



AÑO XI.

Madrid, 1.º de Octubre de 1886.

NÚM. 21.

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.....	4.30 »
Tres.....	2.50 »

REDACCION Y ADMINISTRACION

Calle de Villanueva, 6, bajo dra.

á donde se dirigirán los pedidos de suscripciones.

SUMARIO.

Boletín oficial de la Sociedad de Fomento de la Cría caballar de España; carreras de caballos en Madrid.—Preceptos generales sobre la elaboración del vino tinto, por D. Balbino Cortés y Morales.—Cria de pollos por el sistema mixto de incubación y cria natural, por P. de L.—El sabio y el cocodrilo.—El gran tonel de Heidelberg, por C. T.—Enseñanza agrícola, por F.—La caza en la India.—Los cerezos para kirsch, por P.—Ecos del extranjero, por Nort.—Noticias generales.—Notas de caza, por J. Str.—Carreras de caballos en Gibraltar.—Anuncios.

BOLETÍN OFICIAL

DE LA

SOCIEDAD DE FOMENTO DE LA CRÍA CABALLAR EN ESPAÑA.

CARRERAS DE CABALLOS EN MADRID.

OTOÑO DE 1886.

LOS DÍAS 23 Y 28 DE OCTUBRE Y 3 DE NOVIEMBRE,
á las dos en punto de la tarde,

bajo la dirección de la

SOCIEDAD DE FOMENTO DE LA CRÍA CABALLAR,

De la que es protectora S. M. la Reina Regente.

PRESIDENTE DE LA SOCIEDAD.	Excmo. Sr. Duque de Fernán-Núñez.
COMISARIOS.....	Excmo. Sr. Duque de Alba.
—	D. Manuel G. Herrán.
—	Excmo. Sr. Conde de Peña Ramiro.
JUECES DE PESO.....	D. Gerardo Bermúdez de Castro.
—	D. Juan Alvarez Sotomayor.
JUEZ DE SALIDA.....	D. José Heredia.
HANDICAPERS.....	D. Agustín de la Viesca.
—	D. Alfredo Weil.
—	D. Manuel Héctor Abreu.
JURADO.....	Excmo. Sr. Duque de Lécera.
—	Sr. Conde del Villar.
—	Sr. Marqués de la Coquilla.

Primer día.

1.ª CARRERA (á las dos).—DE VENTA.—Premio de la Sociedad, 1.000 pesetas.—Para caballos enteros, capones y yeguas de todas clases y razas, nacidos ó no en la Península.

	Españoles.	Morunos é hispano-árabes.	Árabes é hispano-árabes.	Anglo-árabes.	Inglese.
De 3 años.....	46 kgs.	51 kgs.	56 kgs.	62 kgs.	67 kgs.
De 4 ».....	53½ »	58 »	63½ »	72½ »	77 »
De 5 ».....	56½ »	61 »	67 »	76 »	80½ »
De 6 » y cerrados..	59 »	64 »	69 »	78½ »	83 »

Distancia, 1.500 metros próximamente. Matrícula, 50 pesetas.

Los caballos nacidos fuera de la Península llevarán 5 kilogramos de recargo. Los que anteriormente á esta Reunión no hayan alcanzado premio alguno, llevarán 3 kilogramos menos. El precio fijado á cada caballo ha de ser declarado precisamente al efectuar su inscripción, siendo el máximo de 5.000 pesetas. Los que se valoricen en esta cantidad llevarán los pesos indicados, y los demás obtendrán una rebaja de un kilogramo por cada 500 pesetas menos de valor.

Todo caballo que corra en esta carrera será vendido al alza del precio porque fué inscrito; el vencedor, en subasta oral, inmediatamente después de correr, y los otros á las dos y media en punto de la tarde, por proposiciones en pliego cerrado, cuyo modelo se facilita en Secretaría. La diferencia que resulte de más del valor declarado al importe de la mejor oferta, se divide por mitad entre el dueño del caballo y esta Sociedad.

El comprador tiene derecho á correr el caballo adquirido, sin tener que pagar las matrículas de las demás carreras en que esté inscrito, con opcion á los premios correspondientes y á inscribirle de nuevo, mediante el pago de matrícula sencilla, hasta media hora antes de la fijada para la en que su dueño quiera que corra, exceptuándose las inscripciones para las dos primeras carreras del tercer día, cuya matrícula quedará cerrada á las cinco de la tarde del día 28.

2.ª CARRERA (á las dos y media).—COSMOS.—Premios de las Compañías de Ferrocarriles, 4.000 pesetas: de la del Mediodía, 2.500 pesetas, y 1.500 de la del Norte.—3.500 pesetas al primero y 500 al segundo.—Para caballos enteros y yeguas de cualquier raza.

	Inglese nacidos en la Península.	Inglese nacidos en el extranjero.	Todos los demás.
De 3 años.....	50½ kgs.	60 kgs.	44 kgs.
De 4 ».....	58 »	67 »	52 »
De 5 ».....	60½ »	69½ »	54½ »
De 6 » y cerrados..	62 »	71 »	56 »

Distancia, 3.000 metros próximamente. Matrícula, 120 pesetas.

3.ª CARRERA (á las tres).—PENINSULAR.—Premio del Ministerio de Fomento, 2.000 pesetas.—

Para caballos enteros y yeguas españoles y cruzados.

	Españoles.	Hispano-árabes.	Hispano-ingleses.
De 3 años.....	44 kgs.	49 kgs.	51 kgs.
De 4 ».....	52 »	57 »	62 »
De 5 ».....	55½ »	60½ »	65½ »
De 6 » y cerrados..	57 »	62 »	67 »

Distancia, 2.500 metros próximamente. Matrícula, 100 pesetas.

4.ª CARRERA (á las cuatro).—PREMIO DE GANADEROS.—Premios de la Sociedad, 3.000 pesetas: 2.500 pesetas al primero y 500 al segundo.—Para potros y potrancas de pura sangre de tres años, nacidos y criados en España, é inscritos en el año de su nacimiento para el Gran Premio de Madrid.—Peso, 55 kilogramos.

Distancia, 2.600 metros próximamente. Matrícula, 125 pesetas. El vencedor del Gran Premio de Madrid llevará 3 kilogramos de recargo.

5.ª CARRERA (á las cuatro y media).—HANDICAP.—Premio del Ministerio de Fomento, 1.500 pesetas.—Para caballos y yeguas españoles y cruzados de tres años.

Distancia, 1.500 metros próximamente. Matrícula, 100 pesetas.

Segundo día.

1.ª CARRERA (á las dos).—PRÍNCIPE DE GALLES.—Premios de la Sociedad, 2.250 pesetas: 2.000 pesetas al primero y 250 al segundo.—Para potros y potrancas de tres y cuatro años de todas razas.

De tres años, 57 kilogramos; de cuatro años, 64 kilogramos.—Distancia, 1.500 metros próximamente. Matrícula, 105 pesetas.

2.ª CARRERA (á las dos y media).—SEGUNDO CRITERIUM.—Premios del Ministerio de Fomento, 4.500 pesetas: 4.000 pesetas al primero y 500 al segundo.—Para potros enteros y potrancas españoles y cruzados de tres y cuatro años.

	Españoles.	Hispano-árabes.	Hispano-ingleses.
De 3 años.....	45 kgs.	50 kgs.	55 kgs.
De 4 ».....	54½ »	59½ »	64½ »

Distancia, 2.000 metros próximamente. Matrícula, 125 pesetas.

3.^a CARRERA (á las tres).—MILITAR.—*Premio de S. M. la Reina.*—Un objeto de arte.—Para caballos del ejército procedentes de remontas ó compra que no sean pura sangre inglesa, árabe ó anglo-árabe.

Peso 67 kilogramos.

Distancia, 2.500 metros próximamente.—Matrícula, 25 pesetas.

Penalidades.—Los vencedores de esta carrera hasta la fecha, y los que lo sean en lo sucesivo, llevarán 3 kilogramos de recargo.—Los caballos que no ostenten hierro de ganadería de la Península ó el de sementales del Estado, y los no pura sangre nacidos en el extranjero, llevarán 10 kilogramos de recargo.

No podrá disputar este premio el caballo que haya tomado parte en carrera pública que no haya sido militar.

Traje, de uniforme sin espada.

4.^a CARRERA (á las tres y media).—DE SALTOS.—*Premios de la Sociedad*, 2.000 pesetas: 1.500 pesetas al primero y 500 al segundo.—Para caballos y yeguas de cuatro años en adelante, cualquiera que sea su nacionalidad.

De cuatro años, 60 kilogramos; de cinco años, 65 kilogramos; de seis años en adelante, 67 kilogramos.

Los caballos nacidos en el extranjero llevarán 5 kilogramos de recargo.

Penalidades.—Los ganadores de uno ó varios premios de 4.000 pesetas en carrera de saltos, de cualquiera clase que éstos hayan sido, llevarán 3 kilogramos de recargo, y los de 6.000 pesetas arriba, 5 kilogramos.

Distancia, 2.500 metros próximamente. 11 saltos.—Matrícula, 105 pesetas.

5.^a CARRERA (á las cuatro).—PRECOZ.—*Premio del Ministerio de Fomento*, 2.500 pesetas.—Para potros y potrancas de todas razas, de dos años, nacidos en la Península.—Peso, 46 kilogramos.

Excepcionalmente podrán tomar parte en esta carrera los potros y potrancas nacidos en el extranjero, siempre que no hayan ganado ningún premio hasta el día de su importación.—Peso, 49 kilogramos.

Distancia, 1.000 metros próximamente. Matrícula, 105 pesetas.

6.^a CARRERA (á las cuatro y media).—PURA SANGRE.—*Premios de S. A. R. la Infanta Isabel*, Un objeto de arte; *de la Sociedad*, 4.500 pesetas.—El objeto de arte y 4.000 pesetas al primero y 500 al segundo.

Para caballos enteros y yeguas de pura sangre inglesa, nacidos ó no en la Península.

	Nacidos en la Península.	Nacidos en el extranjero.
De 3 años.....	45 kgs.	58½ kgs.
De 4 ».....	52½ »	66 »
De 5 ».....	55 »	68½ »
De 6 » y cerrados..	56½ »	70 »

Distancia, 3.000 metros próximamente. Matrícula, 125 pesetas.

Los vencedores de esta carrera llevarán 3 kilogramos de aumento por cada vez que la hayan ganado, y el del Cosmos de esta Reunión, otros 3 kilogramos.

Tercer día.

1.^a CARRERA (á las dos).—HANDICAP NACIONAL.—*Premios del Ministerio de Fomento*, 4.500 pesetas: 4.000 pesetas para el primero y 500 al segundo.—Para caballos enteros y capones y yeguas españoles y cruzados.

Distancia, 2.000 metros próximamente. Matrícula, 125 pesetas.

Es obligatoria la matrícula de los no pura sangre vencedores en cualquiera de las carreras anteriores, exceptuándose la militar.

2.^a CARRERA (á las dos y media).—HANDICAP

PURA SANGRE.—*Premio de S. M. la Reina Regente*, 5.000 pesetas: 4.500 pesetas al primero y 500 al segundo.—Para caballos enteros y yeguas de pura sangre inglesa, nacidos ó importados en España.

Distancia, 2.500 metros próximamente. Matrícula, 125 pesetas.

Es obligatoria la inscripción de los pura sangre vencedores en cualquiera de las carreras anteriores, exceptuándose la Precoz.

3.^a CARRERA (á las tres).—MILITAR DE SALTOS.—*Premio de la Dirección General de Caballería*. Un objeto de arte.—Para caballos procedentes de remonta y de compra, nacidos en la Península, que ostenten hierro de ganadería peninsular, ó el de sementales del Estado, y que no sean pura sangre inglesa, árabe ó anglo-árabes.

Distancia, 2.500 metros próximamente. De 9 á 11 obstáculos.—Peso, 70 kilogramos.—Matrícula, 25 pesetas.

Penalidades.—El vencedor de esta clase de carreras llevará un recargo de 4 kilogramos por cada una de las veces que lo hubiera sido.

No podrá disputar este premio el caballo que haya tomado parte en carrera pública que no haya sido militar.

Traje, de uniforme sin espada.

4.^a CARRERA (á las tres y media).—GRAN STEEPLE CHASE.—*Premios de la Sociedad*, 5.000 pesetas: 4.000 pesetas al primero y 1.000 al segundo.—Handicap para toda clase de caballos y yeguas de cuatro años en adelante, cualquiera que sea su nacionalidad.

Distancia, 4.500 metros próximamente. 21 obstáculos.—Matrícula, 125 pesetas.

5.^a CARRERA (á las cuatro).—COMPENSACIÓN.—*Premios de la Sociedad*, 1.000 pesetas: 750 pesetas al primero y 250 al segundo.—Handicap para todos los caballos y yeguas que, no siendo de pura sangre inglesa, hayan corrido y no hayan ganado premio en las carreras de esta Reunión.

Distancia, 1.400 metros próximamente. Matrícula, 50 pesetas.

6.^a CARRERA (á las cuatro y media).—CONSOLACIÓN.—*Premios de la Sociedad*, 1.000 pesetas: 753 pesetas al primero y 250 al segundo.—Handicap para todos los caballos y yeguas de pura sangre que hayan corrido y no hayan ganado premio en las carreras de esta Reunión.

Distancia, 1.500 metros próximamente. Matrícula, 50 pesetas.

CONDICIONES GENERALES.

1.^a Las inscripciones deberán hacerse en las oficinas de la Sociedad, calle del Prado, núm. 27, entresuelo derecha, de tres á seis de la tarde, del 15 y 16 de Octubre, abonando en el acto el importe de las matrículas. Cuando éstas se hagan por cartas ó por telegramas, no se atenderán si no se acompaña su importe, realizable ántes de las carreras. Se permitirá inscribir caballos los días 18 y 19 á las indicadas horas, abonando doble matrícula. Pero no se tendrán por admitidas ni rechazadas definitivamente las inscripciones, hasta tanto que los señores Comisarios de carreras publiquen la decisión que, con arreglo al artículo 1.^o del Reglamento, hayan dictado sobre ellas.

2.^a Para las carreras de peso fijo, las personas que inscriban los caballos habrán de declarar, bajo su responsabilidad, el peso que les corresponde.

3.^a Las inscripciones para los dos últimos handicaps del tercer día se admitirán hasta las tres y media de su tarde; se harán precisamente por escrito, autorizándolas con su firma el dueño del caballo ó su representante, y se depositarán en el buzón colocado para este objeto en Secretaría, quedando sin efecto toda inscripción que no llene estos requisitos.

4.^a Con arreglo al art. 10 del Reglamento, sólo se admitirán las inscripciones de los caballos nacidos en Portugal para aquellas carreras en las cuales á los españoles se les tenga concedida la reciprocidad.

5.^a Serán excluidos, con pérdida de la matrícula, los caballos inscritos en los handicaps, si antes de correrse éstos no han corrido en Madrid ó en otro hipódromo de la Península. (*Art. 91 del Reglamento.*)

6.^a Quedan dispensados excepcionalmente de cumplimentar el art. 8.^o del Reglamento los dueños de las yeguas y caballos extranjeros que tomen parte en el Steeple-chase, en las Carreras de Saltos y en los handicaps del tercer día.

7.^a El precio, para los caballos inscritos en las carreras, por cada box que ocupen en el Hipódromo, será el de diez pesetas, y de cinco pesetas el de la valla, expidiéndose por cada box ó valla dos billetes de servicio.

8.^a En Secretaría se facilitarán ejemplares del *Reglamento de Carreras de la Sociedad de Fomento de la Cría Caballar de España*, que es el único por el que se rigen las carreras de esta Sociedad, en todo aquello que no se oponga á este programa.

9.^a La Junta Directiva se reserva el derecho de alterar el orden de las carreras.

PRECEPTOS GENERALES

SOBRE LA ELABORACIÓN DEL VINO TINTO.

Los vinos tintos, si están bien hechos, nunca fermentan, según dice el conde Odart, y que los puros que se obtienen de buenas uvas suficientemente maduras, conservados en buenos barriles ó embotellados, que es mejor, y en bodegas bien acondicionadas, si llegan á alterarse, sólo puede ser de caducidad. Los vinos medianos ó malos, y aun los buenos, colocados en condiciones especiales que han establecido su fermentación mucosa, acética y pútrida, si están privados de los elementos que les nutren, es decir, del azúcar y del alcohol, jamás vuelven al estado de vinos de las condiciones que exige el comercio.

El tratamiento y la curación de ellos es sólo una cuestión de economía doméstica, porque la higiene pública, antes que la ciencia y la probidad, deben proscribir la venta de vinos viciados. Tres problemas consigna el ya citado Conde, que no han sido todavía resueltos, á pesar de su gran importancia.

