

PARTE INDUSTRIAL DE EL HERALDO.

HOJA SEMANAL.

NUM. 14.—LUNES

SUPLEMENTO AL NUM. 250.—GRATIS PARA LOS SUSCRITORES.

8 DE MAYO.

COMERCIO MARITIMO.

PUERTOS FRANCO.

ARTICULO QUINTO.

Impugnacion de las franquicias de Cádiz.—Pruebas históricas.

El análisis de los reglamentos de los puertos francos mas conocidos y celebrados, así antiguos como modernos, es una lección de hecho, y tambien lo es de raciocinio, porque sus reglas y modificaciones nos descubren los cuidados de los gobiernos, y los objetos en que mas han fijado su atención; y sus limitaciones continuas confirmarán el único principio que hemos establecido y demostrado «que así como la libertad de comercio es el cimiento de su prosperidad; del mismo modo una libertad inmoderada, es su ruina, como lo es, y por igual razon, de los establecimientos industriales. Nunca podremos hacer una comparación exacta entre dos naciones, ni entre dos provincias de un mismo estado, por que las leyes que favorecen a la una, pueden perjudicar a la otra, segun la naturaleza y estension de sus comunicaciones, y su mayor ó menor distancia de las costas del mar. Este principio que generalmente se aplica al comercio de granos, y que los políticos aplican respectivamente a las comunicaciones y gobiernos de los pueblos, es el mismo que debe aplicarse a los puertos francos.

Una ciudad marítima ventajosamente situada, sin sueldo fijo, sin ninguna especie de industria, y que pertenece a un Estado poderoso y respetable por su navegacion y su industria interior, parece que está marcado para que sea libre y sirva de un medio de circulacion, porque a nadie daña, y a todos sirve. Esta parece que es la historia del puerto libre de Trieste y de Fiume.

Pero si se examinan sus reglamentos, se verá que si gozaba de una libertad la mas completa que puede pretender un puerto franco, no teniendo aduana de primera entrada, no distinguiendo de bandera, concediendo a la extranjera el tráfico costanero, y aun la pesca, era porque no tenia marina, porque no podía perjudicar a los puertos de las costas austríacas, y finalmente porque era parte integrante de una nación industrial. Y ¿qué riquezas acumuló Trieste por su libertad comercial, y con su libertad religiosa?

No puede darse al comercio una libertad mas lata, que la que el reglamento de 1763 daba al puerto franco de Génova. Ofrecía almacenes capaces para la custodia de sus géneros; distinguía los que proceden de mar, los originarios de tierra; no confundía unos con otros para que no se perjudicaran; les franqueaba los almacenes de la Darsena y los comunes, y además un libre trasbordo, y una libre expedición. Pero la ley quería saber lo que entraba y salía, sus destinos, los capitales y buques conductores, procedencias, escalas, días de su llegada, é introducción, bultos, cantidad, peso bruto y limpio, cuarteles, almacenes y numeración; por que debía llevar la aduana y los demás establecimientos aduaneros a ella, una cuenta severa de cargo y data para distinguir lo introducido, consumido y reexportado, siguiendo sin descanso todos los movimientos del género, y poniendo de este modo un freno al abuso de la libertad. Y hasta su franquicia era limitada, y no se extendía a las provincias del Estado.

Al paso que la ley concedía un libre tránsito y trasbordo, quería conocer la calidad y cantidad de las mercaderías, nombre del buque y capitán, procedencia y destino, el que trasbordaba, y aquel en que era trasbordado, para evitar los vicios comunes a los trasbordos y trasbordos. Aseguraba la percepción de los derechos, y sobre todo el de consumo, llevando una cuenta exacta de lo que entraba y salía; evitaba los males que podían causar las escalas, la entrada en la ciudad de los efectos que debían ir por tierra; separaba a estos de los del consumo; les daba una puerta y salida independiente, y no los abandonaba hasta haber entrado en circulación, ó haberse embarcado, ó salido por las puertas de tierra.

La ley penal, aunque al parecer severa, era eminentemente justa, y ella nos revela su verdadero objeto, puesto que prevenía, que en la introducción de las mercaderías, se expresase su calidad y cantidad, sin escaso ni disminución, porque este dato era el fundamento del cargo, y que en las expediciones de salida no hubiese ni escaso ni falta de lo declarado, porque este dato era el fundamento de la DTA. Y por el mismo tenor prevenía, que los capitales y buques fuesen los que se designaban, y castigaba con rigor a los capitanes, cargadores y demás que interviniesen en la maniobra sospechosa de acercarse a las costas y desembarcar efectos, cuando no hubiese una verdadera necesidad.

Sin embargo, fué necesario modificar el reglamento en 1825 y 1826, «porque no era conciliable dijo S. M. I. con las nuevas necesidades del comercio, y con la protección que debía dispensar a la agricultura, a la industria y a los intereses del Erario»; es decir, que a la sombra de la libertad, habían introducido grandes abusos. A pesar de estar tan limitado todo de los funcionarios públicos, y de la exclusión de toda persona que no fuese el propietario y comprador, y de la severidad de las penas, todavía no habían podido evitarse los lamentables efectos de la licencia. Quisiéramos: por desgracia, detener en este examen que tantas luces arroja, y tan desagradable puede traer consigo; pero es materia que por su extensión, mas bien corresponde a un libro, que no a un diario.

