

PUNTOS DE SUSCRICION.

En ZARAGOZA, en la Administracion del BOLETIN, sita en la Imprenta de la Casa-Hospicio de Misericordia.

Las suscripciones de fuera podrán hacerse remitiendo su importe en libranza del Tesoro ó letra de fácil cobro.

La correspondencia se remitirá franqueada al Director-Administrador del BOLETIN OFICIAL.



PRECIO DE SUSCRICION.

TREINTA PESETAS AL AÑO.

Las reclamaciones de números se harán dentro de los 12 días inmediatos á la fecha de los que se reclamen; pasados estos, la Administracion solo dará los números, previo el pago, al precio de venta.

Números sueltos, 25 céntimos de peseta cada uno.

BOLETIN OFICIAL

DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA.

ESTE PERIÓDICO SE PUBLICA TODOS LOS DIAS, EXCEPTO LOS LUNES.

Las leyes y disposiciones generales del Gobierno son obligatorias para cada capital de provincia desde que se publica oficialmente en ella, y desde cuatro días despues para los demas pueblos de la misma provincia. (Decreto de 28 de Noviembre de 1837.)

Inmediatamente que los señores alcaldes y secretarios reciban este BOLETIN, dispondrán que se fije un ejemplar en el sitio de costumbre, donde permanecerá hasta el recibo del número siguiente.

Los señores secretarios cuidarán bajo su mas estricta responsabilidad de conservar los números de este BOLETIN, coleccionados ordenadamente para su encuadernacion, que deberá verificarse al final de cada semestre.

PARTE OFICIAL.

SECCION PRIMERA.

MINISTERIO DE FOMENTO.

(Gaceta del 23 de Enero de 1878.)

REALES DECRETOS.

En vista, y de conformidad con lo propuesto por el Ministro de Fomento,

Vengo en aprobar lo siguiente:

Artículo 1.º La Escuela superior de Ingenieros agrónomos, establecida en la Florida, se denominará *Escuela general de Agricultura*.

Art. 2.º La Escuela general de Agricultura es un establecimiento público del Estado, dependiente del Ministerio de Fomento. Tiene por objeto dar la enseñanza completa para formar:

- 1.º Ingenieros agrónomos.
- 2.º Peritos agrícolas.
- 3.º Capataces y obreros agrícolas.

Art. 3.º Constituirán la enseñanza de la Escuela para la Seccion de Ingenieros:

Las lecciones orales, de dibujo y prácticas diarias de laboratorio, Museos y campo relativas á las materias siguientes, que se estudiarán en cuatro cursos solares:

- Primer curso.* Química agrícola.
Zoología y Botánica agrícolas.
Patología general y su terapéutica climatológica.

Metodología de la agricultura.

Segundo. Agronomía.

Fitotecnia (cultivo agrícola.)

Zootecnia (ganadería y sus agregados.)

Mecánica agrícola y dibujo de máquinas.

Tercero. Análisis química aplicada.

Industria agrícola.

Economía rural.

Hidráulica y construcciones agrícolas.

Cuarto. Historia de la agricultura.

Legislacion.

Formacion de proyectos.

Art. 4.º Para ingresar como alumno oficial en la Seccion de Ingenieros, se necesita ser aprobado en el exámen de las materias siguientes:

Las que constituyen la segunda enseñanza, con ampliacion de la Física, de la Química y de la Historia natural, segun los programas que se publicarán oportunamente,

Trigonometría rectilínea y esférica.

Geometría analítica.

Geometría descriptiva.

Cálculo diferencial é integral.

Mecánica racional.

Topografía.

Dibujo lineal y topográfico.

Art. 5.º Constituirán la enseñanza en escuela para los Peritos agrícolas oficiales:

Las lecciones orales y ejercicios prácticos de las materias siguientes, que se estudiarán en dos cursos solares:

Primer curso. Nociones de Agronomía.

Nociones de ganadería.

Topografía.

Segundo. Nociones de Fitotecnia.



Nociones de industrias agrícolas.
Elementos de Economía rural y legislación.
Montaje y manejo de máquinas.
Proyectos y dibujo.

Art. 6.º Para ingresar en la Escuela en la Sección de Peritos agrícolas oficiales se necesita:

1.º Probar con certificados expedidos por una Escuela superior de primera enseñanza el conocimiento de la Gramática Castellana, nociones de Geografía é Historia de España.

2.º Ser aprobados en un examen ó acreditar con certificados de un Instituto provincial de segunda enseñanza los estudios de las siguientes materias:

Aritmética, Algebra y Geometría elemental.
Trigonometría rectilínea.
Elementos de Física y Química.
Idem de Historia natural.
Idem de Agricultura.
Dibujo lineal y topográfico.

Art. 7.º Para obtener el título de Capataz agrícola es necesario:

Saber leer y escribir correctamente y conocer las operaciones elementales de la Aritmética.