1.^o El grado de madurez en que deben vendimiarse las uvas para obtener en el Mediodía el mejor vino tinto de pasto y asegurar su fácil conservación, que los enólogos aconsejan sea apenas estén maduras; pero lo cierto es que sólo la experiencia sobre cada vidueño puede enseñar lo más ventajoso.

2.^o Si será conveniente separar todo ó parte del escobajo antes de echar las uvas en la cuba de fermentación; respecto á lo que, preciso es no olvidar que hay uvas que contienen hasta con exceso los principios que se encuentran en dicho escobajo, y por consiguiente, que no lo necesitan. Otras carecen de ellos, y necesario es añadirseles, siendo de absoluta imposibilidad dictar una regla general.

3.^o Respecto á las ventajas que pueden resultar de que las cubas estén ó no tapadas durante la fermentación tumultuosa, necesario es que estén descubiertas para que salgan sin estorbo los gases que se desprenden; el intervalo de una noche basta para que la fermentación empiece á establecerse, y sea interrumpida al día siguiente con la agregación de nuevo zumo y en menoscabo de su buena cocción.

Conviene también, dice, tener asimismo presente:

Que el poco ó mucho *alcohol* que contiene un vino, depende exclusivamente de la mayor ó menor cantidad de principio azucarado que contenga el mosto.

Que la materia *colorante* más ó menos rojiza reside en el hollejo de las azucaradas, y que cambia de color por la acción directa de los ácidos libres.

Que el *aroma* del vino se desarrolla por la fermentación de éteres á expensas del principio azucarado y de los aceites esenciales.

Que la cantidad proporcionada de *tanino* ó curtiente la producen las pepitas, los hollejos y el escobajo.

El *aireo* del mosto es recomendable en la elaboración de los vinos, sobre todo cuando los mostos son muy ricos en principios albuminosos, porque acelera la fermentación tumultuosa, y resulta más delicado el vino por permanecer menos tiempo en contacto con la casca. Pero el aireo no ha de pasar de ciertos límites, siquiera el eminente Pasteur haya dicho que el oxígeno es el que hace el vino, por cuanto éste sólo modifica ante todo la materia colorante y desarrolla el aroma; mas la experiencia enseña que no debe exagerarse el aireo de los mostos, para que se desenvuelvan en el vino las cualidades que le realzan.

El *escobajo* ó *casca de la uva*, que es áspero y amargo, puede comunicar este sabor á los vinos que fermentan con él, y los de uvas á las que se les quita no adquieren semejante cualidad; pero hay vinos flojos á los que sienta bien el sabor del escobajo y les da un poco de *tono*, como se dice vulgarmente. Si nada presta al principio azucarado, ni al aroma de los vinos, ni al buen paladar de ellos, facilita la fermentación y concurre á descomponer más completamente el mosto.

El escobajo ó casca contiene mucho ázoe y potasa, por lo que es un excelente abono para las cepas. Estos mismos principios están contenidos, según el análisis de Mr. Gasparin, en 100 kilogramos de uva del modo siguiente:

Kilogramos.	Azoe.	Potasa.
60, 50 de vino, contienen	» » 0,30	0,35
16, 66 de escobajo ó casca, id.	0,30	0,21
187 » de sarmientos secos, id.	0,50	0,17
123, 42 de hojas secas, id.	2,34	0,18
	3,14	0,91

De este análisis resulta la importante influencia que la potasa ejerce en la fructificación de la vid, y la ninguna del ázoe.

Una *cuba* no debe rellenarse del todo, sino en unas cinco sextas partes de su capacidad, porque en el momento de la fermentación del zumo se hincha la casca que el gas ácido carbónico levanta, la espuma sube hasta llegar á la superficie, y se extiende en abundancia. Si la cuba se ha llenado lo suficiente para que al subir la casca llegue ésta á traspasar el borde superior de la misma, ó aunque no haga más que aproximarse á dicho borde, entonces no puede menos de verse la espuma, perdiéndose á veces una cantidad notable de vino que la misma contiene. Estos accidentes son siempre perjudiciales, por cuyo motivo hay que saber preverlos y evitarlos á tiempo, dejando vacía la parte superior de la cuba en la proporción que hemos indicado.

Durante la fermentación tumultuosa, inútil es rellenar la cuba; pero no sucede así cuando esta fermentación ha terminado ó está suspendida, y la sustituye la que es latente é invisible: el relleno, pues, debe practicarse al menos dos veces por semana, hasta tener lugar el primer trasiego.

El *trasiego*, según el eminente enólogo D. Gentil, admite como señal invariable de la necesidad de trasegar la desaparición del principio dulce y azucarado. Esta pérdida, como observa tan emi-

nente enólogo, no es más que aparente, y lo poco que resta, cuyo sabor está cubierto con el alcohol que predomina, se acaba de descomponer en la cuba.

Las señales deducidas de la precipitación de la costra y del color de los vinos presentan algunos inconvenientes; y para no errar, conveniente será trasegar existiendo la solera y durante un frío seco. Además, no conviene, bajo ningún concepto, que al clarificar el vino se agiten y se pongan otra vez en contacto con él todas las materias precipitadas, como el fermento, la materia colorante, las materias azoadas, las sales, y á menudo los cuerpos más extraños á su composición. Todas estas materias constituyen la primera solera, y cuyo contacto con el vino tiende á separar el primer trasiego.

Según el conde de Chaptal, la época del trasiego deben tener los vinicultores un gran interés en conocerla, porque se cometen faltas de mucha trascendencia. Hay pueblos que tienen determinado de una vez para siempre el tiempo en que han de trasegar, y se jactan muchos prácticos de tener señales fijas al efecto: una de ellas es cuando se hunde la casca al fondo del vaso, y ésta se tiene siempre por regla infalible. Ciertamente es que cuando esto sucede es por haber cesado la fermentación sensible que tenía suspendida la casca; pero las más veces no consiste en que haya concluido la fermentación. En medio de la carrera que recorre, suele sobrevenir una temperatura demasiado fría que la corta antes de tiempo; y si bien se atendiera cuando así acontece, se observaría que en aquel año salían los vinos de inferior calidad y eran menos duraderos.

El *gleucómetro*, según el citado Conde, es el medio más seguro que se puede adoptar para conocer cuándo está hecho el vino; porque el cosechero debe saber de antemano qué grados de escala señala el vino de su cosecha, que los más comunes y no dulces señalan generalmente 0°, es decir, lo mismo que el agua; saque del vino en fermentación lo suficiente para sumergir el instrumento, y si indica este grado ó se hunde más, es prueba de que ya está hecho y se puede trasegar; si no llega á 0°, debe dejarse que concluya de fermentar. También dice que nunca habrá exposición en dilatar más tiempo el trasiego; que antes ganará el vino en hacer más tarde esta operación y que cuando se haga se ha de procurar la menor evaporación que pueda tener del aroma y alcohol.

Que las vasijas adonde se eche el vino trasegado deben cerrarse herméticamente, dejando un vacío como de cuatro á ocho dedos, y en su tapadera ó tapón se hará un pequeño agujero que también se cerrará con su clavija. El vino suele seguir allí fermentando insensiblemente, y para este caso es necesario aquel vacío.

Que si se observa que cuece con alguna fuerza en los primeros días, se destape en cada uno por un momento, á fin de dar salida al gas ó ácido carbónico que no se puede ya combinar con el líquido, y volverá á taparse con la clavija. Por último, que luego que se observe que no hay el más mínimo ruido, se podrá sin el menor cuidado dejar la vasija definitivamente tapada y hacer uso del vino cuando se quiera.

Si el vinicultor hace el segundo trasiego en Marzo, ha de preceder siempre una clarificación, y lo mismo para todos los trasiegos ulteriores, que pueden variar de uno á dos cada año durante los dos primeros, según que los vinos estén más ó menos cargados de materias extrañas que deben formar depósito.

Para la mayor parte de los vinos delicados y puros de toda mezcla, ó sea *coupage*, un trasiego cada año es más que suficiente. Hay que procurar, cuanto sea posible, que los trasiegos se efectúen,

según ya hemos dicho, en buen tiempo seco y frío. Muchos vinicultores en Francia no entregan ó expiden sus vinos sin haberlos antes clarificado y trasegado. También algunos trasegan el vino unas veces y otras no, y en ambos casos resulta un licor claro y excelente. En el primero sale más suave de paladar, y en el segundo saca más aroma; pero lo cierto es que el trasiego es indispensable cuando hay que trasladar el vino de un lugar á otro; mucho más cuando del cocedero, que debe tener una temperatura de más de 12 grados, se pasa á la bodega, donde hay más frescura.

En el Medoc no se verifica el trasiego sino después de acabada la fermentación, porque el vino necesita de todas las materias extractivas que contiene las uvas del *Cabernet*; siendo esto conocido y probado en ambas regiones, aunque en ellas no faltan vinicultores que aconsejan tanto un procedimiento como el otro, sin haber antes averiguado las condiciones particulares de cada especie de uva; así es que se equivocan con frecuencia, ocasionando grandes perjuicios, sin sospecharlo, á los que pretenden instruir, y al propio tiempo á la riqueza pública.

Conveniente, pues, será:

No clarificar antes de hacer los trasiegos sino los vinos que no son naturalmente limpios.

Clarificar y trasegar con el mayor esmero posible los que deban embotellarse para la venta ó exportación.

Poner en barriles pequeños los vinos que han quedado en los toneles grandes, para que tengan las condiciones necesarias que exige el consumidor, debiéndoseles colocar en sitio fresco.

No sacar los vinos de los toneles para embotellarlos, si no han adquirido la mayor perfección posible, á fin de poderlos conservar buenos por largo tiempo.

Colocar las botellas en los sitios más frescos de las bodegas, preservándolas de la luz y de todo movimiento ó ruido.

Si después de haber permanecido el vino uno ó dos años en la botella ha producido un depósito, como con los tintos siempre acontece, conviene decantarlo ó trasvasarlo con precaución.

Este cambio de botella no debe practicarse sino cuando haya necesidad absoluta, y sin que en ningún caso pueda repetirse. Esta operación no altera la calidad del vino, aunque se practique con una temperatura bajo *cero*.

Preciso es tener también muy presente, que la operación del aclareo ó clarificación en la manipulación de los vinos es de la más trascendental consecuencia, pues aunque con la edad vienen á deponer todos ellos las heces y se aclaran más y más espontáneamente, los fabricantes entendidos anticipan la limpieza según se ha dicho (1).

El *color y brillantez de los vinos* se mejoran, según recientemente recomienda la prensa francesa, adicionando un hectogramo de sal marina muy calcinada por hectolitro de vino al momento de ser estrujada la uva. Con semejante procedimiento parece que se ha recordado que el Tribunal de Comercio de Narbona condenó en otra ocasión á un cosechero porque se encontró en sus vinos cuatro miligramos de sal por litro.

Si realmente la adición de la sal puede contribuir á mejorar la vinificación, de creer es que su empleo es inofensivo y no debe perjudicar en lo más mínimo la salud del consumidor. Creemos, no obstante, que convendría hacer ensayos comparativos con vinos de igual procedencia, para decidirse acerca del valor práctico de este procedimiento.

El *gusto y aroma especial de los vinos*, que son condiciones que tanto se apetecen y agradan, de-

(1) Véase el *Manuel du Sommelier* de M. A. Jullien. Esta publicación contiene curiosos detalles respecto á la clarificación de los vinos. Se halla en Madrid en la librería Bailly-Baillière.

bemos decir sin reserva alguna que solamente el clima, terreno y casta de uva pueden producirlos con toda perfección, pues varios enólogos que han probado á imitar los vinos de Champaña y Burdeos y los generosos de Málaga, Jerez y Oporto, no han conseguido otra cosa que una imitación y nada más.

Verdad es que el *desideratum* del vinicultor español es tener vino de Burdeos, y con cualquier vino lo hacen. Le echan un poco de esencia de frambuesa y ácido tártrico, y ya tienen Burdeos. Esto no es fabricación de vinos. ¿Por qué razón en España hemos de tener este deseo de imitar lo extranjero? ¿Acaso nuestros vinos pueden tener las condiciones del vino de Burdeos, sino en muy determinadas circunstancias? Estúdiense el mosto de dicho vino, y seguro es que, fuera de alguno que otro ilustrado vinicultor, ninguno es capaz de obtener el verdadero Burdeos, sino sólo un vinagrillo. No necesitamos, pues, imitar vinos extranjeros; tenemos marcas en España muy buenas, y trabajando nuestros vinos conseguiremos obtenerlos mejores. No necesitamos ir á buscar la marca de Burdeos para acreditar nuestros vinos, porque ya lo están; lo que es de absoluta necesidad es que consigamos perfeccionar con especial esmero la elaboración de ellos.

Los preceptos que establece el Dr. Guyot sobre el modo de elaborar el vino tinto, son los que siguen:

1.º El mosto debe permanecer en la cuba de fermentación tanto tiempo más, cuanto menos azucarado. Los vinos flojos no pueden estar en el lagar más de seis á doce horas.

2.º Cuando se desea que el vino tenga menos color, no debe permanecer el mosto en el lagar mucho tiempo.

3.º El mosto debe estar tanto menos tiempo en el lagar, cuanto más cálida es la temperatura, y la masa de más volumen, etc., porque en este caso la viveza de la fermentación suple por el tiempo.

4.º El mosto debe permanecer tanto menos tiempo en el lagar, cuanto más agradable se quiere que sea el aroma del vino.

5.º La fermentación será, al contrario, tanto más larga, cuanto más abundante sea el principio azucarado, y el mosto más espeso.

6.º Y lo mismo cuando haciéndose el vino para quemar, ó ser destilado, se sacrifica todo á la formación del alcohol.

7.º La fermentación será respectivamente más larga si la temperatura es más fría al tiempo de vendimiarse.

8.º Y lo propio cuando se desea un vino tinto de de más color.

El mismo autor dice: que *el vino es un líquido orgánico y viviente*, porque tiene su infancia, su juventud, su virilidad, su vejez y decrepitud. Vegeta en sí mismo sin cesar, siendo limitado el curso de su existencia por la terminación de un número determinado de trabajos, el último de los cuales es la reducción de sus partes en agua, en ácidos, en sales, y por último, en elementos minerales, y que una vez llegados á este punto, dejan de existir.

Por último, el vinicultor sagaz debe preparar casi siempre sus cubas ó toneles al acercarse la vendimia, de modo que estén dispuestos para echar en ellos el vino que se saque del lagar.

Esto es tanto más necesario, en cuanto á que dichas cubas contraen vicios durante la época en que permanecen vacías, por efecto de las malas cosechas ó por otras causas particulares.

BALBINO CORTÉS Y MORALES.

CRÍA DE POLLOS

POR EL SISTEMA MIXTO DE INCUBACIÓN ARTIFICIAL Y CRÍA NATURAL.

Es una práctica reconocida que así como es muy fácil obtener gran número de pollos en una incubación artificial, es menos sencillo criarlos, porque se tropieza con dificultades que al que no se halla en el secreto le parecen insuperables. Si en toda clase de cría de animales es perjudicial la aglomeración de individuos, no hay ninguna que se resienta tan directamente como la cría de pollos, y siempre que no guarde relación el recinto donde se les cerque con su número, el desenlace será seguramente desastroso. Los que aglomerando animales en reducido espacio se preguntan la causa de sus decepciones, no saben que la tienen constantemente ante sus ojos.

Así, indudablemente, lo reconocieron los señores Roullier y Arnoult, propietarios del *Grand Couvoir Français*, que recientemente he visitado; así lo han comprendido cuantos con la necesaria constancia han procurado encontrarla, adoptando la separación en pequeñas agrupaciones con relación al perímetro que se destina para la vida ordinaria de la pollada. Si importante es en esta industria el sistema de alimentación, no lo es menos el conocimiento práctico del que la maneja; pero éstas y otras circunstancias carecen relativamente de importancia ante la de que para obtener un feliz éxito tiene la holgura y la abundancia de atmósfera donde respiran los pequeñuelos.

Uno de los ensayos de incubación que practiqué en 1884, me dió el resultado de obtener en un día 1.260 pollos de cuatro incubadoras que puse en calor con 363 huevos cada una; colocados en las madres artificiales, en grupos de 300, en una cámara de crianza, durante los quince primeros días se desarrollaron de una manera regular, haciéndome concebir halagüeñas esperanzas; pero aquel estado de normal crecimiento pronto se trocó en la más espantosa catástrofe. Después de varias pruebas en el cambio de alimentación y temperatura, y convencido de la próxima pérdida total de la cría, tomé la resolución, cuando sólo me quedaban 840 y tenían veintidos días, de entregarlos en grupos de 50 á algunas mujeres pobres del pueblo, ofreciéndoles como remuneración el 50 por 100 de los que llegasen á los tres meses, mantenidos por su cuenta: apenas contaba yo que en la primera semana habría de quedarles uno solo vivo; tal era el estado de abatimiento y raquitismo en que se encontraban. Pero la experiencia, madre inseparable de la ciencia, se encargó de demostrarme lo contrario. A los tres ó cuatro días las encargadas vinieron á participarme que un cambio general se había efectuado en aquella maltrecha prole, y aseguraron que no creían se les perdiesen más que los que en los dos primeros días habían muerto; y, como resultado, bastará hacer constar que entre las 17 agrupaciones de 48 á 50 que se hicieron, hubo 10 que trajeron 46 hermosos pollos, y, excepción de una, todas más de 40.

