



**LA GRANJA,**  
**REVISTA DE AGRICULTURA Y BIBLIOTECA RURAL,**  
 PERIÓDICO DE LA SOCIEDAD DE AGRICULTURA DEL AMPURDÁN.

*Nada mas útil que un periódico  
 de agricultura. [BUSAULT.]*

**CONCURSO**  
**PARA LA ADJUDICACION DE PREMIOS**  
**ACORDADO POR LA JUNTA PROVINCIAL DE AGRICULTURA.**

La Junta de agricultura de esta provincia ha celebrado sus sesiones generales en el mes que acabamos de transcurrir, y despues de haber dado curso á algunos negocios pendientes, y discutido acerca de otros de muy grave importancia, y de haber votado una sincera y cordial felicitacion por haber sido llamado á los altos Consejos de la Corona el dignísimo primer representante de la agricultura española Excmo. Sr. D. Mariano Miguel de Reynoso, acordó abrir para el próximo año un concurso para la adjudicacion de premios propios para fomentar nuestra cria caballar y mejorar las condiciones del ganado vacuno de la provincia.

Importantísima pues y de fecundas consecuencias hemos de esperar que sea la resolucion tomada por la celosa Junta

provincial, la cual ha sentido que estrechada por lo limitado de sus recursos no haya podido extender á otros ramos de la economía rural el premio y el estímulo. Al efecto de poderlo así conseguir, sabemos que está en acudir á la Excm. Diputación provincial á fin de que siguiendo el útil y honroso ejemplo de la de Barcelona, y conforme con las facultades de que se halla revestida, vote para el presupuesto del siguiente año una cantidad destinada al fomento de nuestra agricultura y puesta al efecto á la disposición de su Junta provincial. Si así se consigue, como es de esperar, pues no puede haber Diputado que se deniegue á la indicación de fomentar el primer elemento de la riqueza del país y del bien estar de sus pueblos todos, la Junta provincial de agricultura provista entonces de medios con que seguir los impulsos de su corazón extenderá sus premios y ensanchará la esfera del concurso, de la fiesta agrícola, no conocida aun entre nosotros, y que tendrá lugar en los primeros días de noviembre del año próximo durante los de la feria de la capital.

Estamos seguros de que el pensamiento de que tal concurso tenga lugar, será aplaudido por todo el país, como acogido ~~fué~~ con entusiasmo en la Junta provincial tan luego como le indicó uno de sus vocales; y nos lisonjeamos también de que se adherirán á él los mas celosos amigos de la agricultura, acudiendo á tomar parte en la fiesta y á hacerla con su presencia mas lucida y mas solemne.

El programa que se publicará con la anticipación propia del caso dará á conocer las condiciones del concurso; en tanto podemos decir que están ya acordados premios para el dueño del mejor caballo padre destinado á servir yeguas de la provincia, para el de la mejor yegua de cria, para el del mejor toro y para el de la mejor vaca que se presenten, que dichos premios consistirán en medallas de oro y de plata y en cantidades alzadas, y que se adoptarán ~~las~~ medidas conducentes al objeto de que la mas rigurosa justicia, la mas estricta imparcialidad presida á la distribución de dichos premios.

Como si consigue la Junta poder disponer de mayor suma que la que le está asignada para sus gastos anuales, y que va á consagrar la misma al enunciado objeto, es probable que no dejará de señalar un premio á los que

destinen una superficie mayor de sus tierras labrantias, proporcion guardada, al cultivo de la alfalfa y de la esparceta, plantas que debemos considerar como las mas propias para nuestros prados artificiales, ya de regadio, ya de secano, tenemos gusto en indicarlo asi, para que los propietarios y cultivadores que aspiren noblemente al premio puedan tener tiempo de hacerse dignos de él con sus siembras de la próxima primavera y siguiente otoño.

Rebosa de placer nuestro corazon al ver que vamos penetrando con planta segura por la via del verdadero progreso. Despiértense en el corazon de los propietarios del país los sentimientos de patriotismo y de propia dignidad que en todos debieran agitarse, y nuestras comarcas tomarán un aspecto muy diverso del que hasta al presente han tenido, y todo florecerá en Cataluña.

Noble y fecundo Instituto agrícola de S. Isidro, Juntas provinciales, Sociedades agrícolas de comarca, sonó ya la hora de la regeneracion del país, mostraos dignos de impulsarla y de dirigirla, y llegaremos á un punto de esplendor y á una era de ventura que admirarán pasmadas las demas naciones.

El edificio de nuestra prosperidad pública y privada puede levantarse glorioso y esplendido si le basamos sobre la agricultura, sin empero desatender el fomento de la fabricacion y el desarrollo del comercio: solamente el entreverlo en perspectiva entusiasma nuestro pecho y exalta nuestra mente. Oiga el cielo nuestros votos y agrúpense á nuestra bandera los que pueden elevarla al pináculo de la gloria y de la dicha.

*Narciso Fages de Romá.*

---

# HIGIENE RURAL.

CONTINUACION. (1)

## INGESTA, COSAS INGERIDAS.

### ALIMENTOS, BEBIDAS.

*De los alimentos.* Entiéndese por alimento toda substancia animal ó vegetal que, introducida en el cuerpo del hombre, está destinada para su nutrición.

*Substancias alimenticias sacadas del reino animal.* Compónense estas de fibrina, de gelatina y de osmazomo. Forma la fibrina el tejido propio de los músculos, constituyendo, como se sabe, la carne propiamente dicha; la gelatina es lo que se llama jalea, y proviene de la piel, del tejido celular, de las membranas, tendones, ligamentos, cartilagos y de los huesos mismos; la albúmina es aquel principio que se cuaja en el agua hirviendo, ofreciendo un aspecto blanquizco, como acontece con la clara de huevo, que no es otra cosa mas que albúmina; el osmazomo es la base del caldo, y el que le da aquel sabor y olor agradables. También es debida al osmazomo aquella capa parduzca, luciente y tan sabrosa que se nota en la carne asada.

