

# PRÁCTICAS MODERNAS



## INDUSTRIAS RURALES

Año VI.

DIRECTOR: D. JOSÉ GRADAILLE ABOGADO

La Coruña 15 de Abril de 1908

Núm. 126

La correspondencia al Director=Apartado en Correos=No se devuelven los originales.

## Los señoritos en la economía social española

El país del premio gordo, es un verdadero paraíso para toda una categoría de ciudadanos que han resuelto el problema de vivir paseándose, ó trabajan con gran empeño para conseguirlo. La especie (la animal, no la de la literatura rotativa) tiene sus representantes en todas las clases de la sociedad, desde la categoría de exministros y exgenerales, hasta los obreros ultraavanzados que nos han salido por aquí, para mengua de nuestra intelectividad y perjuicio de nuestros intereses económicos.

El vago español, es un ser predestinado, un organismo nacido con todos los caracteres y cualidades del zángano de la colmena social, será una negación toda su vida, una boca inútil toda su existencia; sus gastos y perjuicios á la sociedad útil estarán en relación de la escala social en donde viva. Si viniera al mundo *en dorada cuna*, será grande de España y gozará tranquilamente de la existencia, explotando el hambre ó el embrutecimiento humanos, á no ser que le cayera alguna prebenda oficial, etc., que le permitiera hincar el diente en los mejores pedazos del turrón del presupuesto.

Si naciera en el extremo opuesto, después de haber sido un detestable aprendiz, y acaso un pillete callejero, será el obrero ignorante, perezoso y sin escrúpulos; provisto de un aplomo colosal, que no pensará más que en hacer huelgas con todos los motivos y sin motivo alguno; su misión será vivir explotando la credulidad y la debilidad de los buenos obreros; estos seres viven del *no trabajo*, sus principios y sus procedimientos tienden, nó á un cambio de manos en los elementos de la producción, nó á un progreso de los beneficios del trabajo, sino á la destrucción del organismo productor, al derribo de la base en que se funda el progreso moderno del trabajo humano.

Las dos terceras partes de los estudiantes españoles no aprende una jota, muchos de ellos no abren siquiera un libro; esto no impide que sean mañana licenciados, generales, ingenieros, doctores, capacidades de todas las categorías y colores y pretenderán tener derecho de vivir á cuenta de la sociedad, por medio del presupuesto nacional, ó de otro modo. Pepitito, apenas ha dejado el pezón de la nodriza, su abuelo, el primo del ministro, le improvisa bachiller; poco tiem-

po después estará provisto de un pergamino cualquiera, para ocupar el puesto de 3.000 ó 4.000 pesetas que le estaba reservado; si la suerte le ayuda un poco, puede ser general por méritos de su tía, sin haber visto jamás un campo de batalla, ó con un poco de bombo bien tocado en un rotativo cualquiera, se calza un Ministerio de Agricultura, con la misma facilidad que tú te fumas un pitillo; su ignorancia crasa en economía rural y política, será un mérito más para ocupar este puesto.

Todo ello no tendría importancia alguna, si todos estos señoritos ministros y estos señoritos obreros no resultaran una carga pesada para la sociedad útil y un serio impedimento al desarrollo de la riqueza social y del bienestar del hombre trabajador, del ciudadano activo.

El obrero inglés, el francés ó el alemán, á cuyo ingenio y laboriosidad se deben en gran parte el adelanto industrial moderno, se han visto conceder, lo han exigido en otros casos y lo han obtenido casi siempre un beneficio proporcional á la riqueza que han creado; su aspiración á acaparar por completo el elemento del trabajo, no tiene nada de excesivo ni de irracional (hoy se ven numerosas colectividades obreras explotando por completo importantes industrias) ni nada de amenazador para la sociedad. Pero esto dista muchísimo de los procedimientos que emplean algunos obreros en España, que no tienen por objeto mejorar las condiciones del trabajo, sinó que van única y directamente dirigidos á arruinar la industria, y de estos ejemplos hemos visto más de uno en la Coruña. La sociedad, la sociedad trabajadora en primer lugar, tiene derecho y tiene el deber de purgar la industria de estos elementos perturbadores y negativos. Si el obrero holgazán arruina la industria con su exigencia y violencia desacertada, no sólo perjudica al patrono y al capital, sinó también á todos los ciudadanos que directa ó indirectamente viven de dicha industria y los interesados tienen el deber de defenderse por los mismos procedimientos y con las mismas armas con que son atacados.

El obrero holgazán y revoltoso que tanta perturbación y tanta ruina causa en nuestra economía industrial, es una verdadera plaga, tan funesta á la producción como á los intereses del obrero serio y trabajador. Es necesario deshacerse de estos elementos antieconómicos y antisociales para que nuestra industria pueda progresar normalmente como en todos los países adelantados, para que nuestros obreros serios cuando se pongan en huelga sea para conseguir la debida remuneración de una producción que han creado y nó para arruinar la industria y matar el progreso.

La acción antieconómica y antisocial del señorito holgazán, del anarquista con título académico, es tan nociva y tan funesta como la del señorito obrero, no

solo son estos señoritos una nulidad social, sinó que resultan un enorme obstáculo al progreso de las artes y de la ciencia; estos burros con piel de león, son una vergüenza y un escarnio para el elemento técnico y científico español, para el hombre instruído, para el ciudadano culto. Nuestros centros de enseñanza pariendo esta clase de abortos, son á la ciencia lo que el lupanar es al hogar doméstico; las universidades resultan así verdaderas casas de prostitución de la ciencia moderna.

Aun el estudiante que ha trabajado con ardor toda la carrera, no tiene derecho sobre la sociedad, no adquiere haber de ninguna clase sobre la fortuna pública; al contrario, será deudor de los elementos que la sociedad le ha prestado para instruírse.

¿En virtud de que principio ni de que idea ha de reclamar de la sociedad derecho alguno el mozalbote que ha pasado cuatro ó seis años en una escuela gratuita, cuando el hombre laborioso que ha dado á la sociedad 30 años de trabajo intelectual ó material muere en la miseria?

Todos esos *platonistas* de título académico, todas esas nulidades con pergamino, son una resistente barrera al progreso de la ciencia nacional; el estudiante trabajador, el hombre verdaderamente estudioso, tropezará en toda su carrera, durante toda su vida, con los Pepititos nietos del primo del ministro que no le permitirán trabajar, que no le consentirán desarrollar sus capacidades, hacer fructificar sus facultades y sobre todo que se apropiarán los beneficios que á aquéllos pertenecen.

En España nos quejamos de que el espíritu científico, los conocimientos técnicos se encuentren poco extendidos y desarrollados; no puede ser de otro modo, pues casi todos los puestos retribuídos que debieran estar ocupados por los hombres estudiosos, porque los sabios han sido acaparados por *los nietos del primo del ministro* por una porción de mentecatos de la flor y nata de la España oficial y centralista, de la España chula, de la España del acaparamiento.

De diez veces, nueve, el hombre estudioso, el espíritu científico español está condenado á vegetar miserablemente en la obscuridad y aún morir de miseria, pues apenas comience á despuntar y abrirse paso por su capacidad y por sus propios medios todos los Pepititos de la prensa y de la política, todos los nietos del primo del ministro de la administración y el gobierno públicos le caen encima hasta ahogarlo é impedirle de levantar jamás la cabeza.

Es una forma extraña de la lucha por la vida, pues en lugar de marchar hacia la perfección de los seres, camina hacia el embrutecimiento intelectual y la ruina fisiológica.

B. Calderón.

# LA ALIMENTACIÓN

Conferencia dada en la Sociedad de Carpinteros el 8 de Diciembre de 1907, por el médico D. Enrique Hervada ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦ ♦

## III

Los pescados constituyen la única alimentación animal de algunos pueblos llamados ictiófagos. Gozan fama de afrodisíacos, es decir, de excitar el apetito genésico. Su carne es menos nutritiva que la de los herbívoros.

La langosta constituye un manjar delicado, pero difícilmente atacable por los jugos digestivos, siendo un alimento pesado, lo mismo que el cangrejo.

Los langostinos se digieren bien, teniendo la precaución de cocerlos vivos.

La ostra, está principalmente formada de principios albuminóides muy asimilables. Es muy digestible, pero de poco valor nutritivo, representando una docena de ellas, la décima parte de la ración diaria. No ofrecen peligro, cuando se consumen de Octubre á Abril, pero es necesario que no hayan sido pescadas en las desembocaduras de los ríos ó en estanques donde se arrojen aguas sucias, porque en este caso, pueden fácilmente transmitir el bacilo de la fiebre tifoidea.

La almeja es más pesada y nutritiva. Provoca á menudo indigestiones y accidentes especiales, desde el ligero malestar con llamaradas de calor y la urticaria, hasta los vómitos con profundo desfallecimiento. La causa de estos accidentes, es un veneno que reside en el hígado del molusco, bastando un solo ejemplar para causarlos.

El caracol es bastante consumido. Raramente suceden intoxicaciones debidas á la permanencia del animal en plantas venenosas.

Con la alimentación vegetal disminuye la tendencia á la gota, al reuma y á la neurastenia; el carácter se endulza y el ingenio se despierta. Ahora bien; el régimen vegetal absoluto, tiene tantos inconvenientes como el carnoso.

El régimen animal nos proporciona substancias nitrogenadas muy asimilables, que dejan poco residuo, dando origen al estreñimiento y sus consecuencias (vértigos, insomnio, dolor de cabeza).

El régimen vegetal favorece las evacuaciones.

El pan es la base de la alimentación en los pueblos civilizados. Resulta del amasamiento de la harina con agua y levadura y de la cocción de esta mezcla.

El buen pan debe ser ligero, sonoro, de corteza dorada, quebradiza, difícil de despegar de la miga. Esta debe ser elástica y con anchas cavidades.

El pan es alimenticio, gracias al gluten que contiene y al que debe su ligereza, porosidad y digestibilidad. Si contuviese más materias grasas, sería un alimento completo como la leche.

Las harinas de trigo, centeno y maíz, son las que más se utilizan para su preparación.

Este alimento debe usarse un poco asentado, el demasiado tierno ó demasiado duro, es indigesto. La corteza es

más nutritiva que la miga, pero ofrece también mayor resistencia por su cohesión. Requiere una masticación completa, y su permanencia en el estómago es bastante duradera.

El arroz es el tipo de los feculentos, es sano y se detiene poco en el estómago. Su valor alimenticio es escaso á pesar de lo cual, los mozos de cuerda de Constantinopla, son muy fuertes y se alimentan casi exclusivamente con este vegetal, existiendo el dicho: «más fuerte que un turco».

Entre las legumbres herbáceas tenemos la lechuga, que entre los antiguos gozaba fama de curar la hipocondría. La achicoria, cuya raíz, de la amarga, se emplea tostada para adiccionarla al café. El espárrago, alimento nutritivo y de fácil digestión, pero contraindicado en las enfermedades de las vías urinarias. La espinaca, con propiedades laxantes. La remolacha, poco digerible. La alcachofa, sabrosa, ligera y nutritiva, útil contra la diarrea. La berza, reparadora, pero indigesta. El berro, rico en sales, diurético y antiescorbútico.

Entre otras legumbres frutas, tenemos el tomate, muy conveniente á los artríticos y gotosos, contra la opinión generalmente extendida.

Las legumbres secas que consumimos son: los guisantes, garbanzos, habichuelas, habas, lentejas, etc.

Los pequeños guisantes verdes, son más ricos que los gruesos, en materias azoadas. Las sopas y purés de guisantes, son fácilmente asimilables, pero relativamente poco nutritivos, lo contrario que los garbanzos que son de bastante valor nutritivo, pero de difícil digestión.

Las habichuelas son higiénicas para el sano; las verdes están contraindicadas en el artrítico. Su digestión produce gases.

Las habas son muy azoadas; su uso es conveniente al pobre. A igualdad de peso alimentan mucho más que la carne.

La composición de la lenteja, presenta analogía con la de las habas.

La patata es poco reparadora, alcaliniza la sangre, lo contrario del pan, que la acidifica, siendo siete veces menos nutritiva que éste último.

