



DIRECTOR-PROPIETARIO, D. FRANCISCO DE A. DARDER Y LLIMONA.

PRECIOS DE SUSCRICION:— En toda España, 3 pesetas trimestre.—Extranjero, 8 pesetas semestre.—América, 20 ptas. año. A los suscritores de fuera de Barcelona se les admitirá en pago sellos de correo ó libranzas del giro mútuo. *Dejarán de servirse las suscripciones, cuyo importe no se satisfaga por adelantado.*—Para las suscripciones y anuncios, dirigirse á la Administracion, calle de Mendizabal, 20, 2.º, Barcelona.—Horas de oficina, de 2 á 4.—Se publica, cuando menos, cuatro veces al mes.



EL CÉLEBRE CABALLO KISBER.

CEBAMIENTO DE LAS OCAS.

Conocido ya el modo de criar las ocas, expondremos los procedimientos que se siguen para cebarlas, puesto que segun las localidades varia algun tanto.

Generalmente se ceban en dos épocas del año: en verano y en otoño; pero en esta última estacion, se obtienen mejores resultados. Á primeros de Noviembre, cuando se dejan sentir los primeros frios, deben empezar á cebarse, porque esta operacion dura de treinta á cuarenta dias, y si se retardase, podria llegar el momento en que las ocas entran en celo, lo cual las hace refractarias á toda tentativa de cebamiento.

Entre las aves domésticas, la oca es la que mejor engorda, pero necesita antes una preparacion que la ponga en buen estado de carnes. Cuando se ha obtenido, debe llevarse el cebamiento hasta su último límite, porque la grasa de una oca muy gorda, es mucho mas fina y delicada, y mas abundante que la de las ocas á medio cebar, tiene mayor valor y la carne gana al mismo tiempo en blancura y fragancia.

La mejor preparacion para cebarlas es el grano, sobre todo la avena, el alforfón y el maíz que se les da durante quince dias, cuando vuelven del campo. Las ocas se preparan mejor en los rastros que en los prados y en las yerbas, porque siempre encuentran granos. Esta preparacion puede

ayudarse tambien dándoles á beber agua con uno ó dos puñados de harina ó de moyuelos.

Aunque el régimen de las remolachas crudas y cortadas dé resultados satisfactorios y sea mas económico, no vale tanto como la alimentacion preparatoria en granos, ni dispensa de darles avena, al menos una vez diaria, si no se las lleva á los rastrojos.

Las ocas jóvenes engordan mejor y con mas facilidad que las viejas. La época mas favorable para cebarlas es cuando llegan á los seis meses próximamente. Los machos dan mas peso y son mayores que las hembras; pero estas, en cambio, tienen la carne mas fina y mas blanca, sobre todo si se tiene cuidado en que no se magullen durante la época del cebamiento y se las sangra convenientemente cuando se las pone en venta. Con dos objetos diferentes pueden cebarse: para entregarlas al consumo muertas, plumadas y preparadas para la mesa, ó para venderlas vivas. En el primer caso, se les pluma el vientre para que no se ensucien al echarse, y en el último, debe cambiárseles diariamente el lecho á fin de que se les mantenga la pluma con la mayor limpieza posible.

El procedimiento mas sencillo que se sigue para cebar las ocas, pero tambien el que da resultados menos satisfactorios, consiste en colocarles en un espacio reducido, sombrío y seco; darles avena tres veces diarias en pequeñas vasijas de madera largas que se les quitan cuando ha terminado la comida, y cada vez que comen se les da agua con un poco de harina mezclada. Es necesario renovarles frecuentemente el lecho. Cuando una oca ha absorbido veinte libras de avena, está á medio cebar y este es el único resultado que puede obtenerse económicamente con la avena. Si se quisiese llevar el cebamiento mas léjos, seria inútil, porque se necesitaria mucho tiempo, se consumiria mayor cantidad de grano, y saldria mas caro que el empleo de las tortas de harina que, si bien en apariencia cuestan mas, engordan las ocas rápidamente poniéndolas en un estado que difícilmente se conseguiria empleando mas tiempo y consumiendo mayor cantidad de avena. Además, empleando solo la avena nunca se obtienen productos tan hermosos.

Puede empezarse sin embargo á cebarlas con el régimen de la avena durante seis, siete ú ocho dias, y completarlo con la ayuda de masas compuestas de patatas, rábanos cocidos, habas, guisantes cocidos y machacados, mezclados con pan y leche cuajada ó dulce, y se completa despues con pasteles de harina de cebada, de maíz ó de alforfon durante cinco ó seis dias; ó mejor aun embuchando á las ocas dos veces diarias despues que han comido y cuando su apetito está satisfecho, con seis ó siete pastelillos de harina y patatas ó de harina de maíz ó simplemente en granos de maíz reblandecidos en agua caliente con sal.

