

EL PAIS.

Periódico de intereses morales y materiales.

Se publica todos los martes, jueves y domingos.—Redaccion y Administracion, calle de la Portella núm. 1.
Precios de suscripcion. EN FIGUERAS: trimestre 12 rs.—Semestre 22.—Un año 40. PROVINCIAS: trimestre 14 rs.—Semestre 26.—Un año 50
 —ULTRAMAR Y EXTRANJERO: trimestre 24 rs.—Semestre 46.—Un año 90. En donde no haya representante podrá hacerse la suscripcion enviando al Administrador el valor de ella en sellos de correos.
Precios de los anuncios y comunicados. ANUNCIOS; la línea, 36 céntimos de real.—COMUNICADOS; la línea, 50 céntos. de id.—Unos y otros deberán satisfacerse antes de su insercion.—A los señores suscritores se les hará una rebaja del 25 por 100.

APROVECHAMIENTO

DE LA RETAMA, TOJO Y ALIAGA
 PARA BENEFICIAR LAS TIERRAS

Frecuentemente desprecia el hombre, como de corto ó ningun provecho, cosas útiles, por no conocerlas. Entre las muchas que tienen esta suerte, puede contarse la *retama*, tambien llamada *genista*, *ginesta* ó *hiniesta*.

Este arbusto, que parece colocado por la naturaleza donde mas falta hace, es muy útil para pasto de los ganados y para abonos de las tierras, ó por mejor decir, de los descampados areniscos, de que tan poco aprecio se hace por nuestros labradores.

Al efecto se cortan las retamas y se entierran en los surcos para tener la tierra mullida y ligera, además de prestar sustancias nutritivas á las plantas que se siembren.

En Bélgica, no solamente la cortan ordenadamente, como si se tratase de un monte bien cuidado, sino que entran su siembra y cultivo en la sucesion periódica de las cosechas.

La retama forma el género botánico *genista*, y tiene diferentes especies y variedades, como la retama comun, la de olor, la de tintoreros y la de macho ó *gayama*.

Para aprovechar cumplidamente la retama, debe labrarse y abonarse una buena porcion de terreno y sembrarse simultaneamente de avena, trébol y retama. En la primera cosecha se alza la avena, que suele bastar para pagar el coste de la labor; al siguiente año se siega el trébol, y queda para el tercero recoger la retama.

En España hay retamas tan crecidas en algunos parajes pedregosos y areniscos, que pasan de veinte piés de alto; en muchas partes las arrancan con el azadon quando están crecidas, y bien se vé que

esta práctica equivale á una rotacion ó descuaje que deja dispuesta y esponjada la tierra para sembrar maiz.

En los Alpes bajos forman los labradores enormes pilas de retama para que fermente y se pudra, y despues emplean este abono en dar alimento á las tierras esquiladas.

Aprovechan además la retama, en las intermediaciones de Pisa y otros puntos, para fabricar telas ordinarias y hacer cuerdas con seis hebras, despues de enriadas como el lino y el cáñamo; los despojos de esta operacion sirven para estercolar, y siendo todas estas operaciones tan sencillas, ¿no es un dolor que no saquemos nosotros otro partido de la retama que el de calentar los hornos?

Para proporcionarse su simiente, es indispensable recogerla antes que esté perfectamente madura, y tan luego como se note que las vainillas empiezan á ponerse negras, pues si se dejan pasar algunos dias, ya no se encuentra la simiente, que salta naturalmente y es despedida muy lejos.

En algunos países labran el terreno que se destina á la retama, y le siembran únicamente de avena, rastrillándolo para cubrirlo, y en seguida arrojan la simiente de la retama, que no es necesario cubrir, porque nace á pelo; como la avena nace muy somera, sirve para preservar la otra simiente del furor de los solanos y mantener fresca la tierra.

Si no se trata mas que de tener forraje y leña menuda para los usos domésticos, debe hacerse clara la siembra; pero si se quiere, además de forraje, retama para formar estercolero ó para entrar en los surcos, conviene sembrar espeso.

En el verano inmediato á la siembra se recoge la cosecha de avena; ya en el segundo año se hacen dos y aun tres cortas de retama; igual operacion se practica en el tercero, y al cuarto se labra la tierra y

se entierra la retama, quedando la tierra tan mullida y suelta, que se puede sembrar en seguida avena, pipirigallo y trigo morisco. Por este medio se consigue mejorar el terreno, y que de árido que antes era, llegue á ser productivo, pues es constante que, á fuerza de repetir las mismas operaciones, se logrará darle una capa vegetal que antes no tenia.