*Alimentos que tienen por base la fibrina unida á la gelatina.* Las carnes blancas, como la ternera etc., hállanse privadas de osmazomo. En los cuadrúpedos domésticos jóvenes la gelatina no es mas que un suco pegajoso, viscoso y glutinoso. La ternera de buena calidad, (de cuatro á cinco meses), es refrigerante, y conviene á las personas irritables y sanguíneas. Sugetos hay á quienes el uso de la mejor ternera prodúceles constantemente diarrea. La carne de cordero y de cabrito es también un poco glutinosa; sin embargo es mucho mas consistente su gelatina, y suministra una muy buena jalea; pero prueba mal á los estómagos débiles y á los convalecientes.

Después de las carnes refrigerantes que se acaban de indicar, pueden colocarse las que son tiernas, blancas, gelatinosas, sin ser empero viscosas ni glutinosas; como la de los volátiles jóvenes, la de pollo, gazapo, perdigoncito etc., cuya carne es la que mejor se adapta á los convalecientes y á los estómagos delicados, mayormente la carne de

(1) Véanse los números 10 y 11.

pollo. Es tierna sin ser mole, y gelatinosa sin viscosidad, siendo uno de los primeros bocados que los médicos conceden á los convalecientes.

Algunos pescados de mar pueden aprocximarse á las carnes blancas, como los que se crian entre rocas, la pescadilla, el lenguado, la plátija, y muchos pescados de rio como la trucha, la carpa etc., digiriéndose muy bien y prontamente todos esos pescados.

Los grandes volátiles, como los capones, pollas bien cebadas, pavas etc., cuya carne está penetrada de grasa, son mas difíciles de digerir, y no convienen á los convalecientes. Asimilanse á estas carnes algunos pescados grasos, como la anguila, la carpa cuando es muy gorda, la alosa, cuya digestion es igualmente lenta y difícil. El salmon, que puede tener cabida aqui, es mas nutritivo; pero tambien es de mas difícil digestion.

Despues de esta categoría de carnes blancas puede colocarse el conejo adulto y todas las aves de corral tambien adultas y no muy cebadas; siendo su carne mas consistente, sobre todo la de los machos, y se digiere perfectamente. Los pescados que mas se les acercan son los que tienen la carne compacta y apretada como el sollo, la tenca, el barbo, el cóngrio, el bacalao, la raya, que como es sabido, no es tierna su carne sino despues de una larga maceracion.

*Carne colorada, en que la fibrina está penetrada de osmazomo.* No se distinguen mas que dos especies de carne colorada, es decir unas que lo son medianamente, y otras que lo son en un grado eminente ó casi negras; pero es preciso hacer diferencia entre los animales grandes y pequeños, y entre los cuadrúpedos y las aves. La primera division nos ofrece el buey y el carnero. La carne de estos animales, constituye, junto con el pan, el principal alimento de las naciones de Europa. El tal alimento es nutritivo y restaurativo en grado superlativo, siendo útil á toda persona que goze de perfecta salud. Las aves que pueden aplazarse en esta division son el palomino, la perdiz, el pato etc.

Por lo que mira á las proporciones y al órden, en que esos alimentos pueden convenir al estómago débil de los convalecientes, despues del alimento suave y ligero del pescado, del pollo, del gazapillo y perdigoncito, la carne tónica, pero asi mismo ligera del pichon es la primera que puede concederse, y cuando el estómago ha ejercitado digiriendo los volátiles adultos, el carnero tierno debe preceder al uso del buey. Esto se entiende respecto á los convalecientes de enfermedades agudas que no tienen enervado el tono del estómago, despues de las cuales les son precisos sucos suaves, y

cuya digestion no sea acompañada de mucho calor; porque existen al contrario estados de debilidad de las visceras abdominales, en que los manjares tónicos deben ser preferidos á todos los demas, pudiendo decir entonces muy bien que su calidad tiene alguna cosa de medicamentosa. (*Halle.*)

Entre los animales, cuya carne es mas colorada ó mas oscura, nótese en particular la cabra montes, el javalí, y sobre todo la liebre cuya carne es casi negra. Respeto á las aves tenemos la codorniz, la becada, el becasin, la fulga, la cerceta, la polla de agua, el chorlito, y las aves pequeñas del género de los gorriones que generalmente tienen la carne muy parduzca. Ave alguna acuática, dice el sabio Halle, tiene la carne tan oscura como la fulga. Segun el mismo autor, el sabor de todas esas aves es tanto mas fuerte cuanto es mas grande la intensidad de su color. Si tiene su carne un sabor mas pronunciado y un color mas oscuro, es porque es mas animalizada y mas caliente que la de las aves de corral; siendo esta por lo menos la conclusion que sacan todos los médicos modernos. Se tendrá cuidado pues en adelante á no asimilar demasiado la naturaleza de las aves acuáticas como la fulga, la polla de agua etc., con la de los pescados.

*Alimentos que tienen por base la albúmina.* Estos son los huevos de las galinaceas, los de los pescados y muchos moluscos acéfalos. Albúmina pura es el blanco del huevo. En la yema está unida la albúmina á un aceite craso y á una materia colorante amarilla, que creen ser del hierro. Son los huevos, como nadie ignora, muy nutritivos, conteniendo bajo un pequeño volúmen mucha materia nutritiva. Siendo los huevos de gallina un alimento ligero y muy nutritivo, son utilísimos á los convalecientes y á las personas demacradas. Los huevos de pescado se dan mucha analogía con los de las aves; sin embargo hay un gran número que parece les falta la albúmina, conteniendo tan solo la yema. Los huevos de tortuga son muy buscados por los marinos. Por lo tocante á los moluscos albuminosos, como las ostras, las almejas etc., las primeras crudas, no escabechadas ni menos cocidas, se disuelven muy pronto y se digieren perfectamente; de modo que hay enfermos que no pueden soportar alimento alguno, y las digieren con facilidad. Parecen convenir mucho las ostras á los individuos amenazados de tisis pulmonar ó atacados de afecciones catarrales; pero es necesario comerlas despues del mes de setiembre hasta el de abril. Respeto á las almejas, cuya carne es indigesta, es de absoluta necesidad abstenerse de ellas durante los meses de mayo, junio, julio y agosto, proviniendo de ahí aquel proverbio

popular que las ostras y las almejas nada valen en los meses en que no entra la R. Y en efecto, durante aquellos meses, ó sea en el verano, son las almejas verdaderamente venenosas, y causan una especie de envenenamiento, atribuyendo por lo comun tales accidentes á pequeñas asterias ó estrellas de mar que se encuentran en aquellos moluscos en las épocas arriba citadas; pero se les hace cesar con un vomitivo y bebidas ácidas ó avinagradas.