El reglamento del puerto franco de Venecia nos ofrece campo para muchas y preciosas observaciones. No diremos, porque sería ya una repetición, que la aduana persigue al fin de detenernos en el examen de las prudentísimas disposiciones para conservar a las mercaderías y manufacturas el especial cuidado con que no ha llamado la atención que con la libertad corren las privativas reales, puesto que a una intervención especial muy severa, obligando a los capitanes y tripulación de los buques a consumir dentro del puerto, durante su permanencia en él, tabaco y sal de la aduana imperial, aunque los hubiese a bordo, y a depositar estos hasta que vayan a darse a la vela.

Y tambien nos llamó mucho el doble cuidado con que

S. M. I. quiso evitar dos vicios muy capitales: «surtir el interior de manufacturas extranjeras, suponiéndose del puerto franco, é inutilizar con grave daño de la agricultura, las primeras materias del suelo.» A este fin reconoce las manufacturas existentes en el puerto franco; las respeta y concede extraordinarios beneficios, pero les da nombre; señala sus empresarios, marca el cuartel y el derecho de introducción en las provincias austríacas, las sujeta a dobles marcas, la de fábrica y la de su hacienda; les obliga, por medio del interés, a servir de primeras materias propias, aunque limitando su cantidad a las necesidades de la industria para evitar una estracción que pudiera perjudicar. Favorece al mismo tiempo, y con no menos eficacia, a la agricultura é industria de las provincias interiores, ya abriendo esta ventajosa y económica salida a los productos nacionales, ya a los industriales que para su completa confección necesitan de la última mano en las manufacturas del puerto. ¡Y con que severidad no se ejecutan estas operaciones! La administración pone sus marcas cuando la primera materia recibe sus preparaciones en el telar; compara con los productos, la primera materia invertida; lleva un riguroso cargo, y no espide aque- llos sino con boleta y garantía, exigiendo lo que nosotros llamamos TORNAGUA.

Tambien Lisboa fué puerto franco: tambien allí hubo un entusiasta apologeta de la libertad, uno de los muchos pal- xari que nosotros tenemos, y cuya memoria publicada en aque- lla capital tenemos sobre la mesa. ¡Y bien! Conseguió cuanto quería. ¿Cuáles fueron los resultados de su puerto franco? ¡Y cuidado que su reglamento es un decálogo de buena policía, y de una libertad razonable! El gobierno desplegó todo su celo contra los géneros prohibidos; y aun los de hecho co- mercio no los podía el dueño tener a su vista, sino cuando los almacenes no bastasen para su depósito, y en este caso eran sobrelevados. Cuando llegaba un buque y se situaba frente de Lisboa después de haber recibido plática de sanidad, lo custodiaban dos guardas; se cerraban y sellaban las escotillas; se exigía al capitán dentro de un breve tér- mino el manifiesto de su carga, y el certificado del consul portugués del punto de su procedencia. Debía declarar así mismo, dentro de un corto plazo, si su carga era para el puerto franco, para la aduana, ó para el consumo; y en el caso de exportación, se le concedían 24 horas, pero sin poder poner los efectos en tierra; y finalmente ordenaba, que lo que se reexportase, fuese recibido por los guardas en la puerta de mar, y se acompañase a bordo, y cesasen el buque hasta que se fuese a dar a la vela; y no eran menos severas las precauciones con respecto a los géneros de trasbordo y de consumo. Y ni aun de este modo pudo sostenerse, y muy luego se convirtió en patria de los defraudadores.

Ejemplo vivísimo es de los puertos francos, el de Odessa, sus sucesos obligaron al Emperador de Rusia en 1822 a darle un nuevo reglamento, «porque aunque desde que concedimos, dice, la franquicia a este puerto el 16 de abril de 1817, hubiese visto con placer, los felices efectos de esta institución que había extendido el comercio, aumentado la exportación de los productos industriales, y acrecentado su población; tambien había visto con dolor, los males que había ocasionado, sin duda por los vicios de su organización, y en efecto procuró corregirlos y precaverlos en adelante.

Lejos de extender la línea del puerto, la circunscribió, porque realmente es una línea de peligros. Las mercaderías aun las libres se depositan en un almacén, y son custodiadas por guarda-costas y destacamentos de cosacos; y si bien las extranjeras de consumo y reexportación no pagan mas que un pequeño derecho mientras gozan de la franquicia, pagan el de arancel cuando se internan en el Imperio. Los capitales deben declarar los efectos que conducen, tanto a la sanidad, cuanto a la aduana: a aquella, para que los califique; y a esta, para exigirles el derecho.