Sus capas son tanto menos ricas en principios alimenticios, cuanto más se aproximan al centro, por esta razón se recomienda mondarlas poco. Producen obesidad.

Las grasas y aceites, procedan del reino animal ó vegetal, son útiles para la preparación de nuestros alimentos, mas no está demostrada su necesidad absoluta.

El azúcar no es malo, pero si se toma en exceso, causa acidez del estómago y diarrea y predispona á la caries dentaria por los ácidos que desprende.

De las bebidas aromáticas, diremos del café, que su papel como alimento, propiamente dicho, es nulo. Deter-

mina una excitación nerviosa que puede llegar al insomnio, las alucinaciones, los trastornos de la circulación, la falta de respiración, etc. Debe prohibirse al artrítico, al dispéptico con dolor de estómago y al que padece de los riñones. Combate eficazmente los efectos de la embriaguez y los demás accidentes con aplanamiento.

Casi lo mismo puede decirse del té y del mate.

Resumiremos diciendo que el hombre adulto y sano, necesita una alimentación variadísima, que no peque ni por exceso ni por defecto, siendo el verdadero secreto tantear los alimentos, según la clase de vida y sobre todo según la disposición á contraer una determinada enfermedad, porque hay alimentos útiles para un padecimiento de las vías digestivas, pero perjudiciales para el porvenir, y aquí encaja dar una ligera idea del artritismo (de artritis) ó diátesis artrítica que es una enfermedad de la nutrición, manifestada por distintos estados: obesidad, diabetes, cálculos, gota, etc. «A cada artrítico—dice Cortezo—lo considero yo como un eslabón de una cadena evolutiva morbosa, que comienza en una generación y va sucesivamente desarrollándose, rara vez, con interrupciones atávicas, en las generaciones sucesivas, pudiendo afirmar que el cuadro completo de la enfermedad no se efectúa ni expresa en entero desarrollo, hasta afectar varias generaciones sucesivas, que comienzan por presentar en la primera la plétora, el estado dispéptico, la obesidad ó la propensión congestiva y hemorrágica, para transmitirse á la generación siguiente, como dermatosis, gota y arterioesclerosis, pasando en el tercer grado á ser diabetes, albuminuria ó neurastenia y acabando en la cuarta generación por tener casi como regla la infecundidad y la extinción de la raza, manifestada en seres mal conformados é incapaces para la lucha por la vida».

Estos individuos tienen hiperácidez orgánica, siéndoles necesario los alimentos alcalinos. De aquí la restricción de todos los manjares ácidos, con exclusión del vinagre, limones y frutas maduras.

A los gotosos no les conviene ni vinos generosos, ni cerveza, ni licores ni café, ni chocolate ni especias. No mucho pan, poca carne, muchas legumbres verdes y pocas grasas.

La leche es excelente, no aumenta el ácido úrico y reemplaza la falta de carne.

El ejercicio moderado regulariza la digestión y favorece la desasimilación. El cansancio aumenta el ácido úrico.

La litiasis (formación de cálculos) es una de las complicaciones del artritismo. Pueden ser los cálculos de ácido úrico ú oxálico; las condiciones que favorecen la formación del primero contribuyen á la del segundo, en particular la alimentación carnosa y los manjares gelatinosos.

Al diabético le conviene los huevos, pescados y carnes todas, menos el hígado; pero siendo cada enfermo distinto conviene en casos determinados unos ú otros alimentos sin poder dar reglas fijas ni aún para las enfermedades claras y bien determinadas, pues comprendiendo la comida que perjudica al diabético para su enfermedad, es necesario muchas veces dejarlo abusar, para levantar su espíritu; como no conviene que abuse de las comidas aún estando

indicada la sobrealimentación, un tuberculoso ó un debilitado, á quien se le provoca una enfermedad de su aparato digestivo que viene á complicar la primitiva.

Es necesario, pues, que cada enfermo y cada sano se aconseje bien de la alimentación que le convine y no privarse á veces de un manjar que el consejo de un irresponsable le impide consumir con grave perjuicio de su gusto y su salud y por el contrario que llene su estómago con alimentos perjudiciales y repugnantes por una fé impuesta.

He terminado.

## RÉGIMEN DEL DIABÉTICO

*Alimentos prohibidos.*—Los que contienen azúcar ó se transforman en ella; azúcar, miel, frutas dulces (uvas, cerezas, albaricoques, manzanas, peras, higos, fresas ciruelas, melocotón, naranja, grosella, frambuesa). Frutas secas (pasas, etc.) Helados, pasteles, melón, zanahoria, cebolla, rábanos, judías, guisantes, lentejas, habas, arroz, pan, maíz, patata, tapioca, sémola, macarrones, fideos.

*Bebidas prohibidas.*—Licores, vinos dulces, leche, chocolate, agua de Seltz y demás bebidas gaseosas.

*Alimentos permitidos.*—Todas las carnes y de cualquier manera compuestas, con tal de no tener harina ó bien en la salsa ó rebozando. Riñones, callos, sesos, cerdo, manteca de cerdo. Pescados, ostras, cangrejos, almejas, langosta, langostinos y huevos.

También puede tomar espinaca, achicoria, lechuga, alcachofa, judías tiernas, cardos, coles, berza, coliflor, pepinos, escarola, berros, caldo limpio, Algo de miga, aceitunas, avellanas, almendras, nueces y agua. Los esférragos son dudosos.

## RÉGIMEN DEL OBESO

Los sujetos obesos, con bastante frecuencia jaquecosos, anémicos desde la infancia, algunas veces asmáticos, son generalmente linfáticos, flemáticos, sin apetito y con dispepsia. Muchos comen moderadamente, pero todos sus alimentos se convierten en grasa. Hay otros que podían llamarse obesos voluntarios, por el abuso de alimentos y bebidas, asociado á la falta de ejercicio y al sueño prolongado.

La alimentación del obeso está aún á discusión, pero en general hay que abstenerse de los siguientes alimentos y bebidas:

Sopa de pastas y purés, carne de cerdo, carnero graso, salchichas, pasteles, sesos, hígado, salsas (mayonesa y otras), pato, ganso, codorniz, anguila, caballa, atún, salmón, huevos fritos y revueltos, patatas en gran cantidad, arroz, guisantes, judías, lentejas, harina de avena, maíz, tapioca, chocolate, fideos, macarrones, setas, pan, uvas, peras, albaricoques, melocotones, ciruelas, claudias, higos, dátiles, plátanos, azúcar y azucarados, pastelería, miel, compotas, cremas, helados, quesos grasos, manteca, vino generosos, champagne cerveza y licores.

Y permitirles: Caldo desgrasado, carne de buey, (rest-beef, beefteak), ternera, jamón magro ahumado, liebre,

pichón, pollo; pavo, faisán, perdiz, tordo, truchas, ostras, peces de agua dulce, langostinos, cangrejos de río, huevos pasados por agua, legumbres verdes, ensaladas, pan tostado, galleta, fresas, cerezas, frambuesas, grosellas, man-

zanas, ciruelas, naranjas, limones, agua, café puro, té ligero, vino aguado y bebidas calientes.

Enrique Hervada.

## EL CULTIVO DE MAÍZ EN ESTAS REGIONES

### VARIETADES DEL PAÍS

Habíamos comenzado en la primavera anterior (1) este estudio, que hubimos de suspender después, para esta época, por lo avanzado entonces de la estación y por tener ahora el asunto más actualidad.

En aquellos trabajos dividimos los medios para conseguir el aumento general del rendimiento del maíz en estos países, en dos clases: medios negativos y positivos.

De los negativos íbamos tratando y habíamos quedado en el segundo de ellos, es á saber: huir como del diablo de los maíces *de gran producción*, ó lo que es lo mismo, de los maíces de la América tropical, que tan inocentemente se han querido propagar por aquí y que con tanta candidez hemos ensayado muchos ilusos.

Claro es, que si para doblar la producción del maíz en cada finca, bastase traer unas espigas extranjeras y propagarlas, no habría oro en el mundo que las pagase, ni descubrimiento más beneficioso. Pues, á pesar de que basta el buen sentido para juzgar de eso, aún sin saber una jota de agronomía moderna, muchos primerizos hemos caído en la broma, y otros seguirán cayendo aun.

La composición de lugar, que merced á una dirección totalmente equivocada nos hacíamos, era la siguiente: nuestros paisanos son unos rutinarios atrasadísimos, que no saben analizar una tierra, ni componer una fórmula, ni encargar una semilla al extranjero; la que usan para el maíz, está necesariamente *degenerada* por efecto de la ignorancia de ellos, luego no queda otro remedio que traer una variedad de gran producción seleccionada, y se verá como produce dos ó tres veces más.

Esta leyenda se corrió tanto en estas regiones, sobre todo después de los célebres cuadros del fenecido Boletín de la Granja de la Coruña, que hubo poco menos que luchas violentas en diferentes provincias y comarcas, entre algunos señoritos, empeñados en hacer por arte mágica la felicidad del país con los dichosos maíces, y sus caseros ó colonos que se reían y renegaban de los amos y de las semillas.

Hasta hubo por esa época disgustos y contiendas en las familias en muchos casos. Un amigo mío, hijo de un rico labrador, de tierra adentro, consiguió el permiso de su padre, pero no sin gran oposición, para cambiar la anticuada y *degenerada* semilla del país, por el *Abundancia* (olé los nombres bonitos) y sembró un año con éste último, nada menos que cuatro hectáreas, ó sean 80 ferrados de terreno. Todavía no ha cesado el padre de reirse y de

protestar, porque por poco le deja aquel entusiasta hijo el *hórreo* vacío; ni la tercera parte de cosecha recogió que solía recoger los años anteriores. A mí me pasó algo parecido en mi casa, aunque en menos tierra, naturalmente.

Me detengo tanto en esto de las semillas exóticas, porque la experiencia y la observación constante de los hechos me han convencido de que tratándose de nuestros cultivos *generales* y de nuestro ganado *VACUNO*, para progresar necesitamos destruir los tremendos prejuicios que algunos hemos contribuido á propagar cuando estábamos en el período de *cándidos*, perjudiciales rutinas, de las cuales, son las mayores sin duda, las semillas de gran producción y las vacas maravillosas, ya color de rata, ya de otros colores.

Las cosechas, son en primer término, el resultado de la capacidad del terreno y del abono que se empleó para producirlas y por consiguiente, la cosecha general de un país es, ante todo, el resultado de sus medios de producción y nó de las variedades empleadas. En otros términos, una variedad extranjera de maíz, excelente aquí en terreno muy abonado y muy abrigado, de huerta, puede resultar muy mala para los labrantíos menos abonados y desabrigados, que es lo general en estas regiones, porque en el primer caso se hallará en condiciones semejantes á las de su país de origen, ó sea al medio en que se formó, y en el segundo caso, en otras condiciones bien distintas, y fracasará.

Más claro, cuando tengamos nuestros terrenos en general con la misma fertilidad y fresca que tenemos las huertas ó fincas parecidas, podremos pensar en si conviene ó no conviene propagar por aquí los maíces de la zona tórrida ó de los países cálidos; aun así resultaría tarea inútil, porque las huertas y fincas similares son... para huerta, para el cultivo de hortalizas y otros de mucho más rendimiento que el maíz como frutales, cebollas y patatas para la exportación, prados artificiales de trébol violeta que en los terrenos fértiles y frescos del litoral donde tanto escasea la hierba en verano, producen un valor tres ó cuatro veces más cuantioso que el maíz americano, etcétera, etcétera.

Para la agricultura general de estas provincias no hay maíz como el nuestro, el antiguo, por sus grandes condiciones de precocidad, de rusticidad ó resistencia á los cambios de temperatura y al viento y también por su producción, porque seleccionándolo y abonándolo bien, vaya si rinde.