Ya el cambio radical de la primera semana me puso en la pista de la dificultad, é inmediatamente resolví comprobarla. Para ello calenté dos incubadoras, las que coloqué con 405 huevos cada una, y preparé 15 gallinas lluecas, compradas en diversas casas, á las cuales coloqué en 15 cestos en la misma cámara de incubación, con 10 huevos cada una; total 950 huevos. Siguió la incubación su marcha regular, y el día del nacimiento fuí entregando los recién nacidos á las gallinas, según los retiraba de las incubadoras, reuniéndolos con los que á su vez nacían en los cestos, y tuve el capricho de agruparlos por colores, de manera que había gallina que se encargó de 50 negros, otra de 50 blancos, y cuando no pudo arreglarse uniformi-

dad, se dejaron tres grupos para los de colores variados. Daré, para abreviar, cuenta de gastos y provechos de la operación.

GASTOS.	Pesetas.
Compra de 950 huevos.....	80
Carbón invertido en las estufillas, 3 arrobas, á 6 reales.....	4,50
Colocación de las incubadoras y preparación de los cestos y el local, un peón y una mujer, dos días.....	7
Compra de 15 lluecas, á 14 reales.....	52,50
<i>Gastos hasta el nacimiento.....</i>	<i>144</i>

Se obtuvieron 778 polluelos, que fueron divididos en 15 grupos y ocasionaron los gastos siguientes:

	Pesetas.
Leche para la pasta los primeros diez días, y para los bebederos.....	26
Cuatro hectolitros de maíz, á 12 pesetas, y gastos de molienda.....	51
Una mujer á su cuidado en los primeros quince días.....	11
La misma gratificación por prepararles lo necesario y limpieza en los setenta y ocho días posteriores.....	21
400 kilogramos de patatas.....	36
7 decalitros de trigo.....	12
6 arrobas de despojos de arroz.....	28
Leñas para el cocido diario de la caldera.....	17
Cañamones.....	23
<i>Total hasta los noventa y tres días.....</i>	<i>225</i>

De estas mismas especies se alimentaron las lluecas durante la incubación.

Los pollos fueron desde los veinte días colocados en un extenso campo cercado.

El día 93 se verificó la venta de los machos al tercer comprador ambulante que se presentó, en la forma siguiente:

	Pesetas.
Venta de 250, á 1,50 pesetas.....	375
Idem de 117, á 1,10 pesetas.....	128,70
<i>Valor de los machos.....</i>	<i>503,70</i>

No habiendo ocasión de vender 362 pollas que quedaron, se decidió encerrarlas en un gran corral provisional que se les construyó con zarzos, pretendiendo fuesen la base de un gallinero; y con el fin de no tener la ocupación diaria de cocer y hacer pastas, se alimentaron rudimentariamente tan solo con grano crudo de maíz durante ochenta y cuatro días, invirtiéndose en esta alimentación 18 hectolitros de maíz, á 12 pesetas, 216 pesetas.

Era en 15 de Diciembre y estaban hermosas; algunas de ellas ya parecían gallinas, y no habiendo realizado el establecimiento del gallinero, se decidió venderlas, lo cual se efectuó en la forma siguiente:

	Pesetas.
200 pollas á 2,25 pesetas.....	450
90 idem á 2 id.....	180
63 id. á 1,50 id.....	94,50
12 gallinas de las lluecas, á 3 id.....	36
	760,50
Gastos totales.....	585
Productos.....	1.264,20
<i>Líquido.....</i>	<i>679,20</i>

Es indudable que el éxito de este ensayo fué debido al sistema que llamo mixto, de incubación artificial y cría natural; y estos resultados son dignos de estudiarse, porque la alimentación tiene mucho que abaratar, y las piezas vendidas se pueden mejorar en precios.

En una granja agrícola pueden obtenerse tubérculos propios para el cocido, que tan sólo á 25 céntimos los 10 kilogramos dejan un pingüe beneficio y pueden sustituir á la patata, que ha costado á 70 céntimos; el maíz á precios más económicos obtenido en las explotaciones puede ser sustituido también por una combinación de harinas

más nutritivas, como la de habas, que unida á la de cebada y con alguna mezcla de grasas, ha de ser menos refractaria en pasta á la asimilación y favorecer mejor el desarrollo de las carnes del ave; y principalmente la instalación de corrales para cría, que en mis tratados de redacción llamo «de pasto perenne» han de abaratar considerablemente la alimentación, contribuyendo á su vez á un precoz desarrollo. Por eso llamo la atención de los apasionados á esta industria, sobre las partidas de gastos y productos del ensayo practicado, para que estudien los medios de combatir la primera y aumentar la segunda, utilizando los recursos perdidos en la propia naturaleza, que, siempre previsora, ha creado unas especies para servir de alimento á otras encargadas de destruirlas.

P. DE L.

(Revista del Instituto agrícola catalán de San Isidro.)

EL SABIO Y EL COCODRILO.

Este título parece el de una fábula, y sin embargo, es el de una historia verdadera.

La ciudad de Belfast, en Irlanda, está poblada de sabios: la ciencia corre allí por las calles, como la gracia en Andalucía.

Mr. Adamson, uno de estos innumerables sabios que pasean por las aceras de Belfast, era muy rico, y sin embargo le faltaba la felicidad. Todas las mañanas, al levantarse, se dirigía esta pregunta: ¿por qué el viajero Bruce no ha descubierto la casi isla de Meroe?

Todos los hombres hacen consistir la desgracia en una especialidad cualquiera.

Mr. Adamson estudiaba el mapa de Bruce desde las montañas de la Luna hasta Hermópolis, y no encontraba allí aquella casi isla, que el verídico Herodoto ha visto con sus propios ojos.

Este cuidado minaba profundamente al grave irlandés.

Un día se proveyó de un par de medias de Dublín y se embarcó para Egipto, pasando por el canal de San Jorge, la Mancha, la Francia y el Mediterráneo.

En su camino no se dignó ver nada. La casi isla de Bruce le absorbía.

Llegó al Nilo, no saludó las Pirámides, falta de cortesía que no produjo ninguna sensación en aquellos estoicos monumentos, y después de permanecer algunas horas en el Cairo, prosiguió su viaje hasta las ruinas de Karnak.

Siempre remontando el Nilo, vió Latópolis, Apollinópolis, Ombos y Syena, hoy marcada con el nombre bárbaro de Arsonam. Las ruinas de estas antiguas ciudades no fueron honradas con un solo punto de admiración, lo que era humillante para el Egipto de Sesostris.

Un día, el calor era tan fuerte al mediodía, cosa muy natural bajo el trópico, que el sabio Adamson, seducido por el frescor del Nilo, se decidió por la primera vez de su vida científica á tomar un baño en el río sagrado.

Miró con cuidado á su alrededor, y no descubrió ningún ser viviente. El desierto merecía su nombre. El Nilo corría en un silencio religioso y bañaba por su orilla izquierda ruinas soberbias y anónimas.

Adamson, tranquilizado por la soledad y la ausencia de *policemen*, se sumergió en las aguas vivas del Nilo, después de haber arreglado con cuidado su ropa y botas en la orilla.

El sabio daba gracias á la Naturaleza, buena madre que colocaba así un río tan fresco cerca de una arena tan caliente. Saboreaba aquella voluptuosidad del baño, desconocida de la ciencia, y se acordaba de sus primeros ejercicios de nadador en

las playas de Kinsgtown: se alejó de la ribera y nadó como un ignorante en plena agua.

Cuando se entregaba á los dulces juegos de un tritón de agua dulce, oyó un soplo amenazador y vió á poca distancia, á flor de agua, una boca verde adornada de dientes leoninos y de ojos inflamados.

El sabio recordó en seguida, pero demasiado tarde, una fábula que comenzaba así: «Los perros de Egipto beben siempre corriendo á lo largo del Nilo, por temor á los cocodrilos.»

—¡Oh sabiduría de los perros!—exclamó, é hizo con sus manos y pies los mayores esfuerzos para llegar á una pequeña isla arenosa, escollo de las barcas y salvación de los nadadores.

Era, en efecto, un cocodrilo de la más bella especie: un lagarto colosal y anfibio, más fiero que el tigre de Bengala ó el león del Atlas.

Nadaba hacia el sabio, que, aunque delgado á causa del estudio, ofrecía aún un manjar satisfactorio á la glotonería de un cocodrilo en ayunas.

Adamson ganó felizmente la orilla de la isla, teniendo al cocodrilo á dos pasos, y tomó tierra; pero cuando iba á entregarse á la alegría, se acordó de que el cocodrilo es anfibio, y apercibiéndose una débil palmera aislada en el escollo, se abrazó al tronco y subió á la cima con la agilidad de una ardilla.

Si Adamson hubiera pertenecido á la especie de los falsos sabios, la de los que están dotados de un vientre en relieve, estaba perdido sin remedio: felizmente había resuelto á los veinte años quince proposiciones de Euclides, ejercicio meditativo que le había adelgazado y dejado apto para escalar las palmeras.

Adamson se alojó lo mejor que pudo en la parte del árbol donde las ramas y hojas se extienden, suben, caen, se cruzan, según los caprichos de su vegetación independiente, y habiendo asegurado bajo sus pies una base sólida, miró al Nilo.

Sus ojos se cerraron de miedo un momento: el cocodrilo salía del agua, sacudió su concha de lucientes escamas, y marchaba, como un pescado convertido en cuadrúpedo, hacia la raíz de la palmera.

El sabio buscó en seguida en su memoria todo lo que se había escrito sobre los cocodrilos, y creyó encontrar en los naturalistas que estos animales escalaban las palmeras.

—¡Oh Dios mío!—dijo—¡haced que mis compañeros los sabios, que se equivocan en cada página, se hayan equivocado también en esto!

De pronto sintió un nuevo estremecimiento de terror, recordando una noticia que había publicado en el *Belfast-Review*, y en la que anunciaba él mismo que los cocodrilos se subían á los árboles como los gatos.

Hubiera querido arrojar la noticia al fuego, pero ya no era tiempo; todo Belfast la había leído, había sido traducida al árabe, y ningún autor la había refutado, ni aun en Crocodópolis.

El feroz anfibio llegó al pié del árbol y demostró una gran alegría al descubrir al nadador á través de las hojas: dió varias vueltas, y después se detuvo como para convertir el sitio en bloqueo, en la imposibilidad absoluta de tomar la plaza por asalto.

Aquí, rindamos homenaje á la verdadera ciencia, Adamson, á pesar de las preocupaciones del momento, experimentó un vivo acceso de justo dolor: reconoció que su noticia cometía un error de historia natural, pero se prometió no corregirla si por milagro escapaba del peligro.

La noticia había sido escrita con convicción: demostraba que los cocodrilos subían á las palmeras, hecho adquirido por la ciencia. Imposible de volver atrás sobre esto, aun escapando á un cocodrilo que no había podido escalar una palmera del

Nilo. Un sabio debe ser inquebrantable en sus convicciones.

La postura del cocodrilo tomó un carácter alarmante. El bloqueo existía en toda su evidencia estratégica. La ciencia podía así adquirir un nuevo dato: los cocodrilos no se suben, bloquean; nueva noticia que, sin desmentir la primera, daba una nueva astucia de guerra á la inteligencia de los animales.

Tendido á la larga, el cocodrilo sufría el sol como un lagarto y no demostraba ninguna impaciencia: esperaba que bajase el sabio, y el movimiento de su cola anunciaba toda la alegría que hacía nacer en él la sola idea de aquel inevitable festín.

Por su parte el sabio estudiaba las costumbres del monstruo, y una vez hecha la parte de la ciencia, volvía á temblar como un agonizante.

Las horas de bloqueo tienen 240 minutos, pero pasan como las otras: el tiempo rápido marcha á veces con muletas, pero marcha siempre y no se detiene jamás.

El sol se ocultó como la víspera; llegó la noche con un crepúsculo muy corto, y su último rayo mostró á la última mirada del sabio bloqueado el cocodrilo en su horizontal y desesperante inmovilidad.

Buscando en sus recuerdos para encontrar una comparación, un consuelo ó una esperanza, Adamson encontró su compatriota Robinson Crusoe, natural de York, que pasó una noche sobre un árbol después de su naufragio, por medida de precaución. El árbol de aquel ilustre solitario sería probablemente una palmera: el domicilio era, pues, posible, aunque duro. Robinson confiesa que durmió. Además, á menudo se encuentran en las posadas inglesas lechos tan duros como un colchón de palmera; reflexiones saludables que dulcificaron las angustias del desgraciado sabio de Belfast.

Adamson durmió poco aquella larga noche: tuvo varios sueños cortos, pero llenos de emociones: soñó que estaba sentado ante los académicos de Belfast, leyéndoles una nota para demostrarles que no existían los cocodrilos, como el esfinge, y que los egipcios habían descubierto este animal fabuloso.

Al fin de este sueño creyó recibir sobre sus mejillas una lluvia de lágrimas de cocodrilo: se despertó sobresaltado, y por poco no cae de la palmera sobre la cola de su guardián dormido.

Esto le hizo ser más circunspecto: hizo violencia al sueño y contuvo sus párpados con los dedos para impedir se cerrasen. ¡Qué no se hace para conservar la vida!

Al amanecer, Adamson vió con desesperación que en nada había cambiado el bloqueo; sólo que el cocodrilo no cubría el terreno ocupado la víspera; durante la noche el monstruo hambriento había tendido felices lazos á inocentes pescados, que descendían el Nilo y se había recomfortado con un media noche.

La orilla de la isla estaba cubierta de espinas aun ensangrentadas, lo que fué un triste espectáculo para el sabio, porque se dijo: si este monstruo encuentra así como saciarse todas las noches, el bloqueo no terminará, y caeré de inanición en la boca de este voraz enemigo.

Este razonamiento no carecía de lógica y provocaba una insurrección de cabellos de la cabeza del sabio.

El estómago, máquina independiente del espíritu y que tiene exigencias inexorables, reclamaba dos comidas al pobre Adamson: la de la víspera y la de la mañana.

El murmullo del hambre llegaba á los oídos de Adamson, y parecía difícil el aplacarlo.

Dos sabios que se encontrasen en semejante caso de carestía, recordando las historias de los

sitios y naufragios, el más fuerte devoraría al más débil, para conservar un compañero á la ciencia. Pero Adamson estaba solo y veía con justo espanto combinarse el hambre con el blocus.

Entre otras cosas que ignoraba, este sabio no sabía que las palmeras producen frutos sabrosos, exquisitos, con los que los árabes viven muy bien, desde Adán, primer colono de la Arabia.

Un rayo del sol saliente, deslizado entre las macizas hojas, reveló racimos de dátiles á la mirada hambrienta del sabio.

En Belfast, Adamson almorzaba con un pedazo de carne y dos libras de jamón de York, sazonadas con Oporto; fué preciso dar tregua á aquellas dulces costumbres gastronómicas y contentarse con vegetales providenciales, maná del desierto.

Una extraña idea vino á asaltarle después de

almorzar: recordó un comentario del libro egipcio *Sethos*, en el que otro sabio ha probado que los cocodrilos son los vengadores naturales de todos los ultrajes cometidos en Egipto por los bárbaros.

(Continuará.)

EL GRAN TONEL DE HEIDELBERG.

