



AÑO XI.

Madrid, 1.º de Enero de 1886.

NÚM. 3.

DIRECTOR:

EL CONDE 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 »

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Calle de Villanueva, 6, bajo dra.

á donde se dirigen los pedidos de suscripciones.

SUMARIO.

El Durham, del *Journal des Haras*. — Cultivo de la vid en China, del *Journal d'Agriculture pratique*. — Del empleo de los abonos líquidos, por F. — El domador de caballos, por Sport. — Cultivo en grande de frutas, por A. — Las orquídeas, por F. — Comercio de los productos de la lechería en todos los países, del *Journal d'Agriculture pratique*. — Costumbres de la aristocracia inglesa, por F. — Aril ó jilgueta, de El Espejo. — Proyecto de premios á la Agricultura. — Ecos de Madrid, por Kasabal. — Noticias generales. — Notas de casa, por J. Str. — Carreras de caballos en Lisboa. — Anuncios.

EL DURHAM.

Desde la aparición de esta raza bovina, y sobre todo desde su introducción en las vaquerías nacionales y granjas-escuelas, se ha hablado mucho sobre el Durham y se ha hecho su historia, descripción, etc. Ha habido á la vez numerosos propagandistas y algunos tímidos detractores. La Administración, con ayuda de la agricultura, ha intentado hacer de él, en la raza bovina, una especie de panacea que deberá repartirse abundantemente en todas las razas, para aumentar su valor y cualidades.

El objeto que nos proponemos en este estudio es buscar lo que hay de fundado ó exagerado en todo esto.

Si recurrimos á las fuentes oficiales, vemos que se hace remontar el origen de esta raza á *Old Studley Bull*, toro que poseía en 1770 un cultivador de Chilton, llamado Sharter. Este animal fué el abuelo de *Dalton-Duke*, que fué comprado por Mr. Maynard al precio enorme de 1.475 pesetas, é hizo la monta á razón de 11 chelines (14 pesetas) por vaca. Algunos años después, otro cultivador del mismo condado, llamado Snouden, recibió de su propietario, al tomar posesión de una explotación vecina de Darlington, seis vacas y un toro (*Studley*), descendiente en tercera generación de *Old Studley Bull*. De este *Studley* y de una vaca Durham nació en 1777 el famoso *Hubback*, que se considera como una de las principales fuentes de la raza Durham mejorada. Este ternero fué pagado por Mr. Waistel en 204 pesetas, según la opinión de Robert Colling, que obtuvo del pri-

mero la mitad de la propiedad del precioso ternero, cuya compra había aconsejado. Este Robert Colling, discípulo de Backenell, pasaba con su hermano Carlos, en 1770, por haber contribuido mucho á las mejoras sucesivas de esta raza, mejoras debidas en la mayor parte á las uniones *in and in*.

Veinte años después, en Febrero de 1881, el mismo Carlos Colling vendió un buey de esta familia (*Durham Ox*), de cinco años y pesando 1.370 kilogramos, á Mr. Bulwer en 3.500 pesetas. Este animal, después de haber sido paseado por las ferias como animal fenómeno y expuesto á la curiosidad pública, lo mataron seis años más tarde, pesando aún 1.051 kilogramos. En 1808 salió del mismo establo otro animal, que lo compró Sir Rowland Wims en 3.750 pesetas.

En el año 1810, una reunión de 50 ganaderos ofreció á Colling una magnífica pieza de plata como testimonio del entusiasmo que habían provocado en ellos las mejoras sucesivas producidas por él en esta notable raza.

En fin, en este mismo año, 1810, Carlos Colling, después de haber adquirido una gran fortuna durante cuarenta años de asiduos trabajos, puso en venta su vaquería, que contaba: 17 vacas, 11 toros, 7 terneros y 12 terneras.

Las 17 vacas alcanzaron la cifra de 70.061 pesetas; sólo una de ellas, *Lily*, de tres años, se vendió en 10.762 pesetas.

Los 11 toros produjeron 59.036 pesetas. *Cornet*, el más caro, de seis años, se vendió en 26.250 pesetas: el precio menos elevado, 1.312 pesetas, fué el de *Harold*, de un año.

El total de la venta fué de 117.895 pesetas, lo que hace el término medio de los 47 animales 4.121 pesetas por cabeza.

Durante su larga carrera, Carlos Colling hizo tentativas de cruce, á las que renunció pronto, después de haber probado la insuficiencia de los resultados obtenidos por este procedimiento, y volvió á las uniones *in and in*.

Un hecho importante de notar es que la mejora de esta raza remontaba, según los agrónomos

ingleses de aquella época, á más de cuatrocientos años.

Sólo en 1837 fué cuando aparecieron en Francia los primeros representantes de la raza Durham. Por orden del Ministro de Agricultura se trajo un toro y siete vacas Durham, que fueron llevadas á Alfort á fin de intentar su aclimatación, considerada hasta allí como dudosa.

Sólo á esta época (1837), en que remontan los primeros ensayos del Durham en Francia, y sólo algunos años después, algunos más atrevidos arriesgaron las primeras tentativas de cruce de esta raza con las del país. Al principio, la intervención del Durham fué muy limitada, y en relación á las costumbres de los agricultores, era preciso una verdadera audacia para intentar la experiencia. Esta es la causa por que durante mucho tiempo fueron pocos los ganaderos que se entregaron á su cría, y en realidad, sólo desde hace veinte años es cuando se extendió su uso, y la infusión de la especie se propagó de una manera más ó menos creciente. Sólo desde algunos años que la preocupación se apoderó de estos animales y de notables auxilios distribuidos por la Administración, los reproductores de esta raza fueron buscados de más en más, y que su influencia se generalizó sensiblemente. Hasta entonces el Durham no era casi sino un animal de lujo, cuyo monopolio era sólo de los ricos propietarios.

Actualmente, bien pocos agrónomos se dedican aún á la cría del Durham puro, y estos pocos aficionados son la mayor parte grandes propietarios. La mayoría no ha utilizado hasta ahora los reproductores de esta raza sino como cruce, á fin de aumentar la aptitud á la producción de la carne y de acelerar sobre todo su precocidad de engordar.

El desarrollo rápido de los animales es ciertamente de gran importancia, y promete aumentar tanto más cuanto es más prematuro, los beneficios que dan los animales de matadero. La producción de la carne, en presencia del aumento cada vez más creciente de las necesidades del consumo, es incontestablemente una cuestión actual de gran interés; pero ¿es éste el objetivo único que se debe

tener, y la especie bovina no tiene para nosotros otra utilidad? Si la agricultura debe proveer de carne á la población creciente y cada día más flotante de los grandes centros, también debe suministrarles leche, legumbres, grano, etc. Ahora bien; para producir con abundancia y de una manera continua todos los alimentos indispensables, la tierra reclama estiércol. Sabemos muy bien que los animales de cebo son los que dan más y de mejor calidad; pero es preciso criar constantemente para mantener el equilibrio; es preciso que constantemente cada granja esté provista de la mayor cantidad de animales que pueda contener; sin lo cual, el equilibrio de que hablamos más arriba, se rompe. No se pueden cebar tantos animales como puede sostener una granja, puesto que en el cebo cada cabeza absorbe más de lo que le haría falta, aun en estado activo de reproducción. Por otra parte, sólo durante la mitad del año nuestro clima permite cebar los animales con verde, y al Durham nos parece no le conviene este régimen; exige una alimentación más sustanciosa y mejor escogida. Todos los animales Durham, puros ó cruzados, que se exhiben en los concursos, nos parece deben dar pocos beneficios á sus dueños, á pesar de su precocidad y su desarrollo tan prematuro como monstruoso.

Es cierto que al infundir la sangre Durham en una gran parte de nuestras razas, se han aumentado sensible é inmediatamente sus aptitudes para el cebo, y éste es ya un resultado innegable; pero estas mismas razas, hechas así mucho más precoces, ¿han adquirido por este solo hecho el *summum* de su valor real? Estamos lejos de creerlo. Si se quiere investigar bien las cualidades esenciales necesarias á la aptitud para el cebo y éste filosóficamente, se notará que para contener esta predisposición es preciso que la linfa y el tejido adiposo dominen en los animales así dotados.

Desde el momento en que estos dos caracteres imperan en la economía animal, no puede ser sino con detrimento de la energía, de la vitalidad y de la fuerza generadora. Y mientras más se aumentan semejantes tendencias nativas, sea por la simple selección, sea por las cruas, más se disminuye en los animales así provistos el poder prolífico y la riqueza vital. Tales animales no viven si no se dejan vivir, no son aún capaces de buscar su alimento, es preciso que se lo lleven, y á veces que se usen de subterfugios y de mezclas más ó menos sabias, para obligarlos á absorberlas. Este estado general linfático llega á ser tal, que á menudo nos hemos preguntado si la asimilación de los alimentos tragados no era más lenta, y notoriamente más incompleta.

De donde nos parece resultar, sin duda alguna, que tales animales, á partir del momento mismo de su nacimiento, no viven sino en un estado enfermizo; que no son aptos para vivir de una existencia natural; que toda rusticidad les está prohibida; y para resumir en dos palabras: que tendrían que decir ellos mismos *per artem vidi lucem*.

En tales condiciones estamos obligados á declarar igualmente la inferioridad nutritiva de la carne de tal procedencia, comparada con la que producen natural, aunque más tardíamente, nuestras buenas y viejas razas, y á considerar el empleo de tal carne en la alimentación habitual, como menos sana, menos fortificante y menos reconstituyente que la carne natural.

En cuanto á su origen verdadero, creemos que la raza Durham lo tiene de otra fuente que la que se le concede, y que remonta á una época mucho más antigua.

Si se toma el trabajo de recordar la historia de nuestro país y llegar solamente al principio del siglo XI, se verá que Guillermo el Conquistador, á la cabeza de sus normandos, invadió el territo-

rio de Inglaterra, haciendo retroceder sus habitantes hacia el Norte. Después de su conquista, para demostrar su gratitud á los vasallos que le habían ayudado en su empresa, los gratificó con tierras, ducados, condados, etc. Estos últimos, á ejemplo de los cruzados, llevaron con ellos los animales cuyas notables cualidades ya conocían, y la superioridad resultante puede ser más del suelo que los había producido, que de cuidados particulares. Sólo que al contrario de los cruzados, que al espirar cada expedición volvían á sus hogares, ellos se fijaron definitivamente en el territorio conquistado, de que su soberano les había hecho don, de tal manera que á la hora actual son aún los descendientes de aquellos mismos normandos los que ocupan en gran parte el suelo inglés. Ahora bien; esos conquistadores que partieron de las costas normandas, transportaron evidentemente con ellos los animales del rico valle del Auge, á los que estaban acostumbrados, cuya producción conocían, y con cuya rusticidad sabían podían contar. De ahí al Durham actual, cuya cuna es precisamente uno de esos condados dados por Guillermo, no hay tanta distancia como podría creerse á primera vista. Y sin hacer constar que para hacerlo lo que hoy es ha sido preciso ponerlo en condiciones particulares, someterlo á un régimen alimenticio escogido *ad hoc*; se ha necesitado que una ciencia profunda, un método bien determinado precediese á las selecciones llamadas á llevarlo á un tipo perfectamente definido; no es menos cierto, que tal como hoy se nos presenta, le quedan aún bastantes caracteres particulares y distintivos de la raza anglerona, para que la consideremos como la fuente primera del Durham.

No sería menos injusto rehusar de reconocer la habilidad grande y la experiencia profunda en materia fisiológica que han debido desplegar los ingleses, descendientes de los normandos, para obtener la transformación que nos presenta esta raza en su estado actual, sin hablar de la perseverancia con que han obrado. Pero no está por esto para nosotros fuera de duda que el Durham no constituye una raza creada al otro lado del Estrecho, sino sólo una transformación sabia, una mejora juiciosa, si se quiere, de la que el país de Auge es cuna.

Si á alguno le costase trabajo ser de nuestra opinión, le aconsejamos poner cerca uno del otro, dos representantes de los más escogidos de cada una de las dos razas señaladas, compararlos y examinarlos minuciosamente, y pronto se verá de una manera concluyente que los caracteres distintivos exteriores, propios de la raza anglerona, son los mismos que, exagerados, caracterizan la raza Durham.

Creemos, pues, que tal como hoy es, el Durham puede prestar servicios á la agricultura, que puede en ciertos casos constituir un real elemento mejorador, pero con la condición expresa de no usarlo sino con gran discernimiento y no hacerlo intervenir sino en proporciones reducidas.

Creemos que obrando de otra manera se hará más mal que bien, y que un porvenir próximo nos reserva sobre ello crueles decepciones. Deseamos que se detengan á tiempo en la pendiente fatal donde la preocupación hace deslizarnos á menudo, y que su empleo no se generalice, como la moda actual empuja á ello, hasta el punto de ocasionar un amargo despertar á aquéllos que hagan de él un uso irreflexivo. Tememos que pronto se note se ha ido demasiado lejos y que las consecuencias sean desagradables: impotencia prolífica, producción lechera insuficiente, débiles cualidades nutritivas de la carne, etc., que hemos señalado, no sobrepujan en mucho á las ventajas reales debidas á sus repetidas infusiones de sangre.

Al terminar, no podemos menos de expresar el

sincero deseo de que el porvenir pruebe que nuestros temores son, si no fundados, al menos exagerados; pero encargamos á todos los agricultores, en su propio interés, ó al menos los que son partidarios declarados del Durham, no entrar por ese camino sino con la mayor circunspección.

(Journal des Haras.)

## CULTIVO DE LA VID EN CHINA.

La vid se da bien en China, pero desde hace siglos han cesado de hacer vino de uvas.

Los chinos tuvieron la primera noción del vino de uva unos ciento veinticinco años antes de Jesucristo, bajo el reinado de Von-Ti, de la dinastía Han, á consecuencia del viaje de Tohan-Kiang á los países occidentales. Antes de esta época no había uvas en China, sino en el Loung-Si, es decir, en la parte occidental de la provincia de Chen-Si, que forma hoy la de Kan-Son.

Después cultivaron la viña y fabricaron vino de uva: sus procedimientos recuerdan los de los griegos y romanos. En el Chan-Si, principalmente en los alrededores de la capital, se recolectaba el mejor vino. El de Tai-You era ya célebre en tiempo de Tang (del séptimo al noveno siglo después de Jesucristo). En efecto, según la descripción geográfica del Imperio, bajo aquella dinastía el vino se enviaba como tributo á la corte de los Emperadores.

Bajo la dinastía mongola, cuya capital en el principio fué Tai-You, en pleno país de viñedos, se extendió mucho el uso del vino de uva: se le prefería al de granos, porque tiene un gusto más agradable y la propiedad de conservarse más tiempo en grandes cubas, que enterraban. Bajo esta misma dinastía, en 1296, dicen los Anales chinos, un grande de la corte hizo á sus expensas cerrar con muros los viñedos de los departamentos de Tai-Yu y de Pin-Yang-You en las provincias de Chan-Si.

Veintidós años antes, Marco Polo admiraba los viñedos de las cercanías de Tai-Yu, y decía había muchas viñas muy hermosas que producían vino en abundancia.

El fundador de la dinastía Ming-Hong-Von proscribió el cultivo de la viña: en 1373 se ofreció por última vez el vino de Tai-Yu en la corte imperial, y prohibió se le presentase en adelante. Al mismo tiempo ordenó arrancar las viñas, porque decía extraviaban de la agricultura y le quitaban las tierras. La provincia de Chan-Si cesó de fabricar vino, pero no de cultivar la viña.

Cuatro siglos después, el P. de Holde escribía en su descripción de la China: «las viñas de esta provincia producen buenas uvas, de las que podrían los chinos hacer buen vino, si quisieran; pero se contentan con secarlas y venderlas en el Imperio.»

Las viñas chinas introducidas en Francia, gracias á los misioneros, no son originarias de la provincia de Chan-Si, sino de la vecina de Chen-Si. Dos de estas especies, la *Vitis Pagnucci* y la *Vitis Romaneti*, crecen casi en la frontera de Kan-Son, donde existía la viña desde los tiempos más remotos, aun antes que los chinos hubiesen aprendido á hacer el vino de uva.

