



REVISTA DE LA SOCIEDAD ECONOMICA SEGOVIANA DE AMIGOS DEL PAIS.

AÑO III.

SEGOVIA 4 DE ABRIL DE 1878.

NUM. 5.

SUMARIO.

Lecciones elementales de economía política, continuación, por **.—La vid y el vino en la provincia de Segovia IV.—Alambique de Salleron para apreciar la cantidad de alcohol que tiene el vino.—Poda de los árboles frutales, VI. Espalderas y Contra-Espalderas; por D. Marcelo Lainez.—Sueltos.—Anuncio.

LECCIONES ELEMENTALES DE ECONOMIA POLITICA.

LIBRO PRIMERO.

CAPITULO SEGUNDO.

Seccion tercera.

Industria comercial.

Segun Mr. Say, que ha espuesto el primero su teoria, es la que pone un producto al alcance del que debe consumirlo. El negociante que va à buscar un producto al lugar donde se halla para trasportarle donde falta, aumenta su valor con la diferencia que hay entre el precio que tiene en el primero de los lugares y el que recibe en el segundo.

Los productos trasportados por el comercio pueden ser *naturales* ó *artificiales*: las Antillas nos envian su azucar y café y nosotros les llevamos nuestros tejidos, muebles y harinas. El Armador que se encarga de estos trasportes, dá à los objetos que forman su base un nuevo aspecto, un aspecto productivo, de donde resulta un beneficio para el mismo y para el pais. Crea pues un verdadero valor variable segun las circunstancias; pero real y que merece el nombre de produccion. Sin razon, pues, han pretendido muchos escritores sostener que el comercio nada producía por sí mismo y que el negociante vivía à costa de las demás industrias, es decir con perjuicio de ellas.

Se divide la industria comercial en comercio *interior* y *esterior*, espresiones tan sencillas y conocidas que no necesitan definirse. El comercio en grande y en pequeño están igualmente al alcance de todos; ni les da la ciencia otra definicion que la vulgar. Hay una tercera clase de comercio de origen mas moderno pero de una importancia no menos considerable, à saber, el que ejercea los banqueros. Un banquero paga por cuenta de otro ó bien presenta ó dá *letras de cambio* pagaderas en lugar diferente del que se

halla: comercia pues con el oro y con la plata (1) Examinaremos aparte esta rama de la industria comercial que ha introducido tanta actividad entre las naciones civilizadas y que distingue de una manera característica nuestro comercio del de los antiguos.

La industria comercial es susceptible como todas las demás de perfeccion y mejoras. La aplicacion de las máquinas de vapor à la navegacion, la creacion de caminos de hierro, el establecimiento de canales, facilitando todas el transporte de las mercancías, economizan los gastos de la produccion comercial, procuran al consumidor una ganancia, que nada cuesta al productor. Del mismo modo, traficando con el extranjero pueden crear beneficios de los que cada uno saca su parte, enriqueciéndose mutuamente. Supongamos que un negociante Español lleva à Holanda vino de Málaga por valer de ocho mil duros y que los vende en diez mil duros, la España habrá ganado dos mil. Y si el mismo negociante, cargando de nuevo los diez mil duros en telas, que trasportadas à España le valen doce mil, tendrá otros dos mil mas de ganancia, habrá pues concurrido al provecho de las dos Naciones, facilitando la salida de sus géneros, y à su riqueza, aumentando el capital. Así las Naciones tienen un interés mútuo en sostener y aumentar las fuentes de la produccion: ninguna de ellas puede sucumbir, es decirse hacerse improductiva sin que las otras se resientan de ello. Cesando la España de producir ha obstruido el camino à salidas interesantes de muchos productos de los pueblos laboriosos de su territorio. Su gobierno ha destruido ó puesto trabas al comercio interior multiplicando sobre medida los derechos de portazgos, los impuestos, las Aduanas provinciales y reservándose el monopolio de ciertos géneros y aun de ciertas manufacturas.

