tan calamitoso, los agricultores ingleses se han asustado, y numerosos *meetings* se han celebrado en los principales distritos atacados por el azote. Las resoluciones adoptadas emiten el voto unánime que las restricciones sobre el movimiento del ganado, en el interior, sean abolidas, excepto para los animales enfermos; pero se recomienda mucho la prohibición de la entrada de animales vivos que vengan del extranjero. También se recomienda que se maten inmediatamente en el puerto de desembarque. Otros, y son los más lógicos, piden que la introducción de animales vivos sea prohibida absolutamente. Arguyen, según los cálculos hechos por los hombres más competentes, que el transporte de la carne muerta, sometida á la refrigeración y colocada en compartimientos á baja temperatura, cuesta menos caro que el de animales vivos y posee sobre éste la inmensa ventaja de no ofrecer ningún peligro de contagio. La experiencia de este modo de transporte está hecha, y su eficacia absolutamente demostrada. Hoy se expiden del interior de los Estados Unidos, y á grandes distancias, pedazos de carne sin ningún peligro de descomposición, y de New-York se exportan para Inglaterra, con la misma inmunidad. Con más razón es posible que las importaciones de carne que vengan del continente europeo se hagan en las mismas condiciones. Lo que se solicita es, pues, muy razonable, y es tiempo que el Gobierno inglés tome medidas más eficaces que las adoptadas hasta hoy.

Los efectos de este azote sobre el ganado son aún más desastrosos que lo que á primera vista se creería. Cuando no mata al animal, lo reduce á tal estado de extenuación, que no vuelve nunca á tomar su estado primitivo, y cuando ataca las hembras preñadas, el primer efecto es el aborto, después la fecundidad destruida, pues es raro que una hembra atacada dé más productos. Los efectos desastrosos de este azote son, pues, múltiples y permanentes.

Pero no es esto todo. Parece que esta enfermedad, cuando cae sobre una región, lleva consigo todo un cortejo de desgracias. Se observa, en efecto, que en todas partes donde la fiebre afta hace su aparición y ataca la especie bovina, las especies ovina y de cerda quedan sujetas también á enfermedades que les son propias.

La historia de la invasión de la plaga en Irlanda demuestra el carácter insidioso y sutil del veneno. En la primavera última, un ganadero irlandés hizo la adquisición de un toro Durhan, en el condado de Cumberland; el animal se envió á Dublin por Liverpool, donde sin duda tomó

el germen de la enfermedad. Al llegar á Dublin cayó malo con la fiebre afta, y antes que hubieran podido tomar medidas preservadoras, fué comunicado el germen fatal á un rebaño de bueyes que se embarcaban para Escocia y á otros animales de los alrededores de Dublin. Así fué como la enfermedad se comunicó por este doble contacto en Inglaterra y Escocia.

Cuando en 1877 el *rinder pest* de Rusia amenazó invadir á Inglaterra, se tomaron contra ella las medidas restrictivas más severas y eficaces, y no sólo lograron preservarla de aquel terrible azote, sino que hicieron desaparecer la fiebre afta, que desde aquella época comenzaba á hacer sentir sus destrozos. Esta enfermedad desapareció completamente; pero en Enero de 1880, una desgraciada importación de ganado, que venía del continente, desembarcó en Depford, sobre el Támesis, y fué el centro destructor de donde partió el veneno que hoy maltrata los ganados ingleses de una manera tan lamentable.

Desde aquella época fatal, los concursos de animales reproductores en Inglaterra, ántes tan animados é interesantes por el número y calidad de los animales expuestos, han llegado á ser naturalmente muy difíciles de reunir, á causa del peligro que amenaza á los animales allí expuestos.

Los agricultores ingleses son demasiado prácticos para quedar desanimados en presencia de una plaga que les impone pérdidas considerables. Parece probable que han llegado á encontrar un remedio que, si no puede aún considerarse como un específico, posee, sin embargo, una eficacia que atenúa en gran medida los efectos mórbidos del mal.

Sir Eduard Kerrison, gran propietario y eminente agricultor, que ya había usado el ácido salicílico con gran éxito, ha recordado sus experiencias, y Mr. Launders Spences, que posee un rebaño notable de vacas Durhan, sobre las que cayó la fiebre afta, la combatió del siguiente modo:

Cuando notó que sus vacas habían sido atacadas, les administró sobre 250 gramos de sal y les lavó la boca, labios y los pies con una fuerte solución de ácido salicílico. El efecto de este tratamiento fué sorprendente. En varios casos, vacas que ántes del tratamiento habían rehusado el bencé de prado, se pusieron en seguida á comerlo con apetito.

El ácido parecía haber secado las vesículas formadas en los labios y los pies, y acelerado la formación de nueva piel, de manera que, á excepción de dos casos en que la piel de la lengua y los labios había desaparecido completamente, las vacas enfermas no rehusaron tomar alimento sino sólo dos días.

Las vacas más viejas y más lecheras parecieron haber sufrido más. En algunas de ellas, la enfermedad atacó principalmente á los pechos, secándoselos, ó bien haciéndose la expulsión con gran dificultad y teniendo la apariencia más bien de pus que de leche. Los pechos se les cubrieron de úlceras, por donde corría la sangre cuando se las ordeñaba. Hizo lavar las úlceras con una solución de ácido, pero no pareció dar resultado satisfactorio, porque producía la formación de una escama dura, que caía cada vez que se vaciaba el pecho. Ensayó una unción de manteca fresca, que abundaba el pecho; pero las heridas no se cicatrizaban tan pronto como hubiera querido. Entonces hizo una solución de cloro-glicerina en agua (una parte de cloro-glicerina en nueve de agua caliente), y con la aplicación de esta solución consiguió la completa cura. El efecto producido pareció ser quitar la inflamación y poner los pezones suaves y blandos.

No sabe si fué por el empleo del ácido salicílico ó del cloro-glicerina, de que hizo copiosas aplicaciones, por lo que desapareció la enfermedad y no se extendió. La cantidad de ácido empleada era de cuatro cucharadas grandes en cinco litros de agua caliente.

La experiencia de un ganadero tan hábil como Sir Launders es muy preciosa y muy útil conocer todos los medios que se pueden emplear para cicatrizar rápidamente esas horribles úlceras que destruyen la lengua y paladar de los animales atacados, cuyo primer efecto es poner la boca del animal tan dolorida que no puede comer. Los primeros cuidados que deben dársele, deben ser tratar de cicatrizar las úlceras y hacerlas desaparecer lo más pronto posible, con el objeto de que el animal pueda tragar el alimento. Para esto, el ácido salicílico parece ser un excelente remedio, porque su aplicación hace desaparecer pronto las úlceras de la lengua y paladar, permitiéndole comer, en cuyo caso está salvado.

## EXPOSICION PERMANENTE DE BERLIN.

El Sr. Secretario del Comité organizador de Exposiciones permanentes ha tenido la atención de remitirnos la convocatoria á los productores españoles, que publicamos con mucho gusto, deseosos de coadyuvar en lo que podamos á tan útil y beneficiosa idea para nuestros industriales:

«COMITÉ DE LA EXPOSICION PERMANENTE EN BERLIN DE LOS PRODUCTOS ESPAÑOLES.

»Madrid, 10 Agosto 1884.

«Sr. Director de la Revista EL CAMPO.

«Muy señor nuestro y de nuestra distinguida consideración: La necesidad de abrir nuevos horizontes al comercio español, encerrado hoy en límites estrechos por virtud de la serie de dificultades que se han opuesto á su prosperidad y desarrollo, ha inspirado el pensamiento de celebrar en la capital de Alemania una Exposición permanente de productos de la Península y Ultramar, siendo el primero á patrocinar la idea el Príncipe Imperial de Alemania, quien la recomendó eficazmente á S. M. el Rey.

«De esta recomendación ha nacido la Real orden de 1.º de Diciembre del año último, en que el Gobierno español ofrece todo su apoyo al proyecto, y sugirió á la Asociación de Agricultores de España, á las Sociedades Económica Matritense, Círculo de la Unión Mercantil y Fomento de las Artes, la idea de un Comité organizador, formado por representantes suyos y por respetabilísimas personas de elevada posición social y económica, bajo la presidencia del Sr. Marqués de Benalúa, que se hallan siempre dispuestas á coadyuvar á toda idea levantada y generosa.