Estas diferentes especies ó variedades de viña, son cinco: cuatro silvestres, una cultivada. Las silvestres son: la *Spinovitis Davidi*, de uva blanca y negra; la *Vitis Romaneti* y la *Vitis Pagnucci*; la cultivada se llama *Vitis Chiaisi*.

Las viñas silvestres hablan sido descubiertas en Diciembre de 1872 y Marzo de 1873 por Mr. David, misionero lazarista, uno de los naturalistas de nuestra época que ha enriquecido el Museo con

más hermosas colecciones. Según las indicaciones contenidas en su obra *El Imperio chino*, «escribió en 1880 á Mr. Chiaï, obispo misionero, para pedirle semillas de estas viñas, y su coadjutor, Mr. Pagnucci, tuvo la atención de ocuparse de ello, y desde 1881, todos los años recibo semillas de viñas chinas.

La *Spinovitis Davidi* tiene dos variedades: una de uva blanca y otra negra, y crecen en la vertiente septentrional de la cadena de Tsung-Yeng, á una altura de 1.100 á 1.200 metros, en los alrededores del pueblo de Yukiapo, en el valle de Lao-Yu, y la pendiente de rocas que cubre con sus enredaderas está expuesta al Mediodía.

En aquel valle dominan por todos lados las rocas silíceas, esquilas diversas y pizarras. También se encuentran grandes pedazos de hermoso granito con feldespato y un poco de calizo mezclado de sílice. En las regiones superiores es donde el calizo debe existir, porque en el valle no se encuentran sino algunos pedazos que han rodado en los torrentes.

En suma, el suelo de Lao-Yu es un terreno primitivo, análogo al de Bretaña. En esta región comienza á aparecer la nieve á fin de Noviembre. La *Spinovitis Davidi* es una vid ligeramente espinosa, de donde toma el nombre; pero en las muestras llegadas á Francia no se ha descubierto aún ninguna espina. Sin embargo, Mr. David en su viaje ha visto perfectamente las espigas en esta vid, y los paquetes de semillas recibidos de China traían la mención de *Semina vitis spinosa*. Es probable que no se presenten las espigas en esta vid sino cuando es adulta.

La forma de las hojas es muy variable; á veces en un mismo ejemplar y sobre la misma rama se encuentran hojas de dos, tres y cuatro lóbulos. Generalmente estas hojas tienen la forma de las del avellano. La parte de abajo de las hojas es blanquecina.

La corteza se cubre de un vello también blanquecino como los hilos de una telaraña. Esta viña brota con vigor; en 1881, la primera vez que la sembré, tuve un ejemplar que desde el 15 de Mayo, época de la germinación, hasta fin de otoño, tuvo un retoño de 1,75 metro. Las raíces son también vigorosas cerca de la superficie de la tierra y se ramifican mucho. Los ejemplares nacidos en Europa no tienen aún bastante edad para haber producido fruto.

En las montañas de Lao-Yu florece á mediados de Mayo; la uva madura de fin de Octubre á principios de Noviembre; á fin de Octubre se hace la recolección; para hacerla en las mejores condiciones sería preciso esperar á los primeros días de Noviembre; pero no siempre es posible esperar, á causa de la nieve y las heladas.

Las uvas son del tamaño de las de Europa: los racimos son ordinariamente de uvas separadas; pero también los hay juntos como los de las viñas cultivadas en Europa. El tamaño de los racimos es muy variable; sin embargo, es raro que los mayores tengan más de 10 centímetros de largo.

Como estas vides son en China silvestres, es seguro que el cultivo europeo las mejorará, ya como precocidad, ya como tamaño del fruto.

Hoy los chinos no hacen vino de uva; pero los misioneros franceses de Chen-Si han tratado de utilizar las uvas de las viñas silvestres del valle de Lao-Yu y han enseñado á los cristianos de aquella región á hacer el vino de uva, empleando sobre todo el *Spinovitis* de fruto negro.

Cuando está completamente madura, esta uva es negra como el fruto del espino: el mosto es de color más bien negro que rojo. Durante todo el invierno conserva ordinariamente su color y su gusto de mosto, á pesar de que ha depositado una parte de las materias glutinosa y la zurrapa que

contiene después de prensado. En la primavera siguiente empieza la fermentación, que dura bastante tiempo y se hace de una manera casi imperceptible. Si durante la fermentación se pone el vino en botellas y se tapa rápidamente con un tapón de corcho, se obtiene un vino espumoso como el champagne y obscuro como el burdeos, de un gusto aromático que recuerda la frambuesa. Este vino es dulce y ácido á la vez y poco débil de alcohol.

Mr. Pagnucci ha continuado haciendo ensayos de vinificación con la uva del *Spinovitis Davidi*, y en 1883 hizo sobre 300 litros de vino. Mi ensayo ha tenido buen éxito, me escribía, á pesar de las malas condiciones con que lo había intentado; así es que por efecto de las grandes lluvias de otoño, la uva no había llegado á madurar completamente; después, durante el invierno se heló el vino, porque en el momento de transportarlo hizo un frío de 14°. Sin embargo, encontraron bueno el vino, y los calores del verano le han quitado la aspereza que debía á la imperfecta maduración de la uva.

Lo que tiene este vino de particular es que en cualquier época, aun después de un año de haber fermentado, si se le embotella y se le pone un tapón de corcho, en pocos días se pone picante y espumoso como el champagne.

Los chinos, de quienes hay que fiarse para la fabricación de este vino, no son expertos en el arte de vinificación. Pero si en el país donde se es hábil en este arte, se lograra produjeran estas vides, se podría obtener un vino de excelente calidad.

La *Vitis Romaneti* y la *Vitis Pagnucci* son, como la *Spinovitis Davidi*, originarias de un terreno exclusivamente granítico, habitual en la vertiente meridional del Tomg-Lung, en una selva donde domina la encina, pero donde también hay castaños silvestres, pinos, cerezos, olmos, abedul y diversos sauces. En esta selva, cerca de un pueblo llamado Ho-Chen-Miao, descubrió Mr. David estas dos especies de vid. La altura de aquel punto es de 1.300 á 1.400 metros: la nieve no estaba aún completamente derretida el 8 de Marzo.

Estas dos vides crecen juntas en las mismas malezas; pero el fruto del *Vitis Romaneti* es dulce y madura en Septiembre, mientras que el del *Vitis Pagnucci* es ácido y madura en Octubre.

El primer envío de semillas en 1881, que fué distribuido con el nombre de *Vitis Romaneti*, contenía regularmente muchas semillas del *Vitis Pagnucci*, porque la recolección se había hecho muy tarde. Las recibidas en 1882 eran del *Vitis Romaneti* puras. Ésta tiene hojas muy anchas y con barbas; el tallo es parecido al de la frambuesa; pero estas barbas no son picantes; es muy temprano y de más vigor que el *Spinovitis Davidi*. En 1883, un pie sembrado el año anterior dió una vara de varias ramas, una de las cuales medía cuatro metros, y otras, dos y tres metros.

En fin de Mayo de 1884, á pesar de la débil temperatura de la primavera, el mismo pie, de dos años, había dado retoños de 1,50 metro, y al fin del otoño una de éstas tenía 7,65 metros de largo.

Los caracteres de la *Vitis Pagnucci* no han sido aún bien determinados; los ejemplares un poco fuertes de esta especie faltan por el momento: sólo se sabe, como hemos dicho, que el fruto es ácido y madura en Octubre.

Es de esperar que el cultivo europeo mejorará esta especie y se obtendrán variedades que sólo conservarán las cualidades útiles. En cuanto á la uva del *Vitis Romaneti*, aunque silvestre, es vinífera. Un misionero de Chen-Si ha hecho vino con ella, y ha salido excelente.

Ciertas muestras recibidas de Chen-Si, del *Vitis Chiaïsi*, hacen suponer que es una variedad del

*Vitis heterophylla*. Es una vid cultivada y produce racimos de tamaño extraordinario. Cada racimo se compone de distintas ramas que forman como un racimo separado, y el conjunto tiene el aspecto de una pirámide vuelta. Las uvas son largas como una serva y casi del tamaño de esta fruta; y cuando están maduras tienen un color rojo pálido, ó más bien violeta. Muy dura y carnuda esta uva, es de un gusto exquisito y puede figurar dignamente en la mesa del más delicado gastrónomo.

Esta vid crece en todas partes, pero prefiere los sitios húmedos: las semillas que he recibido provienen del jardín de la misión en Si-NGAU-FOU, situada á una altura de 500 metros. Se puede esperar que esta vid se dará en localidades menos cálidas. Su vegetación es extraordinaria: el tronco alcanza dimensiones de un árbol de mediano tamaño. Esta vid se propaga por estacas. Mr. Pagnucci no sabe si los ejemplares procedentes de semillas tendrán las mismas propiedades. Es probable que las variedades obtenidas de semillas podrán diferir del tipo chino por la calidad del fruto, pero que conservarán su vigor de vegetación.

La China produce otra especie de vid. Esta especie, conocida en Europa hace tiempo, es el *Vitis Amurensis*. El terreno donde se cria es, como lo indica su nombre, cerca del río Amor, pero también se encuentra en las montañas de los alrededores de Pekín.

Terminamos estas noticias con algunos detalles sobre el cultivo hortícola de la vid en la provincia de Tché-Ly. En esta provincia la uva, de excelente calidad, escasea mucho. Sólo los jardineros plantan uno ó dos pies cerca de los pozos ó cisternas, más para protegerse contra los ardores del sol que para sacar producto. Según un cálculo aproximado, pero serio, las once subprefecturas que dependen de Ho-Kien-Fou, y que cuentan tres millones de habitantes, reputadas como el país de la excelente uva, no pueden producir los años buenos ni 80.000 libras.

Tales son los datos que he podido recoger sobre las viñas de China.

Debo añadir que se han distribuido semillas de estas diversas especies, no sólo en Francia, sino en España, Portugal, Italia y Austria.

Puedan estos ensayos de aclimatación ser de alguna utilidad á la viticultura europea, tan castigada por la filoxera.

(Journal d'Agriculture pratique.)

#### DEL EMPLEO DE LOS ABONOS LÍQUIDOS.

Los abonos líquidos tienen su lado bueno y malo: así que, según como se les emplea más ó menos á propósito, los resultados son diferentes, y diferentes las opiniones sobre su utilidad.

Todos los abonos líquidos no tienen el mismo valor; las orinas del ganado solas son menos eficaces que las aguas de estiércol, que contienen en disolución cantidad de principios fertilizantes. Estas aguas de estiércol, utilizadas solas, no valen más que aquellas en que se han echado materias fecales, y en fin; las más fuertes no producen tanto efecto como las que se les ha añadido agua.

No basta sólo con tener en cuenta la composición de los abonos líquidos; es preciso también consultar el clima del país y la naturaleza de las tierras destinadas á recibir los abonos. Así es que en los climas secos y ardientes del Mediodía no hay que contar con los buenos efectos que se pueden obtener en los climas brumosos ó húmedos: en los países cálidos, el sol absorbe las aguas demasiado rápidamente y al instante deja en seco las sales de los abonos. Pero más al Norte, estas

sales quedan más tiempo en estado de disolución, y tienen todo el necesario para bajar hasta las raíces de las plantas que deben absorberlas. Así se recomienda siempre no distribuir los abonos líquidos sino en un tiempo cubierto ó lluvioso.

En cuanto á la naturaleza de los terrenos, conviene hacer notar que la acción de los abonos líquidos es potente en los suelos ligeros, mientras que es casi nula en los gredosos y las tierras fuertes, á menos que el drenaje esté hecho muy bien. Las tierras ligeras, por consiguiente secas, están, al contrario, siempre ávidas de agua, la absorben rápidamente, y las raíces se apoderan al paso, de los principios fertilizantes. En las tierras húmedas se pierde el tiempo, el trabajo y el abono y no se logra sino formar especies de charcas cerca de las raíces y que se pudran.

También, y por las mismas razones, se reserva el abono de las vacas á las tierras ligeras, porque contienen demasiada agua y es frío, mientras se encuentran bien en los suelos compactos el estiércol de caballo ó de carnero, que contiene poca agua y que se llama con razón estiércol caliente.

Otra observación: los abonos líquidos no convienen naturalmente á todas las plantas. Si se usan sin medida para cereales, por ejemplo, se obtienen muchas hojas, tallos altos, pero débiles y que se echan. Si se emplean para forrajes destinados á proporcionar una primera corta temprano, ó varias en el año, darán un buen resultado.

En resumen, deben reservarse esta clase de abonos para los climas húmedos, para los terrenos débiles y los cereales que no se echan; y en los climas cálidos repartirlos con agua abundante y no en los grandes calores. Se podrá encontrar extraordinario que hablemos de riegos de orina en tiempos de lluvia ó solamente cuando la lluvia amenaza; pero hemos dicho las razones; y las personas que saben emplearlos obtienen buenos resultados, mientras que si los quitan su corteza no sacan buen partido, porque lo aplican fuera de tiempo.

Cuando todos los agricultores hayan aprendido á razonar sus operaciones, y sobre todo á razonar justo, se verán multiplicar los fosos para orines, mientras no es raro encontrar aun hoy en los pueblos las aguas de estiércol corriendo hacia las zanjas del camino: entonces se verá circular por todas partes toneles para orín que permitirán los riegos expeditivos.

Los que no quieran gastar mucho se contentarán con una pipa montada sobre una carreta; una manga suspendida detrás recibe el líquido y lo reparte más ó menos igualmente sobre las tierras. Á los otros aconsejaremos los toneles de hierro con bomba, y que se encuentran en casa de todos los constructores de máquinas agrícolas.

F.

## EL DOMADOR DE CABALLOS.

Muchas personas creen que la raza de caballos de carrera, sola admitida á tomar parte en la lucha de los hipódromos, ha existido siempre. Es un error: esta raza es de formación reciente, tiene apenas siglo y medio de existencia, como lo prueba la historia siguiente, que bajo forma de leyenda, no contiene sin embargo sino noticias y detalles auténticos, sacados de las crónicas deportivas inglesas, escritas á fin del siglo último.

I.

En 1760 fué llevado á Inglaterra el famoso caballo árabe *Godolphin*, que alió su sangre de príncipe del desierto á la de una yegua anglo-sajona. *Godolphin* el árabe y *Bartlett Childers* la inglesa

son los antecesores de todos los héroes que han pasado por el *turf* inglés y francés, y que han ilustrado los grandes premios de Epsom, de París, Newmarket y Chantilly.

Los dos caballos pertenecían al *haras* del duque de Cumberland, y la cría de sus descendientes, que formaron una raza nueva, fué durante mucho tiempo un privilegio de la noble familia.

En 1765, el duque de Cumberland, nieto del que había hecho venir á *Godolphin* de los lejanos confines del Sahara, era el criador de caballos más en grande y el *sportsman* más cumplido de Inglaterra. Seguía brillantemente las tradiciones de su línea; ningún sacrificio de dinero le detenía para hacerse propietario de las más notables celebridades del *turf*.

Pero los productos de la raza nueva, los pura sangre, como los habían ya llamado, no se utilizaban con facilidad. La mayor parte de ellos se mostraban tercios, intratables y totalmente rebeldes á la preparación que entonces se usaba. Esta consistía, sobre todo, en aplicación de aparatos de coerción, llevando bocados dobles ó triples riendas, múltiples, etc. A pesar de todos estos medios violentos, que tenían éxito con otros caballos, la gran mayoría de los pura sangre se mostraba impropia á las justas hípias, á los torneos de velocidad y de fuerza, en una palabra, á las carreras.

El carácter casi intratable de aquella raza de caballos, criados en su familia y que eran de una belleza excepcional, atormentaba mucho al Duque. Pensaba sin cesar en los medios que habría que emplear para modificar tal estado de cosas.

Una hermosa mañana de Abril, el noble lord volvía solo de la ciudad de Epping, cerca de la que estaban situados sus dominios.

Montado en un magnífico caballo pura sangre, seguía un camino hondo que desembocaba en el llano.

Su montura daba hacia algunos momentos signos inequívocos de insubordinación y rebelión.

El Duque pasaba por uno de los primeros jinetes de Inglaterra; así notaba muy bien que el animal se le iba.... En efecto, de pronto éste hirió con violencia el suelo con sus cuatro patas, tiró de las bridas y salió en un galope poderoso, insensato.