Ingresar en la Escuela con destino á los trabajos materiales de la labranza, crianza de ganados, cultivo de jardines, huertas, arbolados de adorno, y á cuantas operaciones se ejecuten en la explotación y en las experiencias del establecimiento.

Permanecer al servicio del mismo tres años consecutivos, empleando el primero en los trabajos de cultivo y recolección, y en el cuidado de los animales de labor y renta; el segundo en los de huertas, jardín y viveros, y el tercero en los de quesería, colmenar, bodega y demás industrias agrícolas de la explotación.

Art. 8.º Al jornalero aspirante al título de Capataz que observando una conducta irreprochable de pruebas de aprovechamiento y laboriosidad, se le expedirá en el primer año un certificado de buen obrero de labor, en el segundo año de jardín, huerta y viveros, y en el tercero de industrias agrícolas. Con estos tres certificados se le expedirá el título de Capataz agrícola.

Art. 9.º La Escuela general de Agricultura dispondrá para la enseñanza del personal siguiente:

Un Director.
Once Profesores.
Tres Ayudantes de estudios.
Uno de cultivos, de la clase de Peritos agrícolas.

Y para la administración de la Escuela, del que constituye actualmente la plantilla de la misma ó del que se establezca en las leyes de Presupuestos.

Art. 10. Los Profesores de las asignaturas de Climatología, Agronomía, Fitotecnia, Zootecnia é Industria agrícola habitarán en los edificios de la Escuela, residiendo constantemente en la misma.

Art. 11. El material de la enseñanza de la Escuela será el siguiente:

La posesión titulada *La Florida*, con todas las

tierras, edificios y dependencias que destinó á este objeto el decreto-ley de 28 de Enero de 1869, y cuyos límites se determinarán definitivamente por medio de un deslinde.

Las aulas.

Salón de Dibujo.

Colecciones de Matemáticas, modelos, instrumentos, maquinarias.

Gabinete de Física y Meteorología, con relación á la vida y á las operaciones del campo.

Laboratorios de Química para el estudio de la ciencia y de sus aplicaciones á la Agricultura.

Museo organográfico, con relación á todos los seres vivos, y especialmente al conocimiento histológico.

Laboratorio de Fisiología animal y vegetal.

Gabinete de Patología y Terapéutica.

Gabinete de Historia natural, con las especies cuyo conocimiento es necesario para la información de las evoluciones orgánicas, y además las especies y variedades útiles y perjudiciales á la Agricultura.

Museo agronómico, aguas, abonos, máquinas, productos y sus series de transformaciones.

Escuela de Botánica agrícola.

Escuela de frutales.

Vivero de arbolado forestal y de sombra.

Campo experimental.

Campo de ensayos.

Modelo de labranza, sistemas de cultivos, establos, huertas, jardines, parques.

Modelo de industrias agrícolas, molino de aceite, bodega, lechería, etc.

Estación agronómica, con el fin puramente científico.

Biblioteca y Gabinete de planos.

Art. 12. La enseñanza de los alumnos de Ingenieros y de Peritos, será desempeñada por los Profesores y Ayudantes de la clase de Ingenieros agrónomos precisamente, que hayan obtenido ó obtengan sus nombramientos por oposición.

La instrucción de los capataces y obreros estará á cargo del Ayudante de cultivos y de los capataces de la labor y de los jardines del establecimiento.

Art. 13. Los alumnos oficiales que terminen su carrera y obtengan el título de Ingenieros agrónomos quedan habilitados para desempeñar todos los cargos anejos al mismo que el Gobierno ó las corporaciones les encomienden, y los trabajos de su profesión que hayan de hacer fé en juicio, con arreglo á las disposiciones del decreto de 4 de Diciembre de 1871, y á las que se dicten en lo sucesivo.

Art. 14. Las cátedras de enseñanza agrícola en la Escuela general, las de los Institutos, Escuelas regionales, y cuantas se establezcan pagadas total ó parcialmente con fondos del Estado, serán asimismo desempeñadas por los Ingenieros agrónomos oficiales.

Art. 15. Los Peritos agrícolas que obtengan este título en concepto de alumnos oficiales serán preferidos por el Gobierno para ocupar las plazas de Ayudantes de Profesores en las Escuelas regionales, en las de auxiliares de las

Juntas de Agricultura, estaciones agronómicas, y cuantos cargos ó comisiones deban ser desempeñados por facultativos de esta categoría. Tendrán asimismo las atribuciones que les concede el citado decreto de 4 de Diciembre en lo relativo á los trabajos periciales.

Art. 16. Habrá en la Escuela 12 plazas de alumnos internos para la Sección de Ingenieros, 18 para la de Peritos y 24 para la de capataces y obreros.

De estas plazas seis de la Sección de Ingenieros se concederán por el Ministerio de Fomento, reservándose las otras seis para los pensionados que quieran enviar las Diputaciones provinciales.