Las prohibidas no se permiten sino para la reexportación y uso del puerto franqueado, y son veladas cuidadosamente; de modo que dice el Emperador «que si pasasen de la línea para el interior, son responsables de ellas la aduana y las autoridades locales. Lejos de pretenderse, y de otorgarse el libre comercio de las privativas del Estado, se prohiben los aguardientes, licores, efectos de hierro, acero y fundición. Y facilita al mismo tiempo al comercio la franca exportación de los efectos no prohibidos; pero sujeta el fraude que pudieran hacer los viajeros y los habitantes del puerto y de sus inmediaciones, por medio de una disciplina severa; finalmente, favorece, como todos deseamos, aquel hermoso é inofen- sivo comercio de productos del Imperio, facilitando salidas a los del interior, por medio del puerto, y a los de este, por el del consumo interior. Aunque la libertad de Odessa es todavía bastante aventurada, S. M. I. amestrado por la ex- periencia de los males que le había supuesto su ministro de Hacienda en 11 de junio de 1824, y que se propuso remediar en los 15 artículos de la modificación del puerto, cerró las puertas, en cuanto era posible, a las maniobras del in- terés particular.

Hemos impugnado la falsa doctrina de la libertad aplica- da indistintamente a los puertos francos, así por el racio- cinio, como por la historia de los puertos de esta clase an- tiguos y modernos; y si hemos visto enriquecerse a los unos temporal y parcialmente, hemos visto tambien a otros no dar siquiera un paso hacia su prosperidad; y luchar constante- mente contra los excesos y vicios de una libertad destempla- da, hasta el punto de obligar a sus gobiernos a contenerla. ¿Y será esta historia, la historia del puerto franco de Cádiz?

INDUSTRIA AGRICOLA.

CONGRESO DE AGRICULTORES DE STUTTGART.

(CONCLUSION.)

El tercer punto de la cuestión, consiste en averiguar si en vista de la insuficiencia de forraje para el invierno siguiente, podrá hallarse algún medio, que puesto al alcance de los ganaderos, conserve y mantenga el ganado en el mejor es- tado posible.

M. Pabst, presidente.—Dice que después de utilizar para alimento del ganado una multitud de cosas que ordinaria- mente se desperdician, lo primero que se ocurre es pregun- tar ¿Qué mas puede hacerse?

M. de Breitenbach.—Manifiesta que el primer cuidado de todo cultivador debe ser, en el caso presente, llevar una cuenta exacta de sus recursos; porque cuando hay carestía son indispensables el orden y una severa vigilancia. Así, cree ne- cesario que todas las provisiones estén bajo llave; que sepa

cada cual de lo que diariamente puede disponer, y que todo se pese y mida con precisión.

M. Pabst.—Observa que muchos ganaderos para conservar el ganado se ven por desgracia obligados a sacrificar una parte de él.

M. Knais.—Dice que puesto que muchos ganaderos se ven en tan duro conflicto, importa determinar la clase de animales de que deban deshacerse. En su concepto debiera hacerse el cultivo con las vacas, porque conservando a estas se obtendría a la vez la leche y el trabajo. Pero advierte que no por eso han de sacrificarse todos los terneros, pues si bien en el momento están a un vil precio, al año siguiente tendrán un valor enorme.

M. de Fellenberg.—Hace observar que cuando se emplea el heno cae una gran cantidad de simientes, que se conocen con el nombre de flores del heno, que generalmente se desperdician, y sin embargo no carecen de valor: puestas en infusión dan un buen alimento para los terneros; y con ellas dice haber nutrido algunos, cuyo desarrollo fué casi igual a los criados por sus madres.

M. Seigfried.—Añade que esta práctica se observa tambien en sus pais.

M. de Breitenbach.—Dice que todos estarán de acuerdo sobre la oportunidad de cortar menudamente el forraje. A esta cuestión va aparejada otra muy importante, de la cual desearia se ocupase la asamblea, es a saber: ¿Será mas ventajoso poner en infusión el forraje cortado, ó dársele seco al ganado?

M. Pabst.—Manifiesta que como la paja deberá dedicarse exclusivamente para alimento del ganado, importará mucho saber de que manera podrá emplearse con mas utilidad.

M. Menzel.—Hace presente la preparación del forraje por medio del calor espontáneo; pero advierte que los ensayos que ha hecho no le han dado resultados satisfactorios.

M. Pabst.—Invita a los cultivadores del Wurtemberg a es- poner sus experimentos e íntimamente a esta práctica, que tan difundida se halla en su país.

M. Conradi.—Espone que hace cuatro años prepara el for- rage para 34 cabezas por medio del calor espontáneo, y constan- temente ha obtenido los mejores efectos; encontrando que las vacas nutridas así dan mas leche, si bien al principio se nota lo contrario.

M. de Hohenloer.—Dice que M. de Wulffen conocido en su país por un inteligente labrador, hace algunos años que sigue este procedimiento, al cual no renunciará tan faci- lmente porque está convencido de que es el mas ventajoso; pero advierte que exige muchos cuidados y esmeradas atencio- nes, porque los montones de forraje se enmohecen con fa- cilidad por sus costados, y es necesario evitarlo.

M. Zechattenmann.—Advierte que si la fermentación se adelanta demasiado, el forraje se vuelve ácido y por consi- guiente nocivo; lo que probablemente habrá sucedido en la mayor parte de los ensayos hechos.