«Redactados los Estatutos, quedó en ellos consignada la siguiente fórmula, que sintetiza el objeto fundamental de la Exposición:

«Abrir á la producción española el mercado de Alemania, y como consecuencia de esto, el de las demás naciones del Norte de Europa.

«Por suscripción voluntaria entre los individuos del Comité, se reunieron los fondos necesarios para atender á los trabajos preliminares, y hoy, en vías de realizarse el pensamiento concebido, se cree de necesidad imprescindible comunicárselo á los productores españoles, á fin de obtener su adhesión y su concurso.

«Desprovisto este Comité de todo propósito lucrativo, pues ni la calidad de las personas que lo constituyen, ni el espíritu que lo informa pueden ocasionar recelos ni promover suspicacias, persigue tan sólo, con verdadero afán, el patriótico deseo de realizar una Exposición que difiera esencialmente de cuantas hasta ahora se han verificado.

«Sin despojarla del carácter de Certámen, que estimule á los productores y les proporcione recompensas honoríficas, como premio á sus esfuerzos y su actividad, trata de obtener, por medio de ésta, mayores ventajas para nuestro comercio de exportación que las obtenidas en otras Exposiciones. Al efecto, no sólo se expondrán muestras de los productos que pueden catararse para ser bien reconocidos, sino que se nombrará en Berlin un Comisionista-representante, que reuniendo la mayor suma posible de garantías, y adornado de las necesarias condiciones para el desempeño de su cargo, promueva y realice las ventas, entendiéndose directamente con los expositores, y facilite, por una módica comisión, toda suerte de transacciones mercantiles, siempre bajo la salvaguardia del Comité.

«El objeto principal de la Exposición será, por consiguiente, el de resolver las grandes dificultades con que tropezará, y los cuantiosos gastos que tendría que realizar el productor español, si aisladamente y por su cuenta hubiera de tener un representante que procurara la venta de sus productos en Alemania. Esto podrá conseguirse únicamente por virtud de la Asociación, nombrando un solo Comisionista para muchos productores; reuniendo en un local á propósito los muestrarios de todos, y empleando medios de propaganda que no pueden estar al alcance de un particular, por muchos que sean los de que disponga.

«Se ha estudiado detenidamente la fijación del cánón que habrán de satisfacer los expositores; y como de este importante asunto depende el mayor ó menor éxito de la Exposición, el Comité cree que debe dirigir todos sus esfuerzos á lograr que el tipo sea todo lo módico posible, habiéndose acordado que el Certámen no se realice si aquél tuviese que ser superior á 30 pesetas mensuales por cada metro cuadrado de instalación general, en la que se admitirán fracciones de mitad y cuarta parte de metro satisfechas en la proporción correspondiente, é incluyendo en dicho precio los gastos de instalación y transporte desde cualquiera de los puertos de España que se designen.

«Los productos destinados al Certámen figurarán en las vitrinas y gradillas que el Comité construirá por su cuenta, admitiéndose toda clase de artículos y destinando emplazamientos á propósito para el establecimiento de instalaciones especiales, aisladas y decoradas á gusto del expositor, en cuyo caso, sobre tener que abonar éste una cuota algo más elevada, habrá de satisfacer por su cuenta los gastos de instalación y transporte.

«Los cuadros, proyectos arquitectónicos é industriales, planos, memorias y demás trabajos de esta clase, serán colocados en las paredes, abonándose la mitad de las cuotas señaladas para las instalaciones generales.

«Tan pronto como sea conocido el número de expositores que se adhieren al pensamiento, se distribuirá el Regla-



mento de la Exposición, hoy en estudio, conteniendo todos los detalles concernientes á la misma y que interesan al expositor, entre ellos el que se refiere al cánon que en cada caso deberán pagar; bien entendido que éste se fija como *máximo* y que el Comité se propone disminuirlo, si, como se espera, los gastos son inferiores á los presupuestados, y se obtienen ingresos que no se hubiesen previsto. Dado el espíritu desinteresado y patriótico que informa á todos los individuos del Comité, quienes aspiran tan sólo á que los beneficios redunden exclusivamente en favor de la masa común de expositores, quizás logren éstos, pasado algún tiempo, que la estancia continua de sus productos devengue un precio excesivamente módico, y aún quizá conseguirán exhibirlos sin tener que abonar cantidad alguna.

»Establecida la base de que cuanto mayor sea el número de expositores más reducido ha de resultar el tipo del cánon, en interés de V. está la realización de una eficaz propaganda, á fin de promover la mayor concurrencia al Certamen. Al efecto, le remitimos... ejemplares de la presente carta para que se sirva distribuirlos entre sus amigos.

»El Comité espera de V. le manifieste su opinión sobre el pensamiento indicado, y si está dispuesto á prestarle su valiosa cooperación, concurriendo á la obra patriótica que se proyecta. En caso afirmativo le rogamos tenga la bondad de llenar el adjunto impreso, que no le obliga sino en la parte que se refiere á conseguir nuevos vendedores de riqueza para nuestra producción nacional.

»Soy de V. su muy atento S. S., Q. B. S. M.—*El Vice-presidente primero, Presidente de la Comisión de propaganda, CARLOS PRAST.*»

### LA SEMANA DE TROUVILLE.

Hay nombres que al pronunciarlos parece que respiran alegría. Trouville-Deauville es de esos: además del prestigio del nombre, la gran semana de carreras despierta toda clase de ideas sobre una hermosa playa, con muchas mujeres bonitas, muchas cenas y muchos bailes.

Esta es la razón porque, á pesar del tropel que reina en las salidas de los trenes de París, todo el mundo tiene el aire jovial en aquella buena estación de Saint-Lazare. Las *toilettes* de los viajeros son escogidas, pues se sabe se encontrará gente elegante.

Además, el viaje tiene un atractivo particular. Se van á ensayar los famosos wagones-restaurant: en lugar de tener prisa y llegar congestionado á la estación, se almuerza tranquilamente en tres series: de París á Mantes; de Mantes á Conches, y de Conches á Siquigny. Así es que se puede escoger la hora que más acomode.

Siempre hay pocos carruajes; algunos más listos suben en un wagon, que van á añadir, y cogen por asalto los rincones de detrás; pero al llegar á la placa hacen virar el coche en sentido no previsto, y todos los que esperaban viajar de frente van de espaldas.

El tren parte; los desconfiados que siempre creen faltan los viveres, se han decidido por la primera serie; se come en mesitas, muy bien dispuestas, sin movimiento. El *menu* es interesante de consultar, porque cada nuevo plato es una sorpresa; en efecto, no sirven ni uno solo de los platos indicados. En Mantes es preciso bajar para dejar el sitio á los de la segunda serie. Los que no han tenido la precaución de hacer guardar sus sitios por algún amigo, encuentran al volver su asiento ocupado. Tres señores muy correctos y de aire distinguido se ven obligados, so pena de quedarse en Mantes, á subir en el furgón de equipajes.

Creo que en ninguna estación se encontrarán tantas señoras esperando á sus maridos ó á sus amigos, que en la de Trouville. Se desciende del tren en medio de una verdadera valla de caras bonitas, y de preguntas, exclamaciones, gritos y besos cambiados en pleno sol.

Después todo el mundo se mete en los cestos, que salen al gran trote, hacia los hoteles y villas. Y digo al gran trote, porque en la semana de carreras los carruajes van á tren vertiginoso, y los precios son proporcionados al tren.

Á todo lo largo del puerto hay una llamada Kermesse, con tiendas, barracas, etc. Bidet, el gran Bidet, ocupa un espacio enorme con sus fieras.

La moda es siempre figurarse que se va al hotel X. Este hotel, ó mejor dicho, su dueño, ha comprado las casas de al lado; se han echado abajo tabiques, y se llama á esto sus agregados; así se llega á estar á 500 metros del hotel, propiamente dicho, sin compañía, sin criados, en cuartos donde es preciso abrir la puerta y la ventana para ponerse la americana, y donde no se puede escribir sino tendido. Por esto se paga 25 francos al día... sin el servicio.