Las Ciudades Anseáticas hicieron por largo tiempo, y con feliz éxito, un género de comercio que se llamó de *transporte*, y que consiste en comprar mercancías fuera de su país para venderlas en otra parte. Iban à buscar al Norte las materias necesarias al consumo del Mediodia, y

llevaban al famoso depósito de Brujas el cáñamo, la brea, y las sardinas arenques de la Noruega y la Suecia. En cambio reexportaban à estos pueblos las producciones de la Francia y de la Italia, formando de una extremidad à la otra de la Europa una alianza comercial, à la que las Naciones habian concedido su mediacion. La experiencia demostró que todos habian ganado con este sistema, en el que mas tarde los Holandeses sustituyeron à las Ciudades Anseáticas, sistema que los Franceses à pesar de sus tentativas en el Levante no han explotado jamás con perfeccion.

El Comercio de *especulacion*, menos ventajoso y mas sujeto à riesgos, es aquel que muchas veces se le ha tildado con el nombre de *monopolio*, porque sus beneficios resultan principalmente de la venta de una mercancía retirada de la circulacion en un momento de abundancia, con el fin de conservarla intacta para tiempo oportuno ó en una época de carestía. Se ejerce generalmente sobre materias de uso comun como los granos, los vinos, el azúcar, el café, etc. Y deja suponerse fácilmente que los que se dedican à este comercio, tienen una especie de tendencia al monopolio. De aqui proviene que en muchas épocas la poblacion ignorante se ha levantado contra los negociantes en granos, especieros y droguistas, suponiéndoles la intencion de sujetar el pueblo al hambre, aunque esta intencion estuviese léjos de su pensamiento, si bien nada les impediría el hacerlo. Pudiera llamarse comercio de *reserva*, cuando este se halla exento de preteensiones à monopolio. Tal comercio es propio de los países desgraciados, y tiene alguna analogía con las imposiciones à fondos perdidos.

Tales son las principales ramas de la industria comercial, subdividida à lo infinito, y una de las mas fecundas fuentes de la prosperidad de las Naciones. Ella pone en relacion à todos los pueblos, facilita la comunicacion del pensamiento, la importancia de procedimientos útiles y doctrinas provechosas; y terminará por destruir los antiguos odios fundados sobre añejas preocupaciones. Las tarifas, las prohibiciones ridiculas, hijas del error ó de infundados celos, se humillarán ante ella. Ya el Parlamento Inglés ha dado este noble ejemplo: imitado por la Francia y des

(1) Dice Montesquien que las letras de cambio fueron inventadas por los Judios expulsados de Francia, reinando Felipe Augusto y Felipe el Largo, espíritu de las leyes, cap. 20.)

tinado á cambiar todo el antiguo sistema de la diplomacia comercial. Quizás no esté lejos el día que deba echar por tierra las barreras levantadas en las Naciones para impedir ó incomodar las transacciones humanas: Este sería el mas bello triunfo de los que puede conseguir la ciencia económica.

La vid y el vino en la provincia de Segovia.

IV.

Alambique de Salleron para apreciar la cantidad de alcohol que tiene el vino.

Continuando el propósito de dar á conocer todos los medios y aparatos que los vinicultores de esta provincia deben conocer y emplear para mejorar las condiciones de sus vinos con arreglo á principios ciertos y científicos, corresponde hoy el que me ocupe del Alambique de Mr. J. Salleron, adoptado en Francia para la percepción de los impuestos sobre las bebidas alcohólicas y que reúne las ventajas de su poco coste, fácil manejo y exactitud en la apreciación de la cantidad de alcohol que contiene un vino cualquiera, condiciones que son las que me he propuesto cumplir en cuanto sobre la vid y el vino haga constar en esta serie de artículos.

Ya indiqué en el anterior la importancia que tiene el conocimiento de la cantidad de alcohol que tiene el vino, mayor de día en día á medida que su fabricación se va perfeccionando, y que mayor desarrollo toma este importante ramo de producción, sometido á impuestos que guardan relación con su fuerza alcohólica.

Después de repetidas experiencias se ha deducido que solo por medio de la destilación se puede de un modo sencillo, breve y muy exacto averiguar la cantidad de alcohol que el vino contiene y de aquí el empleo del expresado alambique, cuya construcción es análoga á la de los que se emplean en grande escala para la fabricación del aguardiente, sin mas diferencia que el ser un modelo en pequeño construido con esmero y precisión.