Este régimen mixto da hermosos productos en un espacio de tiempo que varia de treinta á cuarenta dias.

El procedimiento de las jaulas, como se emplea para los pollos, está poco en uso; á menos que sea muy reducido el número de ocas que han de cebarse.

Las jaulas de que tratamos, consisten en una caja dividida en cierto número de compartimientos bastante estrechos para que el animal que se coloca en ellos no pueda moverse y esté bastante separado de los demás porque no los vea ni los oiga. La rapidez del cebamiento está en razon directa del absoluto reposo en que la oca se halla, lo cual durante treinta dias no puede hacer mas que dormir digiriendo. Antiguamente para asegurar este estado, clavaban las ocas por las membranas de los dedos en la tabla de la jaula, y les vaciaban los ojos, así como rompian las piernas á los pichones; pero en el dia se ha renunciado á este bárbaro procedimiento en todas partes, contentándose solamente con construir las divisiones bastante pequeñas para que el animal no pueda moverse, y colocar las jaulas en un lugar oscuro, suministrándoles la comida en una vasija dispuesta de manera que la oca pasando la cabeza por entre los barrotes que forman la pared anterior de su cárcel pueda sumergir el pico en el comedero.

En este caso se emplean las tortas de harina de cebada, de maíz ó de alforfon amasadas en leche dulce ó cuajada, ó bien de patatas cocidas y machacadas.

En muchos puntos de Francia, ceban las ocas en cajas en donde se hallan reunidas diez ó doce, unas al lado de otras, tan estrechas que no pueden menearse, y bastante bajas para que tengan que estar siempre echadas de vientre al suelo sin poderse levantar: y antes se tiene la precaucion de arrancarles la pluma del vientre para que no se ensucien. Se les da la comida tres veces diarias y su alimento consiste en avena ú otros granos que al cabo de ocho dias se mezclan con tortas de harina de cebada, de maíz ó de alforfon con remolachas cocidas, guisantes ó rábanos cocidos. Despues de cada comida, se les da á beber leche cuajada mezclada con un poco de salvado ó de moyuelos.

Las cajas se tienen en un lugar oscuro y no se les da luz mas que en el momento de la comida. Cada dos dias se les renueva el lecho.

Con este procedimiento en 18 ó 20 dias se hallan en buen estado de carnes y á medio cebar.

Para obtener el cebamiento completo, y sobre todo aquel estado en que el hígado toma un desarrollo fenomenal y mórbido que constituye el producto tan buscado con el nombre de *foie gras*, es preciso rellenarlas por *embocamiento*, tal como se practica en Tolosa y en Estrasburgo.

En Tolosa y en la cuenca del Garona, en los departamentos del alto Garona de Tarn y Garona, una parte del Gers y del Ariège, países en donde se cria en grande escala esa hermosa raza que en otro artículo describimos con el nombre de oca de Tolosa, se ha establecido una importante industria que se desarrolla de dia en dia, la cual sabe sacar de la oca, todo el partido posible.

Generalmente no se crían grandes manadas de ocas en los alrededores de Tolosa; pero casi todos los pequeños cultivadores tienen veinte ó cuarenta que durante el dia las mandan á pacer á las alfalfas y á los rastrojos, y las engordan luego casi exclusivamente con maíz; de suerte que esta industria siempre lucrativa, es por otra parte un producto variable, segun el precio mas ó menos alto que tiene el grano.

En Tolosa ceban tambien las ocas en dos épocas del año: en verano, para vender la carne fresca dividida en cuartos en los mercados; y en otoño, para salarlas: este último cebamiento es el que mas generalmente se pone en práctica.

Empieza á fines de Octubre, y se continúa durante treinta dias poco mas ó menos; pero si se quiere llevarlo hasta su último límite, debe prolongarse por seis semanas.

Si se desea obtener ese estado de gordura extraordinario, es preciso vigilar mucho las ocas, porque pueden morir de asfixia, sobre todo si la temperatura se eleva. Algunas veces hay una reabsorcion de la grasa y el animal pierde mucho en peso y calidad. Cuando llegan á ese estado, se las ve respirar con la mayor dificultad y no pueden moverse; entonces es preciso matarlas, porque habiendo adquirido toda la gordura posible, si se le continuase el régimen, perderian rápidamente las carnes y hasta se le causaria muy pronto la muerte.