*Alimentos que tienen por base la materia caseosa, es decir, la leche, la manteca y el queso.* Es la leche un líquido animal, blanco, opaco, suave y mas ó menos azucarado. Compónese de materia caseosa, de materia butirosa, de azúcar de leche, de agua, de diferentes sales, como el hidrociorato, fosfato y acetato de potasa, de lactate de hierro, de ácido láctico etc. Se encuentran estos principios en la leche de muger, de vaca, de oveja, de cabra, de yegua, y de burra. Abandonada á sí misma la leche de vaca, se separa en tres partes: la nata que sube á la superficie, el caseum que poco á poco se coagula debajo de la nata, y el suero que forma cerca las nueve décimas partes de la leche entera. Tiene pues el suero en suspension las materias caseosa y butirosa, formando una especie de emulsion animal que es la leche pura. Las materias caseosa y butirosa hállanse, en general, en mas grande cantidad en la leche de los animales rumiantes, como la vaca, la cabra, la oveja, al paso que ofrece mas materia azucarada la de los que no rumian. La leche de burra se parece mucho á la de muger, teniendo la misma consistencia, olor y sabor. La leche de oveja contiene mas nata que la de vaca, y suministra un caseum mas craso y mas viscoso, saliendo de ella buenos quesos. La leche de cabra tiene mucha analogía con la de vaca, y pasa por la mas escitante de todas. La leche de yegua contiene mucho azúcar y poca materia caseosa y butirosa; y es por consiguiente poco nutritiva.

Es la leche la nutricion especial de la edad primera. Se digiere, generalmente, mucho mejor cuando se asocia con alguna substancia feculenta ú harinosa. Conviene sobre todo á las personas delicadas, flacas, secas, nerviosas, irritables, predisuestas á las irritaciones de pecho ó de las vias digestivas, mientras la digieren bien, y entonces nutre y engorda. Prescribese por lo comun la leche á los sujetos demasiado linfáticos, de una complecion mole, laja, húmeda, pituitosa, escrofulosa, cagnética etc. Es tambien un alimento apropiado á un gran número de viejos secos é irritables, que no tienen todavia sus órganos digestivos debilitados en demasia.

Al objeto de conservar pura la leche y de prevenir ó de retar-

dar al menos la espontánea fermentacion, acostumbran sujetarla á la ebulicion; pero hay un medio mas seguro y mas cómodo, que consiste mezclando en ella una ligera dosis de bicarbonato de sosa, como un medio escrúpulo por litro, lográndose con esto hacerla ligeramente alcalina. Esta cantidad basta para poderla conservar durante tres dias, aunque sea en el verano, aumentando un poquito la dosis del bicarbonato de sosa, si se quiere guardar mas tiempo, con el bien entendido que esta adiccion, lejos de tener inconveniente alguno, favorece al contrario la digestion de la leche.

La *manteca*. Es la manteca una substancia oleosa concreta, formada, segun el Sr. Chevreul, de estearina, de elaina, de ácido butírico ó de un principio odorífero y de una materia colorante que no le es natural, la cual proviene del azafran, y demas cosas que en ella mezclan. Agradable alimento es la manteca fresca, muy nutritivo y suavizante, mas fácil de digerir que los aceites, y prueba bien á casi todos los estómagos, aun á los que provocan ó difícilmente digieren la leche. No engendra esceso de bilis la manteca, como una preocupacion popular pretende, antes al contrario hace mas digestas y nutritivas las legumbres con las cuales suele mezclarla el arte culinario.

El *queso*. En vano es decir que toda especie de queso tiene por base la materia caseosa, la que con facilidad se obtiene, mediante la descomposicion espontánea ú artificial de la leche. La materia caseosa, impregnada todavia de suero, se llama *cuajo*. Esta materia, ó sea el cuajo exprimido, forma el queso blanco ó queso blando, que sazonan con azúcar ó sal, para que sea mas fácil de digerir. El queso con la nata ó hecho con la leche no desnatada es mas dulce, mas graso y mas indigesto que el primero, teniendo mas necesidad de sazonamiento de azúcar y de sal.

Los quesos que se han de conservar por mucho tiempo, mas ó menos salados ú alcalecetes, son apropósito para escitar las fuerzas digestivas, y guardan alguna analogía con los alimentos picantes ó salados y fuertemente animalizados. Son algunos blandos, húmedos y delicuecentes; otros son secos, muy escitantes y tónicos, como los de Holanda, Gruyeres etc.

Ya que hemos hablado de la leche y sus preparados, no será fuera del caso el hacer una advertencia, que á mi modo de ver es de suma importancia. Acontece muchas veces que algunas personas ya convalecientes, ya enfermas, como á preservativo, toman la leche de burra, y se ven forzados á abandonarla por producirles dolores de vientre, diarrea etc., deduciendo de ello que la leche no les prueba

y concluyen despreciando una substancia capaz por sí sola de curar males los mas rebeldes y los mas graves. Lo que causa los espesados accidentes es la mala calidad de la leche; leche de burras alimentadas la mayor parte de los desperdicios de las verduleras, esto es, con hojas de col, brócoli etc. ¿Qué leche tan suave y balsámica resulta de una tal alimentacion! Es preciso pues, cuando se quiere tomar la leche, asegurarse bien de si está cuidado con esmero el animal, y sobre todo de que substancias se alimenta, si se quieren lograr los efectos que se apelecan.