En algunos saltos franqueó el camino hondo y se lanzó con toda la velocidad de su loca carrera hacia un bosque cercano, donde jinete y caballo debían fatalmente estrellarse.

Entonces el Duque, renunciando á dominar el caballo desbocado, soltó los estribos, y con tanta agilidad como sangre fría se deslizó en el suelo; la rapidez de la carrera lo envió rodando á veinte pies en tierras labradas.

Allí había un hombre, joven aún, con vestidos pobres, pero limpios, que estaba sentado en la orilla del bosque y almorzaba con un pedazo de pan negro que rociaba con algunas gotas de whisky.

El impetuoso pura sangre se dirigía con la velocidad de una bala hacia el sitio donde se encontraba el hombre, é iba á precipitarse en el bosque.

El hombre, que había visto la escena precedente, saltó hacia el caballo, se agarró á la brida y se dejó arrastrar mientras acercaba su boca á las orejas bajas del fugitivo y murmuró algunas palabras....

Fue como una magia; el caballo perverso se detuvo, el fuego de sus ojos se apagó, levantó las orejas y dió varios alegres relinchos.

El que había operado aquel cambio tan súbito, limpiaba con solicitud, con su sombrero de fieltro, el pelo lleno de sudor del animal ya calmado.

El Duque se había levantado y acudía maravillado por la acción que había presenciado.

—¿Qué diablos has hecho al caballo, valiente mozo?—preguntó, sacudiendo la tierra que se había

pegado á los bordados de su ropa.—Por Júpiter, es admirable cómo has sabido detenerlo y calmarlo.

—Tengo un gran conocimiento de los caballos, milord—respondió respetuosamente el joven.

Y se apresuró á arreglar las bridas y apretar las cinchas de la silla.

El Duque lo miraba atentamente.

—Tú eres irlandés; esto se ve y se conoce—le dijo.—¿Qué haces? ¿cuál es tu nombre?

—Dam O'Sullivan, milord. Y soy palafrenero.

—¿De dónde vienes?

—Del Oeste, milord; del *haras* de Killarney, donde he nacido.

—¿Cómo te encuentras aquí?

—Me ha traído á Inglaterra el honorable Cennarrón, hace tres semanas.

—¡Ah! sí; el gran turfista que tiene sus propiedades en el monte de Eppin. ¿Y bien?

El hombre bajó los ojos.

—He bebido algunas copas de whisky ayer, milord—balbuceó—y el jefe me ha despedido esta mañana.

—¿Es ésa la sola falta que has cometido?

—Por mi honor, milord, lo aseguro.

—Está bien; te creo. Vé á Trifty. Te tomo para mis cuadras.

—¿Á quien nombraré al presentarme, milord?

—Dirás que te has encontrado con Robert, duque de Cumberland.

Dam O'Sullivan, súbitamente impresionado, murmuró:

—¡Vuestra alteza!

—Está bien, está bien—interrumpió el Duque.

Y poniéndose en la silla de un salto, añadió:

—Yo estaré en Trifty antes que tú, y te anunciaré.

El poder extraordinario que Dam O'Sullivan ejerció sobre los caballos, se manifestó desde los primeros días. Le habían dado á cuidar los más difíciles, y todos llegaron á estar sometidos y dóciles como carneros.

El método que el irlandés empleaba, era siempre el mismo: por la noche, cuando los nobles animales, consumida su avena, se entretenían en tirar el heno de los pesebres, O'Sullivan entraba en las *boxes* y evitando diestramente las coces y bocados, les murmuraba al oído ciertas palabras fatídicas seguramente. Los caballos al principio escuchaban con la oreja baja, la mirada al sesgo; después relinchaban alegremente y levantaban la cabeza; desde entonces parecía transformarse su carácter, y algunos días después estaban totalmente domados.

El palefreno fué pronto elevado en grado por el Duque de Cumberland, y su fama se extendió por todo el país hasta Londres mismo, bajo el nombre de dominador de caballos.

Un día dijeron á O'Sullivan que un caballero vecino del Duque de Cumberland acababa de ser arrojado por un caballo y se había herido terriblemente. El animal era de los más feroces que se habían visto, y era ya el tercer hombre que lastimaba. Cuando veía un palafrenero ó un jinete, se levantaba la crin de aquel indomable caballo, su ojo expresaba el terror, y cuando después de varios ensayos infructuosos se había logrado montar, daba unas coces, saltos y defensas que no concluían sino con las fuerzas del jinete.

Dam O'Sullivan fué á casa del caballero.

Habían abandonado al peligroso animal en un cercado próximo á la cuadra. El irlandés entró resueltamente en el cercado, y á los pocos momentos hacía recular al caballo hasta su *box*, y después se encerró solo en la cuadra con él.

Los espectadores que escuchaban, oyeron durante algunos instantes los cascotes del caballo dando contra el suelo y las paredes de su *box*; la

voz del hombre llegaba á sus oídos á pesar de los furiosos golpes del animal, que parecía querer resistirse bajo una voluntad implacable. En fin, todos los ruidos cesaron y quedó en gran silencio.

Empezaban á mirarse con inquietud, pensando que esta vez el irlandés había muerto, cuando sonó la voz de Dam.

—Entrad, gritó; venid á ver este salvaje animal.

Caballeros y palafreneros se precipitaron á la cuadra. El irlandés estaba en la box, sentado tranquilamente entre las patas de delante del caballo, que completamente subyugado, no se movía. Desde aquel día, el terrible animal dejó que se le acercaran y lo montara el más pequeño mozo de la cuadra.

Así la fama de Dam O'Sullivan iba en aumento, y le hicieron las ofertas más seductoras varias veces los principales criadores de caballos y los turfistas más ricos de Inglaterra. Pero además que el Duque podía pagar y pagaba como un príncipe, Dam era fiel á su dueño por reconocimiento. Además, había llegado al puesto de jefe de las cuadras de carreras del noble duque, y éste era el *summum* de su ambición.

Á él se debe el sistema de preparación, del que aun se siguen hoy los principales fundamentos. El irlandés fué el primer *entraineur* razonado que poseyó el *turf*.

Hacia tiempo había suprimido todos los aparatos de fuerza que entonces se usaban con los caballos. La dulzura, la paciencia y las caricias fueron puestas por Dam á la orden del día, y se obligaron formalmente á no emplear nunca en la preparación ni látigo ni espuelas. Los resultados de este sistema fueron sorprendentes. Las cualidades extraordinarias de esta raza hípica, creada treinta años antes, tomaron entonces un desarrollo sin igual y se mostraron en todo su brillo. Bien pronto los descendientes del famoso *Godolphin*, sin excepción, llegaron á ser bien superiores á los caballos ordinarios del país.

Las repetidas victorias del Duque de Cumberland en el *turf* con sus productos de p. s., fueron la señal del abandono del caballo inglés como caballo de carrera.

Un año antes de la entrada de O'Sullivan al servicio del Duque de Cumberland, la famosa yegua *Spilletta* había tenido un potro por *Manske*. La yegua y el semental descendían directamente de *Godolphin* y de *Bartlett Childer's*, sin que ninguno de sus ascendientes hubiese salido del *haras* de Cumberland. El potro había nacido el día y á la hora misma del famoso eclipse de sol de Abril de 1764, y á causa de esta coincidencia se le llamó *Eclipse*.

Cuando Sullivan fué elevado al grado de preparador en jefe, se interesó por el potro, del que no se había preocupado cuando era palafrenero, pero al que había visto á menudo al lado de su madre correr por los prados.

El irlandés puso en preparación á *Eclipse*, pero tuvo que ocuparse de él personalmente, pues el potro no obedecía sino á él. Al cabo de algunos meses de asiduos cuidados, *Eclipse* batía con facilidad á los caballos de tres y cuatro años. Jamás se había visto velocidad igual á la suya.

Desgraciadamente, el hijo de *Spilletta* se ponía intratable en cuanto no se sentía bajo la influencia del domador, y ausente éste, ningún jokey podía montarlo. En otros caballos la influencia del irlandés quedaba impresa para siempre; sobre *Eclipse* sólo era pasajera y no duraba sino mientras el hombre estaba presente.

Á pesar de esto, O'Sullivan aconsejó al Duque de Cumberland que hiciera correr al famoso potro en la reunión de Epsom de 1768.

—¿Pero cómo harás tú?—le dijo el lord.—*Eclipse* se tirará al suelo al jokey cuando no te vea.

—Tengo mi plan, milord—respondió el joven.—Podéis ir derecho y sostener el potro con toda vuestra fortuna.

El 20 de Mayo llegaba *Eclipse* al hipódromo. El Duque había apostado, en proporciones de tres contra uno, una suma de 4.000 guineas, que era fabulosa en aquella época. La curiosidad entre los espectadores era grande, por ser conocido de todos el carácter del potro.

O'Sullivan llevó á *Eclipse* á la pista y le habló dulcemente al oído mientras el jokey lo montaba.

La aparición del potro produjo múltiples impresiones entre los aficionados. La distancia del premio de los nobles y de los gentlemen era de cuatro millas, que había que recorrer dos veces.

Se dió la señal. *Eclipse* sale, vuela, en cuatro saltos recorrió 120 piés. Esta inmensidad de paso era admirable, y el jokey llegaba á la meta en cuatro minutos y medio, casi sofocado por la velocidad. Los otros caballos quedaron distanciados.

El entusiasmo de los turfistas fué indescriptible, y llevaron á O'Sullivan y al jokey en triunfo. El jurado declaró inútil la segunda prueba: todos los concurrentes de *Eclipse* habían sido retirados por sus propietarios.

El mismo año el caballo ganó las carreras de Winchester, de Salisbury, de Kampton, de Canterbury, de York, de Nottingham y de Newmarket en el condado de Cambridge. Pero siempre, en cada una de estas reuniones, el potro no era manejable sino á condición de ser llevado á la pista por O'Sullivan, que le hablaba mientras el jokey se ponía en la silla.

De Londres á Newmarket el camino real atraviesa un país de sitios deliciosos. En el reinado de Jorge I este viaje á Newmarket era uno de los favoritos de la *gentry*. A todo lo largo del camino sonaban alegremente los cascabeles de los caballos que arrastraban los *mails* y los *stage-coaches*, acompañados con el ruido estridente de las fustas de los postillones.

También se veían multitud de jinetes y amazonas estacionando en las numerosas ventas del camino los *Yuns* de la campiña inglesa. Las carreras de caballos tenían en aquella época un encanto, un carácter que después han perdido.

Newmarket fué para *Eclipse* un triunfo mayor aún que el obtenido en Epsom.

Hé aquí en qué términos habla la crónica de esta victoria del célebre caballo:

«Antes que la vista haya abarcado los límites, *Eclipse* ha recorrido el espacio. Su velocidad es un vuelo. Los árboles, las vallas, los espectadores no tienen para él solución de continuidad. *Eclipse* no corre; vuela y llega. Se le admira y se queda uno asombrado.»

Hasta este punto de preparación había llevado O'Sullivan al potro de *Spilletta*. Pero esta abrumadora superioridad no podía tardar en excitar la envidia y los celos. Y, ejemplo mil veces reconocido de la volubilidad humana, los mismos que habían llevado á O'Sullivan en triunfo comenzaron á acusarlo de fraude y hechicería.

En su segundo año de correr, *Eclipse* fué el blanco de lazos, emboscadas y atentados de todas clases: era evidente que se le quería matar. El mismo preparador fué envuelto en un complot, y pudo escapar del peligro por la denuncia de un mozo de la cuadra.

Á pesar de todos los complots, el irlandés se mantuvo firme y se contentó con aumentar sus cuidados y vigilancia por el caballo, y *Eclipse* corrió sin haber sido vencido una sola vez, hasta la edad de siete años cumplidos.

Cediendo entonces á presiones y reclamaciones de todas partes, el Duque retiró su caballo de la

vida deportiva militante; lo envió á sus *haras* d'Epping, y comenzó su carrera de reproductor en 1771. El caballo había corrido y ganado 84 carreras en cuatro años, y lord Grosvenor había ofrecido en vano al Duque de Cumberland hasta 280.000 pesetas por él.

O'Sullivan llevó aún á la pista muchos notables corredores, pero ninguno alcanzó la fama de *Eclipse*. La preparación preconizada por el irlandés se había extendido por todas las cuadras de carreras, y venían de todas partes á Inglaterra concurrentes tan temibles como los productos de la cuadra Cumberland.

Sin embargo, ningún preparador pudo llegar al grado de habilidad (rara y misteriosa) de O'Sullivan, y nunca supieron cuáles eran las palabras misteriosas que pronunciaba.

*Eclipse* murió en el *haras* del Duque en 1786, á los veinticinco años. Su preparador no podía consolarse de esta pérdida. Solicitó el retiro, y volvió con una fortuna laboriosamente adquirida á su pobre condado irlandés de Kellarney, donde vivió hasta edad avanzada.

La crónica añade que O'Sullivan, el domador de caballos, reveló á los hombres de su familia las palabras misteriosas que murmuraba á sus discípulos, y de este supuesto conocimiento viene la gran reputación que tienen los irlandeses como preparadores y palafreneros.

SPORT.

#### CULTIVO EN GRANDE DE FRUTAS.

El gran cultivo de los árboles frutales está á la orden del día: procura reales servicios á la población que alimenta y enriquece al agricultor que la explota.

En el momento en que la agricultura sufre, nos parece muy conveniente venir en su ayuda, indicándole un camino que en otros países ha dado muy buenos resultados.

Recientemente, en una solemnidad agrícola, un eminente hombre de Estado de Inglaterra, M. Gladstone, aconsejaba á los labradores á dedicarse al cultivo de peras, manzanas, ciruelas, cerezas, grosellas y fresas, si querían pagar sus arrendamientos.

Se podrían citar dominios rurales casi abandonados, volviendo á encontrar su esplendor de antes por medio de plantaciones de árboles y arbustos frutales que surtían los mercados y proporcionaban por un contrato la materia primera á las fábricas de aguardiente, de cervezas y de preparaciones de los frutos.

En Bélgica, un economista distinguido recomendaba á sus compatriotas ofrecer una tabla de salvación á la agricultura en peligro, por medio de pastos y huertas.

Si se consultan los cuadros de aduanas, se tendrá una idea de las importaciones considerables de Inglaterra y Rusia de las exportaciones no menos considerables de Francia, Bélgica y otras naciones favorecidas por el clima.

La Sociedad de Agricultores de Francia, comprendiendo que su país tiene todas las condiciones necesarias para llenar el déficit de la producción frutera inglesa, ha propuesto un premio agrónomo á las granjas productoras de frutos bien ordenadas.

Vamos á secundar este movimiento señalando las localidades que han dado pruebas suficientes de los beneficios que puede producir el cultivo en grande de los árboles frutales en Francia para conocimiento de nuestros labradores.

El albaricoque es una buena fruta de consumo y comercio, y la industria sabe sacar partido de él.

por preparaciones variadas. Los centros de producción famosa han dado su nombre al producto, de tal manera, que en el mercado se cotizan el albaricoque de París, de Lyon, de Clermont, Avignon, Bordeaux, Gijón y Saumur.

El de París llega por carretadas de las laderas de Treel y aprovisiona á la industria parisiense con las variaciones albérechigo, común y real.

Volvemos á encontrar este último en Benne-court, cuyos alrededores están convertidos en árboles que producen el hermoso albaricoque real. Contrariamente á Trier que transporta á París, Bennecourt recibe los compradores que embalan allí y expiden á su destino. El precio de compra llega hasta 150.000 pesetas. Se cita propietario de 200 árboles que ha tomado en 1881 5.000 pesetas.

El albaricoque común es el más extendido en Auvernia para la confección de dulce. Hay algunas fábricas que emplean más de 500.000 pesetas en albaricoques para hacer dulce.

En Provenza hay varias especies; pero los confiteros de Marsella prefieren la *Pouman*. La precocidad del fruto entra por mucho en el precio: los primeros se venden por mayor hasta 100 pesetas los 100 kilogramos; hay plantaciones que producen 80 y 100 pesetas por árbol. El pueblecito de Boulhou vende por 100.000 pesetas de albaricoques por año.

De Tours salen para París wagones de albaricoques, conocidos en el mercado con el nombre de albaricoques de Saumur, y envían más de 250.000 kilogramos cada estación.