Se compone de una lámpara de espíritu de vino que calienta un receptáculo, depósito ó caldera de cristal ó cobre á cuyo cuello ó parte superior se adapta un tubo que conduce los vapores á un serpentín contenido en un vaso ó depósito refrigerante, que se llena de agua fría para condensar los vapores del aguardiente que salen por un orificio colocado en forma conveniente.

Para poder hacer con exactitud las operaciones que se necesitan para apreciar la cantidad de alcohol contenido en un vino, acompañan á este alambique una bureta, especie de tubo de cristal

ancho, plano y con base en su parte inferior para poderle colocar en pié, un alcohómetro (instrumento que describí en mi artículo anterior) y un termómetro.

Al hacer uso de este aparato se empieza echando en la bureta una cantidad cualquiera de vino, ordinariamente hasta una rayita que tiene señalada á propósito y se vierte en la caldera, se hace funcionar el alambique encendiendo la lámpara y poniendo agua fría en el refrigerante; empieza á producirse el aguardiente que se recoge en la misma bureta en cantidad de la mitad del vino que se echó en el depósito ó caldera, para lo cual debió echarse en esta de dos veces, repitiendo la cantidad que cabe hasta la rayita que tiene marcada; conviene recoger un poco menos y concluir de enrasar el líquido con la raya, añadiendo agua que se echará con cuidado gota á gota, se agita después bien esta mezcla y se la deja reposar algunos instantes para que desaparezcan las burbujas de aire que se hayan introducido con el movimiento y después se sumergen á un tiempo el alcohómetro y el termómetro, se anotan con cuidado y exactitud los grados que marcan ambos y por medio de las tablas que acompañan siempre al aparato, se lee la riqueza real y efectiva de alcohol del vino destilado. Si la temperatura del líquido fuese de 15.º centígrados, como manifesté en el artículo anterior no habría que consultar las tablas ni hacer corrección alguna porque bastaría la indicación del alcohómetro.

Es menester hacer constar que como el alcohol del líquido sometido á la destilación es la mitad en volumen del vino que se echó en la caldera, la riqueza alcohólica que se ha encontrado es doble de la que tiene el vino que se ensaya, así que es menester tomar la mitad del número de grados obtenidos.

Ejemplo, el alcohómetro marca 15.º, y el termómetro 20.º, la riqueza alcohólica correspondiente según las tablas es 14.º, pues la del líquido ensayado es la mitad, 7.º, es decir que 100 litros de él contienen 7 de alcohol puro.

Tal es en términos generales el modo de operar con este aparato; en la práctica hay que observar algunas otras precauciones secundarias que manifiesta la instrucción que acompaña á aquel y que no hago constar aquí por no alargar é involucrar mas esta explicación y por que en realidad no son de absoluta necesidad para obtener el resultado propuesto.

Para ensayar de este modo los vinos muy ricos en alcohol como los de Jerez, Madera, Oporto etc., se echa en la caldera una sola bureta de vino y se añade una cantidad igual de agua. se hace del mismo modo el resto de la operación, dando la indicación del alcohómetro inmediatamente, la riqueza alcohólica que se busca sin necesidad de tomar la mitad del número de grados obtenidos.

Este útil aparato cuesta de cuarenta á cincuenta pesetas según la mayor ó menor solidez de su construcción, adquiriéndose por el último precio todo de cobre, siendo así mas duradero y menos expuesto á sufrir deterioro ó rotura alguna.

Aun cuando no sea mas que como objeto de curiosidad, hoy, que al discutirse las reformas arancelarias, se habla frecuentemente de los derechos que pagan los vinos españoles al ser importados en Inglaterra, creo oportuno advertir aquí, que á su introduccion en este país su riqueza alcohólica para la percepcion de los impuestos se aprecia por medio del *hydrómetro de Sikes* que pone de manifiesto la cantidad de alcohol expresada en centésimas de lo que allí llaman *espíritu de prueba*, que es una mezcla de agua y alcohol que contiene próximamente un 57 por 100 de alcohol puro.

El alambique de Salleron puede emplearse tambien para apreciar el alcohol en relacion al *espíritu de prueba* sustituyendo al alcoholómetro de Gay-Lussac y al termómetro centigrado, con el hidrómetro de Sikes y el termómetro de Fahrenheit y teniendo presente una tabla especial de relaciones calculada al intento.