## SUBSTANCIAS ALIMENTICIAS SACADAS DEL REINO VEGETAL.

*Alimentos farináceos.* Tienen constantemente los alimentos harinosos la fécula por base, ó el principio amiláceo. Esta materia feculenta, sea cual fuere la planta de que provenga, es siempre idéntica, tanto en sus cualidades físicas como químicas. Los alimentos harinosos son muy nutritivos, producen mucho quilo y una sangre abundante, espesa y plástica; así pues utilísimos son á las personas débiles y deterioradas.

*Féculas casi puras.* Las semillas de los cereales ó las gramíneas nos ofrecen la fécula en muy grande cantidad, y es casi pura en la cebada y en el arroz mondados. Contiene la cebada abundante materia feculenta; pero poquísimo gluten, lo que la hace imposible para la panificación. Es preciso saber que el gluten, principio y condicion esencial de la panificación, es un principio inmediato de los vegetales, compuesto de oxígeno, de hidrógeno, de carbono; y además, como las substancias animales de azoe: por esto se le coloca entre los principios animales ó vegeto animales al menos. Hállase en casi todos los cereales y en el trigo especialmente. Es el gluten sólido, blando, parduzco, pegajoso, muy viscoso, muy elástico, y de un espermático olor. Espuesto á la acción del calor, se porta á la par que las materias animales, suministra carbonato de amoníaco, se corrompe ecalando un olor animal y pútrido. Volvamos á la cebada. Además de su grande cantidad de fécula, hállase en este cereal un principio mucilaginoso que le hace suave y refrescante. Conforme se sabe, hácele desarrollar la germinacion un principio azucarado, el cual determina la fermentacion vinosa y constituye la base de la cerveza. El arroz. Planta alguna existe en la tierra que nutra un tan grande número de hombres como esta preciosa gramínea, ni siemiente conocida que suministre tanta fécula, siendo en su conse-

cuencia la mas eminentemente nutritiva. Hállanse en cien partes de arroz, noventa y seis de fécula; pero nada de gluten, motivo que hace al arroz incapaz de ser panificado. Como las demas substancias harinosas, preciso es que esté bien cocido, para que sea del todo saludable, sin cuyo requisito hinchase su fécula mas ó menos en el estómago é intestinos. Despues de la cebada y el arroz puédesse colocar el maíz, por la abundancia y pureza de la fécula; siendo tambien un alimento muy nutritivo. El mijo puede tomar asiento en la misma categoría. Prescindiremos de las féculas orientales ó ecsóticas, como son el *sagú*, las cuales provienen del tejido de muchas especies de palmeras; el *salep*, hecho con el bulbo de diversas *orchis*; el *arrowroot*, sacado de la raíz del *maranta indica* etc.; todas esas féculas distan mucho de ser superiores á nuestras féculas indígenas. Aquí están los principales harinosos en que se halla muy abundante la fécula, casi pura y sin gluten, y por consiguiente son incapaces de ser panificados ó convertidos en pan.

*Féculas unidas á una substancia venenosa.* Estas son las del *yuca*, de la *brionia*, y del *arum*. Trátanse por medio del agua, que se lleva el principio acre y venenoso, y deposita en el fondo del receptáculo la fécula insoluble en el agua fria. Del *yuca* es, (*jatropha manihot*) que sacan la *cazabe* y la *tapioca* ó el *sagú blanco*.

*Féculas unidas á un principio azucarado.* Hállanse en la *avena*, en el *alforgon* etc.; y entre las legumbres, en las *habichuelas*, los *guisantes*, las *arvejas*, las *lentejas* etc.; pero es menester notar que en casi todos los cereales y leguminosos, es mucho mas pronunciado el principio azucarado antes de estar maduro el grano que no en la época de su perfecta madurez. Son por otra parte esta clase de féculas suavizantes y nutritivas; sin embargo, en razon de su principio azucarado tienen el inconveniente de fermentar en las vias digestivas, y de causar acideces y flatosidades. La *avena*, bien despojada de su bodeque, es nutritiva, y muy suavizante para el pecho. La *galleta de alforgon*, preparada cual se debe, es bastante buena, nutre bien y es ligeramente tónica. Estómagos hay, faltos de apetito y cansados de toda especie de alimento, en los cuales se sienta de una manera admirable el *alforgon*. Forma, como es sabido, la parte mas considerable de los alimentos que usan los trabajadores de la *montaña*. La *castaña*. Es un excelente fruto feculento, donde se halla en grande cantidad el principio azucarado. Es un buen alimento que nutre á mucha gente, y á muchos animales. Segun Halle, la *lenteja* y la *judía colorada* son de entre todas las legumbres harinosas, las de mas fácil digestion, las menos ventosas, y las que menos hacen sufrir

al estómago aquella sensación de abultamiento y plenitud que la mayor parte de granos de la misma clase suele causar. Atribúyese una cierta propiedad tónica en razón de la materia extractiva y colorante que encierran esas semillas feculentas. Parece confirma la experiencia estas aserciones.

*Féculas unidas á un aceite craso.* Estas son las semillas emulsivas, como la almendra, las cucurbitáceas, algunas crucíferas, las nueces, avellanas, el cacao etc. etc. Las substancias feculentas crasas son menos nutritivas que las precedentes, á escepcion del cacao, del cual, con la union del azúcar se hace el chocolate. Debe preferirse empero aquel que es aromatizado con un poco de canela y vainilla; porque la adición de aromáticos escitantes le constituyen mas digestible. Con frecuencia añaden á la pasta del chocolate una mayor ó menor cantidad de fécula, de almidon, ó de harina; de modo que asi alterado el chocolate, es mas nutritivo en verdad; pero tambien mas pesado y mas indigesto; porque no se cuecen lo suficiente las substancias feculentas que mezclan, ni tampoco hacen con el cacao y el azúcar un todo perfectamente homogéneo. Es el chocolate muy nutritivo y saludable para los que le digieren bien; mas no pocas veces es asimismo un alimento grosero, pesado, indigesto, ó de una digestion muy larga, sobre todo si se toma con leche. Los harinosos de que hemos hablado hasta aqui, no forman pasta, y son en general, impanificables.