Los americanos empiezan á conservar el albaricoque en cajas como los higos y dátiles. En California una casa fabrica 30.000 cajas de albaricoque por día cuando la recolección.

Si el almendro fuera tan robusto al suelo, y sobre todo al clima, como su fruto es robusto á las manipulaciones, sería un cultivo que se debería recomendar en todas partes. Pero no es así; el almendro, bajo el punto de vista de las plantaciones especulativas, necesita sitios montañosos abrigados del Norte. El menor frío ó los rocíos frescos de Abril comprometen su fruto.

Así se puede explicar la variación de las cosechas de un año á otro. Hemos visitado un numeroso almendral, y la venta de la cosecha ha variado de 100.000 pesetas á 120.000; el año término medio es de 20.000 pesetas, ó sea 400 pesetas por hectárea.

Un almendro da á los quince ó veinte años 20 litros de almendras: un hectolitro de almendras con cáscara pesa sobre 55 kilogramos. Las almendras dulces con cáscara se venden de 25 á 35 pesetas los 100 kilogramos.

Se puede decir que las cerezas gustan á todo el mundo, ó para el consumo directo, ó para la preparación de sirops, dulces y conservas.

El cerezo se encuentra en todas partes, en el llano, en la montaña, en la huerta, ó disperso en los campos. Las primeras cerezas que llegan al mercado de París y Londres, proceden de España y de Argel; son una especie de guinda y de cereza gordal, cuyo mérito principal es la precocidad. Hemos visto plantaciones de 350 árboles, guindas precoces, que producían 1.000 kilogramos de fruta, vendidos á 700 pesetas. Por la línea Marsella-Niza se enviaron á París en 1882 más de 50.000 kilos de cerezas en cajitas de un kilo, pagadas á 1,50 peseta al productor y vendidas á 3 y 4 pesetas.

La cereza inglesa precoz madura prontamente, y como este período es lento, las transacciones ganan. Su cuartel general es la Baja Bourgogne; cada pueblo vende por 80, 100 ó 120.000 pesetas. En el momento en que el fruto está maduro, llegan los corredores, pesan, pagan, embalan en

pequeñas cestas y expiden directamente á Londres y París. La pequeña estación de Champs-Saint-Bris carga hasta diez y seis vagones de cerezas en un día.

Después de la cereza inglesa llega la Montmorency. La Champagne del Norte se ha dedicado con éxito á su cultivo, y hay pueblos que venden por 100.000 pesetas de cerezas.

En el valle del Rhin el distrito de Weissenheim envía á Rusia, Inglaterra y Alemania, al año, 25.000 cestas de cerezas, que al precio medio de 0,30 por kilogramo, producen una suma de 225.000 pesetas.

En Bélgica, en el país de Saint-Trond, en la época de la recolección de cerezas tienen que aumentar el personal del telégrafo. Un campo de cinco hectáreas de cerezas produce por término medio 4.000 pesetas.

La provincia de Gueldre, en Holanda, envía directamente su producción de cerezas á Londres.

En cuanto á las cerezas de las Islas Británicas, están localizadas en el condado de Kent, y compuesto en su mayoría de la cereza inglesa, conocida allí con el nombre de *May Duke*.

También se deben mencionar las cerezas Kircheu-Wasser de la región francesa del Este, y no se puede negar su importancia comercial, que aumenta cada día en los Vosgos, Jura, Doules y Meuse. Según una relación de Mr. Heure, un cerezo de veinte ó treinta años puede producir de 30 á 60 kilogramos de frutas, estimadas de 25 á 40 pesetas los 100 kilogramos. La cantidad de cerezas necesarias para producir un litro de kirsch en la fábrica se calcula de 8 kilos. Venden el litro á 6 pesetas y nunca producen bastante.

La fresa está admitida en el cultivo en grande, como en el de huertas. Es una planta de gran cultivo, como lo atestiguan los campos inmensos que se ven en el departamento del Seine. La América del Norte tiene sus cultivos extensivos de fresales en pleno campo. En el Canadá, los labradores comprenden el fresal en la rotación de sus cultivos. La planta instalada sobre caballón queda allí dos años: cuando se recoge su primera producción, se destruye con el arado y la sustituyen con la patata ó maíz, para volver á poner después la fresa.

En los alrededores de París los fresales tienen más duración: la variedad preferida es el *Hericart de Thury*, que es robusta, precoz y se presta á las manipulaciones del viaje. Otras especies, *Princesse Royale* y *Marguerite*, gozan también de gran favor.

Si la buena y pequeña fresa de los bosques, abandonada á la naturaleza, da aún un ligero beneficio al que la recoge, sin pagar impuestos ni gastos de entretenimiento, la fresa de las Cuatro estaciones es más bien la renta de los jardineros: se calcula en 500 hectáreas la extensión que ocupa en el departamento del Seine. Cuando el terreno es bueno y la planta está bien cuidada, se dan hasta seis y ocho cosechas por estación, y es entonces una industria de las más remuneradoras.

La fresa *Ananas* es también de un beneficio seguro. En Finisterre hay un llano célebre de fresas, protegidas en el invierno por la corriente del Gulf Stream, cuyo cultivo es más lucrativo que el del trigo. Hay allí 200 hectáreas de fresa anana, más robusta en los inviernos sin nieve que la *Elton* empleada primitivamente. Las plantas están en cuadros de cuatro rangos, con 0,25 metros entre las matas. La recolección comienza en 20 de Mayo y termina en 24 de Junio. El producto de la hectárea se valúa en 15.750 kilogramos de fresas al precio de 0,20 francos el kilo, ó sea 3.150 pesetas.

Plougastel envía hasta dos millones de kilogramos de fresas á París, y otro tanto á Bretaña é

Inglaterra. Comprendiendo los gastos de explotación y transporte, es un movimiento anual de un millón de pesetas, que esta planta ocasiona en un distrito casi ignorado.

El suelo y clima de Holanda es muy bueno para la fresa. Testigos las localidades de Boskoop y Reverwyck, que producen cada una 50, 60 y 80.000 kilogramos de fresas.

La Inglaterra no se limita á recibir fresas, pues produce considerablemente: los fresales del condado de Kent son tan extendidos, que los caminos de hierro de la comarca han tenido que construir vagones especiales para el transporte de las cestas de fresas. Se cita un propietario de 135 hectáreas de fresales, y otro que expide en un día 14.000 kilogramos de fresas, vendidas en 10.000 pesetas.

En los Estados Unidos hay granjas con 200 hectáreas dedicadas á la fresa, y, según el *New York Times*, el 31 de Mayo de 1877 se vendieron en el mercado 843.750 libras de fresas.

La grosella es un arbusto que se presta al cultivo especulativo: es poco difícil sobre la naturaleza del suelo, y se multiplica por estacas; su poda es elemental, y la venta del fruto segura.

Se da bien en campos especiales ó en las huertas, en líneas y en grupos. En plantaciones homogéneas pueden entrar 8 á 9.000 pies de grosellas en una hectárea: cada hectárea produce 6.000 kilogramos de grosellas al precio medio de 0,40 pesetas el kilogramo, pero es preferible colocar las plantas á 1<sup>m</sup>,50.

En general la grosella roja se vende á 10 pesetas más cada 100 kilogramos, y las especies tempranas de 20 á 30 pesetas.

La especie de grosella más cultivada es la de fruto negro, el *cassis*. En Borgoña se explota principalmente; se cuentan 1.500.000 plantas que producen 10.000 hectolitros de licor. La industria de Dijón destila cada año 2.000.000 de kilogramos de grosellas, que compra de 60 á 70 pesetas los 100 kilos.

En 1882 un cercado de 300 metros de *cassis* produjo 13.000 pesetas de fruta, á razón de 60 pesetas los 100 kilos. El comprador recogía el fruto en el campo y lo enviaba á la fábrica por camino de hierro. Esta plantación de diez años estaba hecha con 1<sup>m</sup>,50 de intervalo entre cada pie.

La grosella (*Gooseberry*) es muy buscada en Inglaterra, más que en otras partes, para las salsas, los puddings, etc. El arbusto plantado en líneas como cultivo interpuesto de cerezos y ciruelos, produce hasta 2.400 pesetas de fruto por acre ó fanega, salvo á deducir 600 pesetas por gastos de explotación.

El mercado de Londres recibe más de 7.000.000 de kilos de grosella. Los jardineros de Rosendael, cerca de Dunquerque, envían 2.000 kilos por día.

En Inglaterra hay plantaciones muy extensas de grosellas, ya en cuadrados especiales, ya de 4.000 plantas á la hectárea, ya en cultivo combinado en las huertas.

Una estadística inglesa admite que una hectárea de grosellas cuesta de 1.200 á 1.300 pesetas por todos gastos: el rendimiento medio sería entonces de 2.200 á 2.300 pesetas, es decir, un beneficio limpio de 1.000 pesetas.

A.

## LAS ORQUÍDEAS.

Las orquídeas son, por decirlo así, los más excéntricos de los vegetales: casi todo en estas plantas bizarras se separa de los tipos comunes y de los usos ordinarios de la vegetación. Unas, y son el mayor número, viven como parásitos sobre la corteza de los grandes árboles en las selvas de las regiones tropicales; les llaman orquídeas epiphytas; las otras, orquídeas terrestres, viven á expensas del suelo.

Las primeras son el más bello adorno de las bóvedas que

forman los árboles gigantes de las comarcas más cálidas del antiguo y nuevo continente; la sombra y calor húmedo conviene particularmente á su manera de vegetar. En todos los climas fríos y templados del continente europeo, las encinas y hayas de nuestros bosques cubren su corteza de algunos musgos pobres y de líquenes de aspecto poco gracioso: bajo el clima de los trópicos, los árboles de una prodigiosa variedad de formas y tamaños se cubren de orquídeas, formando después de la estación lluviosa que hace el papel de invierno, admirables guirnaldas de incomparable riqueza de colorido, de un perfume embriagador y suave, y este adorno, de que no se puede tener idea en Europa, dura varios meses con todo su brillo.

La espléndida florecencia de las orquídeas es un objeto de admiración para los mismos pueblos salvajes del nuevo mundo. Cuando los españoles penetraron por primera vez en las comarcas poco pobladas de la América central, se admiraron de ver las chozas de los pueblecillos cubiertas de un tapiz de magníficas orquídeas pertenecientes principalmente al género *Lelia*, cuya florecencia es muy pro-

longada. Muchas orquídeas están provistas de órganos particulares que no son troncos ni raíces; se les llama raíces aéreas; flotan en el aire en todas direcciones, y toman de la atmósfera una parte del alimento de la planta. La duración de las flores de las orquídeas tiene su razón de ser en la manera como funcionan sus órganos reproductores: la fecundación se opera con mucha lentitud; á veces aun no se verifica completa. La corola que constituye, propiamente hablando, la flor, no se marchita antes que se verifique la fecundación; cuando este fenómeno no se verifica, la duración de la existencia de la corola puede prolongarse dos ó tres veces más del tiempo ordinario. Así, en las estufas de Europa es á veces imposible hacerlas florecer; pero cuando una vez se deciden, se está indemnizado por la prolongación realmente extraordinaria de su admirable florecencia, de los cuidados que ha habido que prodigarles para hacerlas florecer.

Las orquídeas cultivadas en las estufas bajo la influencia á la vez cálida y húmeda, dan raramente granos fértiles; sin embargo, hace años se han visto en Inglaterra é

Irlanda ejemplos de multiplicación de orquídeas por la siembra de sus granos cogidos de las plantas cultivadas en estufa. La mayor parte de las orquídeas no pueden propagarse sino por la separación de sus rizomas ó valvas, especies de falsas cebollas que se pueden separar y llegar á ser una planta completa. Si se agrega á esta dificultad los peligros y fatigas á que se exponen los intrépidos exploradores que van á recorrer las selvas vírgenes de las regiones más malsanas del globo para traer nuevas orquídeas, se comprende que las bellas plantas de esta familia tengan siempre un precio elevado en Europa. Hay algunas por las que los opulentos pagan sumas increíbles.

Mr. Henderson, horticultor eminente de los alrededores de Londres, obtuvo la flor de una orquídea perteneciente al género *Cattleya*; era la primera vez que esta planta florecía en Europa. El Duque de Devonshire fué á visitar las estufas de Mr. Henderson con una señora apasionada por las flores y que quedó extasiada ante la nueva *cattleya*; jamás había visto nada igual. El Duque preguntó al horticultor el precio, y á pesar de que éste contestó que no la



UNA SORPRESA.

vendía á ningún precio, que era única en Europa y que no quería cederla antes de haberla multiplicado, el imperturbable Duque, tendiéndole una cartera llena de billetes, volvió á preguntarle el precio. Cansado al fin, tuvo que tomar un puñado de *Bank-notes* y dejar se llevaran la flor.

Una de las ventajas del cultivo de las orquídeas es que florecen caprichosamente sin época fija, de manera que el poseedor de una colección un poco numerosa puede esperar tener siempre cierto número en flor en todas las épocas del año.

Se ve por lo que precede, que no es puro capricho el motivo del favor de que gozan las orquídeas entre los opulentos aficionados; justifican esta predilección por gran número de cualidades preciosas; pero sobre todo, por la suma de cuidados y talento que tiene que emplear el horticultor para dirigir y conservar en buen estado una colección de estas flores.

F.

#### COMERCIO DE LOS PRODUCTOS DE LA LECHERÍA EN TODOS LOS PAÍSES.

¿Cuál es, en el movimiento comercial del mundo, la importancia de los productos de la lechería mejor dicho, de manteca y queso? Tal es la cuestión que ha tratado de resolver un escritor en la *Gaceta Agrícola de Viena*, con ayuda de datos tomados de la estadística comercial de los diferentes países del antiguo y nuevo mundo.

Si le seguimos en esta revista cosmopolita, encontraremos que en Alemania, en el período de 1872 á 1885, la situación, bajo el punto de vista especial que nos ocupa, no ha sufrido frecuentes y profundas oscilaciones; sin embargo, la importación de manteca ha disminuido mucho, pues que de 6.450 toneladas, representando un valor de 14.512.500 pesetas, en 1872, ha descendido á 4.886 toneladas, valiendo 9.895.000 pesetas, en 1883. En los mismos años la exportación de manteca se ha mantenido entre 12.900 toneladas por 25.025.000 pesetas en 1872, y 12.585 toneladas por 25.955.000 pesetas en 1883. En cuanto á los

quesos, la importación era en 1883 de 4.064 toneladas, valiendo 8.125.500 pesetas, y la exportación de 3.837 toneladas, por 5.756.250 pesetas.

Los resultados para Austria-Hungría no son tampoco tan brillantes como debía esperarse por las condiciones favorables en que se encuentra generalmente colocada la producción de leche. En 1883 la importación de manteca no pasa de 1.041 quintales, evaluados en 182.500 pesetas, mientras que la exportación se eleva á 50.018 quintales, con un valor de 7.752.200 pesetas. Las importaciones de quesos están representadas en 1883 por 19.791 quintales por 3.957.500 pesetas, y las exportaciones por 7.177 quintales por 1.077.500 pesetas.

En Suiza, los datos sacados de los cuadros del comercio no se aplican sino á los quesos, cuyo peso indican, pero no su valor. Las exportaciones de este artículo se han elevado de 117.00 quintales en 1865 á 269.432 quintales en 1883, y el aumento ha seguido de año de año.

En 1862, Italia no importaba sino 667 quintales de manteca, contra 3.260 en 1885; pero en el mismo período la exportación sube de 1.969 á 27.817 quintales. Las importa-

ciones de queso eran de 27.817 quintales en 1862, y 42.818 en 1883; y las exportaciones de 15.862 en 1862, y de 42.818 quintales en 1883, representando un valor aproximado de 16.611.000 pesetas; de donde resulta que si la importación ha aumentado por las exigencias del consumo de una población más numerosa y desahogada, la exportación no se ha quedado atrás y ha seguido una progresión constante, que demuestra los progresos de la industria lechera en el reino.

No sucede lo mismo en España, que en 1882, á una importación de 979.354 kilogramos de quesos, valiendo 1.958.708 pesetas, no presenta sino una exportación de 21.420 kilogramos, de valor de 32.130 pesetas. En cuanto á la manteca, la balanza es menos desfavorable y presenta una importación de 207.405 kilogramos, por 628.215 pesetas, contra una exportación de 221.658 kilogramos, evaluada en 554.145 pesetas.