En Tolosa y sus alrededores el maíz, seco ó fresco puesto por algunas horas en maceracion en agua, es casi el único alimento que se les suministra: treinta litros de maíz por cabeza bastan para producir un cebamiento perfecto. Las ocas están encerradas en un espacio estrecho y oscuro, y segun se quiere llevar mas ó menos adelante su cebamiento, se las embucha dos ó tres veces diarias, para lo cual se sirven de un embudo cuyo tubo está redondeado para que no pueda dañar al animal. Las muchachas encargadas de esta operacion van cogiendo las ocas una por una, las sujetan con las rodillas, con una mano les abren el pico y con la otra les intraducen con cuidado el embudo en el exófago para no dañarlas, despues les van echando granos de maíz y los empujan con un palito hecho á propósito. Una mujer acostumbrada á esta faena puede embuchar una oca cada cinco minutos. De vez en cuando se les da agua salada. Durante esta operacion se les renueva la cama cada dos dias. Con este trata-

miento la oca adquiere un peso de diez á once kilogramos; el hígado aumenta de tres á seis veces en volúmen y llega á pesar quinientos gramos. En este estado de hipertrofia adiposa, la sangre se descolora lo mismo que el hígado y los tejidos musculares, tan sobrecargados están de glóbulos grasientos; en una palabra la oca suda grasa por todos sus poros.

Las ocas viejas engordan con mas facilidad que las jóvenes, pero su carne es mas dura, aunque la grasa tenga las mismas calidades y sabor.

Los productos que da la cria de ocas en la cuenca del Garona son: la carne para comerla fresca ó salada; pero se vende todo el año por cuartos en los mercados de Tolosa; en cuanto á la salada, sirve para el puchero de las familias. La grasa fundida y conservada en vasijas de barro, es preferible por su sabor al aceite de olivas mas fino; por esta razon allí la gastan en vez de manteca para guisar, y los paladares delicados están acostumbrados á la finura de las grasas de oca ó de pato. Los hígados de las ocas cebadas son enormes, y sirven para hacer riquísimos pasteles muy superiores á los de hígado de pato, (que tambien es una industria de Tolosa). Otro producto de la oca es la pluma y plumazon que se le quita una vez durante su vida, en el mes de julio, y otra cuando la matan. Cada oca da 500 gramos de pluma próximamente.

La industria de criar ocas, en los departamentos del Garona, se halla en manos de cuatro categorías; los primeros se limitan á hacer nacer los ansarones en gran número, dando los huevos á las gallinas, y los venden á los ocho dias á otros que las conservan todo el verano, las mandan á pacer y en otoño las venden á los que se dedican á cebarlas, las cuales, cuando están cebadas, las venden á su vez á los que se ocupan en la salazon. La salazon de oca se prepara como la del cerdo. Otros productores, en fin, las crían, las ceban casi en todas las épocas del año para detallar su carne fresca en los mercados.

En los aprovisionamientos de las grandes ciudades y muy particularmente en París, se preparan pocas ocas saladas; se las expende frescas para el consumo, ó preparadas para servir en la mesa. Quien haya frecuentado un poco los mercados, el de volatería por ejemplo, sabe la enorme cantidad de ocas cebadas que en ellos se venden todos los años en los meses de Diciembre y Enero. El precio es de ocho á doce y hasta quince francos que se obtiene por cabeza, segun su peso, y la facilidad en su venta, recompensan bastante el trabajo y los gastos; y debe animar á los cultivadores á dar á esta industria todo el desarrollo que merece.

En las cercanías de París las ocas, divididas en cuartos, se venden de 1 fr. 50 ó 70 á 2 frs. el kilogramo, lo cual hace que vendiéndolas al detall, su precio suba de 15 á 20 frs. y asadas se convierten en un manantial de fortuna para los que se dedican á asarlas; pues además de producir mas que los pollos, recogen unos 3 kilogramos de grasa fundida que se vende á razon de 2 frs. el kilogramo.

En muchos parajes de Francia se ceban las ocas siguiendo el método de Tolosa; pero como los recursos de la localidad no permiten muchas veces emplear el maiz, se sirven de las tortas de harina de cebada, del alforfon ó de la patata cocida mezclados con leche cuajada. Se da á la masa bastante consistencia para poder dividirla en pastillas del tamaño de un dedo, que las hacen tragar á las ocas valiéndose del embudo ó empleando una jeringa de embutir como las usan los salchicheros.

En Alsacia, y principalmente en Estrasburgo y sus alrededores, se ceban las ocas en muy considerable escala, y lo que principalmente se busca es producir la hipertrofia grasienta en el hígado, á esta industria se deben los famosos pasteles de *foie gras* de Estrasburgo.