*Féculas unidas á un mucilago viscoso.* Hállase esta fécula en la haba, el centeno y la patata. La haba se combina bastante bien con la harina de trigo para la panificación, y tambien sola fermenta y forma levadura que permite componer una especie de pan. El centeno, como nadie ignora, forma pasta unida, correspondiente levadura y se panifica de un modo regular, aunque parezca no contiene gluten ó muy poco al menos, hace aqui las veces de tal el mucilago viscoso. El pan de centeno es menos nutritivo que el de trigo; pasa por lacsante y refrigerante, y se aconseja á las personas de mucha gordura. La patata. Este precioso tubérculo nos suministra uno de los alimentos mas útiles y mas saludables, en razón á la cantidad grande de fécula que contiene y de las numerosas y fáciles preparaciones á que se presta. Es ademas la patata un recurso inmenso en tiempos de carestía y un beneficio de la Providencia, para preservar á la Europa de esas horribles escaseces que tan amecando en otros tiempos la desolaron. La patata, dice Mr. Virey, «es una cosecha subterránea, preservada por la naturaleza contra las tempestades del cielo.» La patata, con el auxilio de su muy abundante mucilago vis-

coso, susceptible es de formar una pasta perfectamente unida. Parece tambien, dice Halle, que es necesario añadir á la pasta, cuando de ella quiere hacerse pan, una nueva porcion de fécula, tal es la abundancia de mucilago que contiene. Esta pasta fermenta, leva, y forma un pan de bastante buena calidad.

*Féculas unidas al gluten.* Esta dichosa circunstancia, ó esta condicion esencial de la perfecta panificacion no se encuentra sino en el trigo. Todas las especies de trigo contienen las materias feculenta y glutinosa en convenientes proporciones para la fermentacion del pan y la panificacion mas perfecta. El pan de trigo es el mas ligero, el mas nutritivo y el mas fácil de digerir; siendo tambien el alimento que mas generalmente sirve á la nutricion de los pueblos de Europa.

«Cuando tiene bastante levadura el pan, dicen Halle y Nísten, y en su consecuencia es ligero, intimamente penetrado y alterado por una perfecta fermentacion, nutre mas pronto, pero nutre menos. Dependen esas cualidades, ya de la levadura, ya de la manera con que es amasada la pasta, ya de la harina empleada. Lo que contribuye á que sea ligero el pan disminuye su facultad nutritiva: disuélvese mejor entonces, se digiere con mas prontitud y nutre mejor á las personas delicadas; pero nutre mucho menos á aquellos cuyos órganos digestivos gozan de todo su vigor, renaciendo mas prontamente la necesidad y el hambre. Parece pues que cuanto mas se altera la materia glutinosa, menos nutritivo es el pan; y esta es una prueba de la facultad nutritiva de aquella substancia que, insoluble por sí misma, pasa á ser soluble por su union con la fécula, y contribuye á aumentar la propiedad nutritiva del pan.» La calidad del pan de necesidad debe ser relativa: á los hombres de trabajo, á los habitantes del campo, acostumbrados á nutrirse de pan grosero, apenas ó mal fermentado, no les sentaria bien el pan blanco y ligero de las poblaciones grandes; su hambre quedaria tan solo momentaneamente satisfecha: por el contrario, es muy probable que los delicados y voluptuosos sibaritas de nuestras opulentas ciudades con dificultad soportaran el pan moreno de los campesinos. Es inútil advertir que el pan ázimo, esto es sin levadura, es mas pesado é indigesto, y causa senuedo quemantes acidez.

*Alimentos vegetales mucilaginosos.* Quanto mas viscoso y abundante es el mucilago que contienen estas plantas, como las malvaceas, tanto mas difíciles son de digerir. Son tales plantas, en general, ligeras, suavizantes, atemperantes, y refrigerantes, pero poca es la materia nutritiva que suministran, como son los de la familia de la armuelle, en la cual se hallan la armuelle, acelga, bledo, espinaca etc. Las

diversas lechugas de débil vegetacion pueden tambien tener cábida en este lugar; las que tienen toda necesidad de sazonomiento, que facilite su digestion. Ha sido mirada la lechuga como un poco caliente y narcótica. Dicen que Galeno la comia habitualmente por la cena, á fin de librarse de un cansado y penoso insomnio. Las especies diversas de achicoria son mas ó menos amargas, y por consiguiente un poco tónicas, y bajo este título se conceptuan saludables, si se digieren bien. Los espárragos tiernos son tambien un alimento muy bueno, muy ligero, y que se digiere perfectamente. Esta planta, como es sabido, obra en especial sobre las vias urinarias, siendo por ello reputada diurética. Su mas cierto efecto es comunicar á la orina una extraordinaria fetidez, la que se corrige y se cambia aun en olor de violeta, echando algunas gotas de esencia de trementina en el vaso destinado á recibir las orinas. La *alcachofa* puede tambien colocarse en este lugar, tiene el sabor un poco mas subido; pero delicado, y un tantico azucarado. Es fácil de digerir; y parece, al igual del espárrago, que escita ligeramente la secrecion urinaria.

En cuanto á las raíces alimenticias con mucilago dulce, se notan las escorzoneras, las salsifis, las cotufas etc. Hállase mucilago azucarado en la zanahoria, la pastinaca y en el nabo. El nabo, sin embargo que pertenece á otra familia, (crucíferas), es muy flatulento, propiedad de que muchas otras plantas de la misma familia asimismo gozan.