En la Sección de Peritos se proveerán seis plazas por la Dirección general de Instrucción pública, Agricultura é Industria, y las 12 restantes quedarán á disposición de las referidas Corporaciones provinciales.

Las 24 de capataces y obreros agrícolas quedarán á disposición y gratuitamente de las provincias de los Municipios y de los particulares, en los términos y por el orden que prevengan los reglamentos.

Art. 17. El Ministro de Fomento consignará oportuna y anualmente en el presupuesto la cantidad necesaria para pensionar dos Ingenieros cuando ménos en la Península ó en el extranjero, á fin de que durante dos años estudien los cultivos ó las industrias agrícolas más adelantadas, y escriban las Memorias que demuestren el resultado de sus trabajos.

Art. 18. Estas plazas se obtendrán por oposición entre los Ingenieros oficiales que terminen con buenas notas los estudios de la carrera y sean aprobados en los ejercicios de reválida.

Art. 19. Las Memorias y estudios que presenten serán premiados y publicados en su caso á juicio y propuesta de la Junta de Profesores de la Escuela, y en la forma que determine la Dirección del ramo.

Art. 20. Todos los Ingenieros agrónomos y los Peritos agrícolas que hayan obtenido sus títulos profesionales en la Escuela general de Agricultura y los alumnos que actualmente estudian en ella y los adquieran, serán considerados y tenidos como Ingenieros y Peritos oficiales para los efectos de este decreto.

Art. 21. Los particulares que tengan el título de Ingeniero agrónomo adquirido en alguna de las Escuelas de Agricultura acreditadas del extranjero podrán revalidarse en la general de que se trata, sometiéndose al exámen de las asignaturas del ingreso de la carrera y á los ejercicios de reválida que determinen sus reglamentos. Si fueren aprobados se les expedirá el título de Ingeniero oficial.

Art. 22. El Ministro de Fomento adoptará las disposiciones convenientes para que se hagan los programas detallados de las asignaturas que constituyen el exámen de ingreso en la Escuela, así como los de las materias de estudio en ella. Estos programas, una vez aprobados, se publicarán para conocimiento de todos.

Art. 23. Asimismo dictará los reglamentos

para el régimen administrativo y facultativo de la Escuela, oyendo el dictámen de las corporaciones que crea legal y oportuno. Interin se aprueban, regirá el de 16 de Noviembre de 1871 en cuanto no se oponga al presente.

Art. 24. Se admitirán en la Escuela alumnos libres en las Secciones de Ingenieros y Peritos, sin otro requisito que el de matricularse en las asignaturas que quieran estudiar, abonando los derechos correspondientes.

Art. 25. Estos alumnos libres, que siguiendo la carrera pidieren exámen de algunas ó de todas las materias y fueren aprobados, tendrán opción á que se les expida los certificados correspondientes, sin que esto les habilite para ejercer el profesorado oficial, ni los destinos, cargos ó comisiones facultativas que exijan título académico.

Art. 26. Queda á cargo del Ministro de Fomento disponer las obras necesarias que hayan de ejecutarse en los edificios y dependencias de la Escuela para la completa aplicación de las disposiciones anteriores.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS.

1.^a Los alumnos internos que cursen en la Escuela superior de Ingenieros agrónomos al publicarse este decreto, terminarán sus estudios con arreglo á los programas vigentes, y serán considerados como alumnos oficiales.

2.^a Los actuales externos que aspiren á la consideración de alumnos oficiales podrán probar en exámen hasta el último día de Setiembre de 1879 las asignaturas de ingreso que cita el art. 4.^o de este decreto, y seguir y terminar la carrera segun los programas que regian al comenzar sus estudios en la expresada Escuela.

3.^a Hasta el último día de Setiembre de 1878 podrán incorporarse en la misma, mediante exámen, las asignaturas aprobadas en el extranjero por los que aspiren al título de Ingeniero oficial, y hasta igual día de 1881 se permitirá á los incorporados simultanear las de los diferentes cursos y examinarse de las de ingreso que les falten para completar los estudios que comprende este decreto.

Dado en Palacio á veintiuno de Enero de mil ochocientos setenta y ocho.—Alfonso.—El Ministro de Fomento, C. Francisco Queipo de Llano.

Atendiendo á las consideraciones que Me ha expuesto mi Ministro de Fomento, Vengo en decretar lo siguiente:

Artículo 1.^o Quedan autorizados los Rectores y los Jefes de los demás establecimientos de enseñanza pública para declarar la validez de matrículas de cursos anteriores y conceder las de este año académico con carácter de extraordinarias, abonando en tal concepto dobles derechos en papel de pagos al Estado donde no se satisfagan en metálico, de los alumnos que lo solicitaren ántes del día 10 del próximo mes de Febrero y acrediten los requisitos legales.