En Portugal el equilibrio queda roto en beneficio de la importación, que se presenta con un peso de 2.724.224 libras y un valor de 3.393.731 pesetas, contra una exportación de 2.337 libras, evaluadas en 3.510 pesetas, de tal manera que la exportación no representa casi, en peso y en valor, que una centésima de la importación. La proporción no es tan desventajosa para el queso, cuya cuenta se salda en 1885 por una importación de 792.113 libras, evaluadas en 655.255 pesetas, y una exportación de 59.055 libras, por 42.875 pesetas.

En Francia la exportación de la manteca ha sufrido fluctuaciones que la han llevado á 71 millones de pesetas en 1869, para caer en 56 millones en 1878, y llegar de nuevo á 100 millones y medio en 1883. Á estas exportaciones corresponde un movimiento de importación que de 12 millones en 1869 llegó á 17.500.000 en 1883. En cuanto á los quesos, se importaron por 28.200.000 pesetas en 1883 y se exportaron por 6.400.000 pesetas.

En Bélgica, de 1869 á 1883, la importación de la manteca se elevó de 3.213.000 kilogramos á 8.173.000, por valor de 8.995.000 pesetas á 25.826.000; mientras la exportación bajó, de 4.778.000 kilogramos y 13.365.000 pesetas en 1869, á 4.175.000 kilogramos y 13.195.000 pesetas en 1883. No son mejores los resultados en los quesos, cuya salida representan 210.000 kilogramos y 315.000 pesetas en 1870, y no figuran sino por 104.000 kilogramos y 155.000 pesetas en 1883.

Muy distinta es la situación de Holanda, donde la producción de manteca y queso forma uno de los principales elementos de la riqueza del país. En 1867 se exportaban 161.288 quintales de manteca, y sólo importaba 7.713; en 1883 la importación se limitó á 10.375 quintales, y la exportación alcanzó 375.000. No se observa la misma progresión en las exportaciones de queso, pues de 254.343 quintales en 1867, descendió á 234.286 en 1870. En cuanto á las importaciones, su cuenta da 2.286 quintales en 1867 y 1.971 en 1883.

Cualquiera que sea la importancia de su producción, y á pesar de la extensión tomada por la industria lechera en estos últimos años, Inglaterra pide el complemento de su aprovisionamiento de manteca y queso á Holanda, Francia y Estados Unidos. En 1869 el mercado inglés recibía 69.580.856 kilos de manteca, representando un valor de 173.080.250 pesetas. En 1883 la importación subió á kilos 107.657.439, por un valor de 294.348.325 pesetas. La exportación en 1869 fué de 2.576.952 kilos y 6.750.150 pesetas; y en 1883 bajó á 1.532.563 kilos y 5.305.350 pesetas. No es mejor la situación para el queso; á pesar de la reputación merecida de que gozan en el continente ciertos productos de la lechería inglesa, la exportación ha bajado en un 50 por 100 en los últimos quince años. En 1869 las importaciones subían ya á 49.350.621 kilos y 77.096.250 pesetas, y en 1883 á 90.705.081 kilos y 122.260.000 pesetas. Ante esta importación considerable aparece una exportación casi insignificante de 704.793 kilos por 1.470.975 pesetas en 1883.

En Dinamarca la situación es más favorable, bien que también allí, en un país en que la industria lechera se encuentra colocada en las mejores condiciones, la producción de manteca no se haya desarrollado en cantidad y valor en los últimos años. Así, la exportación de manteca, que era en 1874 de 14.782.208 kilos, no pasa de 17.781.208 kilos en 1883. En cuanto á la importación, aunque se mantiene en límites estrechos, la vemos pasar de 1.496.768 kilos en 1854, á 3.678.855 en 1883. En quesos la exportación fué en 1874 de 46.639 kilos y en 1883 de 62.645 kilos, y la importación de 164.585 kilos en 1874 y de 721.000 en 1883.

En Suecia, donde las condiciones se parecen á las de Dinamarca, la exportación de la manteca se eleva de kilos 3.030.579 en 1874, á 17.996.908 kilos en 1883, y la importación á 1.556.706 y 2.926.587 kilos.

Los progresos de esta industria deben notarse en Noruega, donde las cantidades de manteca exportadas se elevan rápidamente de 43.050 kilos en 1874, á 1.305.380 en 1883; y la importación, de 2.990.050 kilos en 1876, á 3.188.450 kilos en 1883. En los quesos la exportación es casi nula, y las necesidades del consumo dan lugar á una

importación que de 384.300 kilos en 1876, ha bajado á 282.110 kilos en 1883. En cambio la exportación de leche concentrada llega á 608.987 kilos en 1883.

Los documentos rusos no proporcionan ninguna indicación relativa al queso; solamente permiten señalar que de 2.659.565 kilos en 1865, la exportación de manteca llegó á 3.502.984 kilos en 1884.

En ninguna parte ha tenido la industria lechera un desarrollo tan rápido como en los Estados Unidos. En 1855 la Unión Americana exportaba 1.041.862 kilos de manteca, representando un valor de 2.093.615 pesetas. En 1880 los datos oficiales acusan una salida de 17.656.638 kilos, por una suma de 33.453.435 pesetas; pero en 1884 bajó momentáneamente á 9.282.358 kilos, por un valor de pesetas 18.753.855. En cuanto al queso, la progresión ascendente no es menos acelerada en su marcha, y la exportación, que se limita en 1855 á 2.184.955 kilos y 2.570.170 pesetas, se eleva en 1883 á 50.791.308 kilos, y su valor á 58.318.565 pesetas.

En el Canadá la exportación de manteca en 1858 fué de 1.674.540 kilos y 2.493.560 pesetas, y en 1884 de 3.633.991 kilos y 8.064.405 pesetas; y en queso, de 5.896 kilos en 1858, evaluados en 7.485 pesetas, y de 31.389.940 kilos y valor de 36.259.945 pesetas.

El firmante del artículo de la *Gaceta Agrícola de Viena* cree que la intervención de la margarina y de las mantecas artificiales explican el movimiento de retroceso señalado en la exportación de la manteca natural, tanto en los Estados Unidos como en Holanda y en los principales países productores del antiguo mundo; apoyando su opinión en que en los grandes centros de población, los pequeños y medianos consumidores se dejan seducir por el cebo del *bon marché* en detrimento de la agricultura, cuyas salidas disminuyen, al mismo tiempo que el público se muestra más desconfiado con respecto de la pureza y calidad legítima corriente de los productos naturales que les ofrecen.

(*Journal d'Agriculture pratique.*)

## COSTUMBRES DE LA ARISTOCRACIA INGLESA.

La aristocracia inglesa es muy aficionada al campo, y no va á Londres sino en primavera, después de haber pasado los meses de invierno, de días lluviosos y cortos, y largas y frías noches, en sus posesiones. Ha tenido el buen sentido práctico de conocer que su alta posición le imponía deberes; ha comprendido que era preciso pagar los favores de la fortuna, así es que no se ha excusado jamás; tiene los honores y se resigna á la obra.

La vida de un gran señor inglés no es una *sine cura*, y cuando además es un hombre político, no se comprende cómo puede cumplir lo que tiene que hacer. Generalmente va á sus tierras en Noviembre, después de haber pasado el verano en las aguas ó por el continente. Hace algunas visitas á sus vecinos ó amigos y se instala definitivamente en su *home* en Diciembre, á fin de poder celebrar la fiesta nacional por excelencia, Christmas (Nochebuena). Entonces se puede decir que entra verdaderamente en funciones. Hemos visto de cerca esta curiosa vida.

No hablaremos de la escuela, del obrador, del hospital, del asilo de ancianos y niños, cuyo servicio forma parte del servicio diario y general. Insistiremos sobre la parte alegre de la sesión, porque esto puede verdaderamente llamarse sesión.

Primero, comida anual de los grandes arrendatarios, á cuya mesa se sientan sobre cien invitados. Es el preludio de las fiestas que debe el señor inglés. Hay tres á las que no puede sustraerse, y son: los bailes del condado, de los altos criados y arrendatarios y de los criados de librea.

El baile del condado reúne toda la nobleza y *gentry* del país. Uno de los Príncipes de la familia Real honra con su presencia el baile á que asistimos; había aceptado por unos días, como sucede frecuentemente en Inglaterra, la hospitalidad de mis nobles huéspedes.

Los ingleses, probablemente por ese instinto natural de contradicción de que está dotado el género humano, tienen la pasión de las flores llevada á un punto que casi es una necesidad para ellos. La posesión posee vastas estufas, notables más por la abundancia de las especies que por la variedad, y era sorprendente, en aquel país donde el invierno es tan triste, ver aquel amontonamiento de flores. Se habían despojado las estufas para adornar las galerías y salones. El palacio está admirablemente dispuesto para dar grandes fiestas. En el primer piso, una larga y espaciosa galería que ocupa toda la fachada, se termina en una de las extremidades por una inmensa biblioteca y en la otra por un gran salón. Todas estas piezas, á excepción de la última, están alumbradas por luz eléctrica; el gran salón, por ricas arañas cargadas de bujías, lo que le conserva un sello de grandeza que hace perder un poco al resto del palacio el alumbrado eléctrico.

En el exterior, globos Jabloskof proyectan sobre los jar-

dines, terraza y parque largos regueros de luz blanca que hacen aun más deslumbradora los fuegos de pinos de las avenidas, para alumbrar á los invitados. De éstos, unos (los de Londres) llegan en un tren express; los otros (los vecinos) en *breaks* y ómnibus. No habría menos de 700 á 800 personas: muchos hombres con casaca roja, verde, azul, según el color del *hunting-club* á que pertenecen; lo que produce muy buen efecto. Naturalmente, en Londres no se permiten este vestido, que no tiene razón de ser sino en el campo, donde cazan cuatro días de la semana.

La biblioteca estaba convertida en *buvette*; en el Marble Hall se cena de pie; en los salones de verano se cena sentado en pequeñas mesas. Dos orquestas, una en la galería, otra en el comedor de invierno. El baile estuvo muy animado; no se tiene idea del grado de animación de un baile inglés. Las *toilettes* no diferían de lo que hubieran sido en cualquier salón elegante del gran mundo. Pero lo que no habíamos visto sino en Inglaterra, es la profusión de diamantes. En la comida que había precedido á la fiesta, y donde todas las señoras estaban vestidas de baile, era un brillar con la luz eléctrica que fatigaba. El espectáculo era sorprendente. Se comía en mesas para seis personas; unos veinte criados de elegante librea servían.

Al día siguiente el palacio quedó desierto, pero sólo duró esto algunas horas; de todos los rincones de Inglaterra llegaron para festejar Noel, los parientes, amigos y antiguos preceptores. Cada uno de los invitados se queda tres ó cuatro días.

Habría mucho que decir sobre la fisonomía especial del público del segundo baile. Es el ofrecido á los arrendatarios y los altos criados; el personal femenino se recluta en el mismo mundo, como es de razón. El baile tuvo lugar en el comedor de invierno, adornado con algunas flores; á las diez el mayordomo fué á prevenir á la señora Condesa que todo estaba listo. Entonces la señora entra en el salón y da una vuelta, dirigiendo la palabra á sus invitados. Después empieza el baile, y lo curioso de él es que si uno de los criados invita á la señora, se ve á toda una *lady* valsar con su cochero. A media noche se retira la Condesa y queda libre el salón á los convidados, que bailan y cenan hasta el amanecer.

Al fin de las fiestas llega el baile de los criados de librea. Ya no hay flores ni *buvette*, sino dos ó tres músicos; cada criado puede llevar dos invitados. El ceremonial es igual al del precedente, sólo que en éste la Condesa se retira después del primer rigodón. Los altos criados asistían, pero es una grave cuestión para ellos saber si bailarán ó no con sus superiores.

Conviene, pues, no dejarse llevar por las apariencias. Esta es una de tantas cosas como hay en Inglaterra, que lo debe juzgárselas por la primera impresión que hacen. En definitiva, no hay otra cosa sino el cumplimiento de los deberes de un gran señor.

F.

## AÑIL Ó JIGULETE.

A la familia de las papilionáceas pertenece un grupo importante de plantas herbáceas, la mayor parte de ellas, de donde se extrae una materia colorante azul; el indigo, conocido desde la más remota antigüedad. Los griegos y los romanos lo utilizaron en la pintura, usándose en el arte de la tintorería desde mediados del siglo XVI hasta nuestros días. Aun cuando el indigo es una substancia muy esparcida en el reino vegetal, y puede extraerse de diferentes plantas, se encuentra en mayor cantidad en las especies del género *indigófera*, tales como la *I. tinctoria*, *I. añil*, *I. argentea*, *I. hirsuta*, *angustifolia*, *trifoliata*, glabra, glauca y otras originarias de la India y propagadas en China, Java, el Senegal, el África Central y la América del Sur. En Méjico existen muchas especies que se encuentran diseminadas en casi todos los lugares cálidos del territorio al estado silvestre; pero no se cultiva más que la *indigófera añil*.

Se cultiva en todo el distrito de Juchitán, en donde se cosechan en los meses de Agosto á Setiembre de 4 á 5.000 arrobas de añil, que se vende á razón de 75 centavos libra en Allende (Estado de Guerrero) vale en la época de la cosecha 50 centavos libra. En Tonolá se cosechan de 2 á 3.000 arrobas, que valen á razón de \$ 15 arroba; en algunas otras localidades vale á \$ 1 la libra el producto mejor llamado *flor*; los otros dos, el de segunda y el tercero llamado *tintarrón*, son mucho más baratos; este último se consigne á tres reales libra.

El cultivo y beneficio de la planta varía un poco en las diversas localidades del país en donde se produce, en el Sur de Michoacán se efectúa de la manera siguiente:

En los terrenos vírgenes se desmonta con la anticipación debida, se roza y quema antes de dar la primera labor, que se procura sea lo más perfecta y profunda posible; si ésta no fuere bastante para dejar el terreno suficientemente removido, se da otra u otras dos: en los suelos reciente-

mente desocupados por alguna cereal, basta, por lo general, una sola labor para preparar el terreno para la siembra.

Los suelos arcillo-arenosos son los más apropiados para el cultivo del añil; pero á falta de éstos pueden utilizarse los arenosos, siempre que se cuente con la suficiente cantidad de agua para dar los riegos oportunamente y que la tierra conserve la frescura necesaria: los terrenos arcillosos pueden también cultivarse con añil si no están expuestos á inundarse. Preparado el terreno como se ha dicho, si la siembra fuese de regadío, que es más segura y conveniente que la de temporal, se procede á formar los canales principales y de derivación para conducir las aguas de riego, así como los de desagüe para que el agua excedente escurra con facilidad y no quede en ningún caso estancada; en seguida se practica la siembra, que debe hacerse en el mes de Marzo, esparciendo la semilla al vuelo y procurando que ésta quede repartida lo más uniformemente posible que se pueda, para lo cual, cuando el operario no tiene la pericia suficiente para distribuirla, es conveniente, y se acostumbra, mezclarla con arena ó polvo de yeso; de esta manera se evita que quede muy aglomerada, lo que además de ser nocivo por que las plantas se estorban en el desarrollo, sobre todo cuando la tierra es fértil, dificultan las escardas y aumentan notablemente la cantidad de semilla que debe emplearse para una superficie dada, sin que por esto se obtenga mayor beneficio.

Inmediatamente después de terminada la siembra, se aplanan el terreno y se da el primer riego, cuidando que el agua se reparta por igual en toda la superficie, expulsando la excedente cuando la tierra esté perfectamente impregnada, para evitar que la semilla se pudra, lo que acontece cuando se despresta esta precaución y queda estancada.

Dos ó tres días después de la siembra, según sea la temperatura del lugar y el grado de humedad del terreno, germina la semilla, y en pocos días las plantas se desarrollan; cuando han llegado á una altura de seis á ocho centímetros, se da la primera escarda á mano ó como acostumbra en algunos puntos del Estado, haciendo pastar en las sementeras puntas de ganado de lana ó caballar que aprovecha toda la hierba que nace juntamente con el añil, sin tocar á éste, hasta que el terreno quede bien purgado de las plantas extrañas: cuando el ganado ha salido de la plantación, es muy conveniente hacer recorrer á los operarios el campo para enderezar ó desenterrar las plantas que hubiesen quedado ocultas ó maltratadas por las pisadas de los animales y limpiar aquellos lugares que hubieran quedado enhierbados. Las escardas y los riegos se continúan cuantas veces fuere necesario, hasta que las plantas hayan adquirido la energía y desarrollo suficientes, para impedir el crecimiento de la hierba.