La *remolacha* contiene mas azúcar que todas las demas raíces, pero tambien mucha mas agua que la zanahoria y el nabo redondo, circunstancia que aumenta sus propiedades nutritivas. Las otras raíces crucíferas, como el reponche, el rábano negro, el rábano comun, son mas estimulantes que su congener el nabo; sin embargo son igualmente flatulentos y mucho mas dificiles de digerir. Toda crucífera, á causa de su principio acre y volátil, es antiescorbútica; y tales plantas son útiles por consiguiente á las personas escorbúticas, pituitosas, ó espuestas á abundantes secreciones viscosas. El principio volátil de las aliáceas, aunque de naturaleza diferente, posee á corta diferencia la misma propiedad.

Las últimas plantas crucíferas que nos quedan á señalar pertenecen al género col, con todas sus especies y variedades. Son mas ó menos azootizadas, nutritivas, dándonos un alimento saludable y gustoso. El *sauerkraut* de los alemanes, alimento de fácil digestion, tónico, estimulante, y excelente antiescorbútico, prepárase por medio de la acetosa fermentacion de la col. En Cervera y en otras partes de Cataluña usan tambien el *sauerkraut* de los alemanes.

No haremos mencion de las setas, (*bullets*). Diremos tan solo con el Dr. Briand, «que lo mas acertado seria fuesen borrados los hongos indistintamente de nuestras mesas; pues que no hay ninguno que no sea indigesto, pudiendo en ciertas circunstancias resultar malos, ya por efecto de ciertas cualidades del suelo, ya en razon de la temperatura reinante, de la estacion ó de la edad. El ecsámen de los caractéres botánicos y una larga esperiencia tampoco pueden asegurar completamente el écsito; porque se han visto personas, á las cuales imposible les parecia el poderse equivocar en la eleccion de las setas, y ser víctimas de su seguridad.» En cuanto á las criadillas, son pesadas, constituyéndose amenudo el manantial de una multitud de indigestiones ó de indisposiciones de mas ó menos gravedad.

*Alimentos vegetales compuestos de jugo mucoso-gelatinoso unido al principio azucarado, sin ó con ácido.* Estos son los frutos succulentos azucarados. El azúcar ecsiste en casi todas las substancias alimenticias, sobre todo en un gran número de vegetales; y ya provenga de la caña ya de la remolacha, idénticas son siempre sus propiedades alimenticias y está dotado de una calidad nutritiva incontestable. Nutrense los negros de las colonias casi esclusivamente de vezú (jugo de la caña obtenido por espresion); es sin embargo cierto que el azúcar solo no seria suficiente para la alimentacion de los mamíferos, ni del hombre. Tomado en cantidad moderada, como á ligero excitante, favorece el azúcar la digestion de las otras substancias alimenticias y en especial del chocolate, de la leche, y de algunas frutas frias, como las fresas etc. Un vaso de agua azucarada, tomado algunas horas despues de un espléndido banquete, parece que facilita las funciones del estómago, y apresura el trabajo digestivo.

No se puede aqui entrar en detalles, relativos á la naturaleza y á las diversas calidades de los frutos. Diremos tan solo que son mas ó menos nutritivos, segun sea la proporcion respectiva de su parte mucilaginosa ó gelatinosa, como los higos, los dátiles, las ciruelas azucaradas, los albaricoques, las manzanas, ciertas peras, las uvas muy mucilaginosas y muy azucaradas etc. Serán en razon opuesta los menos nutritivos aquellos en que el agua está en mas grande proporcion: como las cerezas, naranjas, limones, grosellas, arandanos ó uvas silvestres, las moras, los frutos de las cucurbitáceas etc.; son todos estos últimos refrigerantes en mayor, ó menor grado, segun sea la cantidad de agua ó de ácido que contengan.

*Condimentos.* Es la sal, sin contradiccion, el mas útil y necesario de todos. Realza el sabor de los alimentos, y poderosamente activa la digestion estomacal. Los demas condimentos activos y estimu-

lantes á saber (el vinagre, limon, agraz) las crucíferas acres (la mostaza, rábano silvestre) las aliáceas (ajo, escaluña etc.) no deben ser en general, empleados mas que en pequeña cantidad. Usados con moderacion aguijonean el apetito, facilitan la digestion, y convienen en particular á las personas linfáticas, escrofulosas, escorbúticas, á las constituciones flojas, obesas etc.

Habiendo hablado ya del azúcar, añadiremos aqui, que este principio inmediato de los vegetales es el correctivo del sabor insípido ú ácido de los frutos agrosos, á los cuales aumenta las propiedades nutritivas, haciendo al propio tiempo mucho mas pronta y fácil la digestion.

Bastante conocidos son los condimentos aromáticos, la pimienta, el clavo especia, el gíngebre, la mostaza, nuez noscada etc. Estimulantes difusivos esas substancias, ocasionan á cierta dosis ardor en las vias digestivas, aceleran la circulacion, y llevando el eretismo en toda la economía, serán perjudiciales á los individuos sanguíneos y pléticos, á las personas irritables y nerviosas, y en general á aquellas, cuyo estómago ó pecho se halla en una disposicion irritativa ó inflamatoria. Podrán ser útiles pues á los sujetos que se hallan en condiciones opuestas, es decir á las constituciones débiles, flojas y linfáticas, en las cuales existe habitual lentitud y entorpecimiento digestivos. Cuanto mas se aproxima hácia los climas calientes, tanto mas necesario se hace el uso de aquellos condimentos aromáticos, hasta durante los calores mas fuertes y prolongados; en cuyo caso, tales estimulantes contribuyen á prestar á los órganos digestivos debilitados y reservados por el debilitante efecto de una muy alta temperatura y excesivos sudores, el correspondiente tono.