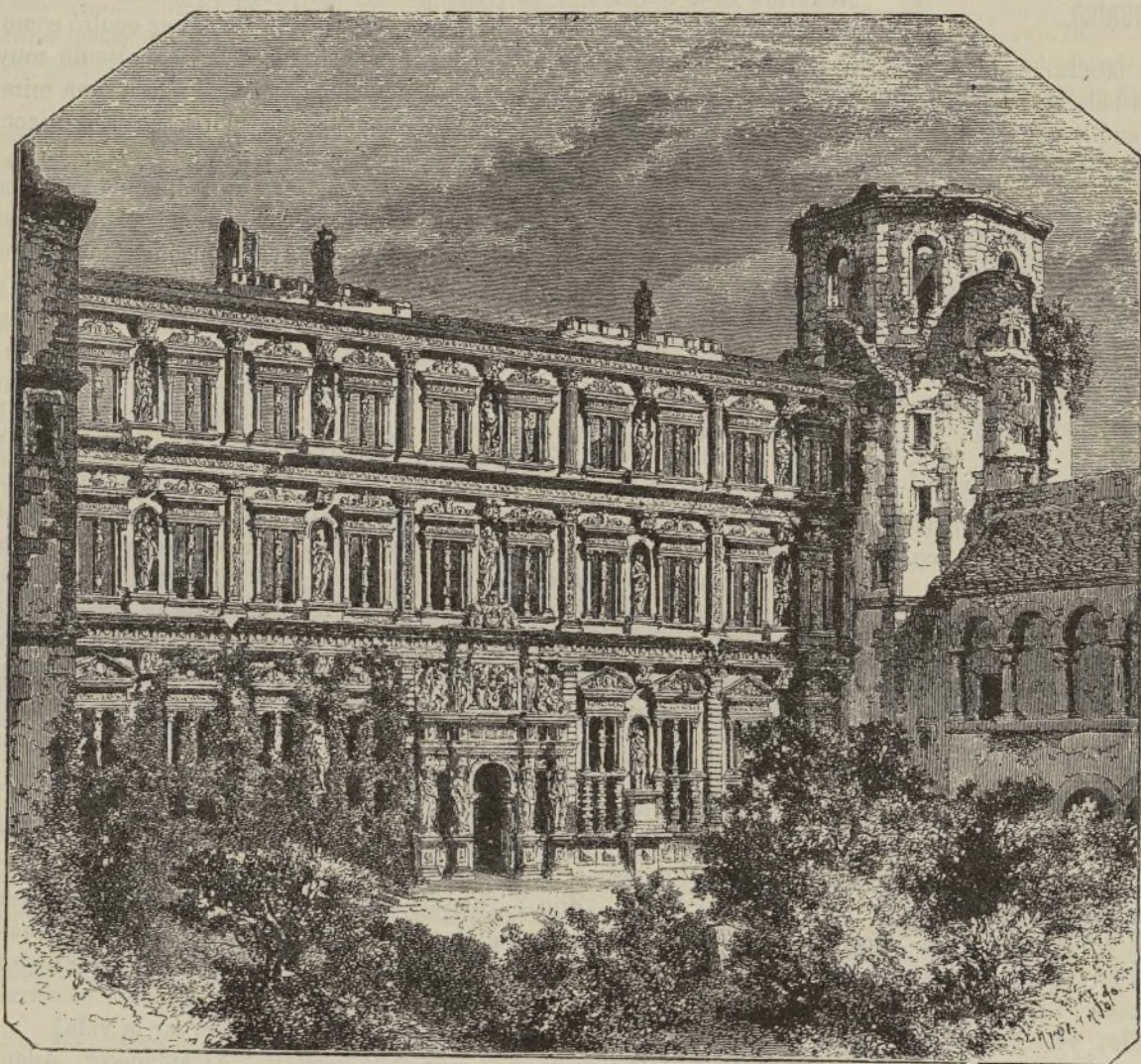
Las ruinas del castillo palatino de Heidelberg, cuya vista acompaña al presente número, es una de las más bellas y pintorescas que existen.

El interior del *chateau* conserva dos cosas curiosas, una para los anticuarios y otra para los bebedores: el gabinete de Mr. Graunberg y el gran tonel de Carlos Teodoro; de este último vamos á ocuparnos.

Ha habido toda una dinastía de toneles; el gran tonel primero, segundo, tercero y cuarto.

El primero se debe á Juan Casimiro, llamado el Piadoso. Un día que de lo alto de la terraza del *chateau* se perdía su vista en los llanos y colinas todas cubiertas de uvas, le vino la idea de edificar, como Horacio, un monumento. Este fué el gran tonel.

Juan Casimiro llamó á todos los toneleros de su corte y les declaró que quería un tonel como no se hubiera visto nunca; por consecuencia, les dió carta blanca y les abrió en su tesoro un crédito ilimitado. Los artistas, picado su honor, tomaron informes de lo mejor que existía en aquel género; y habiendo sabido, que lo más notable eran las grandes cubas flamencas, que contenían de 30 á 40.000 botellas, alzaron los hombros y se pusieron



VISTA DEL CASTILLO DE HEIDELBERG.

al trabajo. A los seis meses, los toneleros invitaron á Juan Casimiro á ir á visitar su obra; el gran tonel contenía 150.000 botellas.

Juan Casimiro quedó tan satisfecho de la cosa, que juzgando no se haría nada mejor, tomó el partido de morir, para quedar con su gloria.

Los entusiastas que después de haber admirado la obra quieran tener una idea de quién la ha ejecutado, encontrarán su estatua en el patio del palacio, en el piso superior de la capilla edificada por su sobrino; es aquella cuya cabeza, separada del cuerpo, cuelga hacia el fondo del suelo. Una miserable bala de una batería sueca la puso en aquel triste estado el año de gracia de 1633.

Desgraciadamente sucedió al gran tonel de Juan Casimiro lo que á todas las cosas humanas. Los acontecimientos políticos distrajeran la aten-

ción de él, olvidaron llenarle, se secó, abrió y estalló tan bien, que después, en la guerra de treinta años, cuando el elector Carlos Luis bajó á la cueva para ver dónde estaba la maravilla de Juan Casimiro, se decidió en consejo que lo mejor era hacer otro nuevo. Esto era halagar la manía del elector Carlos Luis, al que los laureles de su tío impedían dormir.

Ordenó se hiciese un nuevo tonel que por el tamaño y la riqueza hiciera olvidar á su predecesor. Los obreros se pusieron á la obra, y el año 1664 se concluyó el tonel segundo, que era una tercera parte mayor que el otro y contenía 220.000 botellas. Además, dice la historia, habían puesto por delante, acostado sobre un león, una figura de Baco coronado de pámpanos y en la actitud animada que conviene al padre de la embriaguez;

parecía invitar á los bebedores y les presentaba con aire de triunfo en su mano derecha una gran corona cincelada, y en la otra una copa de proporciones no menos razonables. También habían preparado en lo alto del tonel una plataforma rodeada de una balaustrada, sobre la que cuatro personas podían bailar un rigodón.

Los poetas quisieron concurrir á la obra nacional celebrando á Carlos Luis. Multitud de cuartetas, que prometían la inmortalidad del uno por el otro, se grabaron en los costados del coloso, y el buen Elector se durmió en la confianza, de que después de ejecutada tal maravilla, el tiempo no olvidaría su nombre.

Carlos Luis había dado su hija única Elisabeth Carlota á Monsieur, hermano de Luis XIV. El elector Carlos, su hijo, acababa de morir sin hijos

después de un corto reinado, y el príncipe Felipe de Orleans reivindicó la herencia paternal, que venía toda entera á su mujer. Le respondieron que en Alemania no era costumbre que las mujeres sucediesen en los feudos, y que, por consecuencia, se debía contentar con la dote recibida. Como á pesar de la validez de estas razones Monsieur no estaba contento, se quejó á su hermano, y Luis XIV emprendió la famosa guerra del Palatinado. De esto resultó en Heidelberg el incendio de 1689.

Por muchas precauciones que se tomasen, un palacio no arde sin que sus cuevas se resientan; el calor de las llamas penetró hasta el tonel de Carlos Luis; crujió y se abrió.

Desgraciadamente había otra cosa que hacer que acudir á sus gemidos; además era de una corpulencia que no permitía lo transportaran. Lo abandonaron, pues, á la guarda de Dios, y Dios, que probablemente tenía entonces alguna cosa más preciosa que guardar, dejó al pobre tonel crujir y abrirse como su predecesor, y quedó cuarenta años en aquel lastimoso estado.

En fin, gracias á la paz de Riswik, que había devuelto á Juan Guillermo los Estados paternos, los Electores volvieron á tomar posesión, no del palacio de Heidelberg, sino de las ruinas. Carlos Felipe había oído hablar por tradición de un tonel gigantesco que debía estar enterrado en las cuevas del palacio.

Tuvo la curiosidad de penetrar hasta allí, y llegó con gran trabajo delante del coloso.

Carlos Felipe era un apreciador de lo bello, y quedó admirado de la majestad que conservaba el tonel segundo en su desgracia. Resolvió, como hijo piadoso, rehacer la obra de sus padres, y en 1727, bajo los auspicios del tonelero de la corte, la maravilla de Carlos Luis, corregida y aumentada considerablemente, reapareció con el nombre de gran tonel tercero.

Pero esta vez dieron á la majestad restaurada un guarda digno de ella: era la estatua del bufón Porker, que no se acostaba nunca sin haber bebido en el día 18 á 20 botellas de vino: era difícil encontrar un *palladium* mejor.

Desgraciadamente los grandes toneles se iban en compañía de los reyes. Por una desgracia que la historia de la dinastía bávara atribuye á la fatalidad, después de veintitres años de reinado, el gran tonel tercero murió atacado de una grieta invisible que hacía no le quedase nada en el cuerpo.

Esta desgracia sucedió bajo el reinado de Carlos Teodoro, hacia el año 1750.

Carlos Teodoro tenía sobre la legitimidad los principios más positivos; ordenó, pues, que se preparase todo para la inauguración del gran tonel cuarto; pero instruido por la experiencia del pasado, no descuidó nada para asegurar á este cuarto monarca un reinado largo y tranquilo.

Los artistas se esmeraron, y el gran tonel cuarto hizo su aparición en 1751, después de haber encastrado en su vasto recipiente 236 cubas, es decir, cerca de 300.000 botellas.

Este coloso es el que, más dichoso que sus predecesores, habiendo atravesado las guerras y revoluciones, se ofrece hoy á la curiosidad de los viajeros, y para el mayor placer de éstos han colocado á los costados escaleras y galerías. Un pobre tonel ordinario, que parece un barril de muñeca, se ha colocado entre el grande y la estatua de Porker como punto de comparación.

Sin embargo, según la opinión de los verdaderos aficionados, el pobre tonel enano vale mucho más que el orgulloso gigante: éste está vacío y el otro lleno.

C. T.

ENSEÑANZA AGRÍCOLA.

ITALIA.

Un país que ha desempeñado un gran papel en el mundo; cuando Roma había extendido su dominación por todo el universo, la Italia tenía ya sus autores especiales sobre Agricultura, como Plinio, Virgilio, Columela y Palladius. La caída del Imperio y los trastornos interiores han retardado durante siglos el progreso agrícola; pero desde hace treinta años, la Italia está completamente transformada en esto, y marcha hoy á la par de las naciones más adelantadas. Algunas de sus escuelas datan de 1866; la mayor parte han sido creadas desde 1880.

Secundada por los esfuerzos del Gobierno, por la acción de numerosas asociaciones agrícolas y por la creación de una enseñanza científica, la agricultura italiana, y sobre todo la viticultura, están hoy en progreso constante. Estos progresos están probados por numerosas y excelentes publicaciones del Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio.

La organización y la naturaleza de la enseñanza es parecida á la de Francia, bien que el clima, la falta de carbón y de cursos de aguas importantes, y además la disposición montañosa de una parte del país, deben influir mucho sobre los modos de cultivar.

A la cabeza de los centros de enseñanza que dependen del Gobierno se halla la Escuela superior de Agricultura de Milán, á la que han agregado una estación agronómica, un campo de experiencias, una escuela de arboricultura, laboratorios de química y jardín botánico.

Después sigue la de Pórtici, organizada de una manera análoga, y cuatro escuelas especiales de viticultura y etnología en Alba, Avellini, Catania y Conegliano. En Bari hay una escuela especial para el cultivo del olivo y la fabricación de sus productos, y en Reggio-Emilia una escuela de zootecnia y quesería. En fin, en Vallombrosa se ha establecido una escuela especial de montes. Las escuelas prácticas de agricultura, de un orden superior, datan de 1879 á 83 y son 24, repartidas en toda Italia.

Existe en Florencia una escuela Real de horticultura y pomología de primer orden, y en Moura y San Drio dos escuelas privadas de arboricultura y horticultura.

También hay 18 Escuelas agrarias y colonias hortícolas destinadas á la enseñanza práctica elemental.

Hay 294 comités agrícolas y 12 estaciones agronómicas. Debemos citar: 1.º la estación Real criptogámica de Pavía, que se ocupa de los parásitos vegetales; 2.º la estación Real de entomología agrícola en Florencia, que tiene por objeto el estudio de los insectos perjudiciales á la agricultura, y publica una relación de sus trabajos, de gran interés; 3.º la estación enológica especial de Asti, que tiene en sus atribuciones todo lo que concierne á la vid, la vinificación, análisis de las tierras y abonos, la filoxera, etc. Existen además varios círculos privados que tienen por principal objeto la industria y el comercio de los vinos.

La prensa agrícola cuenta 43 periódicos consagrados á la agricultura, sericultura, comités agrícolas, aclimatación, economía rural, etc. Los periódicos hortícolas son cuatro, y cinco los especiales á la viticultura.

En fin, hay ocho Sociedades de horticultura en las grandes ciudades, además de la Sociedad de aclimatación y de agricultura de Sicilia, en Palermo. Las Sociedades de horticultura italianas han formado, como en Bélgica, una federación que ha tenido ya varios Congresos, acompañados de importantes exposiciones.

Los jardines botánicos, que desempeñan tan importante papel en la enseñanza, son numerosos en Italia.

Se ve, pues, que Italia marcha á grandes pasos por la vía del progreso, y que su enseñanza se halla hoy á la altura de sus necesidades.

SUIZA.

Con relación á la enseñanza agrícola, Suiza, este paraíso de los viajeros, difiere de los otros países de Europa y se acerca á los Estados Unidos, en el sentido de que cada cantón es soberano y puede organizar sus escuelas según su presupuesto y necesidades. El Gobierno federal no interviene sino para dar subvenciones, provechosas al interés general de la Confederación.

Además, el clima, la disposición montañosa del suelo, la ausencia de grandes dominios, la importancia que debe tomar allí el cultivo forrajero, lo largo de los inviernos, todo concurre á hacer de Suiza un país aparte.

Como escuela superior de enseñanza agrícola es preciso citar en primer lugar el *Polytechnicum federal*, establecido en Zurich, cuyo presupuesto es de 45 á 50.000 pesetas. No está frecuentado como debía; pero deben agregarle una escuela de lechería y una cátedra de arboricultura y de viticultura. El herbario de la Universidad de Zurich y de la Escuela politécnica es uno de los mejores de Europa.

Lausana tiene una escuela teórico-práctica de viticultura. Los cantones de Zurich y de Berna tienen además, el primero una escuela en Strickoff, y el segundo en Rutti, que cuesta cada año de 22 á 25.000 pesetas.

Por decreto de 1877 se ha creado en Zurich una estación federal de análisis, dividida en dos secciones, una para los estudios agrico-químicos y otra para el examen de semillas. La estación de Zurich tiene tres campos de ensayo á diferentes actitudes, y su director da numerosas conferencias para la enseñanza de los cultivos de forrajes y otros ramos de la ciencia agronómica.

Las subvenciones concedidas por el Gobierno en favor de la agricultura se elevan á más de 200.000 pesetas, y las concedidas por los diferentes cantones pasan de 500.000.

El Consejo federal, después de haber estudiado la organización de la enseñanza en los Estados vecinos, busca hoy las medidas más propias para desarrollar las riquezas agrícolas del país, y esto por escuelas medias como las de Zurich, Berna y Vaud, que están más en armonía con la naturaleza y situación de las propiedades. Allí los estudios deben tomar otra dirección que en el país de cereales; deben dirigirse, sobre todo, sobre las industrias agrícolas propias de las montañas, es decir, la industria de lechería y cría de un ganado á propósito al clima y al suelo.

Existen en Suiza numerosas Sociedades agrícolas.

Se sabe que la fabricación del queso es muy antigua, y que cada día toma mayor extensión con motivo de la apertura de nuevas vías de comunicación. No hay país que no conozca y aprecie el excelente producto del valle de Emmenthal: es un queso de pasta dura, que se vende en forma de piedra de molino, y que es imitado hoy por todos los países vecinos. Su precio ha subido de 50 á 80 y 90 pesetas los 50 kilogramos, y la exportación se ha elevado de 73.395 quintales métricos en 1860, á 217.189 en 1880.

Además del queso de Emmenthal se fabrican también gran cantidad de otros productos, bajo el nombre de quesos de Gruyère, Ulseren, Apperel y Battelmatt.

Desde hace tiempo se forman en Suiza asociaciones rurales para la fabricación de quesos.

La Suiza, que se honra con botánicos eminentes, tiene varios jardines botánicos; los principales son los de Zurich, Bale, Berna y Ginebra.

Para impedir la destrucción de las plantas de fincas tan interesantes por más de un título, se ha formado en Ginebra una Sociedad que posee un jardín especial para la reproducción y venta de plantas de las montañas.

Hay en Suiza catorce Sociedades de horticultura: las principales son las de Ginebra, Vaud, Bale, Berna y Zurich.

El Gobierno federal ha votado una subvención de 6.000 pesetas para las Sociedades agrícolas.

F.

LA CAZA EN LA INDIA.