Hacia fines de Junio ó principios de Julio empieza la floración, y éste es el momento más oportuno para hacer la cosecha; se practica el corte de la planta y se procede inmediatamente á su beneficio para retirar la materia colorante.

El indigo no está formado en la planta, pero se produce cuando se oxida el jugo al contacto del aire. Hay en el vegetal un principio que por la fermentación ó bajo la influencia de los ácidos se desdobló en indigotina y en un compuesto azucarado, la indiglucina, y este desdoblamiento es el que se procura de la manera más económica, poniendo á macerar las plantas hasta que se provoque una fermentación y pueda separarse disuelto en el agua el indigo blanco que ha resultado en el desdoblamiento. Una vez obtenido el indigo blanco por la oxidación, se convierte en indigo azul insoluble que se recoge con facilidad.

Las oficinas en donde se hace la elaboración del indigo se llaman obrajes, indigoterías ó factorías: cada obraje se compone de un sistema de tres cubas ó depósitos, formados de ladrillos ó mamposterías, perfectamente aplanadas, colocadas las unas á continuación de las otras y dispuestas en gradación, de manera que comunicadas entre sí, el contenido de la primera escurra enteramente en la segunda, y el de ésta en la tercera. Las dimensiones de los depósitos dependen de la cantidad de plantas que tengan que beneficiarse; en cuanto á su forma, la primera cuba es por lo regular rectangular, y las siguientes circulares. El primer depósito, llamado templador, está destinado para la maceración de la planta; en él se deposita toda la que se cosecha inmediatamente después de cortada; se sujeta con pedazos de vigas, sobre las cuales se ponen piedras ó otros cuerpos pesados, ó se colocan pies derechos unos enfrente de otros, y se hacen pasar por éstos travesaños de madera, que se sujetan con tuercas; detenida así la planta, se vierte agua hasta que la cubra y quede al nivel del líquido á una altura de 8 á 10 centímetros arriba de la planta. La fermentación se establece al cabo de pocas horas, y se ven aparecer burbujas á la superficie del líquido, cubriéndose éste de una espuma de un color violeta y de una película de reflejo cobrizo; cuando las burbujas rompen luego que aparecen, y el agua de la cuba toma un color verde amarillento, se decanta el líquido á la cuba siguiente, llamada batidor, abriendo la llave de escurrimiento de que está provista. En este nuevo depósito se ponen todas las partes del líquido en contacto del aire, removiéndolo sin cesar, ya sea á mano ó

por medio de palas ó con ruedas armadas de aspas, movidas por un motor cualquiera, hasta que la tinta tome un color azul, y las partículas del indigo se depositen fácilmente.

Para favorecer la precipitación del indigo se pone en el batidor un poco de agua de cal hacia el fin de la operación, se activa el batimiento por algunos minutos, y se deja la tinta en reposo hasta que todas las partículas del indigo se hayan precipitado al fondo de la cuba; entonces se decanta el agua que sobrenada, abriendo poco á poco, y una á una, las diversas llaves de que está provista la pared del batidor, á diversas alturas, para facilitar la separación del agua; y cuando ya no queda más que una corta cantidad, que no sería posible hacer escurrir sin arrastrar partículas del indigo, se abre la llave del fondo y se pasa la tinta á la tercera cuba, llamada reposador, en donde permanece algún tiempo, hasta que el color se halla precipitado enteramente al fondo de la cuba, formando una especie de masa pastosa; en este estado, se recoge del reposador y se coloca en talegas de manta, hasta que toda el agua excedente haya escurrido. Terminada esta operación, se procede á secar la pasta, extendiéndola en cajas de madera que tengan poca profundidad y dimensiones convenientes para manejarlas con facilidad y transportarlas, cuantas veces sea necesario, del almacén en donde se depositan al aseado. Á medida que la pasta se seca, se contrae y se divide en muchos fragmentos de una forma irregular, que en algunas partes procuran unir comprimiendo la superficie con una espátula y dividiéndola regularmente con un cuchillo en cuadrados, que al contacto del aire, y por una desecación más perfecta, se desprenden y separan los unos de los otros. Para terminar la desecación del añil, se pone á resudar, amontonando los fragmentos que se han separado de las cajas en barricas de madera, en donde se les tiene por algún tiempo, hasta que sufran una nueva fermentación, á consecuencia de la cual se cubre su superficie de una eflorescencia blanca; se separa entonces del tonel y se acaba de secar extendiéndolas sobre lienzo en un lugar bien ventilado; por último, se envasan en zurrónes de cuero y se libran al comercio.

Se conocen varias clases de añil, que tienen distinto valor comercial, según su mayor ó menor grado de pureza, y son: el añil flor, el añil sobresaliente y el tintarrón; todos se presentan en fragmentos irregulares, angulosos ó arredondados, de un color azul más ó menos encendido, con reflejos cobrizos ó con un aspecto algo verdoso; son más ligeros que el agua; incipientes, inodoros, y se pegan á la lengua; cuando se les frota con la uña ó un cuerpo duro, toman un aspecto metálico y un color rojizo.

El indigo contiene, además del principio colorante especial, la indigotina, una materia morena, un principio colorante rojo, materias azoadas y sales minerales. La proporción de estos elementos varía en las diversas clases de añiles; los más ricos contienen hasta un 90 por 100 de indigotina, que es el elemento que determina su valor.

M. Dumas ha indicado un procedimiento muy sencillo para purificar el indigo, separándole los principios colorantes que lo acompañan, y que son un obstáculo para que pueda utilizarse con ventaja en la impresión de los tejidos; este procedimiento consiste en poner al añil en digestión con la anilina, que disuelve los principios rojo y moreno del indigo.

La indigotina se puede obtener sublimando el añil y recogiendo los cristales que se depositan en la tapa que cubra la vasija en donde se coloca el indigo. Estos cristales se presentan bajo forma de prismas romboidales, de reflejo cobrizo, que pulverizados toman un color azul encendido. La indigotina es insoluble en el agua, el alcohol, el éter, los ácidos diluidos y la mayor parte de los reactivos; pero se disuelve en el ácido sulfúrico concentrado, la benzina, el cloroformo, el ácido fénico, la parafina y otros cuerpos.

Los álcalis concentrados la transforman por la acción del calor en isatina y en ácidos antranílico y crisanílico. Las soluciones alcalinas débiles la disuelven en presencia de los cuerpos desoxigenantes, tales como el sulfato de hierro, los sulfitos, el sulfuro de arsénico y las sustancias vegetales fermentescibles, cambiándola en indigo blanco ó indigo reducido, y en esta propiedad está fundada su aplicación en la tintorería.

Cuando se trata la indigotina por el ácido nítrico, el ácido crómico, el cloro, el permanganato de potasa y en general por los cuerpos oxidantes, se disuelve y decolora, transformándose en isatina y ácido indigótico.

*El Espejo.*

#### PROYECTO DE PREMIOS A LA AGRICULTURA

ELEVADO AL SEÑOR MINISTRO DE FOMENTO POR LA ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES DE ESPAÑA.

Excmo. Sr.: La institución enunciada se llevó pocos años hace á la legislación de nuestro país por el Ministerio

de su digno cargo, con el concurso de fincas agrícolas radicantes en la región central de España, que tuvo efecto en 1882.

El éxito alcanzado entonces correspondió ampliamente y del modo más satisfactorio á los propósitos de estímulo y de adelanto que deseaba el Gobierno de S. M. el Rey, y no es del caso analizar las causas por las cuales el Ministerio de Fomento no ha perseverado en la fecunda vía emprendida, para favorecer y recompensar directamente la mayor inteligencia y la aplicación de los agricultores distinguidos.

Pero los felices resultados de entonces aconsejan no desistir de los expresados concursos, urgiendo establecer bases más amplias y determinadas á fin de que, con la anticipación suficiente, sepan los agricultores las épocas en que han de poder demostrar sus adelantos culturales, preparando convenientemente los medios más perfeccionados de explotar sus fincas y todos sus recursos de acción.

Es de necesidad que una meditada clasificación preceda á la publicación y anuncio de los concursos, comprendiendo los recursos más completos y generales, las mejoras agrícolas de carácter especial y aun los conocimientos y la destreza de los trabajadores del campo.

Á este efecto, consideramos como conceptos primordiales para dichos concursos:

1.º Premios á las fincas mejor organizadas y que revelen superior adelanto agrícola.

2.º Premios de menos importancia para las mejoras especiales que se realicen en los cultivos y en las industrias directas que les sean ajenas.

3.º Recompensas más modestas, aunque justísimas, para los agentes subalternos que se ocupan en los trabajos de la agricultura.

Establecida una clasificación en que prevalezcan dichos conceptos, y comprendiendo las bases de los concursos además los periodos fijos de su celebración, las reglas que en ellos han de observarse y el modo de verificar los reconocimientos bien detenidos de las fincas en las épocas más oportunas, es indudable que los resultados han de ser superiores á lo conseguido hasta el día, faltando sólo que una Sociedad inteligente, ilustrada y celosa de los intereses de la agricultura, se ocupe con actividad de la realización permanente de estos medios de estímulo, para que la idea que presidió á su organización no se aparte de sus verdaderos objetivos, no se haga tampoco olvidadiza y menos pueda llegar á su completo abandono.

La Asociación de Agricultores de España puede y debe ejercer esta misión importantísima, como ya ha empezado á verificarlo de un modo indirecto, tomando ahora una parte más activa y principal en la celebración de los concursos de fincas agrícolas; siendo á un tiempo mismo quien los promueva y quien los garantice, saliendo de su seno los jurados que hayan de aquilatar el mérito y proponer al Gobierno la adjudicación de las recompensas.

Los recursos para los premios debe sufragarlos, como lo ha indicado ya, el Gobierno de S. M., persistiendo en consignar las partidas necesarias en el presupuesto general del Estado. Nombre el mismo Gobierno las comisiones facultativas de ingenieros agrónomos que hayan de hacer los reconocimientos de las fincas, y que presenten una información completa de los concursos, y tenga enteramente á su cargo la administración de los fondos destinados á este objeto. Así la gestión de nuestra Sociedad será más sencilla y aparecerá siempre como más levantada y patriótica, inspirando á los agricultores la confianza que depositan en sus resoluciones.

Á estos diversos pensamientos responden las bases siguientes:

Art. 1.º Los premios de honor á la agricultura, se aplicarán en lo sucesivo por concursos, en la forma siguiente:

1.º Premios de organización y superior adelanto agrícola, entre las explotaciones ó granjas mejor organizadas, y cuya administración se lleve á efecto con buen sistema de contabilidad y con mayor provecho.

2.º Premios de cultivo, entre los propietarios, cultivadores, arrendatarios ó colonos, que demuestren haber realizado cultivos más perfectos, ó haber adoptado mejoras culturales de mayor importancia. En estos premios se calificarán con separación las diversas explotaciones de viñas, olivares, arboledas variadas, cereales, prados, huertas y otros cultivos de regadío; así como la aclimatación de nuevas plantas, la construcción de edificios rurales, las obras de nuevos regadíos y las de saneamiento.

3.º Premios de trabajos, entre los capataces, aperadores, mayores y operarios de labranza, que acrediten mayores conocimientos prácticos, ó destreza superior en el manejo de instrumentos y máquinas, en ingerto y poda de frutales ó en otras distintas operaciones del cultivo.

Art. 2.º Para cada uno de los objetos expresados se asignan premios primeros y segundos de este modo:

1.º Dos primeros premios de mérito superior y dos segundos para las explotaciones agrícolas de diverso género de cultivo.

2.º Seis primeros premios de menor entidad y seis se-

gundos, para adjudicarlos entre los propietarios, cultivadores, arrendatarios ó colonos.

3.º Diez primeros premios de trabajos agrícolas y veinte segundos para el concurso de capataces, aperadores, mayores y operarios de labranza.

Art. 3.º Para la celebración de estos concursos, se considerarán divididas las provincias de España en las regiones siguientes:

1.º *Región del Norte*, que comprende las provincias de Álava, Coruña, Guipúzcoa, Lugo, Orense, Oviedo, Pontevedra, Santander y Vizcaya.

2.º *Región del Centro Norte*, que comprende las provincias de Ávila, Burgos, Palencia, Segovia, Soria y Valladolid.

3.º *Región del Centro Este*, que forman las provincias de Huesca, Logroño, Navarra, Teruel y Zaragoza.

4.º *Región Central*, que comprende las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca, Guadalajara, Madrid y Toledo.

5.º *Región del Centro Oeste*, que forman las provincias de Cáceres, León, Salamanca y Zamora.

6.º *Región del Este*, que comprende las provincias de Baleares, Barcelona, Castellón, Gerona, Lérida, Tarragona y Valencia.

7.º *Región del Sud-Este*, que comprende las provincias de Alicante, Almería, Granada, Málaga y Murcia.

8.º *Región del Sud-Oeste*, que forman las provincias de Badajoz, Cádiz, Córdoba, Huelva, Jaén y Sevilla.

9.º *Región insular africana*, formada por las Islas Canarias.

Art. 4.º El Gobierno, oído el informe del Consejo de la Asociación de Agricultores de España, determinará el orden de celebración de los concursos en las ocho regiones peninsulares expresadas, dando preferencia á las que ofrezcan mayores recursos para el objeto. No se repetirá el concurso en una misma región antes que todas las demás hayan disfrutado dicho beneficio.

El correspondiente á la región insular africana tendrá efecto cada ocho años, en el que se designe oportunamente.

Art. 5.º Los propietarios ó agricultores que aspiren á tomar parte en los expresados concursos, deberán presentar sus instancias al Consejo de Agricultura de su respectiva provincia en Enero de cada año, y la mencionada corporación remitirá tales instancias con su informe á la Dirección general de Agricultura, expresando si considera comprendidos á los aspirantes dentro de las condiciones del concurso.

Art. 6.º Para aspirar á los premios de organización y superior adelanto agrícola, serán requisitos preferentes los siguientes:

1.º Cultivar una finca en coto redondo con todos los edificios necesarios á la explotación agrícola.

2.º Acreditar por medio de planos y memorias culturales la ordenada distribución de los terrenos y el sistema ó sistemas de cultivos que se tienen adoptados, con expresión de los rendimientos obtenidos en las cosechas durante un quinquenio.

3.º Emplear en la explotación cultural é industrial agrícolas agregadas, los instrumentos y máquinas que se requieren para los modernos procedimientos agronómicos.

4.º Acompañar modelos de las cuentas que constituyen el sistema de administración, y exhibir después á la Comisión facultativa los libros que acrediten la práctica del expresado sistema en el período de un quinquenio.

Art. 7.º Para aspirar á los premios de cultivo, bastará que se acompañe á la instancia una Memoria explicativa y los planos que demuestren la mejora realizada.

Art. 8.º El consejo de la Asociación de Agricultores de España determinará todos los años, con la anticipación suficiente y según sea la región á que correspondan los concursos, cuáles se deben anunciar en el concepto de especiales, para recompensar sus mejoras y adelantos, haciendo oportuna elección entre los siguientes:

1.º Viticultura y vinificación.  
2.º Cultivo de olivares y obtención de su aceite.  
3.º Cultivo del manzano y fabricación de la sidra.  
4.º Cultivo de frutales diversos y sus aprovechamientos industriales.

5.º Explotación arbustiva ó de las dehesas, con objeto de alimentar los ganados.

6.º Ordenación y aprovechamiento de montes.

7.º Plantaciones de arbolados en las riberas y sitios pantanosos.

8.º Propagación de árboles y arbustos con destino al comercio.

9.º Acclimatación de nuevas especies y variedades arbóreas ó arbustivas.