M. Kalina.—Espone que después de la carestía de 1834 emplea con buen éxito este recurso.

M. Reinhard.—Dice haber participado a la asamblea de Carlsruhe los resultados que ha obtenido, y no puede menos de confirmar lo que tiene dicho. Esta práctica se propaga cada día mas en el Wurtemberg; pero sus buenos efectos de- penden de la manipulación. He aquí en pocas palabras como debe ejecutarse: «El forraje se divide y corta como ordina- riamente, dos terceras partes de paja y una de heno; se forma una pila cuadrada de 0.16 cent. (a) de espesor; se echa por encima un poco de sal y unas bayas pulverizadas de nebrina (fruto del enebro), y después se humedece por com- plete con agua fría: se añaden nuevas capas de forraje, y se practica con estas lo mismo que con la primera, hasta que todo está apilado. Entonces se revuelve y se mezcla el todo, y se vuelve a formar una nueva pila comprimiéndola fuer- temente, y se la deja permanecer así por espacio de 25 a 58 horas, segun la temperatura. El primer cuidado que debe tenerse es de que el calor de la masa interior no se élve de- masiado. El dicente había indicado antes 44 grados, pero actualmente dice que lo reduce hasta la temperatura de 22 grados; porque un gran calor seca el forraje y le enmohece con facilidad; y si se le añaden raíces, entonces el riesgo es mas inminente. Con patatas, por ejemplo, se experimenta que resulta la fermentación putrida.

M. Becker.—Añade que ha ensayado este método, y siem- pre ha logrado el calor necesario; pero se ha visto obligado a poner el forraje en arcas cubiertas.

M. Renz.—Sostiene que ha encontrado esta práctica muy ventajosa.

M. Pabst.—Dice que las ventajas del procedimiento están fuera de duda, y que en su apoyo pudiera citar numerosos ejemplos, y piensa que si alguna vez no se han obtenido, solo debe atribuirse a la mala manipulación, y a una desacer- tudada graduación del calor.

M. Reinhard.—Observa que cuando se conoce que el calor ha llegado a un grado conveniente, basta con romper la masa para evitar su mayor elevación.

M. de Breitenbach.—Recuerda que no se ha decidido aun si el forraje infundido en agua hirviendo, es ó no preferible al preparado con el calor espontáneo.

M. Reinhard.—Manifiesta haberlo preparado con agua hir- viendo, y le ha salido perfectamente; pero el subido precio del combustible le ha retraído. Encuentra que el forraje pre- parado por medio del calor espontáneo es inferior al otro en muy poca diferencia; ensayos comparativamente ambos pro- cedimientos aplicados al nutrimento de dos tandas iguales de ganado, con forraje de la misma especie exactamente pesado, resulta que el dispuesto con el fuego da mas leche que el preparado con el calor espontáneo. Pero ambos casos ofrecen el gran inconveniente de someter demasiado los años a la dependencia de sus criados.

M. Pabst.—Dice que alimenta la convicción de que de las diez partes de ganaderos, las nueve adoptarán la preparación del calor espontáneo, aunque solo sea por la economía del combustible, y porque este procedimiento con todos sus in- convenientes es el mas recomendable en las actuales circuns- tancias. Es verdad que exige mucha atención; pero no pre- senta graves dificultades, y se ha practicado en grande en muchos establecimientos y surtido los mejores efectos. Ad- vierte además que el forraje preparado de este modo es muy conveniente para el ganado lanar.

M. de Woellwarth.—Ruega a M. Reinhard le dé cono- cimiento de la economía de forraje que encuentra en esta práctica.

M. Reinhard.—Dice haber experimentado que 16 kilog. de esta clase de forraje sustituyen a 22 kilog. del seco.

M. Pabst.—Hace mención de otros dos procedimientos; el del forraje fermentado, y el del mojado en frío. Este último se prepara de la manera siguiente: «Cortada la paja y mez- clada con un poco de salvado, se moja en agua en la cual se deslie anticipadamente un poco de pan de aceite.» Este método da resultados tan ventajosos que en un establecimen- to de Meklenburgo las vacas no solo han invertido perfecta- mente, sino que han producido una cantidad muy regular de leche, lo cual no sucedía con el alimento de forraje seco.

M. Teichmann.—Observa que M. Schlier, explota una le- chería en Wurzburg, abrazando en ella la venta de leche y fabricación de quesos. Este sugeto nutre su ganado por este medio con muy buen éxito. Las vacas reciben por mañana y tarde una ración de un kilog. 50 cent. (b) de tortas, un kilog. de harina de centeno, cebada ó moly de trigo, y 160 gramos (c) de sal, y cerca de 60 litros (d) de agua. A me-

(a) Un metro equivale a 3 pies castellanos y diez diez milésimas, que vien- nen a ser poco mas de 7 pulgadas; es decir que los 16 centímetros equivalen a unas tres pulgadas castellanas.

(b) Cada kilogramo equivale a 2 libras, 2 onzas, 12 alarques y 10 granos del peso de Castilla.

(c) Cada grama equivale a 50 granos del marco de Castilla.

(d) El litro corresponde a medio cuartillo poco menos de Castilla.

diada les dá a cada una, 15 kilog. de una mezcla de salvado y paja picada, dos tercios de aquel y uno de esta.

M. Fischer.—Hace la observación que Schlier, a quien co- noce personalmente, tiene por principio dar a las vacas cuanto quieran comer; de manera que los resultados no pueden ser dudosos.