Y además de los medios de producción hay que tener

(1) Véase el número 103 y otros siguientes.

en cuenta el clima, dato interesantísimo en esta planta; porque aquí mismo, en el interior, no siempre se puede emplear el maíz del litoral, unas veces por falta de calor y de humedad en la tierra y otras por falta de fósforo, pues hay que tener en cuenta que en las rías altas de Galicia, desde Finisterre arriba, al menos, tenemos nuestra *cintura dorada* como en la Bretaña francesa, también los carros de arena conchífera de las playas entran algunas leguas tierra adentro, también los moluscos, á veces vivos aun, son enterrados, y hay en la tierra cal y fósforo llevado del mar.

El maíz del país es el general en el interior de de estas provincias y en las zonas de costa sin comunicaciones; pero en las comarcas marítimas cercanas á los grandes puertos suele estar mezclado desde hace más de 40 años con los maíces importados de América, cuando Dios quería que entrasen sin derechos y con los cambios á la par y costaba la mitad que hoy este grano y nos servía para cebar aquel gran ganado que enviamos al mercado inglés, mercado que mataron... *nuestros protectores de la agricultura*, en primer término.

El genuino maíz del país es el amarillo, el antiguo que todos nuestros labradores conocen. El blanco no es del país, ni es tan temprano como aquél; resulta un error creer otra cosa.

Es muy triste donde el maíz americano no está mezclado con el nuestro, ver como va degenerando y que poco producto dá, en proporción, en ciertas comarcas del litoral de terrenos muy fértiles. Unas veces se presenta con cañas magníficas, que luego no tienen espigas proporcionadas á ellas y otras veces ni siquiera cañas. Sobre todo los maíces de grano blancoamarillento, menudo y apreta-

do degeneran aquí que es un dolor verlo y esto es porque proceden de plantas que dan allá, en el Centro de América, unas espigas muy grandes de grano muy pequeño; pero como aquí no pueden recibir tanto calor, cada año se coge la simiente más blanda y menos madura hasta que la Naturaleza la elimina por completo.

En cambio, los que seleccionan el maíz del país, ¡qué modo de verlo progresar y en que pocos años sobrepasa al maíz americano aun al cultivado en las huertas!

¡Y qué fácil es seleccionarlo! Consiste en recoger las mejores espigas, es decir, las más grandes y *más maduras*, que estén todas cubiertas de grano, sin claros ni faltas. De éstas se separan las mejor formadas, que tenga las carreras en línea recta, si es posible sin torceduras en el eje, ni debilidad hacia el extremo más delgado y se siembran aparte los granos del centro de dichas espigas escogidas, en tierra mediana y bien abonada, haciendo la siembra un poco más temprano que lo ordinario, á fin de que en la floración no se hibriden las plantas con las demás de otras fincas, y ya se tiene toda la simiente que se necesita para el siguiente año, escogiendo de allí otra vez las mejores mazorcas, por el mismo procedimiento.

La selección de nuestra simiente, abonos fosfatados buenos y baratos, sin gato por liebre y terrenos bien estercolados de atrás ó en el momento si es que hay estiércol para echar, y pronto nos haremos con *maíces de gran producción seguros, aclimatados*, adaptados y alabados sin pensar en maravillas.

Esta es la opinión general de nuestros paisanos que llevan muchas docenas de años cultivando maíz y dependiendo de él para vivir, mejor dicho, para no morir.

Un labrador á la moderna.

## PREVISIÓN DE LAS HELADAS

Varios son los procedimientos ideados para la previsión de las heladas. Ya en 1.824 Anderson señaló la existencia de cierta relación entre el punto de rocío, es decir, la temperatura á la cual debe descender la atmósfera para que el vapor de agua que ésta tiene se condense, y el mínimo de temperatura. Su razonamiento era el siguiente: Desde el momento que el vapor de agua se precipita en la superficie de un cuerpo en forma de rocío, este último se enfría por irradiación, porque el vapor al condensarse desprende cierta cantidad de calor. La condensación de un gramo de vapor pone en libertad una cantidad de calor suficiente para aumentar en cerca de 2° la temperatura de un metro cúbico de aire. Si el punto de rocío es superior á 0°, el calor desprendido en el curso de la condensación detiene el enfriamiento del aire, y en tanto que dura el fenómeno impide que descienda la temperatura por bajo del punto de rocío. Sí, por el contrario, este punto es inferior á 0°, el calor de la condensación resulta inútil, porque aparece después que ya ha helado.

Anderson, y otros meteorólogos después de él, han querido deducir de este razonamiento que no son de temer las heladas mientras el punto de rocío sea superior á 0°.

La determinación del punto de rocío es por demás delicada; por eso se le ha substituído por otros métodos, y entre ellos el siguiente, que por su sencillez está al alcance de todos. Su funda éste en la observación de dos termómetros, seco el uno y mojado el otro. El primero sirve para tomar la temperatura del aire; el segundo es parecido, pero el depósito está rodeado de una muselina que debe estar siempre mojada. La evaporación del agua enfría este segundo termómetro, que acusa una temperatura más baja que la del aire, señalada por el termómetro seco. Para fijar la muselina sobre el depósito, se hace con un pedazo de muselina, ni muy grueso ni muy delgado, una especie de dedil de guante, en el que encaje exactamente el depósito, y se le ata en su parte superior con un hilo.

El medio más sencillo de mojar el termómetro consiste en sumergirle, en el momento mismo de la observación, en una pequeña probeta que contenga agua á la temperatura

exterior, ó bien verter el agua sobre el mismo depósito, siguiendo después la marcha del termómetro y anotando la temperatura más baja que se alcance, cosa que no requiere más que unos minutos. Léase á continuación el termómetro seco, que dará la temperatura del aire en el mismo momento.

Según Mr. Lang, la helada nocturna es inminentemente después de la puesta del sol.

Para una temperatura de (en el termómetro seco).

Las indicaciones de los termómetros seco y húmedo difieren en menos de:

15° . . . . .	6°,3
14° . . . . .	5°,8
13° . . . . .	5°,4
12° . . . . .	4°,9
11° . . . . .	4°,4
10° . . . . .	4°,0
9° . . . . .	3°,6
8° . . . . .	3°,1
7° . . . . .	2°,7
6° . . . . .	2°,3
5° . . . . .	1°,9
4° . . . . .	1°,5
3° . . . . .	1°,1
2° . . . . .	0°,7
1° . . . . .	0°,4

Diremos algo de otro procedimiento de previsión preconizado por M. Kammermann, también de una sencillez extremada. Según él, la diferencia entre la temperatura que nos da el termómetro mojado, tomada á las tres de la tarde, minimum del día siguiente por la mañana, apreciado en un termómetro de mínima, es casi constante durante todo el año. Una experiencia previa nos dará á conocer en cada región el valor de esta diferencia. Supongamos, por ejemplo, que nos dá 5°. El día en que queremos determinar la probabilidad de la helada el termómetro mojado marca 4°; en tal caso podemos prever que la temperatura del aire descenderá á 4°—5°=1°. Habrá, por tanto, barruntos de helada, y el agricultor deberá tomar las medidas necesarias para garantizarse.

La exactitud de uno y otro método ha sido examinada por distintos autores; conviniendo todos en que, tanto el método del punto del rocío, como el de Kammermann, pueden conducir á veces á un falso pronóstico de helada; *pero un exceso de prudencia nunca es un defecto en esta materia.*

En todo caso, nos parece preferible el método de Kammermann al del punto del rocío á causa de la extremada sencillez de aquél.

Vamos á exponer, para terminar, el método de previsión de las heladas fundado en lo que llamamos depresión barométrica.

En tiempo de calma, la altura del barómetro varía muy poco en los distintos puntos de una región por extensa que sea; pero sucede con frecuencia, por el contrario, que la presión alcanza el minimum en un punto determinado y aumenta alrededor de este centro en todas las direcciones de una manera más ó menos regular. Esto es lo que

decimos una depresión barométrica ó de otro modo un aire de baja presión.

En toda depresión el aire adquiere un movimiento de rotación alrededor del centro, al mismo tiempo que se difunde con un movimiento de traslación, más ó menos rápido, por la superficie del globo. Además el movimiento de rotación que el aire tiene alrededor del centro de la depresión, se efectúa siempre en nuestro hemisferio, *de derecha á izquierda, en sentido inverso á las agujas de un reloj.*

La invariabilidad del movimiento de rotación del viento en derredor de su centro de depresión, conduce á la relación siguiente, conocida con el nombre de ley de Buys-Ballot, entre la dirección del viento y el punto en donde se encuentra el centro del torbellino. Pudiera formularse así: *Vuélvese la espalda al viento, extiéndase el brazo izquierdo y éste señalará la dirección del centro.*

En cuanto á la distancia á que se encuentra el centro, claro es que no se puede determinar fácilmente; pero el barómetro, merced á la intensidad y rapidez de sus variaciones, dá á este respecto preciosas indicaciones.

A esto se añade que los estudios hechos de 30 años á esta parte, demuestran y explican que el mal tiempo se recrudece en la parte Sur de las depresiones, mientras que reina el buen tiempo hacia el borde septentrional. Ahora bien, está igualmente demostrado que, cuando la atmósfera está despejada, la superficie de la tierra se enfría rápidamente, durante la noche, por la irradiación terrestre. Si, pues, la irradiación terrestre fuera la única causa, el maximum de frío se produciría en la parte septentrional de la depresión; pero á causa de la rotación de derecha á izquierda del aire en rededor del centro, resulta que en los países situados al Oeste de este centro reinan los vientos que soplan del Norte.

De aquí deducimos que, en la región Noroeste es donde el frío debe ser más intenso y donde, por consiguiente, son inminentes las heladas. Para poderlas prever, bastará descubrir la existencia de las depresiones y la posición de su centro. La primera nos la señalan las observaciones del barómetro; la posición del centro nos la da la ley de Buys-Ballot arriba anunciada.

Partiendo de estos principios, podemos dar por sentado que las heladas son de temer:

1.º Cuando el barómetro, después de haber descendido, vuelve á subir y las nubes que marchaban de Sudoeste á Noroeste ó de Oeste á Este, cambian de dirección y van de Noroeste Sudeste. Las heladas que entonces sobrevienen, pueden durar dos ó tres días aumentando su intensidad á medida de los cambios de la situación atmosférica. En general la intensidad de las heladas que se producen en estas condiciones rara vez es muy grande.

2.º Cuando el viento se sosiega bruscamente después de haber cruzado por el Oeste, y las nubes inferiores cambian su dirección Nordeste ó Norte, mientras que las superiores continúan á veces su marcha de Oeste á Este y el barómetro se estaciona por algún tiempo en el movimiento ascendente antes iniciado.

Cuando estos fenómenos empiezan á manifestarse, no hiela porque el cielo está generalmente algo nublado. Sólo

después que han pasado es cuando el cielo se despeja y tienen lugar las heladas, aunque los días sean apacibles y aun calurosos. Estas heladas son á veces las más fuertes y las que, en algunas horas, ocasionan mayores daños.

Téngase bien presente que las heladas pueden ser muy fuertes, cualquiera que sea el calor del día precedente. Así, por ejemplo, los días 11, 12 y 15 de Octubre de 1888, la temperatura del aire al sol pasó cada uno de los días de 20°, y, no obstante, en las noches intermedias el termómetro descendió á 6° y 7° bajo cero. Las heladas causaron enormes daños en los países vitícolas del centro de Francia. Del mismo modo, en los días 17, 18 y 19 de Septiembre de 1889, la temperatura del aire al sol llegó por la tarde á los 23°, 26° y hasta á los 30° mientras que

por las mañanas estaba á 5° ó 6° bajo cero, de modo que casi todos los viñedos de Francia se helaron.

Este método, muy suficiente en la práctica, y al alcance de todos, nos suministra un medio de hacer previsiones bastante más ciertas que las que publican los boletines oficiales.

Por su sencillez extremada y por los grandes servicios puede proporcionar á los agricultores, merece que todos fijen en él su atención.

J. Loisel.

*Metereólogo del Observatorio de Juvisy.*

(De la Revista de la Cámara Agrícola Balear).