Art. 2.^o Por este año, y sin que sirva de pre-

cedente, los alumnos que hubieren formalizado sus matriculas en época extraordinaria, serán admitidos á la prueba de curso en Junio próximo, expidiéndose al efecto papeletas especiales de exámen, libres de derechos.

Dado en Palacio á veintiuno de Enero de mil ochocientos setenta y ocho.—Alfonso.—El Ministro de Fomento, C. Francisco Queipo de Llano.

(Gaceta del 30 de Enero de 1878.)

REAL ÓRDEN.

Ilmo. Sr.: He dado cuenta á S. M. el Rey (Q. D. G.) de una comunicacion del Rector de la Universidad de Granada, en que consulta si los Maestros que han obtenido Escuelas públicas de la categoria de oposicion sin este requisito tienen derecho á los ascensos en su carrera si despues le han cumplido:

Vistos los artículos 185 y 187 de la ley de 9 de Setiembre de 1857, el párrafo tercero de la regla 7.^a de la Real orden de 10 de Agosto de 1858, y 1.^a y 10 de la del Regente de 1.^o de Abril de 1870;

S. M., para legalizar la situacion de aquellos Profesores y evitar que en lo sucesivo se verifiquen nombramientos de Maestros sin tener presente lo que previenen las disposiciones citadas, se ha servido resolver lo siguiente:

1.^o Los Maestros y Maestras que sin haber ingresado en el Magisterio por oposicion han

obtenido por concurso Escuelas públicas de esta categoria, y despues han practicado y sido aprobados en oposiciones, se les considerará para sus ascensos en la carrera como si las hubieran conseguido por este medio.

2.^o Los Maestros y Maestras que no hayan hecho dichos ejercicios despues de haber sido nombrados para las Escuelas que regentan lo verificarán en las primeras oposiciones que se celebren en la provincia respectiva; quedando los que no se presenten, ó no sean aprobados, en concepto de interinos, anunciándose inmediatamente las vacantes de dichas Escuelas para proveerlas por oposicion, y disfrutando los que fuesen aprobados de los beneficios concedidos en la regla anterior.

3.^o Los Maestros y Maestras que desempeñen Escuelas públicas que por las disposiciones vigentes no correspondan á la categoria de oposicion no podrán en ningun caso ascender por concurso á estas.

4.^o Los Rectores de las Universidades, las Juntas de Instruccion pública y los Inspectores de primera enseñanza cuidarán, en la parte que á cada uno se refiera, del exacto cumplimiento de lo prevenido en las disposiciones anteriores.

De Real orden lo digo á V. I. para su conocimiento y demás efectos. Dios guarde á V. I. muchos años. Madrid 16 de Enero de 1878.—C. Toreno.—Sr. Director general de Instruccion pública, Agricultura é Industria.

ADMINISTRACION ECONOMICA DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA.

INTERVENCION.

RELACION de los compradores de bienes desamortizados cuyas obligaciones vencen el dia 10 del mes de Febrero de 1878, que se publica en este periódico oficial con diez dias de anticipacion al vencimiento, con arreglo á lo dispuesto en el art. 1.^o del Real decreto de 20 de Julio de 1877; debiendo los señores Alcaldes fijar esta relacion á las puertas de las Casas Consistoriales á fin de darle la mayor publicidad posible.

COMPRADOR.	VECINDAD.	CLASE de la finca.	TÉRMINO.	PROCEDENCIA.	Plazos	Ptas. Cts.
D. Mariano Mañero.....	Tarazona.	Heredad.	Tarazona.	Clero.	14	65:14
Romualdo Senac.....	Idem.	Viña.	Vierlas.	Idem.	»	112:50
El mismo.....	Idem.	Idem.	Idem.	Idem.	»	112:50
Faustino Armijo.....	Zaragoza.	Heredad.	Tarazona.	Idem.	»	95:26
Francisco Galindo.....	Idem.	Campo.	Arándiga.	Idem.	13	103:79
Mariano Casas.....	Arándiga.	Idem.	Idem.	Idem.	»	125:06
José María Lavilla.....	Zaragoza.	Idem.	Idem.	Idem.	»	65:79
El mismo.....	Idem.	Idem.	Idem.	Idem.	»	101:29
El mismo.....	Idem.	Idem.	Idem.	Idem.	»	158:79
Tomás Abad.....	Idem.	Idem.	Idem.	Idem.	»	26:23
Silvestre Moreno.....	Idem.	Idem.	Zaragoza.	Idem.	5	166:55
Pablo Creso.....	Idem.	Idem.	Idem.	Idem.	»	45:20
Cesareo Benito.....	Utebo.	Idem.	Utebo.	Idem.	»	20:55
Pablo Feringan.....	Idem.	Idem.	Idem.	Idem.	»	157:80
Santiago Bardagi.....	Epila.	Solar.	Epila.	Propios.	10	58:75
Manuel German.....	Madrid.	Monte.	Ariza.	Idem.	9	877:50
Urbano Labarrera.....	Zaragoza.	Idem.	Trasobares.	Idem.	6	28:10

Zaragoza 30 de Enero de 1878.—El Jefe económico, Joaquin Ozores.