En ese país es la caza completamente libre, y permitido á todos los europeos el uso de armas; sin embargo, el libre ejercicio está ligado allí con muchas dificultades, acaso más que las que pueden surgir en otros países. En primer lugar hay que descontar un tercio del año que dura el terrible calor, y en el que es de todo punto imposible emprender ninguna excursión venatoria: también debe descontarse otra tercera parte que dura próximamente la época de las lluvias: de modo que solamente quedan cuatro meses, tiempo en que puede gozarse el placer de la caza.

Es la vegetación tan exuberante á consecuencia del calor y de las abundantes lluvias, que la espesura de las plantas dificulta grandemente la busca de la caza. Existe aún otro obstáculo de no poca importancia, cual es la religión de los hindus, que les prohíbe matar los animales, porque el hindus cree en la transmigración de las almas, y según su opinión, el alma de un ser humano no que se ha encarnado en el cuerpo del animal muerto, queda, al salir de éste, sin alojamiento y errante por los espacios.

Los indígenas que viven cerca de las poblaciones habitadas por los europeos, son más ilustrados y no ven con malos ojos cuando, por ejemplo, se les mata un zorro que les roba diariamente sus gallinas, que sólo crían para beneficiar el producto de los huevos. En el interior del país los cazadores tienen algunas veces que presenciar escenas serias, producidas por la oposición promovida por los hindus, sobre todo si el cazador tiene la desgracia de matar uno de los animales que ellos consideran sagrados, como son el mono, el pavo real, el cocodrilo, la garza, etc., y necesita á veces de toda su energía para evitar una paliza cuando menos, que pudieran propinarle los indígenas enardecidos, porque cada uno de ellos cree que por aquel tiro ha sido desalojada el alma pacífica de una persona querida, tal vez de su difunta suegra.

Como todo en este mundo, también todas estas dificultades tienen su lado bueno, porque allí no existe esa maledumbre de cazadores domingueros y de paga que ha invadido nuestros Estados de Europa, pues no á todo el mundo gusta, al seguir el rastro de una liebre ú otra pieza

cualquiera, encontrarse repentinamente con el gruñido de una pantera á quien se ha interrumpido en su sueño, ó el silbido de la víbora llamada *Cobra de Capello* que le corta el paso.

Las panteras son muy frecuentes todavía cerca de las poblaciones inglesas, particularmente en las últimas, que se encuentran á muy corta distancia de Bombay, mientras que los tigres se han internado ya más en el país. Así que se ha descubierto la huella de tigre ó de pantera, bajan los shickarees (cazadores mahometanos) á la ciudad, después de haber averiguado dónde se oculta la fiera, y ofrecen sus servicios á los europeos, que tan aficionados son á las emociones fuertes. Si se reúnen muchos á tomar parte en la cacería, entonces se organizan ojeos de los Djunglós (espesura de diversas clases de plantas con algunos árboles).

Si es un solo cazador el que se resuelve á acometer la empresa, entonces tiene que hacerse un acecho al pie del cadáver de una res recientemente muerta, y á la salida de la luna, con seguridad, podrá tirar desde un punto cómodo y elevado.

La caza de los antílopes es muy productiva por lo muy abundantes que son esas reses, siempre reunidas en grandes piaras.

A algunas leguas de Bombay los jabalíes son tan abundantes, que constituyen una verdadera plaga del país, y no se matan á tiro, sino que los ingleses, imitando el modo de cazarlos que se emplea en Extremadura, en el Condado de Niebla, los persiguen á caballo con garrocha.

No hace mucho tiempo que un amigo nuestro que reside en Bombay fué á ver á un amigo suyo que habitaba una comarca muy abundante en jabalíes, y al manifestarle su deseo de dar una vuelta por el monte con objeto de tirar uno con la escopeta, le rogó con mucha instancia y muy conmovido que por Dios no le infiriese la deshonra de matar un jabalí con escopeta, porque entonces sería él pasto de las conversaciones en toda la comarca.

También para los aficionados ofrece este país la caza del elefante, que es otra de las que producen fuertes emociones; y por último, allí se practica un género de caza que es peculiar de aquel país, cual es la caza de los antílopes con el leopardo. Los hindus domestican á este felino para la caza de antílopes y gacelas, que se verifica de la manera siguiente: cubierta la cabeza con una caperuza y fuertemente sujeto, va el leopardo sobre una carreta especial tirada por buyes, y á su lado va el encargado de custodiarlo. Tan luego como se ha llegado al cazadero, se le descubre la vista para que domine el terreno, y así que se presenta la pieza ó piezas que ha de cazar, se le suelta, y á grandes saltos recorre la distancia que le separa de su víctima, á la que degüella inmediatamente. El encargado y otros indios acuden presurosos para sujetarle de nuevo y cubrirle la vista, con el fin de colocarlo otra vez en el carro. Y así se repite cada vez que aparecen nuevas reses que cazar.

Si se caza con leopardo en terreno muy despejado, entonces es muy curioso ver la astucia que desarrolla para llegar, sin ser visto, hasta un sitio en que pueda dar la acometida.

Otra de las cacerías es la de aves acuáticas, que en aquel país abundan extraordinariamente. También los monos prestan su contingente á los aficionados á los ejercicios venatorios.

(La Ilustración Venatoria.)

LOS CEREZOS PARA KIRSCH.

Nos hemos ocupado en otros artículos del cultivo en grande de los árboles frutales, como un agregado útil á la producción del suelo: hoy lo haremos de los cerezos para kirsch, que es un ejemplo de aplicación más completa y general.

El origen de este licor parece ser la utilización de los frutos del cerezo indígena (*cerasus avium*), donde este árbol abunda, como en la Forêt Noire y en las montañas vecinas al Rhin. Sólo cuando se extendió la afición á este licor se pensó en hacer plantaciones á fin de obtener cosechas más seguras y abundantes.

Para hacer las plantaciones se va á buscar á los bosques las jóvenes plantas; sólo que se las ingerta con las mejores especies ya cultivadas, para tener los mejores frutos y que sin embargo no hayan perdido nada de su sabor primitivo, porque también se podría sacar una bebida alcohólica de todas las cerezas ordinarias, pero no tendría nunca el perfume puro y sutil que sólo puede dar la cereza silvestre.

Los jóvenes árboles se plantan en campos cultivados á la distancia de 12 metros en todos sentidos, lo que forma ocho líneas de plantas ó 64 árboles por hectárea. Se cree que el cultivo del suelo es favorable á su vegetación, y así es efectivamente cuando es joven; pero cuando el cerezo, ultra rústico de naturaleza, como lo prueba su origen forestal, ha tomado desarrollo, es de talla por sus largas rami-

ficaciones subterráneas y su alta hojarasca, á sustentarse él mismo; le basta un terreno bastante profundo, más bien fresco que seco.

Los cuidados culturales son casi nulos: proteger los jóvenes árboles contra las averías que pueden causarles los arrastres y los animales que pastan, entresacar las ramas secas ó en mala vegetación y quitarles las orugas. Esta última operación debe hacerse con gran cuidado, porque las orugas son una de las grandes plagas que pueden dañar á los cerezos, y en los años de sus grandes pululaciones comprometen no sólo la cosecha, sino la salud del árbol. Además de las heladas primaverales y de las orugas, también les perjudican las peripecias atmosféricas: las lluvias prolongadas en la época de la flor ó en la de sazonar el fruto les son funestas.

En definitiva, en lo que concierne á los cuidados culturales, el trabajo más costoso es la recolección. Y en efecto, es una operación larga la de recoger todos aquellos pequeños frutos repartidos en la circunferencia de un árbol á veces muy elevado; pero independientemente, que no es preciso tener el mismo cuidado que para las cerezas de mesa, la habilidad que da la gran práctica hace la cosecha bastante rápida y de un precio módico.

La recolección se hace en Julio, y en seguida se echan las frutas en las cubas de fermentación, habitualmente barriles desfondados, donde se dejan unos veinticinco días. Bien que consagrado por una larga práctica, este resultado es poco correcto, y sería reemplazado ventajosamente por una presión previa y por el empleo de cubas grandes, lo que activaría el trabajo de la fermentación y evitaría toda alteración posible del fruto. Por el contrario, la destilación es objeto de grandes cuidados, porque de ella depende la calidad del licor.

El kirsch se saca á 54 ó 55 grados alcohólicos; después se pone inmediatamente en depósitos, ligeramente tapado con un cucurucho de papel con un agujero de alfiler, y colocado en sitio seco y caliente.

Generalmente, después de dos años, durante los cuales el licor no necesita sino un absoluto reposo, se puede ya entregar al consumo. Aparte de la buena sazón del fruto y de los cuidados de que hemos hablado, la exposición y la naturaleza del suelo no dejan de tener importancia sobre la calidad del producto.

De dos maneras se practica el empleo de la recolección: los propietarios ó colonos que disponen de una cantidad suficiente de cerezas, destilan ellos mismos, y este es el kirsch más buscado, ó entregan sus frutos á destiladores especiales. Este interés, en efecto, ha dado lugar al establecimiento en el país de fábricas importantes; pero como las cerezas no bastan para alimentar todo el año las fábricas, estos establecimientos agregan todas las otras fabricaciones alcohólicas. Resulta que es grande la tentación de alargar el licor primero, y aun fabricarlo de todas cosas, en estos tiempos de falsificaciones desenfadadas, y estos son los kirschs del comercio de más ó menos buena calidad, pero cuyo inmenso consumo prueba que los kirschs reales y de buena ley tienen una gran salida.

La producción de cerezos para kirsch, como ayuda á la del cultivo del suelo, es bastante difícil de establecer. Se necesitaría la apreciación de un práctico muy experto. Sin embargo, de aproximación en aproximación se puede llegar á datos suficientes para fijar las ideas.

Puede calcularse que un árbol en buen estado y pleno desarrollo puede dar en años buenos 250 kilogramos de cerezas y aun más, y por término medio 100 kilogramos ó un quintal métrico por año.

Los 64 árboles por hectárea, que suponemos todos en estas mismas condiciones de buena vegetación, darían, pues, 64 quintales de fruto, que al precio de 28 pesetas quintal, darían un producto bruto de 1.792 pesetas, del que sería preciso rebajar el interés y amortización del mismo capital inicial de las plantaciones, los cuidados anuales de que hemos hablado, y los gastos de recolección, ó sea un producto limpio de 1.500 pesetas. Pero nosotros suponemos todos los árboles en perfecto estado y en producto, por tener un punto firme de apreciación, y debe ser raro suceda así, en razón de mil causas: rebájese, pues, si se quiere, la mitad, las dos terceras partes de la cifra indicada, y quedará aún bastante para demostrar el fuerte apoyo que estas plantaciones prestan al cultivo del suelo propiamente dicho, y por consiguiente, la ventaja de esta ayuda, aunque no sea más que para utilizar los sitios vagos ó perdidos, orillas de los caminos, talleres ó desahogos de la granja.

Se debe tener en cuenta sin duda el detrimento que se hace á la cosecha de abajo, ya en la línea de árboles, ya por la sombra á veces demasiado intensa, ya por el paso y senderos necesarios para la recolección de los frutos; último inconveniente que desaparece en las praderas, cuya corta precede á la madurez de las cerezas. Pero en cambio estas plantaciones, por su papel efectivo de cercados, preservan las cosechas de la tierra de las rachas del viento, contienen también los gérmenes dañinos arrastrados en la atmósfera, se oponen á los excesos del calor solar, y llevan con ellas su compensación.

La gran crítica que puede hacerse al régimen cultural con la ayuda de árboles de productos, es el lento crecimiento de éstos, que necesitan quince años lo menos los cerezos para llegar á una seria producción. El propietario que explota el mismo su tierra, por poco que se cuide de su haber, tiene interés en mantener en buen estado sus plantaciones; pero no sucede lo mismo con el arrendatario de plazos cortos, porque no gozará del producto de sus cuidados y descuidará los árboles.

Una última consideración sobre el papel de las plantaciones arborescentes, convenientemente dispuestas y separadas, con relación á los cultivos del suelo. El régimen de las grandes aglomeraciones de una misma planta leguminosa, cereales, viñas, etc., en cultivo compacto y uniforme, tiene sin duda la ventaja de una gran simplificación de mano de obra; pero todas las circunstancias nefastas ó calamitosas, el mal tiempo, el frío, el calor, la plaga múltiple de parásitos vegetales ó animados, cuando se producen, tienen allí un fuego libre, y entonces no es ya un accidente, sino un desastre. La naturaleza nos indica en sus maneras de obrar otros modos de acción. En todas partes donde obra libremente, multiplica las especies bajo su triple forma, árboles, arbustos y yerbas, que lejos de perjudicarse, porque todos tienen su modo especial de existencia, se abriga, se protegen, se vivifican los unos por los otros, utilizando en actitud todo el dominio vegetal, desde las capas profundas del suelo hasta las de la atmósfera, las más elevadas que les está permitido alcanzar.

F.

ECOS DEL EXTRANJERO.

El Director general de Correos de Inglaterra ha publicado la 33.^a relación de su administración, que da una idea exacta del movimiento comercial del país.

Durante el ejercicio del año que terminó en 31 de Marzo se distribuyeron en el Reino Unido 1.403.547.900 cartas, 171.290.000 tarjetas postales, 342.207.400 libros y circulares, 147.721.100 periódicos. Las cartas certificadas fueron 11.129.060. En la cifra de cartas distribuidas, Londres sólo entra por 27 por 100, Escocia por 9 por 100, é Irlanda por 6 por 100.

Vinieron devueltos 12.822.067 cartas, tarjetas, periódicos ó paquetes; 441.765 no pudieron entregarse á los destinatarios; 175.246 sobres contenían valores, y 26.928 no tenían dirección; de éstas, 1.620 contenían billetes de Banco ó cheques por una suma que pasaba de 100.000 pesetas.

Una de las recientes mejoras en el servicio de correos en Londres ha sido la creación de buzones particulares. Cada casa puede ahora tener un buzón, del que se recogen las cartas por los carteros, y cuesta 110 pesetas por año cuando está colocado en el bajo, y 25 pesetas más por piso y 25 por cada recogida además de las cuatro reglamentarias concedidas por el primer precio de 150 pesetas.

**

En Alemania la fabricación de aguardientes y el comercio de los espirituosos no tienen por qué felicitarse de la campaña de 1885. Las buenas cosechas de los dos últimos años habían puesto á disposición de la industria una cantidad de primera materia, tanto más considerable, cuanto que la exportación de las patatas se había parado completamente. Así todas las fábricas estaban en plena actividad; pero la baja de los precios no tardó en hacer su situación muy crítica. Según un documento estadístico publicado en Berlín, la producción del alcohol para la campaña de 1.^o de Octubre del 84 á 30 de Septiembre del 85 se evalúa en 351.824.500 litros, en lugar de 361.701.000 de 1883-84. El movimiento de exportación en el mismo período es el siguiente:

1882-83.....	73.355.700 litros.
1883-84.....	91.370.000 "
1884-85.....	89.795.000 "

Las cifras que preceden hacen subir á unos 90 millones de litros la exportación de Alemania; la de Rusia y Austria suben juntas á 50 millones de litros; Bélgica exporta sobre unos 4 millones de litros, la mayor parte con destino á España, y la Inglaterra contribuye con 12 millones de litros para proveer á sus colonias.

De los 140 millones de litros proporcionados en 1883 por los tres principales países exportadores, sólo España tomó 64 millones, de los cuales 46 á 50 eran de procedencia alemana. En la clientela de la Alemania figuran también Francia, Suiza é Italia.

**

Llama la atención en Italia un Sr. Succi que asegura haber descubierto un elixir que le permite vivir sin comer.

Succi es infinitamente superior al doctor Tanner. El ayunador norte-americano estuvo cuarenta días sin comer, nada más que por demostrar la asombrosa resistencia de su estó-

magó. Pero Succi hace el experimento para probar al mundo que es verdad un descubrimiento que ha hecho: el de un elixir con el cual el hombre no necesita comer.

El elixir es un secreto hallado por Succi en sus viajes por Africa. Succi tiene cuarenta y cinco años, y hasta hace días estuvo empleado en un Banco en Roma. En 1876 fué á Constantinopla, y de allí partió para una serie de viajes por Africa y Asia, en los cuales realizó su portentoso descubrimiento. Ha estado en el Norte y en el Mediodía de Africa, en la Arabia, en Nubia, en la América del Sur y en Madagascar. Hizo importantes tratados con algunos Príncipes negros, conquistando territorios para Italia. Pero cuando regresó á su país y ofreció aquellos territorios al Gobierno y al rey Humberto, nadie le hizo caso, porque en sus ofrecimientos y relaciones de viajes siempre hablaba del maravilloso elixir cuyo secreto había descubierto, y cuya eficacia había experimentado repetidamente en sus exploraciones.

Creyéronle loco los Ministros, y cansados de sus importunidades le mandaron encerrar en un manicomio.