## CULTIVO DE ÁRBOLES FRUTALES

### TRASPLANTE Á SUS PUNTOS DEFINITIVOS

**E**POCA. Cuando no hay vegetación, cuando se ha iniciado el descenso de la savia, es cuando empieza la época del trasplante, que suele ser de fin de Octubre á fin de Marzo.

Sabiendo la época del trasplante y teniendo un vivero bien surtido de hermosos arbolitos que sean orgullo de su especie y grata esperanza de pingües beneficios para el agricultor; veamos como procederemos, para que la plantación nos dé el resultado que demanda, que es merecedora y que nuestro trabajo exige.

En primer lugar, procuraremos arrancar del vivero los tiernos arbolitos, todo lo más cuidadoso posible, valiéndonos de todos los medios, á fin de que no se rompa, mutile, ni desolle ninguna raicilla. Arrancados que serán, se repararán uno por uno, cortando con un cuchillo bien afilado, las partes de las raíces que hayan sido mutiladas, como también las que se entrelacen entre sí.

Después, los arreglaremos de las ramas, y al hacer esto, pondremos mucho cuidado en cortar ni pocas ni muchas, pues sabido es la relación que existe entre las hojas y las raicillas capilares, que sino existe el equilibrio necesario, de que la raíz dé alimento á las hojas y éstas á su vez favorezcan el desarrollo de las raíces, se va en camino de la derrota, así es que procuraremos fijarnos bien en el conjunto de sus raíces y según nos dicen ellas, cortaremos las ramas más ó menos.

Tendremos así el arbolito dispuesto para su definitiva plantación y sin perder momento lo plantaremos, á fin de no dar tiempo á que se sequen ó mustien sus raicillas. Si esto no fuera posible, si por cualquier causa no nos fuese posible plantarlo inmediatamente, preservaremos sus raíces del aire, del sol y del hielo, haciendo que éstas queden enterradas en un hoyo unos 0'20 metros.

**PLANTACIÓN.**—Cuando se quiere plantar un campo de árboles frutales, lo primero es escoger la clase de árboles convenientes al terreno, clima y mercado; teniendo este asunto resuelto, vienen las distancias á adoptar en la

plantación, punto bastante importante. Estas distancias se encuentran, sabiendo el porte en general que lleva el árbol que se desea plantar. Estas suelen ser de 8 á 16 metros.

Se marcan los hoyos á la distancia adoptada, ya sea al cuadrado ó al tresbolillo, yo soy siempre partidario de este último método por reconocerlo más bueno por muchos conceptos que el anterior y se pone en cada punto indicado para hacer el hoyo una estaquilla.

Con algunos meses de anticipación se abren los hoyos, á fin de que se airee bien la tierra y se fertilice. Los hoyos se abrirán al cuadrado, teniendo por lo general 1'30 m de lado por 0'70 m ú 0'80 m de profundidad.

Pero si el terreno es muy húmedo, con un subsuelo impermeable, se hará el hoyo más ancho y menos hondo. Al abrir el hoyo se echa de parte de tierra de la capa labo-

Hechos ya los hoyos y cuando ya ha llegado la hora de la plantación, arreglaremos los hoyos de la siguiente manera: si el terreno donde plantamos es húmedo, echaremos mano del estiércol de caballo ó basura de las calles, si por el contrario, éste es seco, preferiremos el de ganado vacuno, pero tanto si es uno como otro el estiércol de que nos servimos, conviene tener presente que es muy perjudicial para el árbol, el estar el estiércol en íntimo contacto con las raicillas y por esta razón es necesario mezclarlo bien con la tierra.

Echaremos dentro del hoyo una capa de estiércol y otra de tierra hasta cubrir 1'3 ó la 1'2, el todo se mezcla bien con una azada dentro del hoyo y así tenemos la vivienda del árbol bien arreglada, para recibirlo tal como se merece.

Aquí se presenta otro problema, el de á que profundidad deben plantarse los árboles. Sentaremos por base sobre este punto, que los árboles deben enterrarse á una profundidad tal, que por una parte al ser demasiado hondo se ahoguen ó se pudren sus raíces, ó por el contrario se

sequen ó queman con el aire y calor: por lo general este equilibrio está comprendido enterrando las raíces del árbol entre 0'10 m á 0'30 m según terrenos.

Los árboles de pepita se plantan siempre más hondos que los de hueso y siempre se ha de mirar al plantarlos no sean más hondos que lo que estaban en el vivero.

Pondremos el árbol en medio del hoyo tan vertical que se pueda, con mucho cuidado extenderemos sus raíces en el fondo del hoyo, haciéndolas tomar la misma situación que tenían en el vivero y de la tierra que echamos aparte al hacer el hoyo de la capa laborable, la iremos poniendo para apisonarla contra las raicillas, teniendo cuidado de desmenuzarla bien y con las manos primero, se va apisonando sin lastimar ninguna raíz, se sacude un poco el árbol para que la tierra quede más comprimida alrededor

de sus raicillas y se va llenando de tierra, apisonándola con la azada hasta llenarlo completamente.

Si el terreno era más bien seco, se les dará un pequeño riego para que la tierra quede más comprimida en sus raíces.

Cuando se plantan árboles ingertados bajos, no enterrar nunca el rodete de soldadura del ingerto.

Sobre todo no hacer plantaciones en tiempo de lluvias ni de hielos.

Si el tronco del arbolito que se planta estuviera cubierto de musgo, frótese bien con un trapo empapado en Lisol al 4 por 100 para abrir los poros de la corteza y favorecer así la salida de botones y hojas.

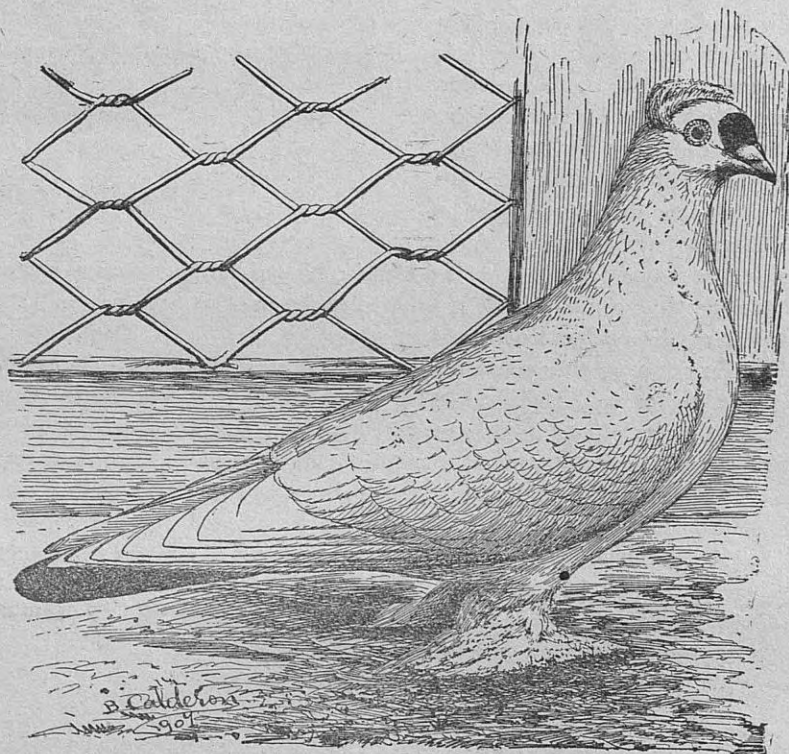
10 Abril 1908.

José Teixidó.

## DOS HERMOSAS RAZAS DE PALOMAS

La avicultura antigua y moderna han modificado de tal modo el plumaje de las palomas, que es muy difícil encontrar ya ninguna nueva combinación, ninguna modificación de alguna importancia que no pertenezca á alguna variedad ya conocida. El plumaje de la paloma, sumamente variable, se presta, es cierto, á producir una infinidad de variedades, que se diferencian por el dibujo y el lugar que ocupan los colores distintos. En general, los dibujos más originales y hermosos, se obtienen con la combinación del blanco y algún otro de los colores más comunes en estas aves que son por orden de importancia: el azul, negro, rojo, amarillo, gris, etc., en tonos más ó menos claros é intensos. En general los dibujos del plumaje se obtienen por el cruce de ejemplares que están en plena variación de plumaje ó es poco fijo y no aves de dibujo muy fijo. Así se cruza una ave del color y dibujo de la paloma azul común, es decir, del tipo salvaje con otra de color cualquiera, principalmente si esta fuera el macho; es raro que los productos no conserven casi siempre el plumaje de aquella y dicho plumaje casi siempre puro.

El blanco puro (tratándose de razas ó variedades bien fijas) es también muy persistente; pero si los cruces ó unlonos se hacen con palomas manchadas sin gran orden se puede llegar relativamente pronto á producir combinaciones muy interesantes; por ejemplo, un fondo claro y las extremidades (cabeza, cola y guías) oscuras como en las presentes figuras; este dibujo se presenta con frecuencia, cruzando un macho azul ó negro bien fijo con una hembra blanca, que dan muy á menudo pichones blancos con una



**Paloma estrellada**

negra más ó menos extensa en la cola y la cabeza. Es probablemente por este sistema que se han obtenido las dos razas que representan los adjuntos grabados.

La raza estrellada, fig. 1.<sup>a</sup>, que los franceses llaman *heurté* es una ave de mediano tamaño algo estirada, es decir, más alargada que la paloma común de torre, el pico es de tamaño regular, fino, sin membranas abultadas y los ojos provistos de párpados ordinarios azulados.

Generalmente esta raza está provista de una peineta y

tiene los tarsos y los pies emplumados; siu embargo, existen variedades con la cabeza y las piernas lisas. Lo que caracteriza principalmente esta raza, es el color blanco puro, menos la cola que debe ser completamente negra y una estrella ó mancha del mismo color, que debe existir en la frente, esta mancha debe tener una forma de abanico y no pasar la línea que une los ojos ó éstos con la boca. Cuando se vé una de estas aves aislada, llama poco la atención, pero si se observa unas cuantas reunidas, hacen un efecto notable y lo mismo posadas que velando; por otra parte, el corte del cuerpo es muy l'gero y elegante.

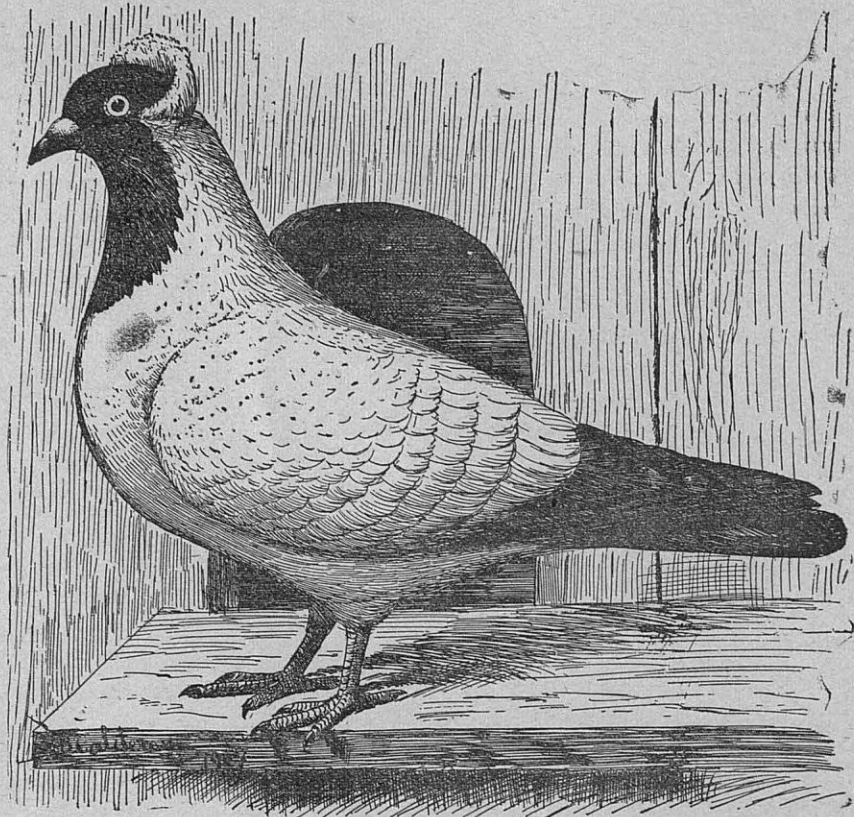
Como reproductores, estas palomas no se diferencia en nada de las comunes ú ordinarias y resisten perfectamente los climas fríos del Norte de Francia, Alemania, etc.