Solamente se está en el hotel X. lleno de agradables vecinos y de encuentros con una libertad inmensa, resultado de la inmensidad del hotel. Todo esto vale algo. En fin, hay la terraza, la famosa terraza, donde se come bajo no tol-

do. El servicio es detestable; no hay cubiertos bastantes; faltan los vasos; se espera media hora para cada plato, pero todos lo toman con paciencia.

Pero lo que es muy agradable es por la noche ver todas las mesitas con sus lámparas de pantalla rosa. Á lo lejos, el sol se oculta en el horizonte con reflejos de oro; llega una hermosa brisa del mar, y se queda uno allí, charlando con sus vecinos, ó yendo á hacer visitas á las amigas que comen solas, que hay muchas, y concluyendo por olvidar que hace dos horas se está á la mesa y que sólo se ha obtenido un plato de sopa.

Las carreras de los domingos están demasiado concurridas por los bañistas del Havre y los viajeros de los trenes de placer.

En cambio las del martes, juéves y sábado son muy agradables. Las carreras de Deauville son quizás las únicas en que se ocupan más de *flirter* que de apostar. Esta preferencia está más que motivada.

Los días que no hay carreras, gran afluencia en el tiro de pichon.

Las noches muy ocupadas. Las personas serias van á Deauville, donde hay bailes muy bien compuestos y... lúgubres. Los menos serios van al Casino de Trouville, cuya terraza, empavesada con banderas y gallardetes, llena de tiendas y quitasoles, propicias á las citas tiernas, es una verdadera sucursal de las *Folies-Bergères* ó del *Eden*.

Verdadera furia por la sala llamada de los «Caballitos»: hay tres mesas y no bastan. Al rededor de cada una hay tres rangos de sillones. Personas que han perdido sin pestañear por la mañana mil pesetas, se dan un rato de mil demonios por ganar siete pesetas, con esperanza de formar parte de la *poule* de honor.

En la terraza hay sillas y mesas de hierro invitando á refrescar; ¡feliz el que consigue obtener le sirvan algo!

¡Y el famoso baile de las carreras! Otra tradición que se va. El famoso baile de las señoras, invadido á la una de la mañana por las *horizontales*, á pesar de la fuerza armada, los gendarmes y los aduaneros. Pues bien; ya no sucede esto. El baile queda *comme il faut* hasta las dos. Á esta hora los gomosos, viendo que ellas no vienen, se deciden á ir á acostarse sin haber arriesgado ni un rigodon.

Y la causa es que ya no hay grandes *toqués* como ántes. Hoy esas señoritas son razonables; se visten con colores oscuros; llegan á los baños de mar con un amigo, y se acuestan á las once, después de haber perdido 11 francos á la mascota.

Las célebres cenas de antaño están reemplazadas por una visita á la pastelería de la calle de los Baños, que ha puesto en su puerta este anuncio sabroso.

—«¿Queréis comer un buen lenguado normando?»

—«Yes».

—«Pues bien, subid al primero.»

El domingo por la noche, después del *Gran Premio*, todo ha concluido y todos se marchan de esta playa bendita, donde sólo se ha venido á pasar una semana, y que, sin embargo, será tan agradable cuando todo el público de las carreras haya marchado.

JOCKEY.

### PARÍS-CLUB.

24 Agosto.

Los viajeros españoles que vengán á París en este otoño y elijan como residencia el Hotel Continental, encontrarán una novedad utilísima.

Toda la planta baja será una sucursal del *Bon Marché*.

Es decir, que el viajero habitante del Hotel tendrá cuanto le haga falta en su misma casa, y con mandar un recado abajo, le subirán á su cuarto, desde la *toilette* de una gran señora hasta el par de guantes de dos francos; desde el tapiz árabe de subido precio hasta el lapicero de dos sueldos.

Vengán, pues, los compatriotas, á pasar el mes de Octubre, y vengán sin cuidado. Nadie más temeroso que yo de la invasión del cólera; pero todo hace suponer que no nos visitará y que no pasará de la frontera.

¡Oh, la frontera!

Créalo ó no el Gobierno, es un verdadero foco de infección; tanta gente reunida en malas condiciones producirá, sin duda alguna, la epidemia, y mientras que en París nos vemos, al parecer, libres de la fatal visita, los viajeros del camino de Fuenterrabía ó de los coches al aire libre de Valcarlos pueden estar más expuestos que nosotros.

Sirva de aviso.

Antigua, y como decimos en España, *fiambré*, será la noticia del escándalo de Deauville. El Duque de Morny tuvo la idea de reinstalar en su pedestal la estatua de su padre. El Comisario de policía impidió el acto. El Alcalde y el teniente alcalde han sido suspendidos.

Murió Nittis, el gran pintor italiano, conocidísimo y celebradísimo en París. Gran pesar todos los amantes de las bellas artes. La concurrencia á su entierro fué ayer nume-

rosa. El féretro estaba cubierto de flores y coronas. Alejandro Dumas presidió el duelo.

No se habla sino de los chinos. La guerra, la partida del embajador han puesto de moda á estos amarillentos personajes. Se esperan con impaciencia noticias del almirante Courbet, que ayer ha debido comenzar el bombardeo de los puertos.

—¡La guerra—exclamaba ayer un parisiense—es horrible!

—¡Horrible!—decía otro.—¡Es indísima!

Greña que hablaban de nuestra compatriota Elvira.

Elvira Guerra, la amazona de moda, es española, como Gayerre, Sarasate, Madrazo, Rosita Mauri, Pellicer, Ribera, Conchita Gelabert, Tirado, Falero, Calado, Muñoz, Urrabieta, Masó, Elena Sanz y tantos otros.

Nuestra colonia en París es brillantísima. Superior en número y en calidad á la italiana, á la austriaca, á la rusa; el sentimiento patrio se aumenta aquí contemplando á tanto español ilustre que honran á la nación nuestra madre común.

El año pasado referían todos los periódicos un acto de caridad del *clown* Medrano. Algun diario dijo que era italiano. Declaro bajo palabra de cronista que perdí el día por ocuparme en desmentir la noticia. ¡Medrano es español! *Clown* ó pintor, amazona ó duquesa, todo sér viviente nacido del otro lado de los Pirineos, me parece de la familia.

Elvira Guerra comienza á ser la *estrella hípica* del momento. Los concurrentes al Hipódromo ven en ella la heredera de la inolvidable Loisset.

Elena Sanz acaba de obtener una ovación colosal en Spa cantando para los coléricos y para los pobres.

Ya sabía yo que el papel de *Carmen*, interpretado por ella doblaría de valor. Parece que Bizet lo imaginó para nuestra saladisima compatriota. Todo le ayuda: la figura, esencialmente española, la voz de contralto, que es sin duda alguna, la primera de Europa. La *Galli-Mari* tan celebrada en esta ópera no tiene absolutamente condición alguna para crear la ardiente cigarrera. Así y todo ha sido celebradísima todo el año pasado al ejecutar la hermosa *partitura* de Bizet. Es verdaderamente doloroso que Elena Sanz no pueda cantar esta ópera en el teatro Italiano la primera temporada.

Pero la obra pertenece exclusivamente al teatro de la place Boeldieu. Además, es probable que Elena Sanz vuelva á Madrid... hará mal. Los parisenses la quieren como á una compatriota; su éxito de ahora la coloca en condiciones de volver á la escena con el mismo gran éxito de siempre... ¿qué diablos tiene que hacer en Madrid esta *estrella* eclipsada por su gusto? Los artistas no se pertenecen y la gloria del teatro vale por todas.

Mucho se ha hablado de la boda de Gayerre. No lo creo, y espero un *dementi* pronto. ¡Un negro en la cocina, es una porquería!—dice el personaje de *Los Paros Reales*. ¡Un tenor célebre casado es un absurdo!—digo yo en la ocasión presente.

Toda la *high life* parisiense está fuera. El gran movimiento está en Dieppe. Carreras, teatros, baile en el Casino, de todo hay en la encantadora playa de la cual nos separan tres horas.