Empléanse ademas con frecuencia, como condimento, algunas plantas menos excitantes como el tomillo, ajedrea, romero, peregil (1) perifollo, estragon, pimpinela y en particular el laurel. Es necesario empero no confundir este último con el laurel real, ó laurel ceraso, de cuyas hojas se sirven amenudo para aromatizar la leche y la nata y con el fin de comunicarles el agradable sabor de la almendra. Con suma cautela y una prudencia extrema debiera emplearse esta clase de condimento, porque sus pérfidas hojas ocultan el mas sutil veneno que en Europa se conoce, siendo este horrible veneno, esto es el ácido hidrocianico, el que proporciona á la leche el sabor de almendra. Seria mucho mejor que se abandonára su uso; pero en caso de no hacerlo así una sola hoja debiera bástar siempre.

(1) Guárdense bien de no confundir el peregil con la cicuta de los jardines (*athusa synapium*); porque ha causado algunas veces accidentes los mas graves. El olor del peregil que nadie desconoce, basta para evitar una funesta equivocacion. El olor de la *athusa synapium* es débil y ligeramente víreo y diferente del todo con el del peregil.

De los condimentos oleosos por último el mejor de todos es sin contradicción el aceite de aceituna. Sigue después el de adormidera, el cual aunque extraído de las semillas de esta no contiene por esto principio alguno narcótico ó somnífero, gozando de una inocuidad perfecta. En cuanto al aceite de nueces tiene el inconveniente de enranciarse con mucha facilidad.

Ya que hemos hablado de los principales alimentos suministrados tanto por el reino animal como por el vegetal, acertado parece fuera, que insinuásemos el modo de prepararlos; pero como es esta una materia bastante larga, y mas aun por no permitirlo el objeto, la dejaremos para otra ocasión, en la que le dedicaremos un artículo separado.

(Se continuará.)

---

## INSTITUTO AGRÍCOLA CATALAN DE SAN ISIDRO.

La Sociedad agrícola que publica esta revista ha recibido de la M. I. Junta provincial de agricultura una comunicación en que le incluye las alocuciones del Instituto agrícola catalan de San Isidro, que insertamos con particular recomendación en el número 7 correspondiente al mes de julio último, y en la cual penetrada la citada Junta de los bienes que ha de producir la instalación del mencionado Instituto, encarece la conveniencia de fomentarle.

La Comisión directiva de la Sociedad agrícola de la comarca del bajo Ter, ha dirigido también á *La Granja* una comunicación en la cual remite á los propietarios que forman parte de dicha asociación á la lectura de dichas alocuciones del Instituto agrícola, y esto nos presenta la ocasión que aprovechamos con sumo placer de repetir nuestras excitaciones en pro del mencionado Instituto.

Sabemos con mucho placer que van ingresando en él nuevos socios, ya en clase de residentes, ya en la de corresponsales, y que se trabaja con ahínco en fomento de la institución y para el logro de todas sus consecuencias.

Altamente benéficas serán estas si son dignamente secundados los esfuerzos de los que tuvieron y pusieron en obra el fecundo pensamiento de crearla. A que así suceda dirigimos nuestros fervientes votos, y en que así será tenemos viva fe, que no puede ser estéril la concentración de los poderosos elementos que ya actual-

mente componen el Instituto, pues vemos unidas en él y conspirando á un santo fin una voluntad firme, una concepcion elevada y la posesion de la primera y de la mas sólida de todas las riquezas.

El Instituto agrícola catalan de San Isidro puede llegar á ser la Providencia que vele sobre la suerte de Cataluña, y lo seria desde luego si los propietarios de este suelo privilegiado acudiesen con sus inscripciones á darse la representacion y los medios de que en momentos se le podria dotar.

Es no mas un grano de arena lo que á cada uno se pide, acudan con él y el edificio se levantará á una altura y con una solidez que todo lo dominará y nada podrá temer.

¡Triste suerte la de los que cultivan el suelo y de los que en sus rentas fian su posicion social! tienen en su mano los medios de hacerse respetar, de libertarse de intucas exacciones, de asegurar la paz y el buen orden, que son las primeras garantías del bien estar privado y de la pública prosperidad, y sin embargo se resignan á ser objeto de escarnio, á sufrir una ferula tiránica, á ver turbada la paz, destruido el buen orden y á ser expulsados de sus hogares al primer vaiven político, y todo por el estúpido empeño de mantenerse aislados y por ello débiles, cuando el Instituto y las asociaciones agrícolas de comarca, cuales las tenemos establecidas en nuestra provincia, les ofrecen el medio de unirse y de hacerse irresistibles.

Denos el Señor el poder de inspirarles nuestras convicciones y nada mas pedimos para nuestra Patria.

*Narciso Fages de Romá.*

---

## MAS SOBRE EL NUEVO MINISTERIO DE FOMENTO Y NOMBRAMIENTO DEL SR. REYNOSO.

Hemos visto reproducido en el número correspondiente al dia 20 del presente Noviembre, y de una manera que por lo sobrado ligonera no podíamos esperar, el artículo que insertamos en nuestro último número acerca la creacion del nuevo ministerio de Fomento y nombramiento del Sr. Reynoso para desempeñarle, y como hemos notado que al pié del mismo artículo se añadian algunas consideraciones encaminadas á robustecer las esperanzas que en dicho nombramiento decíamos fundar, no podemos privarnos del

placer de reproducir á nuestra vez algunos hechos en que el ilustrado y lógico articulista apoya dichas consideraciones.