La paloma que representa la figura 2.<sup>a</sup>, bien considerada no es más que una variedad de la anterior, diferenciándose de ella por tener las guías, la cabeza y un babero negros. Sin embargo, pasa por una raza original en toda Europa y como tal figura en las exposiciones. Es posible que sea de origen holandés ó alemán. Es una raza de mediana talla, con el pico delgado y color pizarra, los ojos y la nariz no deben tener exceso de piel.

Esta raza debe de estar siempre provista de una peineta ó corona, que nazca casi al lado de los ojos y abrace bien la cabeza, y esta peineta no debe tener una sola pluma negra; también será de un blanco purísimo todo el resto del cuerpo, menos la cola, las guías, la cabeza y un babero que se extenderá hasta el alto de los hombros y la mitad del ancho del cuello.

Como reproductora y rusticidad, esta raza no ofrece nada de anormal.

En Alemania existe una variedad que forma en el color la inversa de esta, es decir, que el cuerpo es de color



**Paloma conchou holandesa**

oscuro, negro ó castaño, por ejemplo, mientras la cabeza, el babero, las guías y la cola son de color blanco.

Con el nombre de *Nuns*, los ingleses crían una raza de palomas de plumaje igual al del presente dibujo y además provistas de peineta, que gozan de gran popularidad y tienen entusiastas aficionados; pero la forma del cuerpo, el corte de las *Nuns* son bastante diferentes de la Concha holandesa, aquellas son aves más cortas, más salientes de pecho, de pico corto y con el cuello echado atrás y los pies pequeños por la forma del cuerpo y otros caracteres, las *Nuns* recuerdan más bien las Turbits, Satinetas, etcétera. de las cuales no se separan probablemente más que por el dibujo del plumaje.

**G. Bankiva.**

\*\*\*\*\*

## LA CUESTIÓN DE LOS FOROS

**E**n el deseo de contribuir al esclarecimiento de un problema que cada vez va adquiriendo importancia mayor para los labradores, ya que nó para el progreso agrícola de Galicia y Asturias, hemos pedido á personas competentísimas su opinión y juicio en este asunto. Como tiene diversos aspectos muy interesantes, nos hemos dirigido á verdaderos especialistas y así con respecto al origen histórico de la institución, hubimos

de consultar á paleógrafos doctísimos, pues ellos mejor que los señores letrados pueden dilucidar tan interesante extremo. La carta que va á continuación la debemos á uno de los más ilustrados y concienzudos paleógrafos gallegos, que firma con el pseudónimo en él habitual y bien conocido por aquellas personas que se dedican al estudio de las antigüedades.

Está escrita en gallego y así la publicamos, porque en

As provincias á quienes interesa, se ha de entender perfectamente y en el resto de la nación puede también traducirse con un poco de buena voluntad.

Llamamos la atención de los lectores á su notable contenido, porque de la opinión que se forma acerca del origen histórico de los gravámenes forales, sale el criterio de cada cual para la resolución del gran problema que la actualidad nos obliga á calificar en verdad de grave.

*Sr. D. Rosendo de Bretoña.*

Pol-o de min, ora para dar o debido cumprimento ao encargo de V., ora porque me chaman moito as cousas da nosa terra, algo caviley n-esta temporada sobre os datos das fontes e sobre as conclusións dos estudos d'o Foro Galego.

Dígolle á miña verdade: entre Castro Bolaño, Besada (D. Basilio), Murguía, Villamil y Castro, e outros mais novos volvénome tolo con tanto revolver, e tanto maginar, e tanto falar. N-a sua escola Justiniana mais me gustou o *Proyecto* de D. Jacobo Gil: solasmente que ten o aquel de non referirse mais que ao aspecto jurídico da custion.

E do que se trata, e a donde tiran todol-os paliques que oje andan acerca d'o Foro Galego, e saber si é boo ou malo baixo o aspecto social e económico. Sabido esto ja se pode decidir si se debe pedir a abolicion de noso Foro, ou o revés, si debemos pedir a redencion, ou mellor aconsellar a renovacion; si os novos tempos reclaman novas formas de comercio agrario, ou si debe restaurarse o vello Foro Galego, como se restauran a arquitectura antiga, a antiga poesia, as antigas linguas, os gremios antigos, etc.

Pora eso non hay mais camiño que o estudio do noso Foro n-o seu origen e n-a sua evolucion histórica. Fixarse n-un momento dado da evolucion do Foro Galego para definilo e julgal-o en absoluto, e faltar aas leis da Criteriología. ¡Quantas cousas se descastan!

Estudiemos o noso Foro n-as suas fontes, quero decir n-os vellos pulgameus e nos papeles notariales. Aquí, sóo aquí, encontraremos o Foro Galego, genuino, enxebre.

A pena e que estes documentos non pasan atrás do sigro VIII.

¿Qué normas rexían a propiedade agraria de Galicia antes do ano 711? N-a nosa historia hay tres periodos ben definidos: pre-romano, romano, germánico. N-aqueles tempos en que nós, os *kalaicoi*, como nos chamaban os gregos—*Callaici*—os latinos—éramos autonomos, sen duda que o noso comercio agrario se rexía pol-os principios jurídicos dos celtas e iberos; pero non se sabe quales eran; non-o sabe Arbois de Juvainville, a primeira autoridade n-a materia.

Dende Julio Cesar, ou mellor Augusto, hasta que viñeron os suevos obrigaba aquí o Dereito Romano. Osorio, (sigro IV-V) era un romanista. Por sabido, que aínda n-este periodo imperial os moitísimos galegos autonomos, das altas montañas, non fixero nunca caso do *Ager vectigalis*. E no periodo germánico, quando aquí dominaron primeiro os suevos, dimpois os visigodos desde que Zenon formulou o contrato enfiteutico, a fin do sigro V hasta a perda das Españas a principios do VIII ¿qué dereito agrario tivemos nos? Creo que era o Romano; porque os Bár-

baros foron educados e ensinados pol-os monges, e os monges procedían da civilización romana: porque o noso S. Martin de Braga (sigro VI) dirixíndose os campesinos galegos do seu tempo d'a a entender que estaban imbuídos de romanismo hasta as cachas; porque S. Isidoro de Sevilla (sigro VII) que o sabía todo, que escribete de todo, sóo fala do Dereito Romano: nin unha palabra ten para o dereito indígena, nin para ou germánico. ¿Quer esto decir que n-o dereito agrario da nosa terra antes de que aparezca n-os días de Witiza o *Forum Judicum* ha de excluirse en absoluto todo elemento celtibérico e germánico? Non quer decir eso: pero tampouco quer decir o contrario.

¡Si das Cartas do sigro VIII endiante poidéramos sacar algunha luz! Pero eu non saco nada a este respeito dos instrumentos escritos do sigro VIII ao XII.

Ben e verdade que n-este periodo tampouco achey nada que recordare as tres leis *de jure emphyteutico* do Libro IV do Código Justiniano: nada semellante ao Foro noso; nin nome, nin cousa. Certo que n-este primeiro periodo d'a Restauracion española, desde Covadonga hasta Toledo, estivo en vigor n-a nosa terra a *Lex Gothica*: mais n-esta Ley n-hay pe para o Foro Galego.

Non sei como; pero barrunto que o noso Foro naceu n-o sigro XII; cando caducara o *Forum Judicum* (tal vez a consecuencia d'a conquista de Toledo), e antes de aparecer as Partidas.

O sigro XII en Galicia e un periodo de fermentacion profunda e trascendental. N-él o galego, cuáseque sin excepción, recobra a plena liberdade. N-él asócianse os obreiros formando gremios, e os campesinos formando Hermandades. N-él desarróllase a agricultura e o comercio d'nn modo estupendo, N-él alcanzan un voo extraordinario a igualdade civil, as liberdades políticas, a nosa lingua, a nosa literatura, as nosas artes plásticas e gráficas, a nosa ciencia filosófica, teolófica e jurídica. Sobre todo a ciencia jurídica, representada por Bernardo Compostelano, primeiro discípulo e dimpois profesor en Bolonia.

N-este punto me quero fixar para concluir que o Romanismo puro, restaurado en Bolonia, tivo eminentes representantes n-a nosa terra mesmamente no tempo en que nace o noso Foro. Non hay Cartas a eyto do sigro XII: eu non vin ningunha que conteña un contrato semellante ao noso Foro. Pero gardo unha do ano 1211, nomeada *Pactum et Placitum*, por virtud do qual a parte que recibe unha heredade se obriga a traballal-a, e a pagar por ela o mesmo canon (*forum*) que denantes acostumabar a pagar (*ante solvunt facere*). Non ten duda: este contrato ten raíces no sigro XII; e nin ten precedentes n-o *Forum Judicum*; nin que se sepa, no dereito rural dos celtas ou dos iberos.

N-o comenzo do sigro XIII a voz *Foro* significa pension anual que se paga pol-o usufruto d'unha finca. A últimos d'este sigro leo a frase: *facemos foro*, para significar *facemos feudo*; *damos en feudo*: feudo, por certo misturado de Foro. E n-o ano 1398 leo: *arrendamos...*, en *foro*.

Poda que n-esta frase esté expresado o origen do noso Foro.

Según esto o *Foro Galego* sería unha trasformacion d'o Arrendamento consagrado n'a *Lex Gothica*. Non sóo un

Arrendamento a largo plazo ou perpetuo si tal houbera. En qualquer caso o arrendeiro nunca é propietario; ó fobreiro sí. A pensión do Arrendamento e unha paga; a do noso Foro n-este periodo (sigros XII e XIII) e unha señal de reconecemento.

Así os contratos d'esta índole n-este tempo chámanse *Pactum et Placitum* en latín; Pacto, Prazo, Plazo, Pleyto, en galego; tamen, como dixeran, *Arrendamento de foro*. A pensión, chámanse *forus, foro e renda*.

Un Pacto e Prazo (voces genéricas) con pensión chamada *renda*, cóncese que e un Foro porque n-él otórgase a facultade de enallear a terra.

Teño que facer alto por oxe, pois xa vay largo este conto. Fágo-o resumindo as miñas investigacións.

O Foro Galego debe considerarse en tres fases:

Primeira. Estado embrionario (sigros XII e XIII).

Segunda. Desenvolvemento (sigros XIV e XV).

Terceira. Adulteración (sigros XVI e XVIII).

A primeira fase corresponde acaso á influencia da Escola de Bolonia. A segunda á das Partidas. A terceira aos romanistas do sigro XVI, e aos arbitristas do XVII e XVIII. E-o primeiro periodo xa había foros temporales de unha, duas, tres vidas, e perpetuos.

O Foro temporal recórdame os contratos do pobo hebreo; pois, aínda que fosen ventas, caducaban aos 50 anos. Dí-

game V. si con este reximen era posible o latifundio nin a miseria. Dígame V. si houbo Leis Agrarias máis perfectas que as dos hebreos; e dimpois direille algo máis, si e preciso, acerca do Foro Galego.

O punto que pol-o d'oxe ll'acucia máis a V. e saber de min categóricamente o que penso d'a relación entre os foros e a roturación de terreos.

Pois ben, alá vay:

1.º E moy jeeral n'as cartas d'aforamento, dende o sigro XII, pactar a *repoblación*, que diría Besada e o seu precursor o conde de Aranda, de castiñeiros e pomares máis que nada.

2.º E moy jeeral tamen pactar o *melloramento* d'a qnca aforada.

3.º N'unha carta de 1211 ponse esta cráusola: «co-a condición de que labredes e edifluedes (*edificetis*=prosperedes) tanto n'a terra cultivada como n'a brava (cultura terra, brava terra) e n'os montes que perteercen aa meesma heredade e vila».