M. Pabst.—Replica que Schlier es un economo muy cui- dadoso, un hombre que sabe calcular bien; y si este asegu- ra que encuentra ventajas en dicho método, debe dársele crédito.

M. Kauffmann.—Recuerda la pregunta que se ha hecho de si el alimento frío podrá compararse al caliente; y contesta que con este objeto ha hecho muchas observaciones, adoptan- do en conclusion el alimento caliente, porque halla que el frío disminuye considerablemente la leche. Si se acepta el primero, dice, importa mucho que se remoje durante cierto tiempo con agua caliente; y añade que sus experimentos le han conducido mas lejos, y dado a conocer que el forraje cocido al vapor sería muy ventajoso, si el combustible estu- viese a un precio muy bajo.

M. Pabst.—Hace mención del grano machacado en lugar de las tortas. Si de aquí pasamos a otro punto, dice, ve- ramos que la cosecha de paja, mediana este año, será casi toda empleada para nutrimento del ganado; de modo que es ne- cesario buscar otros materiales para las camas del mismo. Desde luego tenemos las hojas que proporcionan los bosques, y a las cuales se recurre habitualmente; mas debemos añadir otras materias no menos útiles, por ejemplo, el musgo de los prados. Este se arranca con el arado de tigas, y así se ob- tiene una cantidad bastante considerable para camas, y se beneficia al mismo tiempo el prado. La turba seca puede tam- bien emplearse ventajosamente.

M. de Seyffer.—Observa que puede utilizarse el serrín de las maderas.

M. Zeller.—Espone que de la Selva-Negra se trasportan las aserradoras de las maderas al valle del Rhin; cuyos gana- deros las emplean para camas, hace muchos años.

M. Walz.—Recomienda los rastreros. Después de la siega se dá a la tierra una labor superficial, se rastrella y se reco- ge dicho producto.

M. Fischer.—Dice que los labradores de Hunsruck emplean este año toda la paja para nutrir su ganado. Para esto la ha- cen cocer en el mismo fogon donde se prepara la comida de los trabajadores, y por este medio suplen la falta de heno. Para las camas emplean todos los céspedes que pueden pro- curarse. Observa que las raíces de las gramináceas es el mejor mantillo que pueda encontrarse, y opina que no debe dárse- le otro destino.

M. Rudt.—Indica para camas las pequeñas ramas de los abetos.

M. Cetto.—Recomienda las retamas y arándanos.

M. Hasenauer.—Dice que las aguas dan tambien su con- tingente. Puede emplearse con buen éxito el ranunculus flu- viatilis.

M. Pabst, presidente.—Propone publicar al momento las deliberaciones de la asamblea sobre tan importante objeto. Muchos ganaderos podrán por este medio recibir útiles avisos. La proposición es adoptada y se cierran la sesión.

MISCELANEA.

FUNDACION DE UNA SOCIEDAD

DE FOMENTO DE LA ARQUITECTURA, EN MADRID.

Las bellas artes influyen de una manera poderosa en la civilización de los pueblos; su desarrollo ó abandono indican casi siempre un estado mas ó menos deplorable. Entre estas ocupa un lugar distinguido la arquitectura, que desgraciada- mente se resiente en nuestro país de los mismos errores que durante un largo y triste período encadenaron el vuelo del ingenio, y paralizaron todos los resortes del público bien- estar. Pero por fortuna, alcanzamos una época en que la ju- ventud española ávida de saber y de gloria, despreciando los obstáculos mas insuperables, ha emprendido denodadamente el penoso y cuanto difícil tarea de una completa regene- ración; y si bien el aislamiento mismo de sus esfuerzos no ha producido hasta ahora todo el fruto deseado, convendremos en que se han hecho importantes adelantos; y quizás no está lejos el día en que combinadas las tendencias parciales y diri- gidas coetáneamente a un fin común, nos conduzcan con rapi- dez a la mayor altura de civilización y de prosperidad social.

Los jóvenes arquitectos de Madrid, estimulados por el es- tudio y la aplicación, y empujados en ese espíritu de progreso que domina en la actualidad, tratan de sacar al útil y bello arte arquitectónico del marasmo en que se encuentra. A esto fin han fundado una sociedad de fomento, cuyas bases y es- tamentos nos parecen dignos de alabanza. Compónese esta aso- ciación de tres clases de socios, de mérito, de número y cor- respondientes; y como se propone difundir y generalizar los co- nocimientos especiales del arte, instalará varias clases de en- señanza regentadas por profesores nombrados al intento.

La inauguración de esta sociedad de fomento nos hace es- perar que la arquitectura llegará a colocarse en el lugar que le corresponde, en provecho de las necesidades sociales y de los que se dedican a tan complicada y difícil carrera. Por lo tanto felicitamos sinceramente a sus autores, a quienes deseamos un camino espedito y seguro para llevar a cabo, en medio de la ignorancia y preocupaciones tan arraigadas aun entre nosotros, el útil cuanto trascendental pensamiento que se pro- ponen desarrollar.

CAJA DE AHORROS EN BURGOS.