En Trouville también hay mucha gente como en Deauville y Etretat y Villers. Solamente Biarritz llora las ausencias de Dulcinea, y Dulcinea es nuestra pobre España que es la *pagana* del verano. Biarritz abusó tanto del español, que éste, aprovechando la epidemia, se salva de una epidemia doble.

París desierto y en la mayor tristeza. Los parisenses fuera, los extranjeros en todas partes menos en la gran ciudad... El Boulevard es un cementerio.

Sin embargo, á la sombra de sus cipreses se ven siempre *horizontales* de medio pelo y *oblicuas* de pelo de tonto.

Una de aquéllas, actriz del Vaudeville se cruzó ayer con una corista de los Bufos.

—¿Sabes—le dijo—que Luisa gana ya cien francos por representación?

—¿Por representación?—decía la otra sonriendo.—No; ¡después!

RABAGÁS.

### DE VERANEO.

CARTA DE ZARAUZ.

Sr. Director de EL CAMPO.

Mi estimado amigo: Uno de los más alegres y deliciosos viajes que pueden hacerse por los alrededores de la bella capital de Guipúzcoa es á Zarauz, que está situado á la orilla del Océano Cantábrico, al pié del monte Santa Bárbara y en el extremo de una bella y deliciosa llanura de más de legua y media de circunferencia.

Numerosas familias aristocráticas poseen aquí palacios



y *châlets* donde pasan los rigores del verano, siendo de mucho tiempo atrás el sitio favorito de una gran parte de la *high-life* madrileña que viene á agruparse en torno de la mansión señorial de los Marqueses de Narros.

Lo que presta este verano brillantez excepcional á la *season* de Zarauz, es la presencia de S. M. la reina D.<sup>a</sup> Isabel, que todo lo anima con su bondadosa amabilidad. Se hospeda en el palacio de los Marqueses de Narros, situado en el extremo occidental del pueblo, á la falda del monte Santa Bárbara, tan contiguo al mar, que muchas veces baña las paredes del edificio, que fué construido en 1536, y reúne á su solidez y al carácter de su arquitectura muchas bellezas.

Á la entrada del palacio hay un espacioso parque cercado de tapia al rededor, con distintos paseos y caminos tortuosos que conducen á diversos parajes, con cómodos asientos rústicos, unos de madera, de céspedes otros, habiéndolos también de piedra muy bien contruidos en las cercanías de la casa; ostentándose en este parque árboles hermosísimos, antiguos, elevados y copudos. La vista del palacio y del parque desde la torre de la iglesia, que está á la derecha y en terrenos también de la casa, es admirable. Aquella variedad de árboles movidos frecuentemente en sus ramas y en sus hojas por los vientos, el verdor del suelo y paredes, y la sombra en todas partes, dan al medio del más despejado y claro la majestad del edificio, que presenta en sus paredes de piedra un aspecto de venerable antigüedad que llama la atención de los hombres doctos y entendidos, contribuyendo todo ello á hacer más y más agradable este sitio, que admiran cuantos le visitan.

El interior del palacio está adornado con mucho gusto y elegancia; el patio hace recordar los de Andalucía, y las habitaciones que ocupa actualmente D.<sup>a</sup> Isabel II son dignas para albergar tan régio huésped.

S. M. sienta diariamente á su mesa cierto número de comensales, y todas las noches tiene numerosa y escogida tertulia que juega al tresillo, al *bezique* y al billar.

Los juéves por la noche permite la Reina bailar á la juventud, multiplicándose los vales, polkas y rigodones hasta poco después de la una en que terminan tan agradables reuniones, después de servirse un espléndido y delicado *buffet*; teniendo además estas fiestas el aspecto agradable de la franqueza y familiaridad.

La vida aquí es sumamente agradable; por la mañana es en la playa el punto de reunión, bajo toldos colocados al efecto; allí se proyectan diariamente expediciones y giras que se llevan á efecto después de comer.

Actualmente se encuentran aquí las familias de los Duques de Granada, Aliaga, Union de Cuba y Viuda de Iñárriz; Marqueses de Castelfuerte, Casa-Torres, San Miguel de Aguayo, Villadarias, Narros, Salamanca, Águila-fuente y Villasegura; Condes de Orgaz, Real, Belchite, Guadalupe, San Luis, Villapadierna y Viuda de Guendulain; señores de Gil-Delgado, Tapia, Sagasta, Arias (D. Severiano), coronel Becher, Carolina Bassacourt, brigadier Salcedo, Sanz, La Iglesia, Romea, general Reina, Norzagaray, Drummen, Cárdenas (D. Francisco), Retortillo, y otras muchas.

En el inmediato pueblo de Guetaria, donde desembarcará S. M. el Rey el día 1.<sup>o</sup> del mes próximo, están, formando amenudo parte de la sociedad de Zarauz, los Marqueses de Trives, Retortillo, Barones de Otos, Marquesa de San José, Sres. Soriano, Gorostidi, Aragon, y algunas otras familias.

Hace unos días ha sido pedida aquí á la Condesa del Vado, viuda de Guendulain, la mano de su linda hija la señorita D.<sup>a</sup> Soledad Menos y Ezpeleta para el diplomático Sr. Marqués de Guizior, secretario de la Legación de España en Rumania, debiendo verificarse la boda en los primeros días del mes de Noviembre; y no será ésta sola la que resulte concertada en la presente estación en este punto veraniego.

Tanto en este pueblo como en los inmediatos se hacen numerosos preparativos para la llegada de los Reyes, á quienes se les prepara un recibimiento digno de un pueblo donde frecuentemente se encuentra reunida una parte tan importante de la sociedad cortesana.

En San Sebastián asistirá S. M. el Rey á la colocación de la última piedra en el ensanche de la Zurriola; obras iniciadas por el difunto Marqués de Salamanca y que tanto van á contribuir al embellecimiento de la ciudad.

El Ayuntamiento prepara también diversos festejos para solemnizar la visita de los Reyes de España á la capital de Guipúzcoa. Se celebrará una corrida de ocho toros, probablemente de la ganadería del Duque de Veragua; harán el despejo la Guardia amarilla y los Migueletes, y en una palabra, se dará á la fiesta todo el esplendor posible.

De todos estos festejos, de la llegada del Rey á estos puntos, y de cuanto ocurra de notable dará cuenta á los lectores de EL CAMPO en el próximo número.

EL MARQUÉS DE FUENTE-LINDA.

Zarauz, 24 de Agosto de 1884.

## NOTICIAS GENERALES.

Después de publicado EL CAMPO de 16 de Agosto, hemos recibido el programa de las carreras que bajo la dirección de la Sociedad Promotora de Apuramiento de razas caballeras, se habrán verificado en Cintra (Portugal) el 28 de Agosto. La reunión la componían seis pruebas ó carreras, en que se disputaban varios objetos de arte y premios en efectivo.

Esperamos poder dar á nuestros lectores la reseña de dicha reunión en el número próximo.

Escriben de Socuéllamos (Ciudad-Real) diciendo que la horrida granizada que descargó sobre aquella comarca ha sumido en la miseria á todos los vecinos de la misma.

Las viñas y huertas de aquel término municipal han quedado totalmente destruidas, y cubiertas muchas de ellas con una capa de granizo de más de 25 centímetros de espesor.

El tamaño del granizo fué tan grande, que la piedra más pequeña pesaba más de dos onzas.

La colmenidad es tanto más sensible, cuanto que la cosecha de cereales fué destruida el mes anterior por la langosta.

En Villarquemada, pueblo de la provincia de Teruel, donde cayó una nube el día 6 que asoló toda la cosecha, hubo una terrible tormenta, y una chispa eléctrica mató á una madre y á su hijo, que estaban refugiados en una casa.

Se ha presentado en las inmediaciones de Berga una nube de mariposas, cuyos huevecillos produjeron la oruga que destruye las hortalizas de aquella huerta, particularmente las patatas, maíces y esparceta.

Al recoger las redes un pescador de Porcín (Rivadeo), llamado el Charro, fué arrastrado hacia el mar con cuatro hombres que le auxiliaban.