JUZGADO MUNICIPAL DEL PILAR.

NACIMIENTOS *registrados en este Juzgado durante la segunda decena de Enero de 1878.*

DIAS.	NACIDOS VIVOS.						NACIDOS SIN VIDA Y MUERTOS ANTES DE SER INSCRITOS.						TOTAL DE AMBAS CLA- SES.		
	LEGÍTIMOS.			NO LEGÍTIMOS.			TOTAL de vivos.	LEGÍTIMOS.			NO LEGÍTIMOS.			TOTAL de muertos.	
	Varones..	Hembras.	Total...	Varones..	Hembras.	Total...		Varones..	Hembras.	Total...	Varones..	Hembras.			Total...
11.....	2	»	2	»	»	»	2	»	»	»	»	»	»	»	2
12.....	1	»	1	»	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	1
13.....	1	2	3	»	»	»	3	»	»	»	»	»	»	»	3
14.....	2	1	3	»	»	»	3	»	»	»	»	»	»	»	3
15.....	2	»	2	»	»	»	2	»	»	»	»	»	»	»	2
16.....	2	1	3	1	»	1	4	»	»	»	»	»	»	»	4
17.....	»	2	2	»	»	»	2	»	»	»	»	»	»	»	2
18.....	1	1	2	»	»	»	2	»	»	»	»	»	»	»	2
19.....	1	»	1	»	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	1
20.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
	12	7	19	1	»	1	20	»	»	»	»	»	»	»	20

Zaragoza 21 de Enero de 1878.—El Juez municipal, Antonio Garro.

DEFUNCIONES *registradas en este Juzgado municipal del Pilar durante la segunda decena de Enero de 1878, clasificadas por sexo y estado civil de los fallecidos.*

DIAS.	FALLECIDOS.								TOTAL GENERAL.
	VARONES.				HEMBRAS.				
	Solteros.	Casados.	Viudos.	TOTAL.	Solteras.	Casadas.	Viudas.	TOTAL.	
11.....	»	2	»	2	1	»	»	1	3
12.....	»	»	1	1	1	1	1	3	4
13.....	»	1	»	1	1	»	»	1	2
14.....	»	»	»	»	1	»	»	1	1
15.....	»	4	1	5	2	2	»	4	9
16.....	»	»	»	»	1	»	1	2	2
17.....	1	»	2	3	»	1	»	1	4
18.....	1	»	1	2	»	»	»	»	2
19.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»
20.....	1	»	»	1	»	»	»	»	1
	3	7	5	15	7	4	2	13	28

Zaragoza 21 de Enero de 1878.—El Juez municipal, Antonio Garro.

PARTE NO OFICIAL.

VARIEDADES.

PRESCRIPCIONES DE APLICACION, YA RURAL, YA CASERA.

(CONCLUSION).

Cepa de uvas blancas y tintas.—Se toman dos sarmientos al asomar la primavera, hácia la parte de sus puntas, uno de uva blanca y otro de la tinta; se les hace una buena raspadura ó muesca á cada uno, por la cual se les une y empalma atándolos. Luego se entierrán á 10 centímetros (22 pulgadas) de profundidad dejando asomar tres ó cuatro dedos de ambos vástagos: estos se unen bastante bien, y dan por resultado racimos de uno y otro color en la cepa.

La cosa no arguye grande ingenio, pero es de cierto agrado y curiosidad para aquel que la ve por la vez primera. Así, una higuera de higos blancos y negros, si en una rama se le hace el injerto conveniente; lo mismo que un tronco de cerezo puede llevar cerezas y albaricoques, y un tronco de ciruelero ostentar ciruelas, con guindas y cerezas. Ha de haber muchas analogías entre unos y otros árboles para que se consiga el efecto, que puede llegar á ser interesante.

No es una extrañeza el que un pié de naranjo lleve naranjas, limones y limas. Todo está en que los injertos de escudete en diferentes ramas del árbol, se hagan con inteligencia y oportunidad.

Aun hay quien vaya más léjos, pretendiendo que una fruta salga por mitad de dos especies ó variedades distintas, con tal que maduren al mismo tiempo. Para ello, han de ponerse en la incision del patron los dos escudetes distintos, uno junto á otro, recortados un tanto sus ojos y tocándose materialmente. El pensamiento tiene novedad, y si el resultado corresponde, será gracioso y sorprendente. Los curiosos deben ensayar una y más veces, que en ello se pierde poco, y algo puede ganarse.