El método empleado es poco mas ó menos el mismo que el de la jaula, perfeccionado con una abertura semicircular en el suelo que permite que las deyecciones de la oca cautiva caigan afuera sin ensuciar el lecho. La pared anterior tiene

una abertura longitudinal por donde la oca puede sacar la cabeza para remojarse en un abrevadero colocado en la parte exterior lleno de agua, en la cual se pone muy á menudo polvo de carbon vegetal en suspension.

Diariamente se las embucha dos veces con la mano ó con el embudo, con maiz añejo que desde la víspera se ha puesto en agua para que se hinche, y tambien con maiz seco, añadiendo un poco de sal ó un diente de ajo. Despues de cada comida se las deja por algunos momentos en libertad y despues se las vuelve á la jaula, que está siempre en un lugar sombrío y tranquilo y á una temperatura dulce y uniforme.

Al cabo de veinte ó veinte y dos dias de este tratamiento se las administra una cucharada de aceite de ajo diaria.

Este método produce ordinariamente el resultado apetecido en 20 ó 24 dias. Sin embargo, algunas veces desde el décimooctavo dia el hígado ha tomado el desarrollo deseado, pero tambien la oca, cuyas funciones digestivas y respiratorias se ejercen con la mayor dificultad, no puede llegar al máximo de cebamiento y pereceria si no se la matase en seguida.

Cuando las ocas están completamente cebadas, las matan, las pluman y las vacían; extraído el hígado se vende á precios muy altos, puesto que por un hígado que pesa 500 gramos se pagan de 5 á 6 francos hasta en el mismo Estrasburgo. Con mayor frecuencia se obtendria este notable resultado si, en vez de la oca de Estrasburgo, se criase la grande oca de Tolosa, cuya aptitud para cebarse es mayor y resiste mas el régimen á que debe sujetarse.

La carne generalmente se entrega al consumo cruda y fresca ó asada; en este último caso la grasa recogida se vende aparte como en Tolosa.

Esta industria, unida con el producto de la pluma y de los pasteles, produce mas de un millon de francos anual á las comarcas en donde radica; y lo mismo que en Tolosa, se halla distribuida entre varias manos; pero debemos poner aparte á los pasteleros en razon del considerable valor que sale de sus manos. Sin embargo, á pesar de todo el desarrollo que ha adquirido, es preferible la de Tolosa, puesto que da resultados mas constantes, debidos á la notable raza que cultiva.

MAL TRATO Á LOS ANIMALES.

Ha habido desde muy antiguo y hay hoy en muchos países leyes que castigan á los que tratan con crueldad á los animales. Esas leyes han tomado asiento en la legislacion de los pueblos humanos: hace algunos años que se practican en Rusia, Austria, Sajonia, Baviera, Francia, Inglaterra y en todos han producido excelentes resultados.

Muchos siglos há aun en los tiempos mas bárbaros, que el principio humanitario de esta ley se proclamó en Oriente. Boudha, el civilizador de la India, instituyendo las comunidades, les ordenó hacer tres partes de las limosnas que recogieran: una para los pobres, otra para ellos y la tercera para proveer al instinto de los animales.

Moisés, que mató con su propia mano á un amo que delante de él castigó bárbaramente á un esclavo, escribió este artículo en el código de sus hermosas leyes: *No harás trabajar, en dia del sábado ni tu criado, ni tu buey, ni tu asno*. El divino legislador de los hebreos, cuyo código tiene mas de cuatro mil años, ordenó que no se debia hacer trabajar con exceso ni al hombre, ni al animal.

El Koran de Mahoma prescribe idéntica cosa, y los sacerdotes musulmanes colocan en los altos minaretes de sus mezquitas, cestos llenos de grano para alimentar á las aves. Es un símbolo de caridad que se debe á todo lo que tiene vida en el mundo. Así es que los musulmanes tratan muy bien á los animales. Los perros, á quienes miran como animales impuros no los maltratan nunca, y se ve entre ellos una infinidad á quienes mantienen. La vida, segun su creencia, debe respetarse en todos los seres que no sean dañinos.

El hombre puede matar el animal para alimentarse; es ley de la naturaleza; pero no debe martirizarlo. No es para ellos la muerte un mal, sino el dolor lento.

Los animales no son insensibles como la madera ó el hierro. Viven, se cansan y sienten materialmente como los racionales. El animal sufre cuando se le hace daño, y es una accion innoble el lastimarlo.