El número de peces aprehendidos era tal, que tuvieron que esperar á que bajase la marea, y sacaron de entre las mallas 12.000 caballas.

En la playa hay grandes montones de este pescado, que habrá que arrojar al mar, por más que se vendían cada dos docenas á cinco céntimos de peseta y que las aldeas inmediatas habían hecho sus acopios.

Una nube de granizo que descargó sobre el pueblo de Mármol (Jaén) ha destruido por completo la cosecha de uva y aceituna.

En 1882 el servicio contra incendios en Londres contaba con un personal de 575 hombres y un material de 3 grandes bombas de vapor, 38 pequeñas, 115 movidas á brazo, 3 á vapor, flotantes, para el Támesis, 114 escalas de salvamento, 2 remolcadores de vapor y 4 barcas para el río, 66 carros y 4 escalas mecánicas.

Hubo en 1882, de que se tiene noticia, 6.778 siniestros, de ellos 167 graves. Perecieron 36 personas, 22 de ellas quemadas y 14 á consecuencia de golpes y caídas.

Hay 200 puestos de bomberos con el material necesario para poder comenzar á prestar auxilio cinco minutos después de recibido el aviso.

Á consecuencia de una pequeña crecida del Ebro y de haberse abierto una acequia en una balsa llamada de «Las Creus», sita en la delta de este río, y en las que se crían anguilas y otros peces, y no obstante de haberse colocado cañizos en la acequia para evitar su salida, por las rendijas de éstos escaparon quién sabe los millares de aquellas de 10 á 45 centímetros de largas.

Tantas y tantas eran las que durante tres días han remontado el Ebro, que desde el punto de partida hasta Cherta (sobre 30 kilómetros) bastaba sumergir un cesto ó canasto en el agua para sacar 20 ó 25 ca la vez. Muchos sujetos son los que en ambas orillas del Ebro se han dedicado á esta pesca, recogiendo algunas por arrobas, sin que sepan que las autoridades de los pueblos riberaños la hayan prohibido, como entendemos debían hacerlo, puesto que ello tiende á exterminar las crías, con notable perjuicio de la piscicultura.

El Boletín Agrícola dice lo siguiente:

«Por la Junta de profesores del Instituto Agrícola de Alfonso XII se ha propuesto al Ministerio de Fomento la adquisición, con destino al museo de aquel establecimiento, de un ejemplar de las máquinas agrícolas inventadas por el Sr. Elizalde de Burgos, con el objeto de proteger y estimular á los pocos industriales que en nuestro país dedican su actividad, inteligencia y capitales á la resolución de los complejos problemas de la maquinaria agrícola.»

«Con este motivo recordamos que el año anterior funcionaron en el Instituto, y con muy buen éxito, la aventadora y cortapajas Elizalde, cuyos mecanismos sencillos y perfectos se recomiendan á los pequeños agricultores.»

Estas noticias coinciden con las que nosotros hemos adquirido, y nos felicitamos de que los pequeños propietarios,

que forman la inmensa mayoría de nuestros labradores, puedan contar en adelante con algunas máquinas económicas que harán posible el cultivo de cereales en España; pues está probado que de otro modo es generalmente ruinoso.

Los avisos de Inglaterra indican que de los vinos negros españoles los más solicitados son los de Tarragona y secos del Priorato.

Se inicia bastante demanda en los de la Mancha y Rioja.

La obra de la quincena publicada en estos días por EL Cosmos Editorial, es una de las más hermosas novelas de Carlos Dickens, titulada *Días penosos*, cuyo género pertenece á esos estudios sociales, producto de las observaciones realizadas por su autor, resultado del maduro examen de aquel ingenio privilegiado que los ingleses consideran, á justo título, como una de sus más legítimas glorias nacionales.

Por lo mismo debemos hoy, al dar cuenta de la aparición de este libro nuevo, aplaudir, como varias veces hemos hecho, la actividad de la empresa EL Cosmos Editorial, que, según nos prometió al establecerse, viene dando á la estampa una novela original ó traducida todas las quincenas, aparte de otras obras científicas, de las cuales hemos tratado á su debido tiempo.

El juéves se verificó en el Circo de Price el *debut* de los artistas Louck y Fox, y el viénes el equilibrista Mathvulet, que fueron muy aplaudidos del numeroso público que acude diariamente al elegante circo.

Desde los primeros momentos demostraron que eran competentes en la materia, ejecutando con gran precisión y limpieza arriesgados ejercicios, entre los cuales llamó la atención una salida de la barra con doble salto mortal.

Los demás ejercicios ejecutados por los principales artistas gustaron mucho, pues la compañía es verdaderamente notable.

Rogamos á todos nuestros suscritores y amigos que, si circun remiten descripciones ó notas de sus cacerías, que publicaremos con gusto.

## NOTICIAS DE CAZA.

Por fin...

Todo júbilo es hoy la gran familia. Estamos á 1.<sup>o</sup> de Setiembre: la realidad cierra las puertas de la esperanza, y la ley abre las puertas del campo. ¡A cazar, pues; comience el año venatorio de 1884-85, que, á juzgar por las noticias que tengo, va á ser de más gracia que los años anteriores!

Como la iglesia venatoria es poco aficionada al culto, solemnizaremos tan grande fecha, acontecimiento tan venturoso, quemando arrobas de pólvora al pie de los altares de San Huberto, Eustaquio y demás santos á cuya protección tanto debemos.

¿No hay fiestas de apertura, ni solemnidades literarias, ni giras venatorias en las grandes posesiones? ¿Qué importa seguirnos siendo lo que éramos, menos aún, porque la sobriedad con que aquí cazamos va pareciéndose á la de los primitivos iberos cuando, reunidos en bandos, perseguían forzosamente á los conejos que aniquilaban los pastos. Verdad que hoy en vez de palos ó hondas usamos buenas escopetas inglesas. Conste, pues, que la apertura de la caza sigue aquí solemnizándose con íntimas expansiones y actos privados, y por de contado ajenos á toda manifestación á la que pueda asociarse la gran masa de aficionados, y en la que se pongan de resalte los servicios prestados en pro de la conservación y fomento de la caza.

Y conste asimismo que en este particular venimos siendo una excepción en Europa, como de antiguo lo somos también en otras cosas.

Quizás se objete que, precisamente porque aquí en Castilla abunda tanto la caza, es por lo que no estamos tocados de idealismos, que podemos solemnizar la apertura de la manera más práctica y mejor, cazando; pero no podrá negarse que el culto á la caza no sólo consiste en matar piezas, sino en otra porción de circunstancias que son como la *mise en scene* á la música de una ópera, las bandas militares á las funciones de guerra, la misma literatura y el sabroso comentario á la caza. Y menos podrá aún discutirse que así lo entiende la gente culta y distinguida de naciones en las que se caza tanto ó más que en la nuestra, y en las que desde luego se caza mejor. Pero, en fin, no es tiempo de escribir, sino de coger la escopeta. Es hoy 1.<sup>o</sup> de Setiembre y el nutrido tiroteo de las Sociedades del Pardo interrumpe toda conversación.

Se están organizando infinidad de cacerías, de las que no doy ahora cuenta porque no han pasado de la categoría de proyecto. Muchos propietarios no cerrarán la veda en sus posesiones hasta que vayan á cazar con algunos de sus amigos.

Estos últimos días han regresado á Madrid gran parte de los cazadores más conocidos, para asistir á las cacerías de inauguración, singularmente á las del Pardo. Otros prefieren seguir tirando á las codornices, huérfanas ya de todo abrigo, y en algunas comarcas concentrados en los caña-



mares, donde se matarán en fabulosa cantidad en cuanto se arranquen los cañamos.

Además de las monterías que preparan los Sres. Marqués de los Castillejos y Calderón, en Toledo y Sierra Morena, he oído hablar de dos más en Extremadura, de otra que dará el Conde de Patilla en Benavente, y de una fiesta venatoria en Viñuelas.