Pero los médicos alienistas rehusaron declararle loco, y hubo que ponerle en libertad. Al mismo tiempo algún célebre viajero italiano se puso de parte de Succi, diciendo que no era tan inverosímil el descubrimiento del elixir, pues él también había visto á los negros, á los indios de la América del Sur y á los malayos pasar muchos días sin tomar alimento alguno, sin que por eso perdieran las fuerzas, y que lo único que les veía hacer era mascar ciertas hierbas que llevaban siempre consigo.

Succi ha declarado que las hierbas de donde extracta su elixir crecen en Africa, pero que también se las encuentra en Italia.

Su experimento principió hace once días. Succi no tomó entonces más que 60 gramos de su licor, y desde aquel momento se ha sometido á la vigilancia del Comité de Milán, que no le deja solo ni un momento. Ha perdido algún peso su piel se ha apergaminado algún tanto (pero Succi dice que cuando acaba el ayuno, la carne vuelve á tomar su aspecto ordinario), y tiene las pupilas dilatadas. Pero no ha perdido nada de sus fuerzas, y hoy levanta el mismo peso que cuando dió comienzo al ensayo. Por último, y para probar más aún la eficacia de su descubrimiento, se ha comprometido á tomar cuando se lo digan los individuos del Comité una dosis de emético y otra de agua de Hunyadi Janos, uno de los purgantes más activos que se conocen.

Que Dios se digne ayudar á Succi en su empresa y manifestar la verdad de su descubrimiento.

Si Succi prueba que se puede vivir sin comer, habremos llegado á la cúspide del progreso, al ideal de la vida humana, á la perfección sobre la tierra. Seremos casi inmortales. ¡No comer! Esa sería la solución del gran problema social, la igualdad perfecta, la extinción del pauperismo, la salud casi perfecta, la supresión de la inmensa mayoría de las miserias humanas.

Con un frasco del elixir de Succi en el bolsillo, la humanidad quedaría reformada. El descubrimiento de la imprenta, del vapor y de la electricidad sería un grano de arena comparado con el del viajero italiano. ¡Qué locura invadiría al mundo si realizando Succi su programa principiara á vender frascos de su elixir, que produjeran en toda la humanidad iguales efectos que en él!

El descubrimiento del ayunador italiano es, sin embargo, enemigo del progreso, porque el día en que los hombres pudieran prescindir de su estómago, la industria, las artes, las ciencias perecerían á manos de la vagancia.

¡Tal vez las civilizaciones de Egipto, de Asiria y de la isla de Java perecieron por el elixir de algún Succi de aquellos países que vivió en tiempos remotos!

Hace un mes establecieron su campamento en Pny-en-Velay (Francia) los esposos Pezon-Castanet, exponiendo su colección de fieras, con las que ejecutaban arriesgados ejercicios.

Las diez y media de una de estas últimas noches el local de la exposición estaba lleno de espectadores.

La Pezon y Castanet habían entrado ya en la jaula del león *Brutus*, al que hicieron trabajar sin incidente alguno, aunque la fiera dió señales de encolerizarse, causando algunos desperfectos.

Madama Pezon entró en otra jaula, ocupada por el león *Dartagnan* y dos leonas, *Haydee* y *Mascotte*.

La domadora, después de hacer que las fieras obedecieran á su voz, se retiró, siendo reemplazada á los pocos momentos por Castanet.

El domador castigó con su látigo á la fiera y la obligó á saltar por encima de los obstáculos que le presentaba.

Dartagnan obedecía rugiendo y lanzando feroces miradas á Castanet. Después de uno de sus saltos, el león, lenta y sordamente, dió una vuelta alrededor del hombre, que, riendo sin duda sorprenderle por la espalda.

El amenazado joven comprendió de un solo golpe de vista el peligro que corría, y volviéndose rápidamente y

con mucha sangre fría, sorprendió al león en su maniobra y le hizo desistir de sus tentativas.

Puesta á raya la fiera, Castanet quiso retirarse, pero encontró interceptado el paso.

Entonces el león le echó la garra sobre la pierna derecha, en la que le hincó ferozmente las cinco uñas, tirando hacia sí con fuerza colosal. El domador resistió con valentía, pero en sus esfuerzos tropezó en uno de los barrotes de la jaula y cayó de rodillas.

Un grito de ansiedad y de espanto salió de la muchedumbre.

Los gritos enardecieron al león, que creyéndose triunfante, y excitado por el olor de la sangre, se entregó de lleno á sus instintos carnívoros.

El león echa de nuevo la garra, haciendo presa en el brazo derecho del domador. Este se apoya fuertemente en un hierro de la jaula é intenta ponerse en pie, pero en vano. —Esta vez es cosa hecha—grita;—¡esto se acabó!

El león entretanto le destroza el brazo y hace esfuerzos por apoderarse de la cabeza de Castanet. La manga de la camisa se puso enteramente roja, y la sangre le corría por la mano.

El domador se creyó perdido; pero una de las leonas, inconscientemente sin duda, se colocó entre el hombre y la fiera.

Con aquel socorro inesperado, el hombre se siente fuerte, el instinto de conservación le presta un vigor desesperado, se levanta y hace retroceder á la bestia.

El infeliz Castanet tenía descarnado el hueso del brazo.

Pero una vez en pie, se siente de nuevo el amo y decide no salir de la jaula. Con una energía feroz y con una violencia formidable excita de nuevo á las fieras con sus voces, y con el látigo que agita con la mano izquierda las obliga á todas, *Dartagnan* á la cabeza, á repetir los saltos con vertiginosa rapidez.

Pero esto no le satisface, y quiere tomar completa revancha. Arrojando el látigo, se dirige erguido hacia las fieras con el puño levantado, y con solo el puño las hace retroceder y las acorrala unas sobre otras en el fondo de la jaula, teñida con su sangre.

Aun fustiga al león y empieza de nuevo á poner en movimiento á las fieras en medio de un fuego graneado de tiros de revólver, y se retira súbitamente.

No tenía tiempo que perder.

Apenas se había cerrado detrás de él la puerta de la jaula, Castanet cayó desmayado.

Los médicos dicen que la curación será larga, pero que la herida se cicatrizará.

NORT.

NOTICIAS GENERALES.

En el premio *Omnium* (handicap) disputado el 12 de Septiembre en el hipódromo del Bois de Boulogne, 2.400 metros, obtuvieron puesto:

<i>Jonteur</i>	4 años. 52 kgs.	de Mr. H. Gibson.	Spooover.	1
<i>Lavandière</i>	4 » 54 »	» » A. Cartier.	Dodge.	2
<i>Pau</i>	4 » 44 »	» » A. Fould.	Tomhuson.	3
<i>Amethyste</i>	3 » 50 »	» » M. Abadie.	Crickmore.	4
<i>Daisy</i>	3 » 45 »	» » Conde Sapinaud.	Crocket.	5

Ganada por un cuerpo; medio de segundo á tercero. Tiempo, dos minutos treinta y seis segundos. Importe del premio, 25.800 pesetas al primero y 1.000 al segundo.

El miércoles 15 se corrió en Doncaster (Inglaterra) el *Saint Leger*, para caballos de tres años, distancia 2.932 metros, y ganó

<i>Ormonde</i>	3 años. 57 kgs.	Duque de Westminster.	Archer.	1
<i>Saint Mirin</i>	3 » 57 »	Mr. Manton.	Barret.	2
<i>Exmoor</i>	3 » 57 »	Mr. Jennings.	Godler.	3

Ganada por cuatro cuerpos; mal tercero. Tiempo, tres minutos veintidós segundos. Importe del premio, 118.875 pesetas al primero, 5.000 al segundo y 2.500 al tercero.

La invencible *Ormonde* ha producido ya á su propietario, el Duque de Westminster, unas 503.025 pesetas.

El *match* entre Beach, de Australia, y Gaudaur, de los Estados Unidos, se verificó el 18 de Septiembre.

Se disputaban 25.000 pesetas y el título de campeón del mundo; y la victoria fué de Beach después de una gran lucha. El *train* fué tan excesivo, que á los tres cuartos de la distancia de 7.200 metros los dos célebres remeros estaban rendidos; pero Beach supo aprovechar un momento de descanso de su contrario y le ganó por tres largos.

En los países en que escasea la encina, se ha pensado en utilizar el abeto para las cubas de vino; pero era preciso encontrar el medio de quitar al vino el gusto de resina y de aceites que desprende la madera de abeto. Hoy se ha llegado á este resultado por medio de lavados preparados con cal y alcohol. Para este efecto se emplea la cal viva, sobre la que se echa alcohol en cantidad suficiente para formar un líquido que tenga la consistencia de la pintura ordinaria, pero bastante espeso, y esta preparación se extiende con una brocha sobre todas las paredes interiores de la cuba; el baño se infiltra en los poros de la madera y la

hace impermeable; el alcohol descubre la resina, que entra en combinación íntima con la cal; ésta á su vez obra como base alcalina y hace perder á la resina su olor desagradable.

Después de este lavado, que se tiene cuidado de dejar secar completamente, se echa un poco de vino en la cuba y se mojan todas las paredes con el vino. Algunos aplican también otra segunda capa de cal, precaución que no se juzga necesaria, porque después de la primera aplicación, basta con lavar con agua y secar con un trapo para suprimir la cal no combinada que pueda quedar en la superficie.

Lo que es esencial de observar en esta preparación, es, no echar sobre la cal sino la cantidad de alcohol necesaria para producir una mezcla tan espesa como la pintura empleada por los pintores, para las últimas capas; el exceso de alcohol serviría aquí de disolvente y perjudicaría á la combinación de la cal y de la resina, y una parte de las materias gomosas quedaría sin empleo y haría la preparación ilusoria.

Seguida rigurosamente esta instrucción, todos los olores desagradables y perjudiciales al vino cesan de desprenderse, y la cuba queda en estado de recibir y conservar el producto que se le destina.

Es bien entendido que para los vinos finos las cubas de encina serán siempre no sólo preferidas, sino indispensables; la madera de encina es la de tonelería por excelencia, y posee propiedades que mejoran el vino.

Un original ha calculado que el conjunto de la hulla extraída en Francia é Inglaterra durante los treinta últimos años, bastaría para establecer alrededor de la tierra un muro de un metro 8 centímetros de alto y otro tanto de espesor.

Los fabricantes de pasamanería de Austria, viendo que sus negocios iban mal, han tenido la ingeniosa idea de recurrir á la princesa Stephanie, esposa del Principe Imperial, para rogarle los salve de una ruina inminente. La Princesa ha hecho le adornen todos sus vestidos con pasamanería; las damas de la corte se han creído obligadas á seguir su ejemplo; todas las señoras de Viena las imitaron, y los negocios marchan perfectamente. La Princesa hizo más: adoptó la pasamanería para adorno de sus sombreros, y todas las señoras siguieron su ejemplo, usando sombreros Stephanie.

A las regatas verificadas en la ría de Bilbao acudió un gentío inmenso y gran número de embarcaciones. Los premios fueron otorgados en esta forma. El gran premio de honor, regalo de la Reina Regente, una medalla dorada del Club Náutico y 300 pesetas á la balandra *Chista*, de la matrícula de Bilbao; el primer premio para las embarcaciones, consistente en un objeto de arte, regalo del Marqués de Mudela, y una medalla de plata del Club Náutico, á la *Esperanza*, también de Bilbao; y el segundo á la *Castreña Urdiales*, que consiste en una medalla de bronce del Club Náutico y 100 pesetas; y las lanchas de lemanaje *Santurce*, folios 13 y 9, y *Algorta*, obtuvieron: la primera, una lira de oro y plata, regalo de la Diputación de Vizcaya, y en metálico 150 pesetas; y la segunda y tercera, uno de 150 pesetas.

Una señora de la servidumbre de la reina Victoria de Inglaterra ha recorrido las 61 millas que separan Worthing de Londres en siete horas cuarenta y cinco minutos.

Lord Lurgan, que se propone vender todos los caballos que tiene en preparación, ha empezado cediendo *Cintra* á Lord Hartings en 8.500 duros.

En Inglaterra se han hecho experiencias por personas competentes para determinar ciertos casos á que pueden estar expuestos los caballos á los que les faltan víveres por fuerza mayor.

He aquí los principales resultados notados: Un caballo puede vivir veinticinco días no bebiendo más que agua; puede vivir diez y siete días sin comer ni beber; vive sólo cinco días cuando consume alimentos sólidos, pero con bebidas insuficientes.

Se ve el papel que desempeña el agua en la alimentación del caballo y lo necesaria que le es.

Se puede juzgar bien por este hecho: después de tres días de ayuno de agua, un caballo bebió 52 litros en tres minutos.

Los 50 caballos sementales adquiridos en el extranjero para la remonta de Artillería acaban de terminar satisfactoriamente su período de aclimatación.

Diez de ellos proceden de Inglaterra, pura raza Nord-folk, y los restantes son anglo-normandos y percherones.

A favor de estos 50 sementales, podrá seguramente contar el cuerpo, dentro de cuatro ó cinco años, con 400 potros para el servicio de las baterías á caballo y de línea, y no tener necesidad de ser tributarios del extranjero, como lo hemos sido al crear la batería á caballo del segundo regimiento del cuerpo.

Para ésta se han adquirido en Caen (departamento de Calvados, Francia) 26 caballos anglo-normandos, que han llamado la atención de cuantos los han visto.

Además de los beneficios que las aves de corral dan como sustancias alimenticias en forma de carne y de huevos, pueden obtenerse no despreciables con el producto de las plumas. El peso del plumaje de una gallina puede cal-

cularse en 100 gramos, cuyo precio varía desde 20 céntimos, llegando hasta 3 pesetas si proceden de un gallo blanco y del mejor plumaje. Las grandes plumas de la cola sirven para *sprits* de prendas militares y para plumeros; las medianas se emplean para el relleno de colchones y cojines, y el plumón para las almohadas. Las plumas de un pavo blanco llegan a venderse en Francia á 20 pesetas, sirviendo, teñidas de colores vistosos, para adorno de sombreros ó confección de flores artificiales; las plumas ordinarias de pavo de color apenas se pagan á 1 ó 2 pesetas. Las plumas de pato son muy estimadas, en especial la arrancada del animal vivo, durante la época de muda, en Mayo y Septiembre. El plumaje de ganso es menos estimado.

Las plumas deben lavarse si están sucias y después secarlas, para destruir los gérmenes de insectos ó parásitos que pudieran contener. El aprovechamiento de las plumas para el objeto expresado es más beneficioso que su empleo para el abono agrícola.

Un periódico científico da la siguiente receta, ya probada con buen éxito, para devolver toda su fuerza productora á un viejo, aunque tenga cincuenta, sesenta ó más años.

En la primavera se hace en el tronco de la cepa, inmediatamente sobre el nudo vital, una incisión circular que penetre dos ó tres milímetros en el tronco, con lo cual el nudo produce brotes vigorosos. Al verano siguiente se extirpan las ramas de la cepa vieja que no tengan fruto y se despuntan las restantes, á fin de concentrar la savia en el nudo vital y ramificaciones que de él parten. Al invierno siguiente se poda todo lo viejo, dejando subsistentes tan sólo los brotes y ramillos nuevos, los cuales forman la planta rejuvenecida.

A la vez se debe abonar intensamente la planta con mantillo, que se coloca en la tierra alrededor de la cepa.

Si en el primer año no salen brotes, se repite la incisión al año siguiente.

Un hortelano ha observado que regando las legumbres y los árboles frutales con una disolución de sulfato de hierro se obtienen resultados prodigiosos. Las habichuelas, por ejemplo, ganan un 60 por 100 en volumen, y el gusto es más sabroso. Entre los árboles frutales, el peral es el que mas se beneficia con el expresado riego.

He aquí un procedimiento que leemos en una publicación italiana, fácil de verificar, y del que se dice puede conservar los espárragos durante un año.

Recien cortados en sección recta, se aplica la parte del tallo sobre una plancha de hierro incandescente hasta que se carbonice su extremo: otro operario envuelve las cabezas con el mayor cuidado en papel de seda, y otro por fin los va colocando dentro de una caja á propósito, entre capas de carbón molido y bien seco, cuidando mucho de que no se tropiecen unos con otros, pero acomodando el mayor número que se pueda para economizar el envase.

Después se cierra la caja herméticamente, y así en cualquier estación se logran espárragos en condiciones de condimentarse como los recién cortados de la tierra.

El individuo de la Sociedad de velocipedistas de Madrid D. José Ribera ha realizado con brillante éxito un viaje en velocipédo á través de las escabrosidades de los Pirineos, yendo de Barbastro á Huesca, de aquí á Panticosa y de Panticosa á Pau (Francia), recorriendo cerca de 500 kilómetros por las vías más tortuosas y accidentadas.