Muchos labradores dan el nombre de «retama espinosa» y no dejan de tener alguna razon, al tojo de los gallegos, aunque otros suelen confundirlo con la aliaga «aulaga ó árgoma» de flor amarilla, que pertenece al género «eclex.» Unas y otras plantas sirven cuando se saben aprovechar. Por lo comun, nacen en tierras areniscas y estériles, y estas tierras las convierte en fértiles el labrador entendido, ya quemando las retamas ó aliagas. para que sus cenizas sirvan de abono, ya tambien enterándolas verdes, ya, en fin, usándolas, despues de podridas, en estercolero. En la parte alta de la provincia de Huelva, en la porcion de Extremadura que con ella confina, y mas esmeradamente en los Algarbes, no se hace otra cosa que quemar el ramaje, y aun así produce muy buen resultado.

Los retoños ó tallos tiernos de la retama los come muy bien el ganado, y el lanar gusta particularmente de la semilla, en especial la retama macho. Tambien se le echa á las gallinas, aunque con economia, pues de no ser así les hace daño.

No menos utilidad prestan el tojo y la aliaga como pasto para el ganado, antes de echar la flor, que es el tiempo en que sus ramas están tiernas y no se han llenado de espinas.

Los labradores echan por lo comun de 24 á 26 libras de simiente de tojo por cada fanega de tierra; pero antes descuajan bien el campo y siembran al mismo tiempo avena ó centeno, y algunas veces retama comun.

Abora podrá haber quien diga:

«¿A qué fin apurarse en cultivar la retama y la aliaga, cuando ellas nacen solas y los montes las dan sin nuestro auxilio?» Semejante objecion es hija de la pereza, y aun, si se quiere, de la ignorancia.

Todas las plantas que el hombre cultiva han nacido en alguna parte: lo que hacen el trabajo y la industria es estudiarlas, multiplicarlas y variarlas segun su utilidad. Esos eriales donde crecen las retamas y aliagas, se convierten, con el auxilio de ellas, en campos fértiles y productivos bajo la mano del labrador inteligente; esas plantas que salen al acaso, se expresan dando un producto seguro y calculado de antemano, para pastos, ya para combustibles, ya para abono. Y si todo esto se consigue con un poco de aplicacion y trabajo, preguntamos nosotros: ¿qué disculpa cabe á quien, teniendo á mano una riqueza semejante, la descuida y la desprecia desde el momento en que se le ha dado á conocer?

Breve extracto estadístico de Italia. Explóntanse en Italia 34 minas de hierro, las cuales producen como millon y medio de quintales métricos de mineral; 15 minas de plomo argentífero, que dan unos 160,000 quintales, y 22 minas de cobre, que proporcionan hasta 32,000 toneladas, aparte de otras minas de zinc de menos importancia. Obtiénense unas 15 variedades de mármol. El valor anual del de Carrara asciende próximamente á valor de reales 4.000,000. La pesca del coral ocupa allí á mas de 2,500 individuos. La produccion total de vinos se calcula en cerca de 29.000,000 de hectólitros, siendo la principal exportacion para Inglaterra, Suiza, Austria y América. Segun la estadística del nuevo impuesto sobre la molienda, el total de materias alimenticias molidas anualmente asciende á 43.198,640 quintales, que dan 1'78 per cabeza; de lo cual 1'01 es de trigo, 0'11 de arroz y 0'65 de otras materias. Las cajas de ahorros existen en aquel país desde 1822, y la proporcion entre los imponentes y los habitantes es 1 á 61, resultando por término medio 521 francos como tipo de las imposiciones.

Pesca del coral. Recibimos excelentes noticias, dice el *Pungolo* da Nápoles, de las costas de Cerdeña, sobre la pesca del coral hecha por las barcas italianas, y particularmente por las del litoral napolitano.

Segun dichas noticias, se ha descubierto un banco de coral que indemniza completamente las pérdidas sufridas por los trabajos infructuosos de los primeros meses de la pesca.

En el espacio de veinticuatro horas, segun se dice, algunas barcas han recogido coral por valor de 20,000 francos. Tambien se han pescado pedazos de coral de una magnitud extraordinaria.

Queso de Roquefort. Para hacer este queso

se mezclan la leche ordeñada por la tarde con la ordeñada por la mañana; se echa en la mezcla una cucharada de levadura para 100 litros (200 cuartillos) de leche, y se espera á que la coagulacion sea completa, lo que exige unas dos horas. Una vez hecho esto, se agita la cuajada, se la amasa y se la esprime hasta obtener una pasta consistente que se introduce en un molde agujereado en el fondo; se somete la pasta así dispuesta á un prensado bastante fuerte para que pierda todo el suero que pudiera contener, operacion que exige unas quince horas: despues de esto se la enjuga con un lienzo, se la envuelve en tela fuerte y se pone á secar durante quince dias.