El espíritu humanitario que caracteriza a la moderna so- ciedad, va cundiendo prodigiosamente en toda España. En Burgos se ha establecido una caja de ahorros bajo la direc- ción de una junta compuesta de las personas mas respec- tables. Esperamos ver pronto instalados estos benéficos estable- cimientos en otros puntos de la península, cuya necesidad se hace cada día mas imperiosa.

MINA DE MERCURIO VIRGEN

DE SAN FELIPE EN VALENCIA.

Al pié de una montañita escarpada que hay cerca de S. Felipe se caló, y en la profundidad de 22 pies se halló una tierra dura, blanca y caliza en que se veían muchas gotas de azogue fluido; y lavada esta tierra en una fuente vecina dejó limpias 25 libras de mercurio virgen que se envió a Ma- drid para el antiguo Real Gabinete. Conviene advertir que poco mas arriba de donde se halló este mercurio hay petrificaciones y yeso.

Por averiguaciones hechas con exactitud se sabe que hay una faja de tierra gresolosa cenicienta que atraviesa de Este a Oeste toda la ciudad de Valencia; esta faja se halla a dos pies de la superficie, y está llena de gotas de mercurio virgen lo que se verificó en distintos parajes haciendo varios pozos; con especialidad en casa del marques de Dos-aguas. En S. Felipe hemos visto el azogue virgen en tierra blanca caliza, acompañada de petrificaciones, y en Valencia le vemos en greda sin ellas.

EDITOR RESPONSABLE, JUAN GABRIEL AYUSO.

MADRID.—Imprenta del HERALDO.

PARTE COMERCIAL.

FONDOS PUBLICOS.

INGLATERRA.

LONDRES 28 DE ABRIL.—Consolidados ingleses a 96 1/2 5/8; activa española a 22 5/4, diferida a 12 5/4, y el 3 por 100 a 55.

FRANCIA.

PARIS 29 DE ABRIL.—El 5 por 100 franceses 120 fr. 55 cent. y el 3 por 100 82 fr. 15 cent. Pasiva española a 5 1/8.

BOLSA DE MADRID.

Cotización de la semana anterior.

Día 1.º. Títulos al 5 por 100 a fecha 6 vol. con el cup. corr. de 26 1/2 a 28: 59 operaciones 28.100.000.—Id. al 5 por 100 con los 15 cupones vencidos de 27 1/2 a 28: 41 operaciones 6.800.000.

Deuda flotante del tesoro a 43 1/4 al contado, dos operaciones 1.952.480.

Certificaciones de deuda sin interés a 5 5/8 a 60 días fecha 6 vol: una operación 14.000.000.

Día 5. Títulos al 5 por 100 a fecha 6 vol. con el cup. corr. de 26 7/8 a 28: 29 operaciones 22.600.000.—Títulos al 5 por 100 con los 15 cupones venc. de 27 1/2 a 28 5/8: 22 operaciones 17.800.000.

Día 4. Títulos al 5 por 100 a 60 días fecha en firme con el cup. corr. de 26 23/32 a 28: 53 operaciones 29.500.000.—Id. al 4 por 100 al contado con el cup. corr. de 48 a 49 7/8: 2 operaciones 650.000.—Títulos al 5 por 100 a 50 días fecha 6 vol. con los 15 cupones venc. de 27 5/8 a 28: 9 operaciones 12.200.000.

Cupones no llamados a capitalizar a 60 días fecha 6 vol. a 24 1/2: una operación 600.000.

Día 3. Títulos al 5 por 100 a 19 de junio en firme con el cup. corr. de 26 15/16 a 27 5/4: 24 operaciones 15.580.000.—Títulos al 5 por 100 a 60 días fecha 6 vol. con los 15 cupones vencidos, de 21 5/4 a 27 5/4: 8 operaciones, 7.400.000.

Día 27. Títulos al 5 por 100 a 60 días fecha en firme con el cup. corr. de 26 15/16 a 27 1/2: 24 operaciones 16.000.000.—Títulos al 5 por 100 a 50 días fecha 6 vol. con los 15 cupones venc. 412 p. de 21 7/8 a 27 1/2: 15 operaciones 10.800.000.

RESUMEN.

Tít. al 5 p. 149 operac. —Por 114.580.000 rs.

Idem al 4. 2 idem —Por 650.000

Idem al 5. 65 idem —Por 53.000.000

Cert. de deuda sin int. 1 idem —Por 14.000.000

Cup. no llama- dos a capit. 1 idem —Por 600.000

Deuda flotante del tesoro. 2 idem —Por 1.952.480

TOTAL. . . . 218 idem —Por 185.562.480 rs.

CAMBIOS.

Londres a 90 días 57 5/4 p. Málaga 1 1/2 d.

Paris a 90, 16 libras 7 p. Santander 1 1/4 ben.

Alicante a 1 1/4 daño. Santiago 1 1/2 daño.

Barcelona 5/4 daño. Sevilla 1 5/8 d.

Bilbao par p. Valencia 5/4 daño d.

Cádiz 1 1/4 daño. Zaragoza 1 1/2 d.

Coruña par. Descuento de letras al 6 por 100 al año.

MERCADOS NACIONALES.

MADRID 3 DE MAYO.

Trigo de 54 a 57 rs. fan.