Dice dirigiéndose á los que censuraban el nombramiento por no encontrar *significacion política* en el nuevo dignísimo Ministro. «Sepan los que tal creen que en lugar de haberse estado gastando el Señor Reynoso en las casi siempre estériles discusiones de los partidos, ha estado comprometiendo muchas veces su salud con un fatigoso y continuado estudio de los mejores métodos de agricultura para ensayarlos en su posesion de Arroyo, y que despues pudieran tener una aplicacion beneficosa á todo nuestro pais; que otras veces, como *comisario régio*, ha estado ocupándose con un asiduo y laudabilísimo celo en promover esas grandes obras que dejarán inmortalizado su nombre, si quiera no lleguen á ejecutarse nunca por esa fatal desgracia que siempre preside á nuestras mas atrevidas y útiles concepciones; que otras veces, en fin, ha estado viajando con el objeto de observar las mas recomendables prácticas del extranjero para plantearlas despues en su suelo natal, y todo esto con notable mengua y detrimento de su salud, de su reposo y de sus intereses, pues que bien recordarán todos que cuando S. M. se dignó nombrarle *comisario régio de agricultura* con 60,000 RS. ANUALES DE SUELDO, EL SEÑOR REINOSO CON UN DESINTERÉS DIGNO DE LOS MAYORES ELOGIOS, Y QUE NO ENCUENTRA MUCHOS IMITADORES, RENUNCIÓ DICHO SUELDO.

Y habrá todavia quien hablando de *buena fé*, diga que el nombramiento de tan digno patricio para el cargo de ministro de Fomento no tiene *significacion política*? Sobre creer nosotros absurdo semejante aserto, entendemos por el contrario que la subida del Sr. Reinoso al poder, ha de marcar una época de engrandecimiento para nuestra casi olvidada agricultura, y ha de ser un punto de partida regenerador para nuestros paralizados medios de comunicacion, que son á la felicidad material de un pais y á su desarrollo progresivo en todos los demas ramos de la riqueza pública, lo que las arterias y las venas al cuerpo humano.»

Y para que se vea ademas que no son vanas las esperanzas que alentaron nuestro corazon desde el momento que vimos llamado á los altos Consejos de la Corona al primer representante de la agricultura española, podemos anunciar que segun carta que tenemos á la vista de un digno Diputado de la Provincia, el Sr. Reinoso se está ocupando con afan de nuestro pais, que está ya acordado el envio de tres ingenieros mas á Cataluña, á fin de que se active la obra de sus carreteras y que se va á levantar el plano del ansiado puente de Bascara.

Tenemos tambien noticia de que la agricultura española se ve-

rá libertada de un gravámen que fué calificado con razon en las Juntas generales por la mas pesada y onerosa de todas las gabelas. Gravámen que ha reducido en nuestros dias á la miseria á muchos cultivadores, y que ha pesado como una calamidad sobre todos; ya se entenderá que hablamos del ominoso servicio de bagajes, que confiamos desaparecerá de entre nosotros.

Los portazgos tambien creemos que, ó serán suprimidos, ó aplicados á la garantía de un vasto y fecundo proyecto.

Esperamos que se fundará alguna escuela de agricultura, que se pensionarán jóvenes para que estudien la de los países mas adelantados, que se decretará la libertad de enseñanza en caminos y minas, y que se harán en fin grandes cosas en beneficio del país y en verdadero fomento de la riqueza pública.

Inteligencia y buena voluntad no han de faltar ni en la ilustrada cabeza ni en el honrado corazón del Ministro amigo de los campos; no se le escatimen los auxilios, y se levantará de su prostracion la agricultura española, y manarán todas las fuentes de la pública riqueza.

(25 de Noviembre.)

---

**ADVERTENCIA.**

Suplicamos á cuantos deseen continuar favoreciéndonos, se sirvan renovar las suscripciones á fin de no sufrir retraso en el recibo de los números. Si alguno se les hubiere extraviado de los que forman la coleccion de los dos primeros años, les será remitido tan pronto como den aviso de ello con carta franca.

Los propietarios que forman parte de alguna de las asociaciones agrícolas de comarca de la presente provincia, seguirán recibiendo esta revista como hasta el presente sin necesidad de renovar la suscripcion, y con arreglo á lo prevenido en la base cuarta de las constitutivas de dichas asociaciones.

No concluiremos nuestra tarea del presente año sin manifestar nuestra gratitud á cuantos nos han favorecido, y muy particularmente á los que nos han remitido artículos para insertar. Lo reducido de los límites á que hemos debido atenernos nos ha privado del placer de insertarlos todos, pero no por esto los hemos

estimado menos, y procuraremos que no queden inéditos en nuestras cartteras.

En adelante seguiremos esforzándonos como hasta aqui en llenar el objeto que se propuso la Sociedad en cuyo nombre sale esta publicacion. El fomento de la agricultura y de la economía rural en todos sus ramos es nuestro norte, la independendencia completa y absoluta como escritores públicos y como hombres privados nuestro blason.

Aspiramos á contribuir al primero con débiles medios es verdad, pero con una fuerza de voluntad que cada dia cobra nuevo vigor, y respecto al segundo le mantendremos siempre sin manci-lla, pues nos impele á hacerlo nuestro carácter, y nos lo permite nuestra posicion.

Nada esperamos, nada tememos y nada deseamos: el dia en que no podamos escribir segun las inspiraciones de nuestra conciencia ó las indicaciones de nuestro juicio romperemos la pluma. Asi que ni en nuestros elogios, ni en nuestras censuras ni en nuestras doctrinas, nadie busque mas que lo que en las mismas se exprese. Gracias al Señor no conocemos la negrura de las segundas intenciones.

Hemos tomado parte en todas las cuestiones que hemos considerado debian ejercer una influencia en nuestra economía rural, y deseosos de seguir haciéndolo de la misma manera, insertaremos en el próximo número una extensa memoria acerca los males que consideramos causara á nuestra agricultura el que fuese sancionado el sistema de sucesion directa que se establece en el proyecto de Código civil.

En nuestro humilde concepto es esta la cuestion mas grave que se ha presentado entre nosotros, ya por sus relaciones con la agricultura, ya con la suerte de las familias.

Invitamos á todos los hombres pensadores á que le consagren sus vigilias, nosotros expodremos el fruto de nuestro limitado juicio, no pretendemos empero imponer al país nuestras ideas, solo ansiamos la verdad, y deseosos de facilitar el que se haga ésta lugar, brindamos con nuestras paginas á dilucidar la cuestion.

*La Granja* las tendrá siempre abiertas para las cuestiones cuya solucion deba hacerse sentir en nuestros campos.