Las correcciones de la temperatura se hacen del mismo modo que en el método primero, advirtiéndose que la tabla de Sikes no dá directamente la cantidad de alcohol referida al espíritu de prueba sino la de agua que el vino contiene, de modo que para conocer aquella hay que restar de 100 la cifra que se obtenga en la tabla.

Hay tambien tablas calculadas para convertir los grados obtenidos por el aparato Salleron y alcoholómetro de Gay-Lussac á los del hidrómetro de Sikes.

Marcelo Lainez.

PODA DE LOS ARBOLES FRUTALES.

VI.

Espalderas y Contraespalderas.

(CONCLUSION.)

Los muros deben estar provistos de albardillas salientes unos 0.30 m que pueden ser móviles ó fijas, en nuestro país, las mejoras serán de teja y cuya albardilla bien enlucida por su parte inferior, servirá hasta para dificultar el acceso á las espalderas de ciertos animales nocivos; su principal objeto es el de librar de la accion de las aguas pluviales, y sobre todo de los nublados, á las hojas y los frutos en el verano y á la cepa del árbol durante todo el año.

Los enrejados ó empalizados que se colocan en las paredes para sujetar los arboles en espaldera, se hacen de varias maneras y con diversos materiales segun de los que mas facilmente se dispone en la localidad; por lo comun se hacen de listoncitos de madera ó cañas colocados unos en sentido vertical sirviendo como de mon-

tantes, á los que cruzan otros en ángulo recto en sentido horizontal, formando rectángulos para lo que deberán distar entre sí las cañas horizontales de 15 á 22 centímetros, y las verticales de 25 á 35; aun cuando formando cuadros presentan mejor perspectiva es mas económica la forma en rectángulos.

Si este empalizado se hace para la viña podada por el sistema Thomery, que en su lugar describiré, los montantes verticales se ponen á 50 ó 60 centímetros de distancia y los horizontales á 25 centímetros.

Cuando se hace uso de listones de madera se sujetan con clavillos adecuados, y si se emplea la caña se sujeta con bramante, y mucho mejor alambre, teniendo cuidado de dejar bien dobladas las puntas para que no hieran luego las ramas y hacer las ligaduras cambiadas en su direccion en cada cruz para que no venza el enrejado á un lado ni á otro. Para unir dos de estos enrejados se tiene cuidado de dejar las puntas de las cañas cortadas en bisel ó pico de flauta á una distancia conveniente y juntas las de dos de ellos se coloca una caña vertical que pasa por los puntos de union y se atan ó ligan todos á ella.

La caña tiene para este objeto el inconveniente del feo aspecto que presenta con la accion de los agentes atmosféricos. La madera mas recomendada y útil es la del (*cornus sanguinea*) conocida entre nosotros por los nombres de sanguineño, cerezo de monte, cerezo silvestre y cornejo encarnado, para lo que se emplea descortezada, dura mucho tiempo y no hay que andarla pintando como sucede con otras, si se ha de procurar su mayor duracion; tambien pueden emplearse varillas de avellano.

Se pueden hacer tambien los enrejados formando triángulos en vez de rectángulos. Si al hacer los muros se han colocado garfios de hierro, huesos de patas de corderos etc., con orden y simetria, puede bastar para sujetar los arboles, ir colocando varillas de madera, mimbres gruesos ya horizontalmente ya en forma de arco á medida que los arboles se van desarrollando; método que encierra grandes ventajas.

Muchos mas detalles podria consignar aquí sobre este punto, pero creo bastan los espuestos para dar una idea del objeto propuesto; los materiales que se empleen pueden variar segun los que haya mas propósito en la localidad; la idea y gusto del que á este cultivo se dedique ó del que se encargue de hacer las empalizadas suplirá todo lo que no quede espuesto; en un jardin de lujo pueden hacerse las empalizadas de varillas de madera pintadas de verde y hasta pueden emplearse montantes de madera colocados verticalmente al máximo de distancia de

un metro, agujereados para colocar en las líneas horizontales alambre grueso convenientemente colocado y sujeto; si á este alambre se le deja oxidarse un poco con el contacto de la humedad, del rocío por ejemplo, y se le dá despues una mano de aceite de linaza hirviendo resulta una pintura casi inalterable.