Cebada de 16 a 17.

Algarrobas 52 a 53.

Acite 66 a 68 rs. arroba.

Id. filtrado a 70.

REUS 25 DE ABRIL.

Cebada la cuartera, 27 rs.

Maiz 57 id.

Avichuelas de diferentes calidades, 41 p. 1/2 id.

Algarrobas de la tierra, a 21 rs. id.

Algarrobas 17 y 1/2 arroba de mar.

Acite de Reus, a 44 y 1/2 el c.

Id. forastero, a 15 1/2 id.

Vino la pipa puesto a bordo de 14 duros 5 rs.

Vino para aguardiente a 28 rs.

Aguardiente holandesa, a 40 rs. lib. 15 sueld.

Id. refinado 5/4, a 14 lib. 15 sueld.

Arroz florido superior, 27 ps. 1/2 el quint.

Trigo candela superior, 48 ps. la cuart.

Id. sexta 16 pesetas id.

Id. sexta de Aragón a 16 ps. id.

Harina candela superior a 15 rs. la arroba.

Id. sexta superior, a 15 rs. 1/2 la arroba.

Pipa holandesa de 19 1/2 grados a bordo 53 duros.

Pipa aguardiente, refinado de 25 id a 59 duros.

Pida aguardiente de 55 grados a 55 d. 10 rs.

Pipa jerezana, de 55 id. a 56 duros.

Pipa anisado de 47 id. y 1/2 a 50 duros.

Pipa anisado doble, 20 id. a 58 d.

TARRAGONA 25 DE ABRIL.

Trigo candela de Alicante 15 a 15 1/2 cuart.

Id. fuerte de Sevilla de 15 1/2 a 16 id.

Id. Mezclilla de id. 15 1/2 a 16 id.

Id. Coruña 14 1/2 a 15 1/4 id. id.

Id. Ribadeo de 14 1/2 a 15 id. id.

Id. Leon de 16 a 16 1/2 id. id.

Id. Santander de 14 1/2 a 15 id. id.

Harina de Castilla primera de 16 a 17 id. quintal.

Id. de id. segunda de 15 a 16 id. id.

Id. de Sevilla 16 a 17.

Centeno 9 a 9 1/2 cuartera.

Harichuelas Galicia 15 a 15 1/2.

Garbanzos 46 a 48.

Acite de Urgel 14 a 14 1/2 rs. cuartal.

Aguardiente de 19 a 19 1/2 grados 50 ps. fuertes pipa.

Id. Anisado de 47 1/2 id. 20 id.

Id. De 55, 56, 56 1/2 id. Jerezana.

Id. De 27 1/2 a 28 id. Barril.

Vino tinto para la Habana 15 1/2 a 16 pipa.

Buenos-Aires y Montevideo 18 a 18 1/2 id.

Carnases de 20 a 21 pesetas quintal.

VALENCIA 27 DE ABRIL.

Acite de reino 48 a 52 rs. vn. arroba pagadas puertos.

Acero de Trieste por m. O y OO 204 a 208 quint. id.

Id. de O solo 196 a 202 id.

Almendras finas 80 a 90 arroba id.

Id. comunes 60 a 65 id.

ALTRAMUCES 7 a 7 1/2 barchilla id.

Alubias del Pinet 20 a 21 id.

Id. de la Mata 15 1/2 a 14 1/2 id.

Anís de Alicante 50 a 54 arroba id.

Anil corte Guatemala 18 a 20 libra id.

Id. flor de Caracas 20 a 22 id.

Azafran 416 a 420 id.

Azúcar blanco solo 50 a 52 arroba id.

Id. quebrado id. 58 a 40 id.

Id. suído por mitad 52 a 57 id.

Id. de Manila a 28 id.

Algarrobas 4 5/4 a 5 1/4 id.

Bacalao 113 a 125 quintal id.

Cacao Caracas 4 1/2 a 5 1/2 id.

Id. Maracaibo 5 1/4 a 5 1/2 id.

Id. Trinidad 88 arr. id.

Id. Guayaquil 70 a 72 id.

Café 2 a 2 1/2 libra id.

Cañamo del reino en rama 45 a 55 arr. id.

Id. rastillado 95 a 125 id.

Canela de primera clase 54 a 56 lib. id.

Id. de segunda a 28 id.

Id. de tercera a 24 id.

Clavos de especia 6 1/2 a 7 id.

Cebada 7 a 7 1/2 barchilla id.

Estano inglés en barritas 5 1/2 a 5 1/4 lib. id.

Id. id. de Andalucía 20 a 24 id.

Grana fina 18 a 20 libra id.

Hierro de Aragón en barras 25 a 28 arroba.

Hoja de lata num. 1.º C. 255 a 260 caja.

Id. id. de la 510 a 520 id.

Habas 11 1/2 a 12 barchilla id.

Maiz amarillo 9 a 10 id.

Maiz blanco 9 a 10 barchilla id.

Palo campeche a 50 quintal id.

Pimienta fina 58 a 60 arroba id.

Id. id. dulce 54 a 40 id.

Id. id. picante 50 a 54 id.

Piñones 28 a 30 id.

Plomo 22 a 24 id.