Caballos extenuados y enfermizos.—Para reponerlos y eutonarlos, hay un medio muy sencillo, que consiste en darles diariamente un atado de grama de 5 á 7 kilogramos (media arroba), mezclada con zanahorias. Los caballos vuelven en sí y de ese modo saca el agricultor algun partido de la tal grama, que tan tenazmente daña en los cultivos.

Barniz para los confiteros.—Generalmente se cubre con un barniz, compuesto de resinas disueltas en espíritu de vino, tanto el azúcar candi, como algunas preparaciones de las confiterías; pero con el inconveniente de resultar un olor y sabor desagradables. Lo mejor es tomar 14 gramos (8 adarmes) de goma arábiga bien blanca, que se disuelve en frio en igual cantidad de agua clara. Se cuele ó filtra la disolucion por un lienzo poco tupido, y luego se le añaden

lentamente 29 gramos (1 onza) de alcohol ó espíritu de vino á 30 grados, removiéndolo todo con cuidado.

Este barniz, claro, trasparente é inofensivo, se conserva hasta un año sin alteracion, y es el más propio para las confiterías. En punto á colores en los dulces, sabido es que el verde y el azul son sospechosos, porque algunos confiteros ignorantes ó descuidados los forman con sales de cobre.

Para purificar la miel.—En países frios suele exponerse la miel á las heladas por una veintena de dias, en bateas ó artesas de madera, á cubierto del sol y de la nieve. Sin otra preparacion, la miel, en vez de helarse, se va poniendo clara y dura como el azúcar. Esta práctica conviene que la tengan presente los dueños de colmenares en parajes de hielo, pues sin gasto sensible, les proporciona un aumento notable en el valor de sus mieles.

TEMPERATURA DE LA ESPECIE HUMANA, COMPARADA CON LA DE LOS ANIMALES.

La temperatura del cuerpo del hombre se eleva cuando pasa de un clima frio ó templado á otro cálido; y los habitantes de regiones cálidas tienen normalmente mayor temperatura que los de parajes frios ó frescos.

Los hombres de razas diversas, situados en circunstancias iguales ó análogas, gozan de una misma temperatura en sus cuerpos, aun cuando se alimenten de sustancias de distinta naturaleza.

Las aves son las que, entre todos los animales, tienen mayor calor; los mamíferos ocupan el segundo lugar; luego vienen los anfibios, y sucesivamente los peces, con algunos insectos, y, finalmente los moluscos, los crustáceos y los gusanos.

Las diferencias de temperatura en los cuerpos vivientes, se explican con la relacion que existe entre la intensidad del calor atmosférico y la cantidad de oxígeno consumida por cada animal.

Aceite: para sacarlo claro de las heces.—Las heces, turbios, aceitones, borras ó sedimentos, pueden dar muy buen aceite, poniéndolos al fuego con igual cantidad de agua, de modo que queden unos dos dedos sin llenarse la caldera. Antes de romper el hervor, se levanta una espuma gruesa y oscura de color parecido al chocolate, la cual no se quitará, sino que se cuidará de que no rebose y se salga de la caldera, á cuyo fin se templará el fuego. Al cabo de poco rato, ella misma se precipitará al fondo; y entónces se dejará continuar el hervor por unos cuatro minutos.

Hecho esto, se sacará todo el líquido, y se echará en tinaja ó vasija, colocada en paraje que no esté frio. Al cuarto de hora se va poniendo el aceite claro y de buen olor y sabor. El trasvase se hará con cazo ó taza, cuidando de no llegar al agua que se quedará debajo con los posos.

El último aceite sacado llevará alguna agua. Para limpiarlo, se hará hervir hasta que deje de

hacer ruido ó chirriar; entónces se aparta del fuego, y cuidadosamente se va sacando el aceite, lo mejor posible.

Este procedimiento tiene lugar concluida la molienda de la aceituna. Y téngase presente que si, después de precipitarse al fondo la espuma parduzca ó color de chocolate en la primera operacion, se dejase hervir la caldera más de los cuatro minutos señalados, saldrá verdoso el aceite, y aunque limpio, no de tan buen olor ni sabor.

Nueva bebida atemperante.—Esta bebida, llamada *argelina*, es agradable y refrescante, y de fácil preparacion. Para 80 litros (5 cántaras) se toma un kilogramo (más de dos libras) de azúcar, igual cantidad de vinagre y 1 y 1/2 litros (3 cuartillos) de cerveza. Se añaden 20 gramos (cerca de una onza) de caramelo, y á la mezcla se incorporan dos cucharadas de flor de sauco con algo de flor de violeta. Produce excelentes efectos en un fuerte cansancio y en los calores del estío.