Fundándose en estos resultados, el intrépido ciclista sostiene que el velocipédo podría aplicarse con gran ventaja para determinadas excursiones individuales ó colectivas del ejército en campaña; para los ingenieros, ayudantes y sobrestantes de Obras públicas, encargados de la conservación de las carreteras del Estado; para los médicos, carteros y telegrafistas rurales, y para todos los que han de recorrer por carretera grandes distancias, puesto que el moderno vehículo realiza mayores velocidades que las caballerías, sin gasto de alimento, con insignificantes dispendios de conservación y con reducidísima amortización de capital.

Antigüedad.—En una huerta extramuros de Cádiz se ha encontrado, según *La Palma*, una lápida con la siguiente inscripción:

JULIA AFRIANA

VITÍCOLA

ANN XXII. K. S. H. S. E. S. T. T. L.

Lo cual quiere decir: *Julia Afrania, Viñadora, Amada de los suyos, de veintidos años. Aquí está enterrada, seale la tierra leve.*

De esto se infiere la antigüedad del cultivo de las viñas en Cádiz, no sólo en la parte de la ciudad hacia la Caleta, según las tradiciones de los siglos XVI y XVII, sino también en toda la extensión de extramuros.

De los vinos de Cádiz hablan con elogio poetas del siglo XVI, y en aquella época se enviaban á América y Flandes.

NUEVA «SIEMPREVIVA».—Así llaman los indígenas á una curiosa planta, la *Senegineda redíviva*, que ha recogido en su último viaje á California el célebre naturalista A. Forner.

Esta planta se mantiene seca todo el año, y tan sólo tres ó cuatro veces, mediante copiosas lluvias, reverdece y abre sus flores, volviendo al estado primitivo; sumergida en

agua, cambia en treinta y seis horas su color pardo por el verde brillante é intenso, que conserva mientras está dentro del agua, pues fuera de ésta vuelve á su color pardo, reproduciendo su lozanía y cambio de color cada vez que es sumergida en el agua.

Es una vistosa planta para adornar estanques, cascadas, fuentes, arroyos y otros cursos de agua en jardines y alamedas.

El capitán francés Place, profesor de ciencias aplicadas en la Escuela de caballería de Saumur, ha descubierto con el mayor éxito el empleo de la electricidad para el herrado de caballos viciados ó de mala índole.

OBRA RECIBIDAS.

Diccionario enciclopédico de agricultura, ganadería é industrias rurales, publicado por la casa Viuda é hijos de Cuesta: cuaderno 11.

Juan Mornas, por Jules Claretie, traducida por P. San Martín: último tomo publicado de la biblioteca del *Cosmos* Editorial.

European Mail, edición española de esta interesante revista de intereses materiales, correspondiente á 31 de Agosto.

UN LIBRO DEL SEÑOR CASTELAR.

En los primeros días del mes próximo, el editor D. José María Faquinetto pondrá á la venta, al precio de 20 reales, el primer tomo de un libro del eminente orador.

Galería histórica de mujeres célebres, que así se titulará la obra del Sr. Castelar, se publicará por tomos de 400 páginas en cuarto mayor, y el tomo primero irá ilustrado con un magnífico retrato y un pensamiento autógrafa del autor, ejecutados ambos trabajos al agua fuerte por el distinguido artista Sr. Maura.

Indudablemente la obra que se anuncia será digna del renombre del gran orador.

NOTAS DE CAZA.

No es mucho lo que hay que decir. El triste, tristísimo y vergonzoso suceso ocurrido la noche del 19 al 20 de Septiembre en la capital de la monarquía, influyó por modo directo y con singular escándalo en toda la vida nacional. La caza no ha podido sustraerse al influjo de ese acontecimiento, por cuyo motivo frustráronse en los últimos días infinidad de expediciones proyectadas, cuyo aplazamiento se imponía.

Nuestros buenos y pacíficos cazadores desistieron de formar partidas de caza en el campo por temor de que los revolucionarios levantasen partidas de otro género en el campo ó la ciudad. Parte de la opinión, esos cazadores, muy social y arraigada, y por demás sensible á esas epilépticas convulsiones de nuestra sociedad, sintieron la tremenda sacudida é impusieron forzada tregua á la guerra pacífica que tienen declarada á los animales del campo.

Conozco aficionados, y no pocos, que enfundaron sus armas en cuanto los desgraciados de Albuera y Garellano volvieron las suyas contra las instituciones y la libertad. Y no las darán al viento, á fuer de prudentes, mientras no cese el estado de guerra y la paz moral se haya restablecido.

Hombres de legalidad y de extremada previsión, únicamente son partidarios de los hechos de fuerza cuando tratan de imponer la dictadura de su persona en el reino de la naturaleza. Gamos, conejos, perdices, liebres, palomas...; hé ahí los que para ellos están fuera de la legalidad.

Hoy 1.º de Octubre se abre la caza en los cuarteles de «Valdelapeña» y «Trojas», los únicos que aun permanecen cerrados por acuerdo de la Sociedad. Nada habrán perdido los distinguidos aficionados del Club que preside el Duque de Alba, porque «Valdelapeña» y «Trojas» deben haber recogido estos días alguna caza de los cuarteles inmediatos.

Ya está organizada, funcionando y cazando... la Sociedad que dije á ustedes iba á formarse para tomar en arriendo algunos de los cuarteles del Pardo, que S. M. el Rey D. Alfonso se reservaba para su disfrute particular.

El arrendatario, pagador y recaudador general, D. Juan García, ha alquilado para las cuatro Sociedades de caza que se han formado, el disfrute de los siguientes lotes del Real monte del Pardo:

1.º *Lote núm. 3.*—Comprende los cuarteles denominados «El Aguila» y «El Goloso.» La Sociedad para el disfrute de este lote no podrá exceder de 23 individuos y el arrendatario, con derecho á llevar cada uno de ellos en su compañía un convidado con escopeta.

Este lote no era de la reserva del Rey. Le disfrutaba en arrendamiento la Sociedad que preside el Sr. Duque de Alba.

2.º *Lote núm. 5.*—Comprende los cuarteles denominados «Velada» é «Hito.» La Sociedad constará de igual número de individuos y con los mismos derechos que la anterior.

3.º *Lote núm. 7.*—Comprende el precioso cuartel titulado «Navachescas», uno de los favoritos de D. Alfonso, en que más abundan las perdices. Veinte socios.

4.º *Lote núm. 8.*—Los cuarteles conocidos por «Castrejón» y «Portillo.» El número de socios marcado para el anterior.

Basta con pertenecer á una de estas cuatro Sociedades para poder cazar en todos los mencionados cuarteles.

La innovación es muy favorable para los aficionados, y realmente está bien entendida. Según acuerdo de las Sociedades, «los socios y sus convidados, además de cazar

en el lote de la Sociedad á que pertenezcan, podrán efectuarlo en los terrenos de las tres restantes, siempre que el número de escopetas que en cada uno de éstos se reúna no exceda del que tiene señalado.»

Es decir, que todo socio aficionado que pertenezca á una de las cuatro Sociedades, sea cual fuere, podrá cazar, por ejemplo, en «Navachescas», siempre que, según manifestación de los guardas, no haya dentro del cuartel las *cuarenta* escopetas que se fijan, incluyendo las veinte que corresponden á los convidados.

Este caso ocurrirá pocas veces, porque no suele ser frecuente que *todos* los socios vayan á cazar en un mismo día, á menos que por la circunstancia de abundar la caza en uno de esos cuarteles mucho más que en los otros, los socios de las cuatro Sociedades se acostumbren á cazar en un mismo lote.

El monte no pierde nada con la innovación, porque si bien es cierto que los aficionados cargarán sobre los cuarteles más abundantes y hostigarán más la caza, también lo es que no descastarán los cuarteles donde ésta se halle agotada, como sucedería en caso contrario y ha solido suceder.

Pero también creo que podrá dar ocasión á algún incidente enojoso ó desagradable, aunque no es de esperar que ocurra.

El caso es el siguiente: á las once ó doce del día está ya completo el número de cazadores y convidados en un lote, pongo por caso, «Castrejón y Portillo.» Los aficionados saben que allí obtendrán mayores ventajas cinegéticas que en los tres restantes, y le prefieren para su diversión. La mayor parte de los cazadores que hay dentro del cuartel no son socios del mismo, bien que, como he dicho, tienen derecho á cazar *subsidiariamente*. Cuando llegaron á la finca, el número no estaba completo y podían cazar.

Ahora bien; á las dos de la tarde llegan dos ó tres cazadores con sus correspondientes amigos convidados, precisamente socios del lote «Castrejón-Portillo», que á tiro hecho van á cazar á *sus cuarteles*, donde, como es natural, quieren valerse de la bondad y riqueza del terreno. ¿Qué sucede?

¿Se les permite cazar, como es justo? Pues entonces se ha reunido allí un número de escopetas que excede del que tiene señalado el lote.

¿No se les consiente cazar? En este caso se observaría el singular fenómeno de que mientras estuviesen recorriendo y cazando la finca socios y convidados de otras Sociedades, no podrían hacer uso del derecho que les concede la acción, precisamente los socios del mencionado lote «Castrejón-Portillo», que me sirve de ejemplo.

Lo primero sería infringir el Reglamento; lo segundo, un absurdo.

¿Se invita á que abandonen el terreno los cazadores socios de otros lotes, que fueron los que llegaron más tarde, y por lo mismo los últimos? ¿Sí? Pues sobre que esto sería impracticable, porque los socios recién llegados no iban á esperar que los guardas fuesen á buscarlos, ni éstos iban á ser muy diligentes en salir, si efectivamente se estaban divirtiendo, los disgustos y enojos saltarían con más frecuencia que las perdices.

Hay, pues, aquí algo obscuro que convendría aclarar, en previsión de un conflicto que, repito, no es de temer, y que únicamente lo sería en el caso de que la abundancia de caza en uno de los cuarteles atrajese á los socios de los demás lotes que forman la confederación del Pardo.

El precio de la acción en esas cuatro sociedades confederadas se ha fijado en 1.000 pesetas por cada uno de los cuatro años que comprende el contrato de arriendo. El arrendatario puede obtener, para cubrir las atenciones de los cuarteles y atender al pago del arriendo, la importante cantidad de 86.000 pesetas anuales.

Es sabido que los socios no podrán dedicarse á la caza con ninguna idea de lucro.

Ciento noventa y ocho patos y dos garzas han sido las primeras víctimas de la actual temporada de caza en las charcas de Daimiel.

La inauguración se verificó el 19 de Setiembre (!), tomando parte en la tirada los cazadores D. Manuel y D. Julio Danvila, el Conde de la Puebla del Maestre, el Vizconde de Irueste y el director de la *Época*.

Hé aquí algunos curiosos detalles de la expedición, referidos por el distinguido escritor y cazador novel D. Alfredo Escobar:

«Salieron de Madrid el sábado á las ocho de la noche, armados de dobles escopetas y provistos de cajas de cuero bien repletas de cartuchos, cestas de vituallas y demás bagajes que forman la obligada impedimenta de los cazadores.

Durante el camino sólo se habló de futuras proezas cinegéticas y de las noticias que el cazador Vesses había enviado desde Daimiel, respecto al número de patos y estado de las lagunas.

Tiene la sociedad de las lagunas muy bien organizadas sus expediciones.

En Daimiel, adonde se llega á las cuatro de la madrugada, aguarda á los cazadores un cómodo *break*, que los transporta á casa del cazador Vesses, director de la caza como si dijéramos. Se toma chocolate, y luego se sigue en el mismo coche hasta la casa que tiene la sociedad en medio de las lagunas.

Poco después tomaron al abordaje las barcas chatas, que son como los Ripperts de la ciudad de los patos, barcas que los guardas conducen diestramente con una percha que apoyan en el fondo del agua, y llegaron al cazadero.

Lo primero que se hace al llegar es subir á la plataforma que hay sobre la casa, desde donde se domina todo el campo de operaciones, del mismo modo que el general en jefe sube á una altura para explorar la situación del enemigo antes de dar la señal de ataque.

Un ojeador se mete en los remansos donde campa por

sus respetos la falange patera, que se despliega en bandadas ante los ojos de los impacientes cazadores.

Entre el graznador ejército van el azulón o pato real, de alas de color azul prusia, el colorado, el paleta, el rabudo, el culón, el silbato, el cerrinegro, el moñudo, el pardillo, el beato y la sabrosa zarceta. También remontan su vuelo alguna zancuda garza de prolongado pico, ó algún águila que espera clavar sus garras en la primer cría inconsciente que ande pelando la pava sin las debidas precauciones.

Como la partida había de empezar al romper el alba del día siguiente, los cazadores se entretuvieron por la tarde en ver pescar carpas á los guardas de la sociedad, sin anzuelo, sin red, y hasta sin martillo; lo contrario del pescador del cuento.

¿Cómo? Con la mano. Las lagunas tienen escasamente en esta época dos palmos de agua, y el fondo se halla cubierto por una espesa alfombra de ova que florece entre el cieno. Los guardas cojen las carpas como si fueran liebres, á la carrera; las persiguen, y cuando ven que se refugian entre la enmarañada y acuática maleza, alargan las manos con curiosa lentitud hasta que las tienen encerradas como entre dos conchas, y entonces juntan de pronto las manos y la carpa queda cautiva.

Es la pesca más curiosa que en nuestra vida hemos visto: parece que los astutos pescadores andan cazando moscas.

El día á que nos referimos pesó la pesca recogida más de dos arrobas.

Aún no serían las tres de la madrugada del siguiente día cuando ya estaban en pie los cazadores.

Los puestos se habían sorteado con toda escrupulosidad. Tocó el primero al Conde de la Puebla, el segundo á don Manuel Danvila, el tercero á Irueste y el último á Escobar. Estos puestos se llaman: el de la «Tabla redonda», situado en la isla de las Cañas; el de «Aguilas»; el del «General», así llamado porque le ocupó muchas veces el incansable cazador de zarcetas general Milans del Bosch; el del «Lance del bote», que tiene su curiosa leyenda, y el del «Fiscal», que recuerda el baño que tomó cierto ministro de la ley.

El golpe de vista que ofrecen las lagunas cuando al amparo de la obscuridad se dirigen cautelosamente en las barcas los cazadores á su puesto respectivo, no puede ser más poético.

El puesto está preparado entre el carrizo, donde esconde la barca el guarda, empujándola suavemente para no despertar las suspicacias de los alados habitantes del lago, y el cazador, sentándose cómodamente en una silla y con sus dos escopetas y su caja de cartuchos delante, se dispone á esperar que los primeros resplandores del alba despertien á los patos.

El más impaciente dispara la escopeta, y el tiro marca el principio del combate. Comprenden los pájaros que no es aquél nuncio de buena señal, y cuando van á buscar sitios más seguros, caen acibillados por el plomo de los cazadores, tiñendo en sangre las aguas en que pocos momentos antes dormían tranquilos.

Conforme adelanta la mañana, aumenta el fuego granadeado, y medio día es transcurrido cuando los cazadores, hinchado el hombro por los culatazos de las escopetas, se deciden á recoger el botín y regresar al cazadero.

El domingo no había tantos palmípedos como en otras ocasiones; aun así y todo, recogieron las cinco escopetas 198 patos, dos garzas y otros volátiles de menor cuantía. No hay que decir que D. Manuel Danvila fué el que se ensañó más con los patos.

Vesses asegura que fué mala caza.

Pero á todo esto preguntaráis quién es Vesses. Vesses es el representante en Daimiel de la Sociedad madrileña de

las Lagunas; el que dirige las expediciones; el que cuida del cazadero; el que anuncia desde su observatorio cinegético cuando se presenta buena tirada de patos; el que manda disponer los puestos, y el que acompaña el día de la tirada á los cazadores de distinción. Cuando S. M. el Rey fué á cazar á las Lagunas, no se separó un momento de el Vesses.

No es este cazador una vulgar escopeta negra, sino más bien un amateur, á quien su afición ha convertido en cazador de oficio.

Tuvo en su juventud buena posición, y la nostalgia de la escopeta le hizo abandonar todo....

Ya de regreso en Daimiel, espera en casa de Vesses á los cazadores la abundante comida; se extiende la caza en el patio para hacer el reparto equitativo, y se refieren, mientras llega la hora del tren, los accidentes del día.

Esta vez los cazadores supieron al llegar á Madrid que había estallado una revolución, y pasaron la noche con la zozobra consiguiente, reconociendo que su expedición había tenido *pato*.

Los Sres. D. Germán Gamazo, su cuñado el Sr. Maura, el reputado catedrático y cirujano D. Santiago Encinas, y los propietarios Lopez, Villanueva y Aparicio, se han quedado en arriendo el monte *Villafranca* situado á una legua próximamente de Navalcarnero.

Ya se han inaugurado las cacerías con buen resultado. Creo que el Sr. Gamazo estaba en dicha posesión la noche que estalló la sedición de San Gil.

En este cazadero abundan las perdices y las liebres, que es lo que más se aprecia en los vedados próximos á la corte. La caza del conejo va ya siendo demasiado vulgar.