Suela del país 90 a 103 id.

Id. id. catalana 95 a 102 id.

GRANOS.

Arroz de primera clase 20 1/2 a 22 pesos de 428 cuart. carga id.

Id. de segunda id. 19 a 20 1/2 id.

Id. de tercera id. 17 1/2 a 18 1/2 id.

Trigos de Castilla 12 a 15 cahiz id.

Id. de la huerta 12 a 15 1/4 id.

Candela 12 a 15 id.

Rubios a 11 id.

Geja 10 1/4 a 11 id.

Centeno a 7 id.

SEDAS EN RAMA.

Hilanderas 55 a 57 rs. vn. lib.

Entredobles 56 a 56 1/2 id.

Tramas finas 55 a 54 id.

Id. recias 55 1/2 a 54 id.

Alducars 20 a 22 id.

TORCIDAS.

Pelo 1 torcido 45 a 47 id.

Id. id. 2 y 5 id. 42 a 44 id.

Trama 1 id. 41 a 42 id.

Id. id. 2 id. 53 a 59 id.

Alducar 1 id. 26 a 27 id.

NOTA. La arroba de anís, cola, aceite y piñones es de 50 libras de 12 onzas; la libra de alazor de 16 onzas; la arroba de plomo de 52 libras, 5 onzas y media o sea arroba castellana. El quintal valenciano es de 4 arrobas o 144 libras de 12 onzas; las 100 libras valencianas de 12 onzas son 77 1/2 castellanas. Las 114 libras valencianas de 12 onzas son 100 libras de Marsella o 40 kilogramos 810; las 90 libras valencianas son 114 libras de Génova; las 100 libras y 8 1/2 onzas valencianas, son 80 libras de Londres.

GERONA 50 DE ABRIL.

Trigo a 71 rs. cuartera.

Mesadizo a 56.

Centeno a 44.

Cebada a 59.

Maiz a 48.

Judías a 81.

Habas a 58.

Mijo a 42.

Garbanzos a 74.

Fayol a 56.

Avena a 50.

Arbejas a 46.

Arceja a 46.

Arroz el quintal a 114.

MALAGA 1.º DE MAYO.

Trigo de 42 a 50 rs. fan.

Cebada de 17 a 24.

Habas 53 a 58.

Garbanzos 69 a 74.

Maiz de 42 a 44.

Alpiste a 100.

Carne de vaca de 27 a 50 cuartos lib.

Id. carnero a 26.

Id. fresca a 56.

Acite a 41 rs. arroba.

JEREZ 1.º DE MAYO.

Trigo de 59 a 44 rs. fan.

Cebada de 18 a 19.

Habas cochineras 28 a 30.

Maiz 59 a 56.

Garbanzos de 50 a 90.

Vinos de afuera de la última cosecha a 45 y 44 pesos bota.

Acite en la aduanilla pagado el consumo a 49 rs. arroba.

PALENCIA 5 DE MAYO.

Trigo 29 a 51 rs. fanega.

Cebada 14 a 16.

Morcao 19 a 20.

Alubias a 46.

Garbanzos 74 a 76.

Yeros a 26 id.

Harina primera flor 15 a 15 1/2 arroba.

Id. primera corriente 11 1/2 a 12.

Id. segunda id. 9 a 10.

Id. tercera 6 a 7.

Acite 60 a 62.

Arroz a 58.

Aguardiente 39 a 40.

Lana 56 a 70.

Carne de vaca 12 cuartos libra.

Id. de carnero 12.

Tocino 16.

Vino 10 rs. cantaro en ciudad.

Id. en pueblos 5 a 5 1/2.

Jornales en el partido de 4 a 5 rs.

CARTAJENA 5 DE MAYO.

Clavillo 6 7/8 a 7 rs.

Pimienta 10 a 11 duros quintal.

Acero de a 9 1/4 quint.

Trigo de 48 a 54.

Maiz 50.

Cebada 19.

Acite 52.

CUENCA 4 DE MAYO.

Hierro del bueno com. 20 rs. arr.

Id. de mena de tormon com. 19 rs.

Id. de encargo 21 rs.

Azafran 150 rs. lib.

Flor de alazon 2 1/2.

Trigo geja puro 50 rs. fan.

Id. común de 24 a 28 rs. fan.

Acite Andaluz 60 a 62 rs. arroba.

Garbanzos de Castilla de 22 a 26 segun calidad.

SALAMANCA 4 DE MAYO.

Trigo 54 a 56 rs. fanega.

Cebada a 17 y 18.

Centeno a 25 y 26.

Algarrobas a 28.

Garbanzos desde 40 hasta 60.

Acite 54 a 56 arroba.

Azúcar blanca de 56 a 58.

Id. terciada de 46 a 48.

Cacao Caracas a 6 1/2 lib.

Id. Guayaquil a 5 1/2.

NOTA. El quintal de 100 libras.

MERCADOS ESTRANEROS.

BURDEOS 29 DE ABRIL.

Arroz de la Carolina, a 56 fr. los 100 kilogram.

Id. viejo 59 a 56.

Id. de Batavia, de 26 a 40.

Id. de Bengala, a 40.

Id. de Pondichery, de 24 a 50.