Por último el mejor medio de dirigir los árboles en espaldera cuando la naturaleza de la fábrica permite clavar clavos fácilmente, consiste en sujetar las ramas con pequeñas tiras de trapo que se aseguran á la pared, doblando sus extremos, por medio de clavos; así no hay que hacer empalizada alguna y se hieren menos aquellas; para sujetarlas á las empalizadas se hace uso de mimbres, cortezas de varias plantas, etc.

Se llaman «contraespaldas» los árboles plantados en abanico con que se adorna el borde externo de una platabanda paralela á un muro de espaldera, en cuyo caso la platabanda deberá tener unos tres metros de ancho y la contraespaldera nunca deberá llegar á dos metros de altura; aun cuando todos los árboles se dan de este modo, el peral, el manzano y el ciruelo son los que dan mejor resultado. Bajo esta forma solo requieren armazón durante los primeros años, pasados los cuales y formado el árbol ya no le necesitan. Se suelen escoger á este efecto variedades vigorosas y darlas una grande estension ó desarrollo.

También se adornan con contra-espaldas algunas calles de jardines, huertas, etc.

Cuidados generales que reclaman los árboles colocados en espaldera.

Las platabandas donde se crían los árboles en espaldera no deben cabarse para no herir las raíces superficiales; debe solo labrarselas muy superficialmente para destruir la corteza que suele formar la tierra para que penetre mejor la humedad y la acción de los agentes atmosféricos y para destruir las malas yerbas, pues en ellas no debe criarse planta alguna buena ni mala.

Los árboles en espaldera solo deben abonarse con mantillo ó estiércol muy podrido, pero si se vé que los brotes y frutos anuales, son los que puede esperarse segun la edad del árbol no necesitan abono alguno, en toda ocasion y tiempo pueden emplearse al efecto el limo de estanques bien seco, el que dejan los rios en sus inundaciones ó buena tierra de jardín nueva, para lo que se quita una pequeña capa de la existente y se echa la nueva, mezclándola en lo posible con la del suelo con cuidado de no herir las raíces.

Los melocotones y abridores en razon á sus

raíces menos estensas y profundas son los únicos árboles en espaldera que pueden tener necesidad de riego, los demás no le necesitan sino en años muy secos; cubierto el suelo con una capa de paja, disminuye la evaporacion de la humedad; como las raíces de los árboles ya ercidos salen fuera de la estension de la platabanda, convendría disponer esta con inclinacion de atrás adelante, haciendo una reguera en su línea exterior con objeto de recoger el agua sobrante del riego y que filtrándose por ella puede llegar hasta las estremidades de las raíces; á un árbol joven bastará con regarle echando el agua en un alcorque hecho alrededor del tronco.

Una vez que un melocotonero está dañado por la falta de humedad, el agua que se le eche durante los fuertes calores á su pié, en vez de reanimarle, contribuye á precipitar su muerte; en tal caso conviene mas dejarle, medio por el cual no llegan á perderse todos los que se encuentran en tal caso; conviene mucho á los melocotoneros en espaldera el riego durante el estio de todo su follaje por medio de una regadera ó bomba á propósito y en estos y los demás árboles de hueso, escepto el cerezo, es muy conveniente despojarles de muchos de sus frutos, aclarándoles á su debido tiempo, pues verificando su fructificacion en ramillas pequeñas, no pueden criar bien el mucho fruto de que se cargan.

Conviene resguardar las espaldas de los cambios bruscos de temperatura y de los efectos de las heladas tardias de primavera tan frecuentes en nuestro pais; muchos medios se han propuesto para esto, siendo de los principales el colgar de la parte mas saliente de la albardilla ó tejadillo superior del muro, telas, tejidos de paja, esparto, etc. que llegando hasta el suelo, queden allí bien sujetos y que se arrollan por medio de cuerdas y poleas convenientemente colocadas, con objeto de que si el viento los azota no rozen las hojas y la flor de los árboles, pero en esta localidad creo mas oportuno y económico el empleo de una especie de grandes pantallas hechas con osteras sujetas á unas cañas ó varas largas y que con las precauciones debidas se colocan delante de los árboles en los momentos de peligro.

No conviene tener cubiertos así los árboles mas que el tiempo mas preciso para no privarles del contacto del aire que les es tan necesario, para que no se forme en su derredor una atmósfera especial mas elevada y que al descubrirlos luego los pueda hacer sufrir, y por último para que los tallos jóvenes no se ahilen y prolonguen sin fuerza alguna.