Nuevas composiciones para encolar diversas sustancias.—Se toman 60 gramos (2 onzas) de almidon, 100 gramos (3 y 1/2 onzas) de creta bien pulverizada, que se deslie en partes iguales de agua pura y de aguardiente. A esta mezcla se añaden 30 gramos (1 onza) de buena cola fuerte, y todo ello se pone á hervir. Durante el hervor, se echan 30 gramos de trementina de Venecia; y cuando es completa la disolucion, se revuelve con cuidado para formar una mezcla bien homogénea.

Se emplea principalmente para pegar las piezas de cristal, vidrio y porcelana, que quedan muy bien.

Otra.—Con 100 gramos (3 y 1/2 onzas) de almidon, se hace una gacha ó papilla suficientemente espesa. Luego se disuelve en agua á un fuego suave 50 gramos (1 y 1/2 onzas) de cola fuerte mezclada con igual cantidad de trementina, y esta disolucion se incorpora en seguida á la gacha del almidon. La cola así obtenida se seca pronto después de aplicada en las pegaduras; sirve para unir objetos de cuero, carton ú otros, y no mancha el papel ni la seda, ni les quita el brillo. Se aplica en frio.

Otra.—Se toman partes iguales de requeson que se ha dejado secar, y de cal apagada, todo ello reducido á polvo. Se añade agua y se bate hasta tomar la consistencia de una natilla, que se aplica con pincel sobre las piezas que han de pegarse. Estas se mantienen luego comprimidas ó fuertemente ligadas.

Otra.—Se toman 3 partes de cautchuc ó goma elástica, y se disuelven en 25 partes de petróleo, añadiendo despues 40 partes de goma laca en polvo. Se calienta todo ello, y se revuelve, hasta que, enfriada luego la masa, se moldée en panes ó ladrillos. Se le da el nombre de *liga marina* ó *gluten marino*, y para su uso se calienta y se aplica con brocha, siendo tal su fuerza, que sirve para pegar piezas de arboladura en los bu-

ques, y cualesquiera maderas que hayan de estar expuestas á embates y humedad.

Contra los topos.—Para librar de ellos un jardin, una huerta, ó un prado, basta sembrar y hacer crecer á razon de 30 ó 40 plantas de ricino ó palma-cristi repartidas en cada hectárea. Y la palma-cristi tiene tambien su valor.

Los topos huyen, y lo mismo si á la entrada de la topera se clavan unas estaquillas que se hayan tenido sumergidas en asfalto ó betun mineral.

Barniz para muebles.—A partes iguales de goma arábica disuelta en agua y de sandáracá en aguardiente caliente, se les añade azúcar candi y una clara de huevo, que todo ello se bate y mezcla bien. Este barniz es de excelente efecto en toda clase de muebles.

Para cortar cristal y vidrio.—Cuando no se puede ó no se quiere emplear el diamante en esta operacion, no hay mas que estregar con esencia de trementina por ambas caras el cristal ó vidrio, y despues se deja cortar fácilmente en todos sentidos por las tijeras. No faltará quien aproveche el aviso.

Vinagre en polvo.—Se toman 100 gramos (3 y 1/2 onzas) de tartrato ácido de potasa, que se rocian con vinagre blanco bien fuerte, y la mezcla se seca en horno ó estufa. Se repiten ocho ó diez veces las operaciones de la rociadura con vinagre y la desecacion, resultando un polvo bastante ácido para formar vinagre con el agua. Se emplea en viajes por descampados y regiones inhabilitadas ó salvajes.

Ronchas y tumores en el ganado boyal.—Para destruir los parásitos que molestan á los animales causándoles alteraciones en la piel, se han empleado unguentos mercuriales y otros que traen más daño que provecho. El remedio sencillísimo y eficaz consiste en aplicar á las partes lastimadas, polvos hechos con las puntas ó pedacillos que caen cuando se labran piedras de molino. En casi todas partes hay facilidad de acudir á este remedio.

Estátuas de mármol: barniz para conservarlas.—Se derriten dos partes de cera en ocho de esencia de trementina bien pura. Cuando sale la estatua de mano del escultor, se le da un baño de este barniz en caliente, cuidando de que vaya por igual para no destruir la armonia de las formas: así resiste á la intemperie.

Tambien puede aplicarse al mismo barniz á estátuas antiguas, despues que se hayan limpiado con agua que tenga algo de ácido hidrocórico ó muriático. Antes de barnizarlas, han de haberse secado perfectamente.

Igual operacion sobre estátuas ó bustos de yeso, asegura su duracion á la intemperie.

Ortigas: su aprovechamiento.—De esa ortiga, que nuestros labradores miran con tanto disgusto, se saca un partido ventajoso en muchas partes, como alimento. Crece en cualquier terreno

por árido que sea, y puede guadañarse cinco ó seis veces en un verano. No hay más que dejarla marchitar por algunas horas, y luego darla en pienso, mezclada con otros forrajes ó con paja. Los animales no se resienten ya entonces del picor de las hojas, y la comen con gusto.