En la Granja, de donde han regresado ya muchos aficionados, se ha cazado bastante aunque no con gran fortuna. Después de hartarse de tirar al pichón, han realizado algunas expediciones, entre las que recuerdo una dirigida por el Barón del Castillo de Chirel, y otra por el Sr. Alba en su hermosa finca de la Mata del Pilon. A ésta asistieron, entre otros, los Sres. Conde de Valdelagrana, López Bayo, Guillén y Pedreño, los cuales mataron diez y seis liebres, seis perdices, varias codornices y algunos conejos; poco, en consideración a tan soberbias escopetas; mucho, si se atiende a la escasez de caza. La expedición fué agradabilísima y la mesa digna de los mejores *gourmets*. Regresaron el 21.

El viernes 22 estuvieron cazando en Riofrío los hijos de la infanta doña Cristina (D. Luis y D. Alfonso de Borbón), acompañados de su primo Sr. Duroskey y del coronel Sr. Neira. Mataron diez y nueve gamos, habiéndose respetado a los ciervos y corzos. La caza fué distribuida entre los cuerpos que guarnecen este Real Sitio.

La Sociedad de caza que tiene este año en arriendo las famosas charcas de Daimiel, abriga en su seno un feliz pensamiento, que sin disputa será el acontecimiento cinegético de la temporada.

Se trata de invitar a S. M. el Rey a una tirada de ánades, en la cual todo será singular y extraordinario. La cacería se verificará del 1.º al 15 de Noviembre, que es cuando las charcas están en todo su apogeo, y como es consiguiente, los días que designe S. M.

Se colocará a D. Alfonso en un puesto hábilmente preparado, y le ojearán las piezas, cada una en su correspondiente barquichuelo, las distinguidas personas que forman la Sociedad. Dos de éstas cargarán a S. M. las escopetas, y como es consiguiente, todos los oficios venatorios estarán a cargo de tan expertos é inteligentes cazadores.

A los que conozcan las famosas charcas manchegas ó de ellas tengan cabal noticia, no les extrañará ni tacharán de exageración les diga que el Rey D. Alfonso podrá disparar holgadamente mil tiros en una mañana si no le vence la natural fatiga por una tan ruda y penosa tarea.

Creo que el Rey, que tanto y tan bien caza y ha cazado, no ha tenido aún ocasión de gozar de una de estas extraordinarias cacerías de patos, en que se tira lo increíble, sin que haya cabeza que llegue a soportar tanto estampido, ni brazo que pueda resistir el incesante ejercicio de las escopetas.

Es condición impuesta entre los socios, que aquel día únicamente tire S. M., ó cuando más alguna persona de las que éste se digne invitar, que creo no pasarán de dos.

La expedición durará dos días. La Sociedad su propone aumentar con todo género de primores los naturales encantos de aquella diversion, que de seguro satisfará mucho la muy tenaz y extraordinaria afición a la caza que tiene nuestro Monarca.

Por encargo de la Sociedad de Caza de Daimiel, el inteligente aficionado D. Manuel Danvila ha encargado a Valencia un buen número de ánades reales (*colverts*) de la Albufera, con destino a las charcas y a fin de que no escasee tan hermoso ejemplar de palmípedas el día de la tirada régia.

El tiempo se presenta inmejorable: con las lluvias generales de estos últimos días ha desaparecido la sequedad y fortaleza del terreno, siempre perjudicial para la caza. La temperatura va en descenso, y la depresión que cubre la región mediterránea se disipa lentamente.

Tenemos, pues, un terreno relativamente blando y un tiempo relativamente fresco. Los perros podrán rastrear bien, cazarán con gusto tras larva y forzosa continencia, y no nos asediarán en el monte los insectos alados como en otros estios de bochornoso calor.

Se acabó ya el silencio majestuoso del campo; de hoy más el latir de los perros, el estampido de los tiros y el armonioso son de las trompas de caza repercutirán por los montes y cañadas confundidos con el bramido de las reses y canto ardiente de la perdiz.

Con celo humanitario hemos velado porque nada turbase los dulces placeres de la reproducción. Los animales se han reproducido. Pues cerremos contra padres é hijos con la inhumanidad del cazador. Al cabo y al fin la caza nos divierte, es afición varonil é elemento de riqueza, remozca la sangre, devuelve la salud perdida y mantiene hasta a los más viejos en constante primavera.

¡A cazar!... ¡Qué hermoso despertar para el hombre el día 1.º de Septiembre! ¡Cuán triste el de esos inocentes animales, que al dejar sus lechos para recibir el alba con cantos de amor y de alegría, se encontrarán perseguidos por animosos perros y tiroteados por insaciables cazadores.

J. Sra.

## CARRERAS DE CABALLOS EN CÁDIZ.

VERANO DE 1884.

DIAS 15 Y 17 DE AGOSTO.

El hipódromo que el *Jockey Club* gaditano construyó en Puntales, se ha visto por fin concurrido y animado. Tras largas crisis para la Sociedad de Carreras, después de *meetings* de verdadero abandono por parte de las damas, hemos tenido en los días 15 y 17 del mes que termina, una reunión, interesante por el número y calidad de los competidores, bulliciosa por la concurrencia selecta y distinguida, que ha dado realce a los ántes solitarios palcos del pintoresco stand.

Este año que en Cádiz ha reinado extraordinaria animación, que a más de los encantos de la popular é inolvidable velada de Nuestra Señora de los Angeles, que transforma el paseo de las Delicias en mágico vergel de luces y flores, de aromas y perfumes, de rostros lindos y seductores; hanse abierto los salones del consulado de Su Majestad Británica, de los Marqueses de la Garantía y el de los señores de Moraes, en que ha habido carreras de velocípedos, tiro de pichón y demás festejos, no podía faltar de ninguna manera la correcta diversion que, importada del Reino Unido, ha tomado carta de naturaleza entre nosotros.

¡Y cuánto bullicio y cuánto regocijo campea en las carreras de Cádiz! Llegad al turf a la hora del descanso, ved los palcos coronados con los encantos de las bellas, fijas en las provisiones que se ofrecen, en las botellas que se destapan, en los brindis que se murmuran, en las apuestas que se establecen, y no encontraréis más que un cuadro que tiene como tintas de más relieve, la mujer con sus hechizos, el champagne con su bullidora espuma, el jerez con su rico aroma, el jockey con su característica blusa, el *sportsman* con sus apuestas y su programa, y allá a lo lejos el mar con sus buques y sus olas, su azul trasparente, su inmensidad indescriptible.

Pero basta de recuerdos que trastornan y vengamos al sport, cual es nuestra misión.

El verdadero héroe de la jornada ha sido, sin disputa alguna, el Excmo. Sr. Duque de Fernán-Núñez que, con *Favorita* y *Georgina*, ha logrado triunfos inmarcesibles, merecidas recompensas.

*Georgina* hizo el segundo día una bonita carrera de saltos, montada como siempre a la perfección por su preceptor Jennings.

La cuadra Garvey ha estado desgraciada. *Imperial*, saliendo siempre de la pista, desesperando a su jockey y arruinando a los que en las apuestas le habían confiado sus duros ó sus libras. *Carcelero*, que el primer día estuvo olvidado de quien era y de lo que debía ser, en el segundo batió fácilmente a *Brenes*, *Ibero* y *Hamlet*.

*Brenes* ha rayado a gran altura; los colores azul y encarnado de *Mina-Albentós* se han destacado casi siempre en el pelotón formado por los jinetes, y el hijo de *Matador* y *Podencia* ha cosechado lauros en su hípica carrera.

*Picador*, el bravo *Picador*, ha hecho un verdadero tour de force, ha ganado el Gran Premio de la ciudad de Cádiz, se ha puesto a la cabeza de competidores tan temibles como *Georgina*, *Limon* y *Princesa*, y hasta inspiró bríos a su compañero *Ibero*, que ganó fácilmente la carrera de *Compensation*.

Las demás cuadras han trabajado con actividad y celo, y en el parte facultativo que a continuación publicamos, puede verse al por menor las peripecias y los detalles de cada carrera.

Este meeting que describimos tuvo un complemento, y complemento brillante y magnífico.

El último día, los Sres. de Moreno de Mora, tan conocidos y apreciados en esa corte, dieron una brillante *soirée* en su lujosa casa-palacio, a la que asistió toda la buena sociedad gaditana y cuantas distinguidas familias forasteras nos honran este verano con su presencia.