Hay carreteros que castigan sus caballos con brutalidad para que hagan un servicio que es mayor que sus propias fuerzas, y hacen muy mal. No tienen en parte gran culpa; porque esa crueldad es el producto de una insensibilidad que no les es natural, sino efecto de una mala educacion: gracias á su imperfectibilidad social, no han cultivado su espíritu que ilumina el corazon, no saben lo que realmente hacen, y por esto hay una gran razon para que se cumpla una ley, en cuyo nombre se impida y castigue esa barbárie. Es una fatalidad; pero es preciso confesar que hay leyes necesarias para moderar el mal instinto del hombre. ¿Quién no ha sufrido á la vista de un carro cargado, los animales uno sobre otro con la cabeza colgando, la lengua fuera y los ojos inyectados en sangre? Ese es un espectáculo cruel, indigno de un pueblo civilizado.

Pero se dirá: esa ley suscitará dificultades para la policía. ¿Quién designará el uso ó el abuso? Un caballo, por ejemplo, padece cuando, cansado, sube una gran cuesta. ¿Será culpable el conductor? Sí, porque él sabe el camino que debe recorrer, y debe calcular la carga que buenamente puede arrastrar. En virtud de la ley, no es el guarda ni la policía, ni el celador, los que han de decidir la falta: ellos darán la queja, y el juez apreciará el delito despues de oír el culpable. No es posible así la arbitrariedad en la fuerza pública.

La ley de que hablamos, y que hace falta en España, responde á una necesidad real de la civilizacion: si tiene vicios, la experiencia los corregirá. Es buena, útil y dulcificará con el tiempo las costumbres. El abuso de fuerza, las crueldades cometidas contra los animales, impresionan y engendran ideas groseras, rudas y bárbaras. El que obra violentamente contra los animales, se acostumbra á tratar lo mismo á sus semejantes: el que es insensible al sufrimiento de un animal, no se compadecerá de los dolores del prójimo. Cuando se contempla á sangre fria una corrida de toros, y se ven los caballos galopar sobre sus entrañas palpitantes, y se contempla á los espectadores, llenos de gozo y ébrios de alegría, aplaudir una escena tan repugnante, el espíritu se angustia, y pedimos de corazon llegué un dia en que desaparezca un espectáculo tan horrible, y se hagan leyes que repriman los excesos y las crueldades de que son víctimas los indefensos animales.—K.

LAS ALOCASIAS.

Las plantas así denominadas constituyen un género de Monocotyleas, perteneciente á la familia de las Aroideas. Este grupo ya limitado por Ray, fué confundido por Linneo entre sus *Arum*, pero la mayoría de botánicos actuales lo han vuelto á separar de este último género, asignándole los caracteres siguientes: Plantas herbáceas con gruesos rizomas ó con tallo aéreo muy desarrollado, provisto de hojas peltadas; Las flores dispuestas en espádice envuelto por una espata recta ó en cucurucho. En la base de este espádice que termina por un apéndice desnudo, acuminado, ó hinchado en forma de clava, van insertas las flores; las hembras en la parte inferior están formadas por un ovario libre, unilocular, conteniendo numerosos huevecillos insertos hácia la base por placentas parietales, las masculinas están formadas por estambres de conectivos conoides truncados, biloculares y cuyas cavidades se abren por un poro terminal comun. Debajo, y á veces encima de los estambres, se insertan flores estériles rudimentarias.

Dos son las secciones que se han distinguido en este género:

La primera seccion se caracteriza por su espata recta, ondulada por sus bordes; por la situacion de sus flores estériles debajo de las masculinas y por la forma acuminada de la parte terminal y desnuda del espádice; comprende dos especies notables: la Colocasia de los antiguos (*Colocasia antiquorum* Schott), y la Colocasia comestible (*Colocasia esculenta* Schott).

La Alocasia de los antiguos, que Linneo denominó *Arum Colocasia* es probablemente originaria de la India, pero cultivada desde remotos tiempos en Egipto y esparcida sucesivamente en el Oriente, la Grecia, la Italia, España y Portugal, y transportada segun Planchon á las Islas Molucas y á las comarcas cálidas de la América etc., etc. Sus hojas son todas radicales, grandes, peltadas, acorazonadas en la base fuertemente venosas por debajo del limbo; la espata larga, verdosa, cilíndrica y erguida envuelve al espádice que sostiene sus flores. La parte interesante de la planta en cuestion es su grueso rizoma generalmente ovoideo, que contiene una gran cantidad de materia feculenta, que cuando cocida despiden un olor bastante apetitoso y de sabor agradable. Se cultiva en los parajes húmedos. Los árabes la denominan *Edder*. En Egipto se la llama *Colcás* ó *Culcás*. En la España meridional la conocen por los nombres de *Alcoleaz* ó *Alcoleaz*.