Al cabo de este tiempo se trasporta á cuevas secas y ventiladas; se espolvorean los quesos con sal por un lado y se colocan sobre tablas; al dia siguiente se envuelven y se salan por el otro, y al cabo de dos dias se enjugan con un paño y se les rasca con un cuchillo. Estas raspaduras se reunen en forma de bolas, y se venden como de calidad inferior.

Cuando los quesos están bien salados, se colocan en montones en número de diez ó doce, y se les deja fermentar por dos meses, quitándoles cada quince dias las esflorescencias que se producen en la superficie, y se los expende cubiertos en papel de estaño.

Un periódico inglés aconseja la siguiente receta para las tercianas, fundándose en sus maravillosos resultados.

En uno de los puntos de América en el que las intermitentes son constantes y de carácter pernicioso, los habitantes las curan con el sencillo y extraordinario remedio siguiente:

Buscan esas grandes telas de araña con que dichos insectos suelen cubrir los ángulos ó techumbres de los desvanes, las amontonan entre las manos, hacen con ellas unas bolillas en forma de píldoras, y sin mas preparacion las dán al paciente en número de cuatro ó seis cada dia, y aseguran que se corta la fiebre inmediatamente.

CRÓNICA LOCAL.

El reloj de la parroquia cada dia va progresando de mal en peor.

Apesar de esto, parece que no se piensa en el arreglo.

Los árboles de la plaza de los Monjes acaban de morir por la falta de agua. ¿Costaría mucho que cada semana se les socorriese con una poca de ella?

Se nos ha remitido un prospecto del Colegio de Enseñanza y Academias especiales de Matemáticas, Náutica, Filosofía, Comercio, Dibujo lineal y topográfico, Idiomas, Música, Gimnasia etc., situado en el Ferrol, casa del señor Regalado, calle de Dolores núm. 6, bajo la direccion de D. Ventura Pueyo.

Lo ventajoso de sus precios y la buena instrucción que se recibe en aquel establecimiento, hace que lo recomendemos á los padres de familia.

Hace pocos dias que pasó por ésta un perro rabioso, mordiendo á uno ó dos canes

en las afueras. Como este incidente podria traer fatales consecuencias, y pasar desapercibido, recomendamos á las Autoridades que adopten las medidas que aconseja la prudencia en tales casos.

Las ordenanzas municipales no ordenan que cuando se derriba ó se construye una casa, se ponga una luz para evitar los percances á que podria dar lugar el material que se coloca en las calles?

Hacemos esta pregunta porque vemos que esta disposicion no se cumple cual se debe.

Hemos visto el magnífico portal que se está levantando en el cementerio nuevo.

La buena administracion con que cuenta aquel fúnebre recinto, hace que en lugar de campo santo sea aquel lugar un hermoso jardín, y segun se nos ha asegurado, en breve se empezará á derribar la vieja capilla y la construccion de una nueva, que esté en armonía con las buenas obras que allí se han ejecutado.

Seria conveniente que al encargado de recoger la basura de las calles se le obligase á cumplir su cometido, pues la limpieza de algunas, especialmente la de Morería, desdice mucho del buen concepto que merece esta poblacion.

La mayor parte de las noches, cuando está mas concurrida la Rambla, vários chiquillos han dado en la manía de correr de un modo escandaloso de una parte á otra de aquel pasco, molestando en gran manera á cuantos van á élla á disfrutar un rato de solaz.

Esperamos que la Autoridad pondrá pronto remedio á este abuso.

SECCION RECREATIVA.

Documento original. El municipio de un pueblo dirigia al jefe del distrito el oficio siguiente:

«Señor juez. En las arenas del rio se ha encontrado nadando el cadáver de un ahogado, y como de los interrogatorios que le han hecho no resulta contra él ninguna criminalidad, he mandado proceder contra los autores del difunto.»

Viajaban dos campesinos por ferrocarril, y al parar el tren en una estacion se le ocurrió al uno preguntar.

—¿Qué estacion es esta?

El otro asomó la cabeza por la ventanilla, y leyendo un gran letrero que habia enfrente, exclamó:

—Retrete.

—Pues, hombre, añadió el primero; bajemos á tomar un bocadillo.

Por todo lo no firmado el Director y Editor,

MARIANO ALEGRET.

FIGUERAS:

Imp. de las herederas de Bosch y Alegret,

á cargo de Mariano Alegret Colom.

Portella, 4. — 1868