A pluma más galana, a estilo más florido corresponde el describir fiesta tan espléndida, que *sport* y sólo *sport* escribe en estas cuartillas vuestro afectísimo

WILLIAMS.

### Primer día.

PREMIO DE VENTA. — Pesetas 1.000. — Matrícula, 60 pesetas. — Distancia, 1.000 metros.

<i>Favorita</i> .	(P. 3.000) I. Nac. 2 años 48 ½ kgs.	D. Fernán-Núñez.	Jarvis.	1
<i>Bonquetiere</i> .	(P. 5.000) I. » 2 » 43 ½ »	J. R. de Fuentes.	Juanito.	2
<i>Lina</i> .	(P. 7.500) I. » 2 » 48 ½ »	J. P. Aladro.		

Ganada por tres cuerpos fácil. Apuestas mutuas, 15 reales por duro al ganador.

CRITERIUM. — Pesetas 1.000. — Matrícula, 60 pesetas. — Distancia, 1.500 metros.

<i>Brenes</i> .	H. A. A. 4 años 68 ½ kgs.	Mina-Albentós.	Jarvis.	1
<i>Ibero</i> .	H. A. A. 3 » 52 ½ »	R. E. Lucero.	Bulford.	2
<i>Hamlet</i> .	H. I. 3 » 67 »	A. B. de Alcalá.	Foremann.	3
<i>Imperial</i> .	H. A. A. 3 » 52 ½ »	G. Garvey.	Juanito.	

*Imperial* no arrancó, tomando *Brenes* la cabeza, sin poder alcanzarlo, y ganó fácil por varios cuerpos. Tiempo, un minuto cuarenta y tres segundos. Apuestas, 21 reales por duro.

PREMIO INTERNACIONAL. — Pesetas, 1.250. — Matrícula, 70 pesetas. — Distancia, 2.500 metros.

<i>Georgina</i> .	I.	Ext. 5 años 75 kgs.	Fernán-Núñez.	Jarvis.	1
<i>Picador</i> .	H. A. A.	» 6 » 63 »	R. E. Lucero.	Bulford.	2
<i>Princesa</i> .	I.	Nac. 4 » 63 »	G. Garvey.	Angel.	3
<i>Limon</i> .	I.	» 5 » 65 ½ »	J. P. Aladro.	Newman.	
<i>Britomart</i> .	I.	Ext. 4 » 65 ½ »	A. Ruiz Alcalá.	Foremann.	
<i>Hesmiel</i> .	A. A.	» 6 » 58 ½ »	L. Ramirez.	Sr. Larios.	
<i>Sfax</i> .	I.	Nac. 3 » 50 ½ »	Fernán-Núñez.		
<i>Muscadina</i> .	I.	» 4 » 58 ½ »	D. Taylor.		

Hicieron paso *Princesa* y *Limon*. En la segunda vuelta, en la pista opuesta al stand, *Limon* cede y *Georgina* y *Picador* se ponen delante sin ser alcanzados por *Princesa*.

Ganada por una cabeza; un cuerpo de segundo a tercero. Apuestas, 56 rs. por duro.

PREMIO LUCERO DE VENTA. — *Handicap*. — Pesetas 1.500, concedidas por S. M. el Rey. — Matrícula, 75 pesetas. — Distancia, 2.000 metros.

<i>Brenes</i> .	(P. 8.000) H. A. A. 4 años 75 kgs.	Mina-Albentós.	Jarvis.	1
<i>Carcelero</i> .	(P. 3.000) H. A. A. 6 » 65 »	G. Garvey.	Angel.	2
<i>Ibero</i> .	(P. 5.500) H. A. A. 3 » 51 »	R. E. Lucero.	Bulford.	3
<i>Hamlet</i> .	» A. A. 6 » »	R. Ramirez.	Sr. Larios.	

*Carcelero* y *Brenes*, juntos todo el tiempo, entrando éste delante por un cuello; tres cuerpos de segundo a tercero; mal cuarto. Apuestas, 33 rs. por duro.

### Segundo día.

PREMIO GUADALQUIVIR. — *Handicap*. — Pesetas 1.000, del Ministerio de Fomento. — Matrícula, 65 pesetas. — Distancia, 1.220 metros.

<i>Favorita</i> .	I. Nac. 2 años 60 kgs.	D. de Fernán-Núñez.	Jarvis.	1
<i>Muscadina</i> .	I. » 4 » 54 »	» de Taylor.	Newman.	2
<i>Holeystone</i> .	I. Ext. 3 » 55 »	J. R. de Fuentes.	Cotarello.	3
<i>Princesa</i> .	I. Nac. 3 » 62 »	G. Garvey.	Angel.	
<i>Lina</i> .	I. » 2 » »	J. P. Aladro.		
<i>Britomart</i> .	I. Ext. 4 » »	A. R. Alcalá.		

Ganada por dos cuerpos. Los otros, lejos. Tiempo, un minuto veintidos segundos. Apuestas, 22 reales por duro.

PREMIO MEDITERRÁNEO. — *Handicap*. — Pesetas 1.000, del Ministerio de Fomento. — Matrícula, 65 pesetas. — Distancia, 1.500 metros.

<i>Carcelero</i> .	H. A. A. 6 años 69 kgs.	G. Garvey.	Juanito.	1
<i>Brenes</i> .	H. A. A. 4 » 80 »	Mina-Albentós.	Jarvis.	2
<i>Hamlet</i> .	H. I. 3 » 40 »	A. B. de Alcalá.	Perico.	3
<i>Ibero</i> .	H. A. A. 3 » 50 »	R. E. Lucero.	Bulford.	
<i>Imperial</i> .	H. A. A. 3 » »	G. Garvey.	Angel.	

A la cuerda, delante, *Hamlet*, seguido de *Carcelero*, y detrás *Ibero*. En la recta, *Carcelero* se pone delante, ganando fácil por dos cuerpos. *Imperial* no arrancó. Tiempo, un minuto cuarenta segundos. Apuestas, 42 reales por duro.

PREMIO DE LA CIUDAD DE CÁDIZ. — *Handicap*. — Pesetas 2.150 al primero y 250 al segundo, y 100 al tercero, del Ayuntamiento. — Matrícula, 160 pesetas. — Distancia, 1.300 metros.

<i>Picador</i> .	H. A. A.	6 61 kgs.	R. E. Lucero.	Jarvis.	1
<i>Limon</i> .	I.	Nac. 5 61 »	J. P. Aladro.	Newman.	2
<i>Georgina</i> .	I.	Ext. 5 53 »	D. de Fernán-Núñez.	Jennings.	3
<i>Princesa</i> .	I.	Nac. 3 63 »	G. Garvey.	Foremann.	
<i>Carcelero</i> .	H. A. A.	6 58 ½ »	Idem.	Juanito.	
<i>Hesmiel</i> .	A. A.	6 50 »	R. Ramirez.	Cotarello.	
<i>Sfax</i> .	I.	Nac. 3 »	D. de Fernán-Núñez.		
<i>Britomart</i> .	I.	Ext. 4 »	A. B. Alcalá.		
<i>Muscadina</i> .	I.	Nac. 4 »	D. de Taylor.		
<i>Holeystone</i> .	I.	Ext. 3 »	J. R. Fuentes.		

Tomaron la cabeza *Picador* y *Limon*, que se conservaron delante hasta ganar el primero por un cuello; más de un cuerpo de segundo a tercero. Tiempo, un minuto siete segundos. Apuestas, 16 reales por duro.

SALTOS. — *Handicap*. — Pesetas 1.250. — Matrícula, 70 pesetas. — Distancia, 3.500 metros.

<i>Georgina</i> .	I.	Ext. 5 años 73 kgs.	D. de Fernán-Núñez.	Jennings.	1
<i>Brenes</i> .	H. A. A.	4 » 60 »	Mina-Albentós.	Jarvis.	2

*Georgina* como a dos cuerpos delante, habiendo recorrido en igual posición la distancia hasta ganar. En la recta, *Brenes* aligeró, pero no pudo llegar ántes, perdiendo por más de un cuerpo. *Brenes* tomó muy bien los saltos. Tiempo, tres minutos cincuenta y siete minutos. Apuestas, 4 reales por duro.