La segunda especie de Colocasia que Linneo bautiza de *Arum esculentum*, Willdenow de *Caladium esculentum* segun Moquin-Tandon, se distingue de la anteriormente descrita, por su espata oval lanceolada, y por algunos caracteres foliares, que no son lo bastante destacados para poder separar rectamente una especie de otra. Cultivada en la isla septentrional de la Nueva-Zelanda, y en todas las pequeñas islas del mar Pacífico es denominada por aquellos habitantes; *Tallo* y *Tarro*. Tambien en el Brasil es cultivada, pues sus gruesos rizomas son extremadamente útiles por la gran cantidad de fécula que en ellos se contiene, comiéndose hervidos en agua ó tostados al rescoldo. Sus hojas son asimismo comestibles y se las conoce con el nombre de *Col caribe*, como las del *Arum sagittæfolium*, pero han de cocerse, pues crudas, son tan acres y cáusticas, que se han usado en medicina veterinaria en forma de cataplasma aplicada sobre las úlceras sórdidas á fin de reaccionarlas avivando su superficie, y predispóniéndolas á la cicatrizacion.

La segunda seccion del género Colocasia que algunos autores han separado bajo el nombre de *Alocasia*, se distingue de la primera por la espata glaucescente, acapuchada, por sus flores estériles rudimentarias encima y debajo de los estambres, y por la forma de clava de la parte terminal y desnuda de su espádice. La mas interesante de las especies de Alocasia es sin duda la conocida con los nombres de *Alocasia macrorrhiza* Schott, (*Arum macrorrhizon* Linn.) cuyas hojas son grandes peltadas, cordiformes y bipartidas en la base. Esta especie tiene, como las precedentes, un grueso rizoma que se utiliza por su fécula. Para comer estos rizomas se hacen previamente tostar, para volatilizar el principio acre y purgante que contienen. Esta especie crece en Ceilan y tal vez en las islas del mar del Sur. En la India se ha empleado en friccion contra la fiebre intermitente, un ungüento compuesto de sus raíces y de aceite de Sésamo.

La belleza de las hojas de las Colocasias y de las Alocasias, les ha franqueado las puertas de los mas distinguidos jardines, en donde ocupan bajo el punto de vista ornamental uno de los primeros puestos. La *Alocasia intermedia* Hort. cuyo dibujo, cópia del natural, damos á nuestros lectores en el presente número, podrá dar una idea de la esplendidez del follaje que en dichas plantas se ostenta.

El nombre de *Colocasia* se ha aplicado tambien á otra planta que es preciso no confundir con las verdaderas Colocasias; nos referimos al *Nelumbium speciosum*. Hasta es probable que los Griegos no conocieron la Colocasia de

Egipto, y que con este nombre designaban á la hermosísima *Nimféacea* cuyas raíces tambien comian.

J. MONTSERRAT Y ARCHS.

VARIEDADES.

«*Revista Zoófila Barcelonesa*» se titula un periódico quincenal que, bajo la direccion de D. Luis Cabello é Ibañez, viene al estadio de la prensa á defender los intereses de la sociedad protectora de animales y plantas que dicho señor fundó en esta capital.

Devolvémosle el saludo que nos dirige y deseamos que sus laudables propósitos obtengan el éxito apetecido.

Segun se nos dice, la matanza de ganado de cerda empieza en Sans á las 4 de la madrugada.

¿Se puede á semejante hora reconocer las carnes con la debida escrupulosidad?

No titubeamos en contestar negativamente.

Desde primeros de la presente semana se publica en esta capital un nuevo periódico político diario titulado *El Diluvio*. Deseámosle larga vida y exenta de sinsabores.

En Ablitas (Navarra) empezarán uno de estos dias los trabajos para la construccion de algunos pozos artesianos.

No hay mal que por bien no venga.—Los periódicos de la República de San Salvador refieren curiosos detalles respecto á un temblor de tierra «de utilidad pública,» que ha ocurrido en la provincia de Santana.



ALOCASIA INTERMEDIA.

Esta provincia carecia de agua. Pues bien; el temblor de tierra produjo un desprendimiento á consecuencia del cual surgió una fuente de agua viva de tal abundancia, que desde entonces toda la provincia se halla libre de la sequía, puesto que el arroyo de Santana se ha trocado en un ancho y caudaloso rio.

La diputacion de Pontevedra va á construir en aquella ciudad un gran jardin de aclimatacion.