El viaje se hace con mucha comodidad. En tren, desde Madrid al apeadero de las Zorerras, y del apeadero á la Casa de monte, en un carruajito. El camino que conduce á la posesión es bueno y la casa inmejorable.

En la primera cacería se mataron muchas perdices y algunas liebres.

El señor Conde de la Patilla invitará también este año á varios de sus amigos á una fiesta de *sport* en sus soberbias posesiones de Benavente (Zamora). Con las cacerías y monterías coincidirá la tiente de becerros de su vacada castellana.

Oportunamente daré detalles de la fiesta.

Es tan considerable el número de gamos que hay en la Real posesión de Riofrío, que la Administración del Real Patrimonio va á ordenar una saca de ochocientos ó mil. Como este año no se ha montado en Riofrío, el número de reses ha aumentado considerablemente, no sólo con las crías, sino con las que seguramente hubieran sido víctimas en aquellos mortíferos ojeos en que se tira sobre seguro á una masa de mil quinientos ó dos mil.

A los propietarios de montes y vedados de caza que quieran introducir en ellos un regular número de paletos, se les presenta ahora excelente ocasión.

Según cálculos aproximados, no bajarán de cinco ó cinco mil quinientos los gamos que hay en la magnífica posesión en la provincia de Segovia.

Si el Patrimonio ordenase una saca de mil en el Pardo ó consintiese en que los socios matasen un número equivalente, quedaba resuelto el problema de la caza en el mejor cazadero de Europa.

Ya no queda en la Península una codorniz para un remedio. En la costa han dado buena cuenta de las rezagadas durante la última quincena.

Feliz viaje, y hasta la vuelta.

J. STR.

CARRERAS DE CABALLOS EN GIBRALTAR.

REUNIÓN DE OTOÑO DE 1886,

BAJO LA PROTECCIÓN DE S. E. SIR JOHN MILLER ADYE.

DÍAS 27 Y 29 DE OCTUBRE.

Primer día.

1.^a PONY RACE, para ponies que no sean de sangre inglesa y no hayan ganado premio en carreras públicas. Matricula, 15 pesetas. Distancia, 1.207 metros.

2.^a BARB MAIDEN, para caballos morunos que no hayan ganado premio en carreras públicas.

3 años.....	60 kgs.
4 »	67½ »
5 »	71 »
6 » ó más	73 »

Matricula, 75 pesetas. Distancia, 2.400 metros.

3.^a GIBRALTAR PLATE. Sweepstakes para caballos de pura sangre nacidos en la Península, y media sangre.

Pura sangre.	Pesos.	Media sangre.	Pesos.
3 años.....	72 kgs.	3 años.....	58 kgs.
4 »	79½ »	4 »	66½ »
5 »	82½ »	5 »	70½ »
6 » y cerrados...	84 »	6 » y cerrados...	72 »

Penalizaciones: 2 libras por cada 1.000 pesetas ganadas en 1886. Matricula, 75 pesetas. Distancia, 2.300 metros.

4.^a GRAND MILITARY. Sweepstakes de 25 pesetas para toda clase de caballos, excepto ingleses, propios y montados por oficiales del Ejército y Armada de guarnición en Gibraltar.

Españoles, de 3 años, 47½ kgs.; de 4, 55; de 5, 58; de 6 y cerrados, 60. Morunos y media sangre hispano y árabes, 7 kgs. extra. Arabes, 10 kgs. Media sangre hispano-inglesa, 22 kgs. Arabes é ingleses, 28 kgs. Distancia, 2.011 metros.

5.^a ROCK STAKES. Handicap para toda clase de caballos, excepto ingleses. Matricula, 25 pesetas. Distancia, 1.006 metros.

6.^a GALLOWAY RACE. Handicap para toda clase de caballos. Matricula, 25 pesetas. Distancia, 1.790 metros.

7.^a CALPE STAKES. Handicap para toda clase de caballos. Matricula, 50 pesetas. Distancia, 1.790 metros.

Segundo día.

1.^a THE STAND PLATE. Handicap para toda clase de caballos. El mayor recargo no puede exceder de 82½ kilos. Matricula, 50 pesetas. Distancia, 2.011 metros.

2.^a SPANISH HANDICAP. Handicap para caballos de pura sangre española. Matricula, 25 pesetas. Distancia, 2.011 metros.

3.^a GIBRALTAR MILITARY. Handicap para toda clase de caballos, excepto ingleses, propios y montados por oficiales de la guarnición. Matricula, 50 pesetas. Distancia, 2.011 metros.

4.^a BARB STAKES. Handicap sólo para morunos. Matricula, 50 pesetas. Distancia, 3.500 metros.

5.^a GIBRALTAR SCURRY. Handicap para toda clase de caballos, excepto ingleses. Matricula, 25 pesetas. Distancia, 1.006 metros.

6.^a PONY RACE. Handicap para ponies. Matricula, 15 pesetas. Distancia, 1.207 metros.

7.^a ORIENTAL HANDICAP. Handicap para árabes y morunos. Matricula, 25 pesetas. Distancia, 1.006 metros.

PROPIETARIO,

D. J. Luis Albareda.

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

ANUNCIOS.

EL VINO TINTO

NUEVO MÉTODO DE FABRICARLO PARA PODERLO CONSERVAR Y EXPORTAR

BREVE RESUMEN DE VITICULTURA Y VINIFICACION,

EDICIÓN DEL AUTOR

D. BALBINO CORTES Y MORALES.

Un tomo de 300 páginas, en 4.º, con grabados y cartón, 2 pesetas para los suscritores de EL CAMPO y 2,50 para los que no lo sean. Los pedidos se harán en la Administración de esta revista, Villanueva, 6, bajo derecha.

ESCOPEA ESPECIAL PARA TIRO DE PICHON

PRECIO NETO 30 LIBRAS ESTERLINAS.

De palanca ó llave de arriba para abrirse de golpe, con costilla de extensión extrafuerte, llaves de retroceso, percutores debajo del punto de mira; cañones del mejor acero inglés, de 30 pulgadas, el de la izquierda *full-choke*, arreglada para estuches de 2 ¾ pulgadas. Se garantiza el tiro con 3 ½ dr., 1 ¼ onza; su peso sobre 7 libras y 5 onzas: muy bien trabajada.

Se remite al recibir el dinero. Se envían instrucciones para la seguridad de la medida.

CHARLES LANCASTER, protegido por los Clubs escopeteros de Hurlingham y de Notting-Hill. 151, calle de New-Bond. W. Casa establecida en 1826.

ATOCHA, 25, PRAL.



CORTIJO.

SASTRE.

ESPECIALIDAD EN TRAJES DE CAZA Y CAMPO.

VARIADO Y ESPECIAL SURTIDO

EN

Panas, Driles, Gamuza y Becerro anteado

PARA LA ROPA CITADA.

Se hacen trajes á precios económicos para guardas de campo.

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

25, Atocha, 25, principal.
MADRID.

ATOCHA, 25, PRAL.



EL CAMPO.

Se venden los grabados publicados en esta revista, en la Administración, Villanueva, 6, bajo derecha.



Servicios de la Compañía Trasatlántica DE BARCELONA

VAPORES-CORREOS Á PUERTO RICO Y HABANA

CON ESCALAS Y EXTENSIÓN 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 y Habana.

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

Barcelona, el 25; Málaga, el 27, y Cádiz, el 30: para Puerto Rico, con extensión á Mayagüez y Ponce, y para Habana, con extensión á Santiago, Gibara y Nuevitas, así como á La Guaira, Puerto Cabello, Sabanilla, Cartagena, Colón y puertos del Pacífico, hacia Norte y Sud del Istmo.

VIAJES DEL MES DE SEPTIEMBRE DE 1886.

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

El día 20, de Santander, el vapor **CIUDAD DE CÁDIZ**.

El día 30, de Cádiz, el vapor

VAPORES-CORREOS A MANILA

CON ESCALAS EN

PORT-SAID, ADEN Y SINGAPOORE, y servicio á ILO-ILO y CEBÚ.

SALIDAS MENSUALES DE

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

El vapor **ISLA DE PANAY** saldrá de Barcelona el 1.º de Octubre próximo.

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.ª.—**Santander**: Angel B. Perez y C.ª.—**Coruña**: D. E. da Guarda.—**Vigo**: D. R. Carreras Iraragorri.—**Cartagena**: Bosch hermanos.—**Valencia**: Dart y C.ª.—**Manila**: Sr. Administrador general de la Compañía General de Tabacos.

DICCIONARIO ENCICLOPÉDICO

DE

AGRICULTURA, GANADERÍA É INDUSTRIAS RURALES,

BAJO LA DIRECCIÓN DE LOS SEÑORES

D. M. LOPEZ MARTÍNEZ, D. J. HIDALGO TABLADA Y D. M. PRIETO Y PRIETO,

CON LA COLABORACIÓN DE LOS MÁS DISTINGUIDOS Y REPUTADOS AGRÓNOMOS

Y DEMÁS PERSONAS QUE EN ESPAÑA Y SUS COLONIAS SE CONSAGRAN AL ESTUDIO Y Á LA PRÁCTICA DE TODOS LOS RAMOS QUE CON LA AGRICULTURA SE RELACIONAN.

COMPRENDE ESTA ÚTIL É IMPORTANTÍSIMA OBRA:

los métodos de cultivo, así generales como especiales, según los últimos adelantos; noticia de las máquinas y aparatos principales empleados en agricultura; descripción de las razas de los animales domésticos, especialmente la española; su cría y mejora; sus enfermedades y curación.—*Industrias rurales*: beneficios que reportan, y descripción de las que ventajosamente pueden importarse en España.—*Economía rural*: organización de las haciendas; relación entre el capital y el cultivo; Sociedades de crédito y Bancos agrícolas; leyes civiles y administrativas referentes á la agricultura, al tráfico, á los impuestos y á las servidumbres rurales; bibliografía y biografía agrícolas, etc., etc.; y todos cuantos conocimientos puedan ser útiles al agricultor.

CONDICIONES DE LA PUBLICACION.

El DICCIONARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA É INDUSTRIAS RURALES se publica por cuadernos de 128 páginas, ilustrados con numerosísimos grabados intercalados en el texto para su mejor inteligencia, repartiéndose un cuaderno cada mes. Aunque no sea posible fijar con exactitud el número de cuadernos de que constará la obra, creemos no excederá de 35, atendido el propósito de que sea todo lo extensa y completa que exigen las actuales necesidades.

El precio de cada cuaderno es 3 pesetas en Madrid, 3,20 en provincias y 4 en el extranjero, franco de porte.

Los señores suscritores de provincias y extranjero deberán adelantar, al hacer su suscripción, el importe de cinco cuadernos, ó sean 16 pesetas los primeros y 20 los segundos, á fin de evitar continuos giros, renovándose este anticipo al terminar la publicación de cada cinco cuadernos; por lo que, y habiéndose publicado diez cuadernos, deberán remitir 48 pesetas los de provincias y 60 los del extranjero.

Se suscribe en Madrid, librería de los Editores, *Hijos de D. J. Cuesta*, calle de Carretas, número 9, donde se dirigirán los pedidos, acompañados de su importe en libranza del Tesoro ó letra de fácil cobro.

Una vez terminada la obra, su precio será mayor que el exigido por suscripción.

SE HA PUBLICADO EL UNDÉCIMO CUADERNO Y TERMINADO EL TOMO II.

El tomo primero consta de 672 páginas con 306 grabados, y el segundo de 704 con 338.

OBRAS VENATORIAS DE GUTIERREZ DE LA VEGA.

LA ILUSTRACION VENATORIA, periódico de caza y pesca, en gran folio, de bella edición, y con muchos y magníficos grabados. Se publicó durante ocho años, desde principio de 1878 á fines de 1885, formando cada año un hermoso volumen, encuadernado en rústica con su portada é índice particular.

Habiéndose agotado desde hace mucho tiempo el volumen del año 1878, se hizo un **Album** con todas las láminas que contenía, y es el que desde entonces forma el volumen primero de la colección de los ocho años.

ALBUM DE 1878.....	10 pesetas.
COLECCIÓN DE 1879.....	20 »
COLECCIÓN DE 1880.....	20 »
COLECCIÓN DE 1881.....	10 »
COLECCIÓN DE 1882.....	10 »
COLECCIÓN DE 1883.....	10 »
COLECCIÓN DE 1884.....	10 »
COLECCIÓN DE 1885.....	10 »
100 pesetas.	

Quedan tan pocas colecciones de los ocho años, que ya no puede expendirse separadamente el volumen de 1879 por estar para agotarse. Los otros siete volúmenes se venden sueltos á los precios marcados á cada uno. Esta colección de los ocho volúmenes, como queda indicado, se vende al precio de **100 pesetas**.

Se han encontrado cuatro ejemplares intactos del volumen agotado de 1878, que se venden con los volúmenes de los siete años siguientes, formando la colección **completa**, con 50 pesetas de aumento cada una, es decir, á **150 pesetas**.

Hay también tres colecciones **completas** con el volumen de 1878, tiradas aparte en papel de hilo, con grandes márgenes, las cuales no se han puesto hasta ahora á la venta. Se venden á **250 pesetas**.

ALBUM DE LA ILUSTRACION VENATORIA.—Es un hermoso volumen en folio mayor, con una magnífica colección de más de cien preciosísimos grabados representando escenas de caza y pesca, por los primeros artistas de Europa, que constituye el más bello adorno del gabinete de un aficionado á estos deleites.

Cuesta **10 pesetas**, así en Madrid como en provincias.

Hay ejemplares preciosamente encuadernados, que no pueden enviarse por el correo, pero que se expenden en Madrid con 2 pesetas y 50 céntimos de aumento, es decir, á **12 pesetas y 50 céntimos**.

INVESTIGACIONES SOBRE LA MONTERIA y demás ejercicios del cazador, por D. Miguel Lafuente Alcántara, reimpresas con una introducción por el Excmo. Sr. D. José Gutiérrez de la Vega.—Un volumen en 8.º, edición elzeviriana, en papel de hilo. Tirada de 60 ejemplares numerados, que no se ha puesto á la venta.

LAS GRANDES MONTERIAS en todas las partes del mundo. Escenas del reino animal en todas las zonas, por Gustavo Jaeger, con láminas de Fr. Specht, grabadas por Adolfo Closs.

Esta obra, traducida directamente del alemán por primera vez al castellano, y de la propiedad exclusiva de la Empresa de *La Ilustración Venatoria*, consta de un magnífico volumen en gran folio, con treinta preciosísimas láminas y el texto de bella edición.

Cuesta **10 pesetas**, así en Madrid como en provincias.

BIBLIOTECA VENATORIA DE GUTIÉRREZ DE LA VEGA. Ediciones de lujo, de preciosos volúmenes en 8.º, con caracteres elzevirianos y en papel de hilo. He aquí los volúmenes publicados:

I y II.—**LIBRO DE LA MONTERÍA** del rey D. Alfonso XI, con un discurso y notas del Excmo. Sr. D. José Gutiérrez de la Vega.—Consta de dos tomos gruesos, á **6 pesetas** cada uno en Madrid, y á **7 pesetas** en provincias.

III.—**LIBROS DE CETREERÍA** del Príncipe y el Canciller.—Contiene dos obras: el *Libro de la Caza*, del príncipe D. Juan Manuel, y el *Libro de la Caza de las Aves*, del canciller Pero López de Ayala, con un discurso y notas del Excmo. Sr. D. José Gutiérrez de la Vega.—Consta de un tomo grueso, á **6 pesetas** en Madrid, y á **7 pesetas** en provincias.

IV.—**DISCURSO SOBRE LA MONTERÍA**, por Gonzalo Argote de Molina, con otro discurso y notas del Excmo. Sr. D. José Gutiérrez de la Vega.—Consta de un tomo delgado, á **2 pesetas** en Madrid, y á **2 pesetas y 50 céntimos** en provincias.

ALMANAQUES DE LA ILUSTRACION VENATORIA para cazadores y pescadores. Se han publicado los años 1880, 1881, 1882, 1883, 1884 y 1885. Cada uno á **25 céntimos de peseta**.

BIBLIOGRAFIA VENATORIA ESPANOLA, por el Excmo. Sr. D. José Gutiérrez de la Vega.—Un volumen en 8.º, edición elzeviriana, en papel de hilo. Tirada de 25 ejemplares numerados, con grandes márgenes, que no se ha puesto á la venta.

NOTA.—Los pedidos se harán á la ADMINISTRACIÓN DE LAS OBRAS VENATORIAS, TRAVE-SÍA DEL CONSERVATORIO, NÚM. 3, EN MADRID.

Desde provincias se harán enviando el valor de los pedidos en letras de cambio ó libranzas del Giro Mutuo, en carta certificada, y á vuelta de correo se remitirá el paquete bajo sobre certificado.

Desde Ultramar se harán los pedidos del mismo modo, aumentando el 25 por 100 el precio de las obras.