COMPENSACION. — *Handicap*. — Pesetas, 500. — Matrícula, 50 pesetas. — Distancia, 1.220 metros.

<i>Ibero</i> .	H. A. A. 3 años 60 kgs.	R. E. Lucero.	Bulford.	1
<i>Hamlet</i> .	H. I. 3 » 52 »	A. B. Alcalá.	Foremann.	2



Salen juntos. En la curva, *Hamlet* se pone delante, y en la segunda curva empieza á ceder, reuniéndose en la recta *Ibero*, que entra delante por un cuerpo fácil. Tiempo, un minuto cincuenta y siete segundos. Apuestas, 10 reales por duro.

#### MERCADO DE MADRID.

El precio de la carne ha fluctuado en la última quincena de 1,80 á 2 pesetas kilo. El pan de dos libras, de 0,42 á 60 céntimos de peseta. El carbon, á 0,22 kilogramo. El aceite, de 10 á 11 pesetas decalitro. El vino, de 7 á 8 decalitro. El trigo, á 31,47 el hectólitro. Y la cebada, á 18,52 el hectólitro.

#### CUADRADO DE PALABRAS.

Solucion del cuadrado del número anterior.

E c o s  
c i r o  
o r a l  
s o l o

Para dar la solución en el próximo número.

- 1.º Ingrediente que usan los carpinteros.
- 2.º Lo que más me gusta de las mujeres.
- 3.º Ciudad de Italia.
- 4.º Parte del mundo.

#### REGISTRO-MATRÍCULA DE CABALLOS.

El Reglamento para el Registro-matrícula de caballos de pura sangre se ha publicado en *EL CAMPO* de 16 de Junio, y los modelos concernientes al mismo, en el de 1.º de Agosto.

PROPIETARIO,

D. J. Luis Albareda.

Establecimiento Tipográfico de los Sucesores de Rivadeneyra,  
IMPRESORES DE LA REAL CASA.  
Paseo de San Vicente, 20.

## ANUNCIOS.



### Servicios de la Compañía Trasatlántica DE BARCELONA

#### VAPORES-CORREOS Á PUERTO-RICO Y HABANA

CON ESCALAS Y EXTENSION Á

LAS PALMAS, puertos de las ANTILLAS, VERACRUZ y PACIFICO

#### SALIDAS TRIMENSUALES DE

Barcelona, el 5; Málaga, el 7, y Cádiz, el 10 de cada mes, para Palmas, Puerto-Rico, Habana y Veracruz.

Santander, el 20, y Coruña, el 21, para Puerto-Rico y Habana.

Barcelona, el 25; Málaga, el 27, y Cádiz, el 30, para Puerto-Rico, con extension á Mayagüez y Ponce, y para Habana, con extension á Santiago, Gibara y Nuevititas, así como á La Guaira, Puerto Cabello, Sabanilla, Cartagena, Colon y puertos del Pacifico, hácia Norte y Sud del Istmo.

#### VIAJES DEL MES DE AGOSTO

El día 10, de Cádiz, el vapor **CIUDAD DE CÁDIZ**.

El día 20, de Santander, el vapor **VIZCAYA**.

El día 30, de Cádiz, el vapor **CIUDAD DE SANTANDER**.

### VAPORES-CORREOS Á MANILA

CON ESCALAS EN

PORT-SAID, ADEN y SINGAPOORE, y servicio á ILOILO y CEBÚ

#### SALIDAS MENSUALES DE

Liverpool, el 15; Coruña, el 17; Vigo, el 18; Cádiz, el 23; Cartagena, el 25; Valencia, el 26, y Barcelona, el 1.º fijamente de cada mes.

El vapor **SANTO DOMINGO** saldrá de Barcelona el 1.º de Setiembre.

### SERVICIO COMERCIAL Á FILIPINAS

#### SALIDAS MENSUALES DE

Liverpool, el último día del mes; Santander, el 3; Cádiz, el 8, y Barcelona, el 15 de cada mes,

CON ESCALAS EN

PORT-SAID, ADEN y SINGAPOORE, y trasbordo para ILOILO y CEBÚ

El vapor **ISLA DE PANAY** saldrá de Barcelona el día 15 de Agosto.

Todos estos vapores admiten carga con las condiciones más favorables, y pasajeros, á quienes la Compañía da alojamiento muy cómodo y trato muy esmerado, como ha acreditado en su dilatado servicio. Rebaja á familias. Precios convencionales por camarotes de lujo. Rebaja por pasajes de ida y vuelta. Hay pasajes para Manila á precios especiales para emigrantes de clase artesana ó jornalera, con facultad de regresar gratis dentro de un año si no encuentran trabajo. La Empresa puede asegurar las mercancías en sus buques.

Para más informes en **Barcelona**: La Compañía Trasatlántica, y Sres. Ripol y Compañía, plaza de Palacio.—**Cádiz**: Delegación de la Compañía Trasatlántica.—**Madrid**: D. Julian Moreno, Alcalá.—**Liverpool**: Sres. Larrinaga y C.—**Santander**: Angel B. Perez y C.—**Coruña**: D. E. da Guarda.—**Vigo**: D. R. Carreras Irigorri.—**Cartagena**: Bosch hermanos.—**Valencia**: Dart y C.—**Manila**: Sr. Administrador general de la Compañía General de Tabacos.

## CORTIJO.

SASTRE.

ESPECIALIDAD EN TRAJES DE CAZA Y CAMPO.

VARIADO Y ESPECIAL SURTIDO EN

Panas, Driles, Gamuza y Becerro anteaño

PARA LA ROPA CITADA.

Se hacen trajes á precios económicos para guardas de campo.

GRAN SURTIDO EN LEGUIS Y POLAINAS DE DRIL Y LONA IMPERMEABLE.

25, Atocha, 25, principal.

MADRID.



**OPRESIONES ASMA NEURALGIAS**

TOSES, CATARRROS, CONSTIPADOS

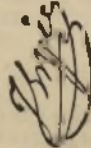
Por los C. GARILLOS ESPIC

Aspirando el humo, penetra en el pecho, calma el sistema nervioso, facilita la expectoracion y favorece las funciones de los organos respiratorios.

(Escribir esta firma: J. ESPIC.)

Venta por mayor J. ESPIC, 128, rue St-Lazare, Paris.

Y en principales Farmacias de ESPAÑA: 2 fr. la caja.



### Gran Panorama Nacional.

(PASEO DE LA CASTELLANA.)

### BATALLA DE TETUAN,

por Castellani.

ABIERTO TODOS LOS DIAS, DESDE LA SALIDA Á LA PUESTA DEL SOL.

ENTRADA: UNA PESETA.

DIGESTIONES ARTIFICIALES

## VINO

BI-DIGESTIVO DE

## CHASSAING

PREPARADO CON

PEPSINA Y DIASTASIS

Agentes naturales é indispensables de la DIGESTION

**20 años de éxito**

contra las DIGESTIONES DIFICILES ó INCOMPLETAS

NAUSEAS DEL ESTOMAGO, DISPEPSIAS, GASTRALGIAS, PÉRDIDA DEL APETITO, DE LAS FUERZAS, ENFLAJECIMIENTO, CONSUMCION, CONVALENCIAS LENTAS, VÓMITOS...

PARIS, 6, Avenue Victoria, 6.

En provincia, en las principales boticas.

MADRID

3, Meson de Paños, 3

## HERMANO

## PÉREZ

## Y

## MAESTROS

## RÚSTICOS

MADRID

Meson de Paños, 3

Núm. 6.

Constructores de Jardines y Maestros de varias clases para adornos de salón y jardín

Examinados en las Exposiciones de Horticultura y Artes y Flores, con medalla de plata y diploma de progreso

Núm. 1.

**SE VENDEN MADERAS Y CLICHÉS**  
DE LOS GRABADOS PUBLICADOS EN "*EL CAMPO*."

Darán razon en la Administración del periódico,

Calle de VILLANUEVA, núm. 6.