Parece que con tal alimento aumenta y mejora la leche de las vacas. Cocida y desmenuzada la ortiga, y mezclada en la comida de las gallinas, hace que estas engorden y pongan mayor número de huevos. En el Norte de Europa, la gente se come la ortiga cuando tierna, aderezada en la cocina como las espinacas.

Forrajes: tiempo de cortarlos.—Se figuran algunos que está más hecho el forraje cuando ha madurado la semilla, y empiezan á quererse secar las plantas. Es un grave error.

Cuando florece la planta, propende á nutrir y madurar los granos que tienen el oficio de simiente: á ello se dirige todo el producto de la nutrición y se contrae el esfuerzo de la vida. Así es que para guadañar las plantas forrajeras, el momento es aquel en que han desarrollado la flor, tanto en prados artificiales, como en praderas naturales. Entonces la hierba cortada da un heno más tierno y nutritivo, además de que los retallos salen con mayor pujanza en lo guadañado.

Animales y vegetales: modo de librarlos de insectos.—Con un gramo (20 granos) de aloes ó acibar por cada litro (2 cuartillos) de agua, se forma una disolución, que por medio de pincel ó brocha se aplica sobre la piel de los animales infestados y sobre la corteza de las plantas. Los tábanos, las moscas, los mosquitos huyen, así como los pulgones, los coquillos, las babosas y demás enemigos.

Trigo revolcado: para levantarlo y que grane.—Una persona, con un palo de 50 centímetros (algo más de media vara), va levantando á brazadas los piés de trigo caídos ó revolcados; y otra persona que viene detrás, va atando para formar haces ó gavillas.

El trigo permanece así en pié, el aire le quita la humedad, y el grano llega á madurez. Una mujer y un muchacho pueden en un día levantar el trigo de media hectárea de terreno, ó tres cuartas partes de fanega.

Abejas: modo de conservarlas en invierno.—Al empezar los frios, se abre un foso, de un metro (tres piés y medio) de anchura y 70 centímetros (28 pulgadas), de profundidad, en paraje separado de caminos y edificios. Su longitud, proporcionada al número de colmenas que han de enterrarse, ocho si son grandes, y hasta 20 si pequeñas. En el fondo del foso se ponen tablas, y luego traviesas sobre las cuales se van colocando las colmenas con sus enjambres, todo ello sin fuertes sacudidas. Las colmenas, así asentadas, se cubren bien con paja: sobre esta se ponen otras tablas que á su vez reciben una buena capa de tierra formando caballete, para escurrir las aguas de la lluvia. Al asomar la primavera,

según se presentare el tiempo, se sacan las colmenas, quedando las abejas en libertad. Esto, para climas de muy intensas heladas.

(La Gaceta Agrícola.—Tomo I, 1876.)

ANUNCIOS.

OBRAS DE D. EUSEBIO FREIXA Y RABASÓ.

Guía de quintas.—Sétima edición.—Precio, 10 reales.

Prontuario de la Administración municipal.—90 reales.

Leyes orgánicas municipal y provincial de 20 de Agosto de 1870, con intercalación en su texto de la de 16 de Diciembre de 1876, publicadas en cumplimiento de la Ley y Real decreto de 2 de Octubre de 1877.—7 reales.

Legislación para todos.—Apéndice á las obras tituladas: LEYES ORGÁNICAS MUNICIPAL Y PROVINCIAL Y PRONTUARIO DE LA ADMINISTRACION MUNICIPAL.—10 reales.

Guía de consumos.—Sétima edición; publicada en Agosto de 1877.—8 reales.

Guía de la contribución de inmuebles, cultivo y ganadería.—12 reales.—Apéndice á la misma, con el novísimo Reglamento y modelos.—2 rs.

Rectificación de los amillaramientos de la riqueza rústica, urbana y pecuaria.—6 reales.

Guía de Ayuntamientos y Diputaciones provinciales.—8 reales.

Guía de elecciones.—2 reales.

Auxiliar de bufetes.—Segunda edición, hecha en 1874.—4 reales.

Guía práctica de la contribución industrial.—4 reales.

Guía de apremios por débitos de contribuciones, propios, arbitrios y pósitos.—8 reales.

Artículos de primera necesidad, suministros, bagajes y alojamientos.—6 reales.

El Ángel de una familia.—Comedia dramática en cuatro actos y en verso.—8 reales.

De estas obras pueden hacerse los pedidos acompañando el importe en letras, libranzas ó sellos, y 2 reales más para certificar los envíos, poniendo el sobre en la correspondencia de este modo: Sr. D. Eusebio Freixa, Cava baja, 22, principal izquierda.—Madrid.

IMPORTANTE.

D Manuel Galindo compra los recibos, títulos y facturas del empréstito de 175 millones, las carpetas de intereses de inscripciones de Propios y cualquiera otra clase de papel del Estado.

Su despacho en Zaragoza, calle de D. Jaime I, núm. 46.