Un colega ha hecho la observacion de que en la «*Guía de forasteros*» aparecen 92 duques, 866 marqueses, 632 condes, 92 vizcondes y 53 barones, total 1775.

Dicen de Jaen que empiezan á notarse grandes regueros de langosta en estado de canuto.

El gobernador de Zaragoza ha mandado quemar una

partida de sarmientos procedentes de Málaga que llegó ayer á aquella ciudad, por considerar su introduccion de gravísimo peligro para las viñas de Aragon.

El Vesubio ha entrado en un nuevo período de erupcion, siendo muchos los curiosos que han llegado á Nápoles para contemplar el grandioso espectáculo. La erupcion es en el gran cono, lo que aumenta el atractivo.

Dos corrientes de lava, partiendo de la base del cono, adelantan la una en direccion de Somma y la otra de Nápoles. Los habitantes de los pequeños pueblos amenazados emigran.

En un periódico extranjero leemos que el célebre caballo Kisber que ganó en París en el año 1876 el gran premio, despues de haber alcanzado señaladas victorias en muchísimos otros hipódromos de Europa, ha sido últimamente des-

tinado á padrear. Por eso creemos complacer á nuestros lectores reproduciendo el grabado en el que están perfectamente indicadas las bellezas de aquel hermoso animal, y de cuyas condiciones nos ocupamos ya oportunamente.

Las carreras de Roma tendrán lugar en 1.º y 3 de Abril; las de Nápoles en 17 y 20 del mismo mes. Quince sociedades no han fijado todavía las fechas en que han de tener lugar las suyas.

El comité de carreras de París en sesion de 26 de Enero próximo pasado, fijó las épocas para sus reuniones en el presente año. Las de primavera serán en París los dias 30 de Marzo, 6, 14, 20 y 27 de Abril, 4, 8 y 11 de Mayo; en Chantilly, el 18, 22 y 25 de Mayo; Las de verano en París, el 1.º, 3, 5, 7 y 8 de Junio; y en Fontainebleau, el 15 de Junio; y las de Otoño en Fontainebleau, el 7 de Setiembre; y en París el 14, 21 y 28 de Setiembre, y 5 de Octubre; y en Chantilly, el 12, 19 y 26 de Octubre.

En los dias 21 y 23 de Marzo, tendrán lugar las carreras en Palermo. En el programa figuran 14,000 francos para premios, entre los cuales hay un premio de 6,000 francos para los caballos de todos los países que recorran un trayecto de 3, 200 metros.

Hace un mes que los habitantes de la ciudad de Hamburgo pasan su vida sobre el hielo. El gran lago *Alster*, rodeado de magníficos hoteles, ofrece un golpe de vista encantador. Hoy, que las aguas azules del lago, cubiertas habitualmente de barquillas, se han helado, patinan mas de 10,000 personas. Se improvisan rigodones al compás de alegres músicas, se levantan *restaurants*, donde toman fuerza los patinadores, y se deslizan trineos, empujados por muchachos. Y no contentos con pasarse todo el dia sobre el hielo, quisieron pasar tambien la noche, improvisando al efecto un baile de máscaras.

Al principio todo marchó á pedir de boca; la variedad de los trajes y la habitualidad de los patinadores escitaban los aplausos de los espectadores, colocados en las orillas. Llamaban especialmente la atencion dos osos blancos, llevando en la mano dos antorchas de resina, cuya habilidad arrancaba á la multitud aplausos reiterados.

De pronto, una de las antorchas roza la piel de su compañero, y en pocos momentos no es mas que una hoguera. El patinador se dirige hácia donde cree hallar agua activando el fuego en su carrera. Cuando pudo socorrerse á este desgraciado, su cuerpo estaba desfigurado por las quemaduras.

Se nos asegura que cierto profesor veterinario establecido en esta ciudad, y aficionado, segun parece, á curar homeopáticamente y cuyo nombre nos abstenemos de pronunciar por respeto á la clase, no solamente pone en duda el reciente descubrimiento de varios cerdos con triquinas en algunos puntos de España, sino que afirma con la mayor serenidad que la carne triquinada es completamente inofensiva al hombre.

Muy grande y apreciable seria el servicio que el tal facultativo podria prestar á la ciencia y á la humanidad si para comprobar su aserto se sujetara á un experimento algo mas eficaz y concluyente que cuantos llevamos nosotros practicados en diferentes especies de animales. Es muy sencillo, económico y de fácil ejecucion. Consiste únicamente en que el Sr. Veterinario aludido dé una muestra de su valor á la par que de sus convicciones, saboreando la rica chuletita de cerdo impregnado de aquellos inocentes helmintos que al efecto le tenemos preparada.