4.º Teño por certo que en jeeral co-os foros non se roturaron terreos, pero tampouco foron impedimento para elo.

Bicalle as maus.

Filojoro Galego.

## CONSULTAS GRATUÍTAS

Un subscriptor.-Coruña

III

**Sobre una cooperativa avícola.**—Como uno de los factores más importantes y uno de los problemas más difíciles de resolver en nuestra industria avícola, es la adquisición de alimentos, la cooperativa organizaría desde el primer día un servicio especial de compra al por mayor de todos los productos que interesan en este caso, principalmente maíz y tortas, que permitiría bajar probablemente del 10 al 20 por 100 el precio de alimentación de las aves.

La cooperativa pondría también á disposición de sus socios huevos de barro ó porcelana, para poner en los nidos y evitar que se dejen, como se hace hoy, un huevo verdadero, que con frecuencia se vende luego medio podrido. También debiera suministrar la cooperativa á sus miembros incubadoras, nidos y comederos de madera y algún otro utensilio de poco valor, que contribuyen á perfeccionar la industria avícola.

Por medio de los datos recogidos por los mozos que van á buscar los huevos y las pesadas efectuadas al hacer la entrega, sería sumamente fácil determinar los lugares de la región cuyas gallinas son más ponedoras y ponen huevos mayores y por lo tanto extender estas familias ó variedades entre los socios que poseen malas aves. La cooperativa vendería también á sus socios y al precio más bajo posible, huevos y reproductores de razas extranjeras que parezcan dar buen resultado práctico en nuestra re-

gión. Ee esta manera, al cabo de pocos años, pudiera regenerarse completamente la población avícola.

Al mismo tiempo, la sociedad tomaría á su servicio una persona competente en avicultura, la cual, sin perjuicio de ocuparse de otro servicio (contabilidad por ejemplo) pudiera visitar los distritos, dando conferencias y consejos prácticos á los labradores, sobre la manera de criar las gallinas.

La cooperativa organizaría todos los años una exposición general, que tendría lugar cada año en una provincia distinta, repartiendo premios en metálico, en material de avicultura, reproductores, huevos para empollar, etc., á los socios que presentaran ejemplares de más mérito. También pudiera organizarse al mismo tiempo un concurso de postura, como se hace hoy con tanto éxito en los países de origen inglés, cuyos concursos contribuyen muchísimo al fomento de la producción de huevos, aumentarían los beneficios del corral sin aumentar el número de aves.

Una buena cooperativa avícola, precisa absolutamente una revista, por lo menos mensual, encargada de mantener la unión y las relaciones entre los diferentes socios, ponerles al corriente de las condiciones de los mercados, darles consejos sobre la explotación avícola y defender sus intereses ante el público y los Poderes públicos. Entre tanto los elementos propios no permitieran crear este órgano PRÁCTICAS MODERNAS se esforzaría en suplir su falta en las mejores condiciones que le fuera posible, poniendo todos sus servicios á disposición de la cooperativa.

Si como es probable, el negocio de pollos tomara mucho desarrollo, pudiera crearse en los depósitos encargados de la concentración de los huevos, grandes incubadoras, que estarían constantemente produciendo pollitos durante la buena estación y que cedería á los labradores al precio de coste. Así, los socios que tuvieran locales ó aparatos apropiados para poder criar los pollitos, la cooperativa les suministraría todos los que necesitara á un precio mucho más bajo que lo que á ellos pudiera costarles; por otra parte, á los pequeños labradores que hacen empollar gallinas en pequeña escala y que con frecuencia éstas sacan un número muy escaso de pollitos, se dirigirían á la estación central, que le proporcionaría los pollitos necesarios para constituir la nidada mayor que pudiera criar la gallina. Excusado nos parece insistir en los grandes beneficios que este sistema reportaría al pequeño labrador.



### Un futuro avicultor

**Sobre la época de hacer incubar.**—La mejor época de hacer incubar son los meses de Mayo y Junio, principalmente el primero; en esa época se encuentran fácilmente gallinas cluecas y la temperatura no ofrece los riesgos de los grandes fríos que suelen presentarse en Marzo y Abril, ni los grandes calores de Julio y Agosto, que son tan funestos á los pollitos recién nacidos. En condiciones generales, los pollitos nacidos en los primeros días de Mayo, se desarrollan con suma facilidad, dan aves rústicas y voluminosas, que pueden comenzar á matarse en Septiembre. Las pollas de esta época comienzan á poner en Diciembre, cuando pertenecen á las razas comunes europeas, y en Enero, si son de tipo asiático; hay, pues, mucha ventaja en aprovechar todas las gallinas que se presenten chuecas en Abril. Si se posee un lugar bien abrigado, en donde criar los pollitos durante los primeros 15 días, no hay inconveniente en producir algunas polladas en Marzo y Abril, pues los riesgos de muerte son menos frecuentes que cuando es preciso tenerlos al aire libre; los pollitos nacidos en esta época, se venden generalmente muy bien en los meses de Junio, y las pollas que disponen de todo el verano para desarrollarse, llegan al otoño completamente formadas y algunas comienzan á poner en Octubre y Noviembre, cuando la generalidad de las gallinas se encuentran en plena muda y la producción de huevos es muy escasa.

Las polladas de Julio y Agosto, se ven perjudicadas por los grandes calores de esta época, los pollos crecen poco, y cuando el tiempo comienza á refrescar, los días son ya cortos y progresan poco; luego entra el invierno, que les coge en pleno desarrollo, así se puede decir que no entran en la edad adulta que en los meses de Marzo ó Abril. Estas pollas comienzan á poner en plena abundancia de

huevos. y por lo tanto, el valor de su producción en el primer año es muy escaso. Por otra parte, en general estas aves son poco recomendables para la reproducción, pues no llegarán nunca al vigor y la producción de las que han nacido del 15 de Abril á fin de Mayo.

En resumen, puede haber interés en producir algunos pollos en diferentes épocas del verano, pero parece fuera de duda que la mayor cantidad debe producirse en el mes de Mayo.



### D. J. de P.--Lisboa

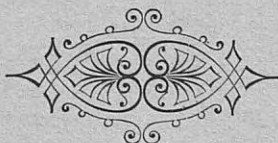
**Sobre variedades de patos.**—No vemos ventaja importante en explotar patos de color blanco en lugar de grises, tratándose de la venta en el mercado, pues el color no influye en nada la calidad de la carne; tampoco creemos que tenga influencia alguna bien marcada en las condiciones de la explotación, fuera de la venta de la pluma, pues la pluma del pato blanco tiene bastante más valor que la de los de otros colores, sobre todo si son perfectamente blancos.

A nuestro juicio, lo mejor sería que estudiara V. el problema prácticamente, fijándose en la preferencia que muestran los consumidores por los patos de distintos colores y sobre todo los intermediarios, en caso que en ese mercado se vendieran estas aves al consumidor desplumadas. Si el mercado no mostrara preferencia por ningún color, lo lógico es prescindir por completo de este detalle y fijarse solo en las demás condiciones que puedan influir en la explotación ó la venta.

En cuanto al tamaño ó peso, en general es preferible producir animales grandes, aves de mucho peso que son casi siempre más precoces que las pequeñas y suelen ser más apreciadas en los grandes mercados, principalmente cuando estas aves están destinadas á los hoteles, buques, etcétera. Hoy en los grandes mercados de Europa, el pato grande adquiere relativamente mejor precio que el pequeño.

Si se quita la grasa y el hueso, en un pato común queda muy poco que comer; apenas lo necesario para tres ó cuatro personas de algún apetito; por lo tanto los grandes patos, sobre todo en las épocas de fiestas y banquetes, hacen mejor servicio en las mesas que los pequeños. Los grandes patos se pueden vender algo más jóvenes que los pequeños, es decir, cuando tiensn un peso de tres ó cuatro libras, pues están, naturalmente, menos cargados de grasa que los patos pequeños del mismo peso que han de alcanzar casi todo su desarrollo.

El pato blanco más pesado y precoz es el Aylesbury, y en los colores grises el Rouen, en la variedad obscura ó inglesa, ambos son las mejores razas que se conocen para la producción de aves de mercado.



# INFORMACIÓN

## Escuelas de Veterinaria

*Orientaciones modernas.—Los estudios del Sr. Moyano en el extranjero*

Por Real orden del Ministerio de Instrucción pública se han publicado en la *Gaceta* las conclusiones de la Memoria presentada por el catedrático de la Escuela de Veterinaria de Zaragoza D. Pedro Moyano y Moyano; como pensionado en el extranjero.

Dichas conclusiones son:

1.<sup>a</sup> El estudio de la Fisiología en las escuelas de Veterinaria debe hacerse con carácter eminentemente experimental ó práctico, como medio de contribuir al esclarecimiento é interpretación cierta de los fenómenos biológicos y de hacer sus debidas aplicaciones á la Patología, a la Terapéutica y a la Zootecnia.

2.<sup>a</sup> En las escuelas de Veterinaria es de necesidad la creación de un *Laboratorio especial*, donde se puedan hacer las investigaciones de química fisiológica y prácticas de vivisección precisas al referido estudio de la fisiología.

2.<sup>a</sup> La microbiología, ciencia nueva de los más dilatados horizontes, precisa ser dada en las escuelas de Veterinaria, con amplitud y como enseñanza especial, por representar su estudio el faro que mejor ilumina el campo de la Patología, y la piedra angular en que descansa toda la higiene del hombre y de los animales domésticos, que, como es sabido, se complementan mutuamente.

4.<sup>a</sup> Todas las escuelas de Veterinaria deben tener *Laboratorio de microbiología, de sueroterapia y de vacunación*, donde se pueda dar la enseñanza práctica ó experimental referente á tales estudios.

5.<sup>a</sup> El estudio de las enfermedades infecto-contagiosas del hombre y de los animales domésticos preocupa preferentemente á los hombres más eminentes de las ciencias médicas, en averiguación de los medios más eficaces de preservación y de curación. El veterinario tiene alta misión que cumplir en tales investigaciones, y de aquí la necesidad urgente de que dicho estudio de las referidas enfermedades constituya asignatura ó enseñanza especial de la carrera de Veterinaria.

6.<sup>a</sup> Ya que las orientaciones nuevas de la Veterinaria deben fundarse en las enseñanzas referentes á higiene pública, en policía sanitaria é inspección de substancias alimenticias, más zootecnia ó producción animal, urge reformar el actual plan de enseñanza, especializando dichos estudios en nuevas cátedras á crear.

7.<sup>a</sup> La enseñanza de Patología bovina, ovina, caprina, porcina y de todos los pequeños animales domésticos, debe constituir también estudio especial en nuestras escuelas de Veterinaria, por su gran importancia en favor de la riqueza pecuaria de muchas comarcas españolas, y

8.<sup>a</sup> Para la enseñanza práctica del estado fisiológico de los animales domésticos, conocimiento de sus enfermedades y lesiones y determinación morfológica y diagnosis

de las diferentes razas y variedades, preciso es que se den por el Estado, Corporaciones oficiales y particulares, todas las facilidades necesarias á dicho fin, facultando la concurrencia á los establecimientos de Unidades Montadas del Ejército, mercados de ganados, exposiciones, mataderos públicos y centros de producción animal.

## Excelente cultivo

En la presente estación, propia para la siembra de patatas, está en interés de los cultivadores proporcionarse una escogida simiente de las clases más renombradas procedentes del extranjero, como son: la Real Kidney, Maravilla de América, Rosa Temprana (Early Rose) y otras, entre las que sobresale como de mérito superior por ser muy productiva, temprana y de excelente sabor, la *Reina de las Harinosas* novedad desconocida en España y aplicable á tierras pesadas como á ligeras, especialmente á las últimas, sobre todo si son arenosas.

A los reducidos precios y á su primer escogida en las referidas selectas clases se atiende preferentemente en los que ofrece sobre vagón en Irún en sacos de 50 kilos, *Unión Agrícola*, dirigiéndose á su representante, Papelería Alemana, Esparteros, núm. 1, Madrid. Correo: Apartado número 373.