10. Explotación de cereales, con las demás plantas que constituyen los aprovechamientos de las tierras de pan llevar.

11. Praderías y útiles aprovechamientos de las hierbas, bien frescas ó bien benificadas.

12. Horticultura, comprendiendo todos los aprovechamientos de terrenos de regadío.

13. Explotación de plantas industriales en secano ó en regadío y transformación de sus productos.

14. Establecimiento de nuevos regadíos y distribución más útil de las aguas destinadas á este objeto.

15. Saneamientos de terrenos pantanosos ó marismos, y su conversión más útil en suelos productivos.

16. Nuevas construcciones con destino á la agricultura ó á sus industrias anejas.

17. Organización más perfecta de nuevas industrias agrícolas.

18. Acclimatación y propagación de nuevas especies de plantas herbáceas.

19. Perfeccionamientos más completos en las razas de los animales domésticos.

20. Establecimientos de enseñanza agrícola: á los de esta clase que presenten modelos de cultivos adecuados á la región, sean sostenidos por el Estado, corporaciones oficiales, sociedades ó particulares.

Art. 9.º El mismo Consejo de la Asociación, no sólo podrá elegir los concursos más adecuados á cada zona, entre los relacionados, sino que tendrá facultades para proponer también la celebración de cualquier otro especial, que podrá ser aceptado por el Ministerio de Fomento, con acuerdo favorable de la Junta consultiva agronómica.

Art. 10. Para optar á los premios de trabajos, cada aspirante acompañará á su instancia una certificación del alcalde del pueblo, ó del dueño ó colono de la finca en que haya servido, expresando la especialidad en que desee demostrar sus conocimientos y destreza.

Art. 11. La celebración de estos concursos de trabajadores se verificará en los puntos de cada región donde determine el Consejo de la Asociación de Agricultores de España, que en el mes de Marzo de cada año examinará las instancias presentadas, para resolver lo más conveniente.

Art. 12. Ordenadas y clasificadas las instancias recibidas en la Dirección general de Agricultura, para optar á los premios de los diferentes concursos de organización y superior adelanto agrícola, especiales de cultivo y de trabajos, lo cual ha de efectuarse en todo el mes de Marzo de cada año, desde principio del siguiente Abril comenzará á girar sus visitas de inspección y confrontación la comisión facultativa de Inspectores del Cuerpo de Ingenieros agrónomos, nombrada con tal objeto por el Ministerio de Fomento.

Art. 13. La Comisión facultativa verificará sus reconocimientos á las fincas agrícolas en los meses de Abril, Mayo y Junio, presentando las Memorias é informes correspondientes antes de fin de Agosto.

Art. 14. En los meses de Octubre y Noviembre examinará tales informes el Consejo de la Asociación de Agricultores de España, para resolver y formar las propuestas que haya lugar, con asistencia de los Inspectores facultativos que hubiesen dictaminado, y que tendrán voz y voto en las resoluciones.

Art. 15. Para juzgar de los concursos de trabajadores, el Consejo de la Asociación de Agricultores de España nombrará el número de jurados que fuere necesario, con autorización suficiente para distribuir, en la forma que estimen oportuno, los premios asignados á cada partido judicial de la región donde tenga efecto el concurso.

Art. 16. El mes de Diciembre de cada año se publicará la lista de los premios otorgados, cuya distribución se hará solemnemente, en el día que al efecto y con la anticipación debida determine el Consejo de la Asociación de Agricultores de España.

Aprobado por el Consejo en 21 de Noviembre de 1885.  
Madrid 30 de Noviembre de 1885.—El Presidente, José de Cárdenas.—El Secretario general, Z. Espejo.

## ECOS DE MADRID.

La Nochebuena del 85.—Otras Nochebuenas.—El equipo de la señorita de Muguiro.

La Nochebuena se celebraba otros años por la sociedad aristocrática de Madrid con grandes cenas. Se congregaban los invitados á las diez de la noche en los salones, á las doce se abrían las puertas de la capilla del palacio, y después de la misa del gallo, á la que las damas asistían cubriendo el escote y la cabeza con la mantilla blanca, se servía la cena.

Fueron famosas entre otras, las de la Condesa del Montijo, la de la señora de Buschental, sin misa del gallo y con asistencia de caballeros solos; las de los Duques de Fernán-Núñez, en las que se abría la magnífica *serre*, y la de los Duques de la Torre, en la que la Duquesa repartía magníficos regalos.

Una de las fiestas de Nochebuena más notables fué la que se celebró el año 1851 en casa del Marqués de Molins.

Los invitados eran literatos eminentes, y las invitaciones las dirigió el Marqués en forma de soneto, al cual con-

testaban con otro los invitados, sujetándose á las mismas rimas.

El soneto con que contestó D. Juan Nicasio Gallego fué la última composición que escribió el celebrado cantor del *Dos de Mayo*.

Dice así:

«Si no brindo con vino á tu salud  
Como lo manda el uso inmemorial  
Caro Mariano, en Pascua ó Carnaval,  
Es senil impotencia; no es virtud.  
Observante me han hecho del Talmud  
Los años con su rígido ritual;  
Mas te festejaré desde el portal  
Como la murga, al son de mi laud.  
¿Quién puede imaginar que soy aquel  
Que pudiera engullir por colación  
Hasta el arco y la tripa del rabel?  
Y hoy, debo confesarlo, ¡oh confusión!  
Que si á la verdad santa he de ser fiel  
Puches piden mis dientes, no turrón.

Nicasio Gallego acababa de cumplir setenta y cuatro años, y éstos fueron los últimos versos que escribió.

Ventura de la Vega, Bretón de los Herreros y otros insignes literatos de la época compusieron graciosos villancicos, que han hecho famosa esta reunión en los anales literarios.

Todos los años se repetía la fiesta, hasta que la muerte terrible é implacable ha ido dispersando á los comensales, que han dejado al morir un nombre ilustre.

Las bodas de familias aristocráticas concertadas antes de la muerte del rey D. Alfonso, y que se llevarán á cabo después del primer mes de luto, abren pequeños paréntesis á la tristeza de los círculos elegantes, haciendo brillar por breves momentos joyas y galas.

El elegante y artístico hotel de los condes de Muguiro ha estado los pasados días muy concurrido; en los salones que decoró el inimitable gusto artístico de Enrique Mérida, se exhibía el suntuoso equipo que la hija segunda de los Condes llevaba á sus bodas con el Duque de Marchena, hijo de la infanta doña Cristina y del difunto infante D. Sebastián.

El equipo es digno de una princesa; en el salón principal se alineaban en correcta formación los maniqués que lucían los vestidos.

Estaba el primero uno de tul color crema con adornos de margarita, que parecía el traje poético y encantador de Ofelia; seguía otro que cautivaba por su vaporosa voluptuosidad la atención.

La falda es de tul color rosa suave, como las tintas del crepúsculo; sobre la delantera se posan tres pájaros de oscuro plumaje; el corpiño, de terciopelo color musgo, es adecuado para ceñir un talle esbelto, y de él parte, en forma de manto, la larga cola de raso color de rosa fuerte, guarnecida con el terciopelo color musgo.

Raso, tul, terciopelo y pájaros, forman un artístico conjunto, haciendo de aquel traje el atavío de la juventud feliz y dichosa que avanza sonriente del brazo del amor por el camino de la vida.

Otro traje originalísimo es uno de gusto japonés, que parece inspirado en las figuras que decoran el salón; el corpiño, de raso azul oscuro, se abre por la delantera en solapas de raso encarnado fuerte; la falda la componen una serie de volantes de tul negro bordado.

Hay otro traje azul con encajes blancos, dos batas preciosas de estilo regencia y multitud de trajes de calle altos, de raso ó terciopelo, y el de viaje, de sencillo paño.

Los regalos del novio estaban expuestos en una elegante rotonda de estilo Luis XV. Los componen, en primer término, el traje de novia, de paño de Lyon, blanco, abrumado con cascadas de rico encaje Alençon.

No hay, en verdad, nada más bello en materia de encaje que el Alençon; es el antiguo punto de Venecia, perfeccionado por la protección decidida que le dispensó Colbert, para elevar en Francia una industria que pudiese competir con la de los flamencos y los italianos.

Mad. Gillurt, de Alençon, recibió 150.000 francos para dedicarse á la perfección de esta industria é hizo un inteligente estudio del fondo hecho á la aguja del encaje de Génova, del cordoncillo del de Bruselas, de la flor del de Venecia y resultó del todo el encaje de Alençon, mezcla y perfeccionamiento de todos los estilos.

Tendrá indudablemente el encaje de Flandes más majestad, es más aéreo el de Venecia, más complicado el de Bruselas, ese primer paso del punto de Inglaterra; pero ninguno reúne la elegancia del Alençon, el que adornó los trajes de la Montespan y de la Valliere, el que formó cascadas en las amplias faldas de la reina de los primores y de las desdichas, la mujer que se adornó con más perlas y que vertió más lágrimas en el agitado y revuelto tiempo en que la tocó reinar y sufrir.

Los Alençon que adornan el traje de novia de la futura

Duquesa de Marchena, son bellísimos; entre ellos florece el azahar, anunciando venturas que deseamos ver colmadas.

El abanico de este traje es también de encaje y de concha rubia el varillaje. Otro de los regalos del novio es un traje de brocado, color de raso, bordado de plata.

Las joyas son aderezos históricos que proceden de las princesas de la casa de Braganza y de Borbón, y que heredó el infante D. Sebastián, que llegó á reunir riquísimos brillantes y esmeraldas del Brasil. Al Duque de Marchena han correspondido en el reparto las perlas de la princesa de Beyra, y éstas serán las que use su esposa.

Estas perlas son rivales de unas famosísimas perlas negras de María Luisa que figuraron entre las alhajas de la Corona de España, y que hace mucho tiempo han desaparecido.

La infanta doña Cristina ha regalado á su futura hija una hermosa mariposa de brillantes y zafiros; la abuela de la novia, la madre de la Condesa, la ha enviado un collar de brillantes. Sus tíos los Sres. de Muguero, ricos joyas; entre las más bellas figuran una pulsera de hilos de brillantes y zafiros del ministro de Estado Sr. Moret, otra de la Condesa de Heredia-Spínola, una sortija de brillantes de la Baronesa del Castillo de Chirel, un abanico de concha y encaje con inicial y corona de brillantes de la condesa de la Corzana, un alfiler de brillantes del Sr. Pozuelo, otro del Sr. Udaeta y muchos más.

Entre las joyas, pues joyas son de las artes, puede revisarse un paisaje del tío de la novia, el insigne pintor señor Beruete, y un devocionario, labor preciosa y delicada de la señorita de Muguero, hermana mayor de la futura Duquesa.

El libro es una credencial de artista; está copiado con labor de plata sobre fondos varios, de los preciosos códices del Renacimiento, y las letras iniciales, las del texto y las viñetas son admirables, acreditando el buen gusto y la disposición para las artes de la joven autora, que regala además á su hermana un precioso cuadro.

Entre las obras de arte, merecen citarse un cuadro que representa un racimo de uvas, y un *paneau* para encima de una puerta, obra de una de las más aventajadas discípulas de Gessa, Mlle. Menassado, artista que ha obtenido premios en varias exposiciones de Bellas Artes.

Sobre la mesa del comedor, estilo de la Edad Media, hay un caprichoso montón de riquísimas prendas de vaporosa tela blanca.

La boda se verificará el día de Reyes, y después todas las galas volverán al fondo de los armarios y serán reemplazadas por el luto.

Kasabal.

## NOTICIAS GENERALES.

Hemos recibido el primer número de la *Gaceta Sud Americana*, notable Revista que se publica en Londres, dedicada á fomentar las relaciones mercantiles de Inglaterra con los países americanos de origen latino.

Le deseamos todo género de prosperidades en su levantada empresa.

Han terminado en París las carreras de velocípedos: en este año ha continuado la marcha progresiva del velosport, como números de reuniones y de premios. También se ha observado en la carrera del Campeón de París que los que tomaron parte han demostrado más resistencia y velocidad que los de los años anteriores. Se habla en los círculos de velocipedistas de su aplicación á las operaciones militares, apoyándose en que varias naciones emplean el velocipede en sus ejércitos.

## NOTAS DE CAZA.

Es verdad. La caza de esta quincena ha sido la caza de aguinaldos. Quien me lo dice ha debido ser inhumanamente cazado.

Como nosotros. Porque aquí, los ojeadores de Navidad nos asedian á todas horas y por todas partes, cual si fuéramos inocentes gazapillos.

Se pondera á los ojeadores manchegos: ¡para ojeadores, Madrid! Los de esta tierra dejan así tamalitos á los que gozan de mayor renombre, aun en aquellos pueblos que viven de las mercedes de la caza tanto como de los frutos de la agricultura y la ganadería.

¡Apenas son diestros, insinuantes y aplastantes!

No hay quien les aventaje ni iguale en el ojeo como en la espera; y lo mismo tiran en mano que en puesto. Si no entra la pieza, entran ellos: cazan á la vez con macho y con hembra, para que no se ecurra hombre ni mujer, ni persona de ambos sexos—como suelo leer en documentos oficiales:—os tiran en poblado y en despoblado, porque ya los guardas de monte piden aguinaldos, como los barrenderos de la villa y los encargados del alumbrado público; y últimamente, os insultan si no os dejáis tirar, con lo que se exponen á que se les tire un puntapié.

El resultado de la caza de aguinaldos debe ser notable, á juzgar por lo mucho que se desarrolla la afición.

Y como la caza disminuye y aumentan los que piden, dentro de algunos años habrá grandes tiradas por Navidad, tiradas nuevas que consistirán en defenderse de los que hoy nos acometen sin razón y sin medida.

Será un género de caza divertido; y sobre todo, necesario.

\*\*\*

En los hazares de armas y fábricas de proyectiles es donde mejor se aprecia si es poco ó es mucho lo que se caza.

En Madrid se caza ahora poco, si hemos de creer lo que los armeros afirman; y se caza poco, porque no es mucho lo que se gasta. Lo que se gasta, si, porque en materia cinegética no hay gustos sin gastos. Para cazar bien se exigen muchas cosas, pero la principal de todas es el dinero, preferible á una buena escopeta Greener, á un soberbio braco francés y á la pólvora Schultz más exquisita: el oro amonedado ó las litografías de Calderón, Lope y Cervantes que populariza el Banco de España, son el secreto de las grandes cacerías y el espíritu de grandes cazadores.

Pues bien; como en el comercio, la industria y otras manifestaciones de la vida nacional se sienten las alteraciones en el orden público, así en los almacenes y armerías se notan las alteraciones políticas, é influyen por modo decisivo é invariable los cambios de Gobierno.

—¿Cómo así?—preguntaba yo al dueño de un reputado establecimiento.

—Lo que usted oye—decía;—en Madrid se caza mucho menos á raíz de un cambio de Gobierno y en los dos ó tres meses siguientes, que en otra cualquier época del año.

—No alcanzo qué influencia puede tener la política en la caza.

—En Madrid, sí.

—Hablará usted de la caza de destinos y de las monterías que se dan en los despachos de los ministros....

—No señor; hablo de la caza salvaje, de la del campo.

—Sigo no entendiendo.

—Pues, sencillísimo. Directa ó indirectamente, y salvo excepciones, en Madrid se refleja el presupuesto del Estado en la vida social. El presupuesto general de gastos nutre el particular de dos terceras partes de los aficionados á la caza.

De éstos, los que han quedado cesantes, desde ministros, consejeros y directores, á escribientes y porteros, limitan, imprudiblemente, sus gastos, comenzando por los de lujo; los que viven amenazados por una cesantía, gastan menos para defenderse más en la época de veda ó clausura del presupuesto; y los....

—Precisamente iba á hacer notar á usted que no sale el argumento; porque si disminuyen los gastos por parte de los cazadores que salen del coto redondo de la nómina, aumentarán por la de los llamados á gozar de las delicias de la Capua ministerial.

—Error crasísimo. Los que *suben* llegan aspeados y necesitan dos ó tres meses para reponerse, durante los cuales sólo cazan alondras con honda....

Nuestros libros comprueban estas observaciones. Con estas cuentas (y señalaba un voluminoso *cuaderno*) podría usted escribir un curioso artículo sobre la influencia de la política en la caza. Nadie se alegra tanto de un cambio radical de política como las perdices y los conejos. Créame usted y afirmelo.

Lo creo, pues, y lo afirmo. Ya saben los lectores de EL CAMPO que de los arsenales venatorios salen pocas armas y proyectiles, es decir, que se caza menos desde el tristísimo acontecimiento del 25 de Noviembre último.