En el caso de ser rechazada nuestra invitacion, preciso será que cierre el pico el señor intruso en medicina humana.

Son curiosos los siguientes datos de que habla «El Bulletin de l'Agriculture» respecto de los borrachos en Suecia y Noruega, y que deberíamos emplear aquí.

El que tiene inveterado este vicio es castigado con la pena de prision. Mientras permanece en la cárcel no se le da mas alimento que pan y vino, servido en una taza llena de vino en la cual se pone en remojo el pan por espacio de una hora.

El primer dia el preso recibe esta comida con mucho gusto;

al segundo ya le parece menos sabrosa la pitanza, despues ya no la engulle sino con gran repugnancia. En general bastan de ocho á diez dias de este alimento para producir tal asco, que el infeliz se condena á una abstinencia absoluta. Muy raros son los casos de embriaguez en los que han salido de la cárcel. El borracho queda tan radicalmente curado que hasta el color del vino le causa una repugnancia invencible.

La Biblioteca Enciclopédica Popular Ilustrada acaba de publicar el primer tomo del *Manual de Industrias químicas inorgánicas*, por D. Francisco Balaguer y Primo.

Tenemos que lamentar el suicidio de nuestro apreciado colega La Imprenta; ignorando los motivos que pudieron inducirle á adoptar tan extrema resolucion.

En el periódico «El Porvenir de Jerez» leemos lo siguiente:

«En Santander han sido hallados dos cerdos cuya carne estaba atacada de triquina.»

El difunto Doctor Fraser de Hampstead habia decidido legar á la universidad de Edimburgo la cantidad de 10,000 libras esterlinas, pero habiendo sabido que en la misma se practicaba la viviseccion en las prácticas del laboratorio de fisiología, revocó su disposicion y legó la espresada suma á la sociedad escocesa protectora de los animales; una de las que mas trabajan contra tan perniciosa y horrible práctica.

Un artista italiano, el Sr. Tossi, estando de paso en Valencia, ha dado á conocer á aquel público un nuevo instrumento de su invencion, denominado *Marmorófono*, y está compuesto de piezas de mármol, á las cuales arranca sonidos muy agradables golpeándolas con un pequeño martillo.

Casi todo el término de Valderas (Leon) está plagado de langosta, por lo cual ha constituido el alcalde con urgencia la junta municipal para la extincion del insecto.

En la parte del rio Miño comprendido entre San Pedro y Ganfey, han cogido los pescadores portugueses 38 salmones, que produjeron unos 5,000 reales.

A Valladolid se ha comunicado por telégrafo la noticia de que la Union Castellana ha cedido en favor del marqués de Salamanca sus derechos á la construccion del canal del Duero.

La noticia ha sido recibida con gran júbilo en la Capital de Castilla la Vieja, cuyos intereses agrícolas ganarán mucho, una vez realizado el proyecto.

Durante el mes de Enero se han exportado de nuestras provincias para Portugal 1,780 cabezas de ganado, cuyo valor aproximado asciende á 40,000 pesos.

El «Diario de Valls» reproduce de un periódico de Vigo lo que sigue:

«Desgraciadamente el domingo se ha visto en Vigo el primer caso de un cerdo atacado por la triquina. Es grande la alarma que reina en la poblacion, absteniéndose muchas personas de comer carne de cerdo.»

En Lóndres se piensa iluminar las bibliotecas públicas por medio de la luz eléctrica toda vez que hasta ahora no se habia usado en ellas el gas, por temor á un incendio.

La exportacion de la manteca de vaca de Francia, ha aumentado de 480,000 quintales en 1872 á 800, 000 en 1878, procedente la mayor parte de Normandía.

Nuevas aplicaciones del micrófono y del teléfono.—El célebre profesor Palmieri ha comunicado á la prensa la noticia de una série de experimentos emprendidos en el Vesubio por el Sr. de Rossi, con auxilio del micrófono y del teléfono. Estos instrumentos permiten, con efecto, de percibir al oido el trabajo que se verifica en el volcan, y apreciar por medio de sonidos variados las fases así como la naturaleza de este trabajo.

Preséntase aquí un nuevo medio de observaciones que abre un campo inexplorado á las investigaciones encaminadas al estudio de los fenómenos internos de la corteza terrestre.

Un periódico austríaco hace la descripcion de un nuevo fusil, inventado por un relojero, de nombre Juan Wirtz, que puede hacer de 400 á 450 disparos por minuto.