Los lectores de PRÁCTICAS MODERNAS que quieran utilizar el servicio del sindicato *Unión Agrícola* pueden dirigirse á nuestra Administración, en donde se reciben los pedidos para transmitir á dicho Sindicato, facilitando previamente circular de precios y condiciones.

## Abonaron su subscripción por 1908

- 106 D. A. P. L., Coruña.
- 107 D. S. G., idem.
- 108 D. A. G., idem.
- 109 R. de A.
- 110 S. C., idem,
- 111 C. R., idem.
- 114 D. J. E., idem.
- 115 D. R. B. de C., idem.
- 116 D. E. G. de D., idem.
- 117 D. J. L., idem.
- 119 D. A. R., idem.
- 120 D. L. M. B., idem.
- 121 D. J. S. A., idem.
- 122 Sra. Vda. de A., idem.
- 123 D. A. G., idem.
- 126 D. J. E., idem.
- 127 D. E. F. A., idem.
- 216 D. F. P., Mondariz, Pontevedra.
- 220 C. A., Tafalla, Pamplona.
- 570 D. J. D. A., Mugía, Corcubión.
- 972 D. J. C., Ares, Puente deume.
- 1.202 D. J. R. S., Villajoyosa, Alicante.

# OFERTAS Y DEMANDAS

## Sección gratuita para los subscriptores

Todo anuncio que prescriba «dirigirse á la Administración», deberá enviárenos acompañado de 0'50 pesetas en sellos, para gastos de correo.

Los anuncios de esta sección alcanzarán solamente tres líneas.

Las líneas que excedan serán de pago, á razón de 0'10 pesetas cada una.

51 Se vende 1 pato y 2 gallinas Brahma-armiñada y 2 gallinas Castellana negra. De 18 meses y propias para reproductores. Dirigirse á D. Juan de la C. García, Lorca, (Murcia).

52 De 15 á 25 pesetas parejas de gallinas Leghorn, Orpington, Faverolles y Wiandotte. Patos de Pekin y Rouen conejos de Flandes. Antonio Durán, Camino Nuevo, 88, Coruña.

54 Mil rizomas de Consuelda forrajera gigante del Cáucaso, por 20 pesetas; 500, 12 pesetas; 50, 5 pesetas. Capones, poullardes y pollos finos cebados y preparados al estilo del Mans y de la Bresse (Francia). En el Parque de Avicultura de D. Adriano Quiñones de Armesto (véase la sección de anuncios).

56 Se venden toretes y toros de 2 y 5 años para dedicar á la reproducción, razas «Suiza-Swichtz» y «Holandesa» legítimas, con certificado de origen. Razón en la Administración de esta Revista.

57 De ocasión: En precios arreglados se vende material de avicultura, como incubadoras, hidro-madres, comederos, bebederos para gallinas, etc., sistema norteamericano.

58 Se venden palomas de razas «buchonas», «calzadas», «capuchinas», «colipavas» y «mensajeras». Precios económicos. D. Antonio Parga, Riego de Agua, 26-3.º La Coruña.

59 Se vende una cabra de raza sin cuernos muy productora de leche y en precio económico.—Para informes á D. Manuel Valcarce, de la Moura (Oza) Coruña.

62 Palomas mensajeras belgas. Raza Ruhl-Van-Laer-Devaux-Coopman. Se venden pichones del año. Razón: D. Emilio Peredo, Cuatro Caminos, Santander.

63 Se venden palomas mansas, muy criadoras, á 5 pesetas par. Dirigirse á esta Administración.

64 Se desea adquirir una máquina de vapor de 8 á 12 caballos, locomóvil y que se pueda alimentar con leña ú otro cualquier combustible de poco precio. Informarán en la Administración de esta Revista.

65 Se venden, muy baratos, los tres primeros tomos del «Novísimo tratado teórico práctico de Agricultura» por D. J. Ribera. Verdadera ganga. Dirigirse á esta Administración.

66 Se vende incubadora é hidro-madre, para 60 huevos, á precio sumamente económico. Dirigirse á Vicente Luaces y Compañía, Lugo.

67 Por sobrantes, se venden ó cambian por gallinas magníficos gallos Andaluz azul, Minorque, Leghorn blanco y Houdan. Dirigirse P. García, Villa Esther, San Sebastián.

68 Se venden conejos plateados, variedad oscura. Ejemplares de tres meses siete pesetas, adultos 11 pesetas, macho ó hembra. Pago adelantado. Dirigirse á la Administración de esta Revista.

## Colecciones de nuestra Revista

El aumento de subscriptores á PRÁCTICAS MODERNAS durante estos últimos años, dió origen á múltiples pedidos de colecciones completas, desde su fundación en 1.º de Enero de 1903, mas como se habían agotado algunos de los números y su contenido tenía interés grandísimo, para poder complacer á los nuevos abonados hubo necesidad de hacer nuevas tiradas que representan un verdadero sacrificio; no obstante y en justa correspondencia al favor siempre creciente del público, las ofrecemos á todos los que las deseen y que se suscriban por el corriente año, al precio ínfimo de 15 pesetas, ó sean tres pesetas por cualquiera de los años de su publicación.

## Obras de interés

PARA LOS SUBSCRIPTORES DE PRÁCTICAS MODERNAS, que pueden adquirirlas por mediación de la Administración de esta Revista, con solo envío del importe al hacernos el pedido.

CRÍA DEL GUSANO DE LA SEDA —Un tomo con 45 grabados, precio 4'50 pesetas en rústica y 5'50 encuadernado.

ZOOTECNIA Ó TRATADO DE GANADERÍA É INDUSTRIAS RURALES, por P. Moyano.

GUÍA DEL JARDINERO MODERNO.—Un tomo en tela, con 140 grabados, 3'50 pesetas.

FABRICACIÓN DE QUESOS Y MANTECAS.—Obra moderna, con 104 grabados, precio 8 pesetas en rústica y 9'50 encuadernado.

CRÍA DE LAS PALOMAS.—Un tomo con 13 grabados, 3 pesetas.

FOMENTO DE LA GANADERÍA, por B. Calderón. Un tomo 6 pesetas.

TESORO DEL HOGAR.—1.500 secretos de agricultura industria y economía. Un tomo, 3'50 pesetas.

MODO DE CRIAR EL GANADO, vacuno, lanar y de cerda. Un tomo encuadernado, con 38 grabados, 2'50 pesetas.

PISCICULTURA DE AGUA DULCE.—Un tomo con 20 grabados, encuadernado, 4'50 pesetas.

FABRICACIÓN DE AGUARDIENTES Y ALCOHOLES.—Nueva edición, la más completa, dos tomos, 15 y 16 pesetas.

CRÍA DEL CONEJO.—Un tomo con 17 grabados 3 pesetas.

CRÍA LUCRATIVA DEL CERDO.—Un tomo con 43 grabados 5'50 pesetas en rústica y 7 encuadernado.

EL AGRIMENSOR PRÁCTICO, o sea guía de Agrimensores, peritos agrónomos y labradores. Un tomo encuadernado con 102 grabados, precio 6'50 pesetas.

ARBORICULTURA. CULTIVO DE ÁRBOLES Y ARBUSTOS.—Un tomo elegantemente impreso y encuadernado en tela, ilustrado con 224 grabados, precio 11 pesetas.

CRÍA LUCRATIVA DE LAS GALLINAS Y DEMÁS AVES DE CORRAL.—Un tomo con 175 grabados y 8 fotografados, precio 7 pesetas.

CULTIVO DE LA HUERTA.—Instrucciones para la instalación, abono, riego, etc., de la huerta, y para el cultivo natural y forzado de las hortalizas; ilustrado con 162 grabados. Precio en rústica, 7 pesetas y encuadernado á 8'50.

De otras obras, nacionales ó extranjeras, pídanse precios á la Administración de PRÁCTICAS MODERNAS.

### Sres. Corresponsales

de PRÁCTICAS MODERNAS É INDUSTRIAS RURALES hasta la fecha:

FRANCIA.—*Paris*: Librairie Vic et Amat, 11, rue Cassette

PERÚ.—*Lima*: D. M. García Calderón.

España.—ALICANTE (Villena), D. Francisco Ferriz Amorós, Perito Agrícola.

BARCELONA.—Sres. Roldós y Compañía, Agencia Universal de anuncios, Rambla del Centro.

San Feliú de Llobregat.—D. José Teixidó, Agricultor.

BURGOS.—D. José M. Moliner.

CORUÑA.—Arzúa, D. Claudio López Rúa, Abogado.

Betanzos.—D. Andrés J. Brage, del Comercio.

Cambre.—D. Antonio Gómez Mallo, Perito Agrimensor.

Carballo.—D. Julio Sánchez de Rueda.

Cée.—D. Federico Cordo, Farmacéutico.

Ferrol.—D. Manuel Torrente Frigola, Real, 32.

Negreira.—D. Ricardo López Cao Cordido, Procurador.

Noya.—D. Marcelino Pereira Bermúdez, Médico.

Outes.—D. Antonio Sacido.

Padrón.—D. Eduardo F. Abelenda, Médico, Rois.

Puentedeume.—D. Rodrigo Pardo Tenreiro, Abogado.

Sada.—D. Gabriel Bringas, Abogado.

Santiago.—D. Joaquín Poch, Propietario.

Puentes de G.<sup>a</sup> Rodríguez.—D. Manuel Fernández.

Vimianzo.—D. Miguel Otero de Pazos, Propietario.

GUIPÚZCOA.—*San Sebastián*: D. Ramón Luís de Camio, Propietario.

LEÓN.—Villamañán.—D. Segundo Vives, del Comercio.

LUGO.—D. Eduardo de la Peña, calle del Obispo Aguirre

Cervo.—D. Fidel G. Labandal, del Comercio.

Mondoñedo.—D. Jesús Lombardía, Centro de periódicos.

Monforte.—D. Alejandro Lores, Admor. de Correos.

Sárria.—D. Benigno L. Cabanas.

Vivero.—D. Vicente López Sueiras, Oficial del Registro de la Propiedad.

Chantada.—D. Jesús Baanante, Perito Agrícola.

MADRID.—D. Fernando Fé, Puerta del Sol, 15.

ORENSE.—D. Jacinto Núñez de Couto, Instituto General y técnico.

Ribadavia.—D. Augusto Torres Taboada, Abogado.

Valdeorras.—D. José Núñez, Viticultor.

Viana del Bollo.—D. Urbano Santamaría, Abogado.

Celanova.—D. José Lorenzo, Administrador de Correos.

Carballino.—D. Isaac Espinosa Lamas, Abogado.

ASTURIAS.—Gijón.—D. Marcelino Villamil, Avicultor.

Oviedo.—Arriendas.—D. Pío Pérez Póo, Propietario.

Campo de Caso.—D. Miguel Caso de los Cobos.

Colunga.—D. Eusebio Pis é Isla.

Infiesto.—D. L. de Argüelles, Propietario.

Pola de Lena.—Sres. Navarro hermanos, Editores.

Villaviciosa.—D. Luís Cabanillas.

PONTEVEDRA.—D. José L. Otero, Ayudante del servicio Agronómico, Virgen del Camino, 29.

Arcade.—D. Eudaldo Feijóo.

Caldas de Reyes.—D. José Salgado, Abogado.

Cambados.—D. Antonio Magariños, profesor.

Estrada.—D. Camilo Pardo, Farmacéutico.

Puentearreas.—D. Rafael Candeiras, del Comercio.

Puente Caldelas.—D. Antonio Arruti Castro.

Redondela.—D. Serafin Reboredo Blanco.

Sanxenjo.—D. José Sueiro Norat, Maestro superior.

Tuy.—D. Rosendo Bugarin Comesaña.

Vigo.—D. Amador Montenegro Saavedra, Abogado.

Villagarcía.—D. José García Señorans y Ferreirós, del Comercio.

SANTANDER.—D. José B. Meléndez, Librería general.

San Vicente de la Barquera.—D. Agustín del Barrio Propietario.