\*\*\*

¿Quiero esto decir que suceda lo propio en provincias? En manera alguna. Allí los sucesos políticos no influyen tanto en la vida social, ni los servicios generales del Estado ocupan la mayor parte de la clase media, como en la corte sucede. Antes por el contrario, en los pueblos suelen los cazadores valerse de la estupefacción ó asombro que produce en los elementos oficiales todo acontecimiento político, y de la consiguiente flojedad en los resortes de gobierno, para cazar á sus anchas y sin respeto á la ley ó costumbre, y aun para cometer ciertos desafueros en fincas del Estado, del común ó de los particulares.

Afortunadamente, esta vez se ha realizado un cambio profundamente radical en la manera de ser del país, sin trastornos, y hasta sin esas expansiones tan comunes en este país.

Pero así y todo, se ha cazado mucho de matute, aprovechándose las gentes de la concentración de la Guardia civil.

\*\*\*

El domingo último se inauguró la caza en los tres cuarteles que tiene arrendados en el Pardo el distinguido cazador y capitalista D. Acisclo Miranda. Este señor y su yerno convidaron doce amigos, todos cazadores, entre los que había escopetas tan excelentes como Guillen y D. Antonio Zambrana.

Marcharon al monte por la mañana y regresaron por la noche. Se pasó muy bien el día y se almorzó primorosamente, pero la cacería dejó bastante que desear. Sólo se mataron unos 50 ó 60 conejos y 16 perdices, á pesar de cazarse el renombrado cuartel de Langorilla.

Los cazadores se quejan de los gamos, que, si Dios y la Administración del Patrimonio no lo remedian, acabarán con la caza menor que hay en la finca.

En otro número expliqué qué es esto de los gamos del Pardo.

Apenas se habla de otra cosa que de la muerte del rey Alfonso en aquellos momentos en que los cazadores descansan de las fatigas del día ó se reúnen para almorzar en el Pardo. En los reservados del Monarca no ha sonado aún un solo tiro después de la gran desdicha nacional. Nadie

perturba la melancólica soledad en aquellos hermosos lugares. Parece que la naturaleza se asocia con sus tristezas de invierno al duelo de la Nación y que las acantiladas laderas de Navalchescas, por donde trepaba el arrojado Monarca, se alzan como gigante muralla para que nadie turbe la majestuosa soledad de aquellos montes ni profane los lugares en que el joven Rey, solo ó acompañado de algún fiel guarda, se entregaba á los placeres de la caza, y quizás también á las íntimas melancolías de su espíritu, siempre risueño en sus relaciones con el mundo exterior.

Cada uno de aquellos parajes evoca un recuerdo de la vida cinegética de D. Alfonso: el severo palacio donde murió; las perfumadas lomas de cantueso, romero y tomillo, donde dió sus últimos pascos á pie; las alturas ú hondonas en que solía almorzar, según la estación; sus árboles favoritos, á cuya sombra benéfica descansaba en verano; los poéticos lugares en que tras fatigoso día de caza almorzaba con la Reina y sus hermanas, sirviéndoles el sol de alfombra y de techumbre el cielo.... Es el cazadero del Pardo como un libro viviente en cuyos montes hay escritas crónicas de caza é historias políticas de los Reyes de España, y en el que el último Rey cazador ha escrito hermosas páginas.

Los pobres guardas del Patrimonio no cesan de ponderar las condiciones de su difunto señor.

—Nosotros no entendemos de política, pero lo que decimos es que no tendremos otro Rey que tanto se cuidara de los pobres.

Así dicen, apoyados en su vieja escopeta y jugueteando con el dorado escudo de la banderola, cuando saludan y departen con algún socio.

Y si os acompaña un trozo de monte junto al guarda de la respectiva sociedad, pronto le oiréis exclamar con acentos que salen del alma:

—Aquí me preguntó un día por mi parienta enferma.... Allí, á la vera de su esposa, hizo una carambola de gamos que yo quisiera ver hacer á otros. En aquel alto donde arrullan las palomas despedazó de un balazo un zorro que había hecho más daño á las perdices que Cabrera á las tropas de su madre Doña Isabel.—Era un hombre, sí señor, muy cabal y muy bueno. Todos los cazadores le querían mucho, y si alguno no le quería por ser Rey, es porque el Rey no puede hablar con todos.

Se me olvidó decir en el último número que la corona que dedicó la Sociedad de las lagunas de Daimiel á su presidente es de hojas de laurel de plata.

\*\*\*

El ex embajador en París, D. Manuel Silvela, obsequió á la duquesa Angela de Medinaceli y á los que la acompañaban, que eran su hijo D. Carlos, la Sra. de Sartorius y los Sres. Rodríguez Correa y el laureado pintor valenciano Muñoz Degraín, con un magnífico almuerzo á la española, condimentado por el famoso Granulla, poseedor legendario de los secretos del arte culinario español en los días de nuestras grandezas, en su magnífica posesión de *Las Nieves*.

También asistió al almuerzo la Condesa de Bornos, que vino desde su propiedad de *Los Lavaderos* para almorzar con su hermosa tia; el nuevo gobernador de la provincia, Sr. Polanco, y los cazadores Sres. León y Caramanzana, que el día anterior hicieron cruda guerra á conejos y perdices.

Las posesiones toledanas de los señores de Silvela son hoy el cazadero de los artistas de nota. La Duquesa de Medinaceli en *Mohernando*, y los señores de Silvela en *Las Nieves*, suelen obsequiar á los artistas distinguidos con prodigalidad que no es todavía muy frecuente en la alta sociedad madrileña.

La Duquesa brilla más en una corte de hombres de genio que entre la rancia nobleza, porque los cortesanos de la hermosura y el talento suelen apreciar como nadie la cultura de su inteligencia y los encantos de su espíritu.

Por *Las Nieves* han desfilado estos años muchos artistas de nota, pintores y escritores. Recuerdo, ahora, que el año anterior cazaron allí, entre otros, los hermanos Benlliure, el laureado Luna, el marinista Juste, el paisajista Mas y el escultor Yerro.

Á la fiesta última, aparte del periodista D. Luis Polanco, hoy gobernador, han concurrido dos artistas de primísimo: Rodríguez Correa, el autor de *Rosas y Perros*, que pinta con la pluma como Fortuny pintaba con el pincel; y Muñoz Degraín, valenciano como los Benlliures, Juste, Mas y Yerro, que con el pincel escribe páginas de historia patria con la grandeza de Quintana, y canta la naturaleza en sus brillantes paisajes á la manera de Zorrilla y D. Gaspar Núñez de Arce.

El Sr. Silvela acompañó á su hermosa huéspeda en su viaje de retorno á Madrid. Nuestros diplomáticos son correctísimos tratándose de estas misiones.

\*\*\*

Apenas puedo decir nada nuevo en estas notas, porque no se hacen cacerías.

Prepárase otra expedición á los montes de Toledo, y el día de Reyes se montará un trozo de la sierra de Baños, en Juen. También sé que el turno de que forman parte los Sres. Danvila y Becerra harán la quinta tirada de las charcas de Daimiel en los primeros días de este mes. Y además me consta que los Sres. Ruiz Martínez proyectan abundante batida de conejos y perdices en una finca suya de la provincia de Sevilla, y que no se hará esperar muchos días la apertura de la caza en *Mohernando*, la deliciosa posesión de la Duquesa de Medinaceli.

\*\*\*

La caza de aves acuáticas en la región de Levante sigue de mal en peor. He aquí lo que me escribe nuestro distinguido cazador y amigo el Sr. Vilar:

«¿Conocía V., amigo Settler, los planes de los cazadores

valencianos, cuando metidos ambos en un bote y columpiados por las mansas aguas de la Albufera, me aseguraba usted mi reelección de presidente de nuestro Casino de Cazadores?

«Así ha sido. Usted estaba en el secreto, y deduzco que usted tiene parte en la cosa.

«Después de reñida batalla conmigo, pues en verdad que deseaba no ejercer tan distinguido como penoso cargo por el próximo año, triunfaron mis amigos, convenciéndome con argumentos de los que sublevar el amor propio y comprometen la propia voluntad.

«Remito á V. la candidatura que en tan gran batalla ha sido votada por unanimidad.

«Aseguro á V. que si un día el perfeccionamiento de las armas hace que los proyectiles lleguen al cielo, los ángeles deben cortarse las alas como medida de precaución, pues si vuelan, corren grave peligro. Si hace V. excepción del presidente, con los restantes compañeros de junta me atrevo á cortar los vuelos al poeta de mayor inspiración. Así titan.

«¿Cómo es posible que baya caza aquí con semejantes elementos?

«Las tiradas de Albufera y Calderería siguen mal; no hay nada notable que contar.

«Y creo que las ha estropeado *La Ilustración Española y Americana*.

«Este periódico, comentando la tirada de San Martín, decía: «No es extraño que anualmente acudan los cazadores á la «cita; lo extraño es que las aves acudan también á ella tan «puntualmente. » A ningún periódico se le había ocurrido jamás hacer pública semejante indiscreción: claro está, advertidas ahora por *La Ilustración*, las interesadas no acuden á las citas en el presente año.

«El Sr. Fernández Bremón es escritor brillante, pero no debe ser cazador.

«Si al menos se viera obligado á escribir con plumas de ave como antaño! Pero el acero lo ha subyugado todo, hasta la república de las letras.»

#### CASINO DE CAZADORES DE VALENCIA.

Junta directiva para el año 1886.

Presidente.	D. Eduardo Vilar y Torres.
Vicepresidente.	» Rafael Martí y Babi.
Secretario.	» Salvador Martínez.
Vicesecretario.	» Eugenio Malo de Molina.
Tesorero.	» José Ransell.
Contador.	» Arcadio Tudela.

Vicecontador.	D. Jaime Codofier.
Vocal 1.º.	» José de Ródenas.
» 2.º.	» Tomás Perelló.
» 3.º.	» José Esteve.
» 4.º.	» Ricardo Beltrán.

*La Ilustración Venatoria*, el excelente y clásico periódico de caza del Excmo. Sr. D. José Gutiérrez de la Vega, ha muerto. Tan notable periódico no ha encontrado el necesario apoyo que merecía en justicia. El Sr. Gutiérrez de la Vega se ha equivocado. Creyó que escribía para Inglaterra, Francia ó Italia, y se ha encontrado con que hacía un monumento cinegético literario en un país donde no se apreciaban semejantes primores. En cambio, mientras aquí no encontraba calor *La Ilustración*, se ponderaba en el extranjero....

Nuestro distinguido maestro podrá exclamar:—¡Cosas de España!

Mucho sentimos la muerte de nuestro colega, cuyo recuerdo vivirá siempre en la historia cinegética del país y allí donde se hable la hermosa lengua castellana.

J. STR.

#### CARRERAS DE CABALLOS EN LISBOA

BAJO LA DIRECCIÓN DE LA

SOCIEDADE PROMOTORA DO APURAMENTO DE RAÇAS CABALLARES.

de que es presidente honorario

S. A. R. EL PRÍNCIPE D. CARLOS.

OTOÑO DE 1885.—11 DE DICIEMBRE.

1.ª DE VENTA.—Premio, 80.000 reis.—Distancia, 1.300 metros.

<i>Le Tage</i>	L. I.	4 años 68 kg.	400.000 reis	R. Augusto Oliveira.	Cochicho 1
<i>Wladimir</i>	L. A. N. 5	» 61	» 400.000	» Conde Rib. Grande.	García 2
<i>Corine</i>	L. I.	cer. 75½	» 400.000	» Carlos Marín.	Juanito.
<i>Frits</i>	M. F.	» 70	» 300.000	» Andre D. Gonçalves.	Serrasheiro.
<i>Miras</i>	A. N.	3 años 50½	» 300.000	» Alfr. A. Monteverde.	Pepe.

Ganada por dos cuerpos. Tiempo, dos minutos y trece segundos.

*Tage*, vendido en 400.500 reis al dueño.

2.ª HANDICAP.—Premios, 180.000 reis al primero y 25.000 al segundo.—Distancia, 1.300 metros.

<i>Leziano</i>	L. A. I.	3 años 60 kg.	Conde de Sobral.	Juanito.	1
<i>Estrella</i>	L. A. I.	3 » 57	» Conde da Ribeira Grande.	García.	2
<i>Mysanthropo</i>	L. I.	cer. 61	» Alfredo A. Monteverde.	Baldomero	3

Ganada por varios cuerpos. Tiempo, dos minutos y dos segundos.

3.ª FLAT-RACE.—Gentlemen-Riders.—Un objeto de arte.—Distancia, 1.300 metros.

<i>Graciosa</i>	L. I.	cer. 65 kgs.	Bernardo Pinheiro.	A. Monteverde.	1
<i>Leziano</i>	L. A. I.	3 años 65	» Conde de Sobral.	M. Meneses.	2
<i>Aida</i>	L. I.	cer. 69	» Antonio Caldeira.	El dueño.	3
<i>Miras</i>	L. I.	» 67	» Eduardo M. Marques.	»	4
<i>Bagdad</i>	L. M.	6 años 65	» Ant.º Marques Serodio.	Sr. Melloiro.	5

Ganada fácilmente por 10 cuerpos. Tiempo, dos minutos y veinte segundos.

4.ª HANDICAP.—Premios, 200.000 reis al primero y 25.000 al segundo.—Distancia, 2.000 metros.

<i>Leziano</i>	L. A. I.	3 años 61 kgs.	Conde de Sobral.	Juanito.	1
<i>Le Tage</i>	L. I.	4 » 63	» E. Augusto de Oliveira.	Cochicho.	2
<i>Wladimir</i>	L. A. N. 5	» 59	» Conde da Ribeira Grande.	García.	3
<i>Frits</i>	A. F.	cer. 61	» Andre D. Gonçalves.	Serrasheiro.	4

Ganada fácilmente por 10 cuerpos. Tiempo, tres minutos y veintitrés segundos.

5.ª CONSOLACIÓN.—Premio, 70.000 reis.—850 metros.

<i>Corine</i>	L.	cer. 62 kgs.	Carlos Marín.	Sr. Melloiro	1
<i>Leziano</i>	L. A. I.	3 años 57	» Conde de Sobral.	Juanito.	2
<i>Bagdad</i>	L. M.	6 » 52	» Antonio Marques Serodio.	Sr. Marín.	3
<i>Frits</i>	A. F.	cer. 67	» Andre Domingos Gonçalves.	Serrasheiro.	4

Ganada por tres cuerpos.—Tiempo, un minuto y veintitrés segundos.

PROPIETARIO,

D. J. Luis Albareda.

Establecimiento Tipográfico «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 Mayaguez y Ponce, y para Habana, con extension á Santiago, Gibara y Nuevitas, así como á La Guaira, Puerto Cabello, Sabanilla, Cartagena, Colón y puertos del Pacifico, hacia Norte y Sud del Istmo.

#### VIAJES DEL MES DE DICIEMBRE.

El día 10, de Cádiz, el vapor **VERACRUZ**.

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

El día 30, de Cádiz, el vapor **CATALUNA**.

#### VAPORES-CORREOS Á MANILA

CON ESCALAS EN

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

#### 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 **SAN IGNACIO DE LOYOLA** saldrá de Barcelona el 1.º de Enero de 1886.

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.

ATOCHA, 25, PRAL.

### CORTIJO.

SASTRE.

ESPECIALIDAD EN TRAJES DE CAZA Y CAMPO.

VARIADO Y ESPECIAL SURTIDO

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.



### COMPRA DE CABALLOS

PARA FRANCIA Y EL EXTRANJERO

SE PREPARAN CABALLOS DE SILLA

Mr. Ch. Du Bois.—4, Rue Chalgrin.—PARIS

### EL CAMPO.

Se desea adquirir los números 13, 19, 21, 22 y 24 del año 1878, y el número 17 del año 1879.

Se abonará su importe en la Administración del periódico,

Calle de VILLANUEVA, núm. 6.

### GUIA DE CARRERAS DE CABALLOS

EN LA PENÍNSULA.

Se vende á DOS PESETAS CINCUENTA CÉNTIMOS en Madrid, calle del Prado, núm. 27.

Interesante á los propietarios de caballos y aficionados.