VIZCAYA.—Durango.—D. Roberto de Soloaga, Artecalle 24. Librería.

ZARAGOZA.—D. Pedro Moyano, Catedrático de la Escuela de Veterinaria.

Litografía é Imprenta L. Lorman.—Riego de Agua, 20.—Coruña

## CRIADERO DE VIDES AMERICANAS

Producción de injertos, porta-injertos, híbridos y productores directos. Autenticidad garantizada.

Primer premio obtenido por unanimidad en el Concurso vitícola del Sindicato de Agricultores de Cataluña y de la Viña Americana.

Medalla de oro en la Exposición de Lugo de 1896

### Darío Delgado Méndez

PROPIETARIO VITICULTOR Y COSECHERO DE VINOS  
ex-socio de la disuelta casa *José Núñez y Hermano*.

#### Barco de Valdeorras (Galicia)

Consultas sobre plantaciones y dirección de las mismas á precios módicos. Análisis de tierras, enfermedades de la vid y medios para combatir las, &

Dirección telegráfica: DELGADO

## Granja Avícola Santanderina

DE

### Angel Rodríguez Miguel

Explotación de las razas Prat leonada y blanca, Castellana negra, Andaluza azul, Plymouth, Langshan, Leghorn, Wyandotte. raza de pelea muy acreditada.

PATOS DE ROUEN

PALOMAS MENSAGERAS

CONEJOS DE FLANDES

Vista Alegre.--Santander

::: El mejor antiséptico ::: **LISOL** desinfectante antipútrido

### EL INSECTICIDA MAS ENÉRGICO

Adoptado por los médicos, los veterinarios y agricultores de todos los países adelantados

NO ES TÓXICO, NI CORROSIVO NI PELIGROSO

**En Agricultura** emulsionado en agua, al 3 por 100, constituye el mejor insecticida para el *tratamiento de invierno* y destruye toda clase de larvas, huevos é insectos enemigos de la viña, de los árboles frutales y de las hortalizas. Es infalible para toda clase de pulgones.

**En Ganadería** es indispensable para la curación de las enfermedades micróbicas, heridas y llagas del ganado, así como para el saneamiento de cuadras pocilgas, gallineros, etc.

PRECIO: A 2 PESETAS EL KILO

Referencias y folletos explicativos: Administración de PRÁCTICAS MODERNAS

## Criadero de Vides Americanas

EL MÁS ANTIGUO DE LAS REGIONES GALLEGA Y CASTELLANA

Venta de injertos y porta-injertos

### JOSÉ NÚÑEZ (Médico)

Cosechero de vinos

Viticultor premiado en varios concursos y exposiciones

Barco de Valdeorras, (Orense)

## Gran Clínica Veterinaria

—DE—

Juan Rof Cadina y Jesús Carballo Lameiro

VETERINARIOS

Visitas, consultas, operaciones, sueros, linfas, vacunas, caballeriza-hospital, talleres de herrado y forjado.

Representantes del Instituto Pasteur, para Galicia y Asturias

Depósito del

**Propanotriolis ROF**

para evitar y combatir el llamado *Mal de la sangre* de los mulares.

RONDA CORUÑA, 6.--LUGO

# Establecimiento «*Labelliflos*»

PROPIETARIOS

**P. I. & A. H. Ingenhoves van Shcaik**



Proveedor de la real Casa  
de España

Grandes cultivos de Jacintos, Tulipanes, Narcisos, Lirios, Gladios, Iris, Amarilis y demás cebollas de flores y plantas bulbosas.

Catálogo gratuito y franco á quien lo pida

Correspondencia en lengua española.

**Establecimiento LABELLIFLOS -Voorschoten (Holland)**

Gran Fábrica Alemana de Maquinaria Agrícola y Vinícola

**PH. MAYFARTH & C.<sup>a</sup> Paris. 6, Rue Riquet, 6.**

**Y FRANCFORT D. M. ALEMANIA.**

CASA FUNDADA EN 1872 = 600 MEDALLAS = 1500 OBREROS

**Segadoras, Guadañadoras, Atadoras y Agavilladoras norteamericanas NOXON**

LAS MAS SENCILLAS, LAS MAS SOLIDAS, LAS MAS LIGERAS DE TRACCION.

**SEBRADORAS**

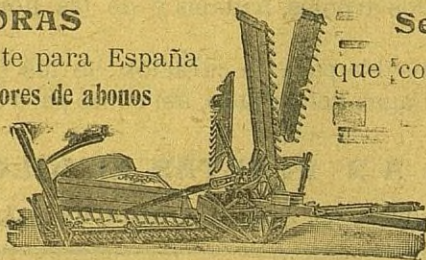
construidas especialmente para España

Arados, Gradas, distributores de abonos

prácticos y económicos.

Trilladoras y aventadoras

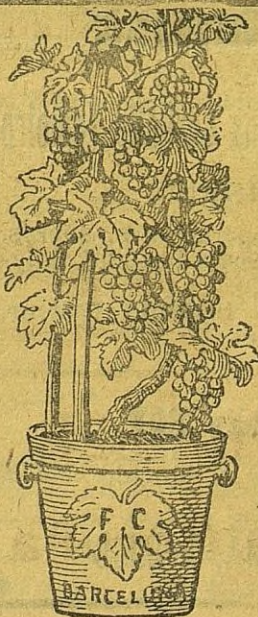
de diversos tamaños.



Se desean representantes  
que compren y vendan por su propia  
cuenta.

Pídanse catálogos en español

Correspondencia en español



## La Vitícola Catalana

Casa fundada en 1876

PREMIADA CON 10 MEDALLAS DE ORO Y VARIOS DIPLOMAS DE PRIMERA  
EN DIVERSAS EXPOSICIONES

**Caldo Bordelés "Casellas"**

**y Azufre soluble "Campagne"**

los mejores productos para el tratamiento sencillo rápido y seguro del Mildiu, Black-Rot y Oidium de la viña, patatas, etc.

**Se azufra y sulfata á la vez**

**Gran economía de material y mano de obra**

PULVERIZADORES MURATORI de aire comprimido. No se ha de bombar pulverizando. Aparato sólido y práctico.—Trabajo perfecto.

Pídase el catálogo y precios corrientes á FRANCISCO CASELLAS  
Apartado 262 BARCELONA

Éxito seguro

CON LA

## Azurina cristalizada

Magnífico caldo bordelés  
á base de sulfato de cobre y amoníaco

Un paquete de 250 gramos basta para la preparación inmediata de 100 litros de caldo listo para el uso, sin dejar residuos ni obstruir los aparatos.

Gran adherencia y de efectos ocho veces más rápidos que el caldo de cal y cobre.

Magnífico producto para el tratamiento de las semillas, especialmente el trigo y las patatas.  
Aumento de producción.

Venta, prospectos y muestras:

**Traspalacio, núm. 2.-1.º 1.º - Barcelona.**

Se atienden proposiciones de Agentes activos

## EXPLOTACIONES AVÍCOLAS

—DE—

### D. Francisco Ferrando Castelló

Granja Torre de Carrals Ondara

PROVINCIA de ALICANTE

#### Razas Españolas

Catalana Prat en gran escala, Castellana negra, su cruce con Menorca y la Industrial Plymouth Prat.

#### Razas Extranjeras

Menorca, Malina Cuca, Wiandotte, Hamburgo plateada, Langshan y Cochinchina perdiz.

#### Próximo à explotación

Las productivas y especiales razas de Orpington en sus tres variedades de Blanca, Leonada y Jubilé y la Doxillant, creadas ultimamente.

Huevos y pollos de todas ellas.

Palomas Cusines, tórtolas, conejos Flandes y Papillons.

Se sirven catálogos á quien lo solicite

Se garantiza la pureza de las razas.

## Papelería de FERRER

Objetos de Escritorio  
DIBUJO

PINTURA Y FOTOGRAFIA

Talleres de Fotograbado

ESPECIALIDAD  
EN REPRODUCCIONES ARTÍSTICAS  
EN COLORES

Talleres de Imprenta

Impresión de toda clase de trabajos  
en negro y colores

**REAL, 61.-CORUÑA**

## PARIS 4, Quai de la Mégisserie, 4 PARIS VILMORIN-ANDRIEUX & C<sup>ie</sup>

LA PLUS IMPORTANTE  
MAISON DE GRAINES  
FONDÉE en 1735

EXPOSITION UNIVERSELLE  
PARIS 1900  
6 GRANDES PRIX

ETABLISSEMENTS  
Paris - Paris-Reuilly, Massy, Palaiseau,  
Versailles, Le Buisson,  
Compiègne, Gafre-Juif

GRAINES POTAGÈRES, FOURRAGÈRES & de FLEURS  
GRAMINÉES pour PRAIRIES & REGAZONNEMENT des MONTAGNES

SÈCHERIE DE GRAINES FORESTIÈRES AU PUY

SECHOIRS & OUTILLAGE PERFECTIONNÉS PRODUISANT DES GRAINES  
DE TRES-HAUTE GERMINATION ET DONNANT Á L'ANALYSE  
LE MAXIMUM DE PURETÉ

SPECIALITÉ de GRAINES de PIN SYLVESTRE, PIN NOIR D'AUTRICHE,  
PIN MARITIME, EPICÉA, SAPINS, MÉLÈZE, etc. TOUTES GRAINES  
D'ARBRES FORESTIERS et d'ORNEMENT POUR TOUTS PAYS.  
Fournisseurs des Administrations des forêts de France et de l'Étranger.  
Envoi franco de Catalogue sur demande.

## Consulta de la vista - Dr. GRADAILLE

Cantón Grande, 13-pral.

La Coruña

# Prácticas Modernas e Industrias Rurales

REVISTA QUINCENAL ILUSTRADA

Agricultura ↔ Ganadería ↔ Ciencias Naturales y sus aplicaciones ↔ Ciencias Sociales ↔ Sport

Publicación indispensable para todos los amantes del progreso patrio.

Consta de 16 ó más páginas en folio, encuadrables, y con muchos y hermosos grabados, que son poderoso auxiliar del texto.

Esta REVISTA, por su objeto y condiciones, es la primera de España.

**Subscripción: 6 pesetas al año.**

El pedido de números de muestra puede hacerse por medio de una simple tarjeta, con solo la dirección del que los desea, en sobre franqueado con sello de cuarto céntimo, ó bien por tarjeta postal, que contenga la dirección completa expresada.

Los pagos han de hacerse por adelantado.

La suscripción comenzará siempre en 1.º de Enero de cada año, sirviéndose los números publicados. Números de muestra á quien los pida.

**Se necesitan corresponsales de reconocida honradez en todos los pueblos que no figuran en la correspondiente lista.**

**Para anuncios, pídase tarifa**

## L. LORMAN

Imprenta y Litografía  
Riego de Agua, 20-Torreiro, 19

### LES RACES DE POULES

Colección de 60 razas ó variedades de gallinas más importantes, 10 cuadros, en papel fuerte, de metros 0'56 por 0'38, conteniendo cada una seis figuras.

Cada figura, próximamente como la del presente grabado, va acompañada de una corta monografía indicando los principales caracteres y cualidades de la variedad que representan.

El precio de la colección, 10 cuadros, es de francos 3'50 en París, franco por correo, y de pesetas 4'50 en España. Para los suscriptores de PRÁCTICAS MODERNAS el precio es 4 pesetas en vez de 4'50. Los pedidos pueden dirigirse á: Madrid. D. F. J., librería, Carrera de San Jerónimo; en la Coruña, á nuestra Administración, á la librería de Carré ó á la Papelería de Ferrer; en Santander, á los Sres. Blanchar y Arce, Librería; en París, Librería Amat, 11 rue Cassette, y Mr. Roullier Arnoult, Dr. de l'École d'Aviculture de Gambais (S. et O.) Francia.

Estos cuadros son de un gran efecto decorativo y sumamente útiles para los avicultores, Escuelas de Veterinaria y Agrícolas en general, Institutos, Cámaras Agrícolas, etc.



Raza Malinas, variedad Cuco