SUELTOS.

En la última Junta general se dió cuenta del informe favorable emitido por la Comisión nombrada para estudiar el proyecto de Reglamento sobre la creación en esta Capital de un Banco municipal, Agrícola, Industrial y Comercial para esta Ciudad y su Provincia, con el capital procedente de la conversión y enajenación de los valores en que la devuelve el Estado el ochenta por ciento de sus bienes de propios vendidos. Fué aprobado el referido informe y se acordó y así se ha verificado ya comunicarle al Ilre. Ayuntamiento y encarecerle la importancia de un asunto de tanto interés para esta localidad.

La proposición del Sr. Marañón pidiendo la Creación del Banco, cuando ejercía el cargo de Procurador Síndico de esta Capital, fué tomada en consideración en sesión del Ilre. Ayuntamiento de 21 de Abril de 1874, y el Proyecto de Reglamento que la acompañaba, después de una larga y detenida discusión fué aprobado definitivamente en sesión de 23 de Junio del mismo año, habiendo quedado desde entonces pendiente de la aprobación de la Asamblea de Asociados en cuyo estado se encuentra al presente.

La Comisión encargada del estudio de los vinos en esta Provincia, que ha empezado ya el ensayo de los de la localidad que la han proporcionado varios vinicultores de la misma, súplica á todos los cultivadores de viñas de la Provincia que si desean conocer la riqueza alcohólica de sus vinos, se sirvan remitir una pequeña cantidad al efecto, conocimiento de importancia suma pues es una de las bases principales para el mejoramiento de aquellos y de lo que no habiendo trabajo ninguno hecho en la Provincia, se anda á ciegas en este punto. Las muestras que se remitan han de ser de vino natural, es decir, sin adición ó composición alguna, y si la tuvieren deberá advertirse, con todos los detalles que se juzguen oportunos.

Podrán remitir del mismo modo muestras de vinagre para averiguar la cantidad de ácido que contienen.

Aprovechamos esta ocasión de dar particularmente las gracias á los que han correspondido á nuestra invitación contestando al interrogatorio que oportunamente remitimos, lo que pone de manifiesto su sincero deseo de contribuir al estudio y mejora de un ramo de producción de día en día más importante en la Provincia, pues la plantación de viñedo vá en aumento continuo convencidos los labradores de la utilidad que en las circunstancias actuales les reporta su cultivo.

Reciban pues la expresión de nuestro agradecimiento por esta causa los

Sres. D. Lucas de Nicolás, de Aragoneses.

D. Florentino de Virseda y Santos, de Muñozveros.

D. Ramon Herranz, de Mozoncillo.
D. Cipriano de la Torre Ajero, de Cuellar.
D. Saturnino Sanz, de Cuellar.
D. Ulpiano Perez, de Yanguas.
D. Nicolás Lázaro, de Yanguas.
D. Fermin Escobar, de San Cristóbal de la Vega.
D. Carlos Arribas, de Sauquillo.
D. Cecilio Guerrero, de Pinarnegrillo.
D. Hilario Llorente, de Valverde.
D. Apolinar Segovia, de Valledado.

Seguiremos en lo sucesivo dando á conocer del mismo modo los nombres de los que favorecen nuestro proyecto honrándonos con sus contestaciones.

Han sido nombrados en la Junta general del día 15 del actual, Socios corresponsales de esta Sociedad en Murcia los Sres. D. José Montalvo y Langa, (Médico) y D. José María Montalvo de Leon, (Abogado.)

Hecha entrega ya esta Sociedad económica de todos los libros y papeles de la antigua y encontrándose entre ellos títulos en blanco de los que se extendían á los Socios de la misma, se ha acordado, en recuerdo á su buena memoria, utilizarlos para extender los de los Socios de la actual.

En la imposibilidad material de insertar íntegras por falta de espacio las cuentas de esta Sociedad de año anterior, publicamos el siguiente extracto para conocimiento de todos los Sres. Socios.

	Pts. Cts.
INGRESOS.	
Por las cuotas de los Sres. Socios en los doce meses.	2266
Por 31 medallas vendidas á los Señores Socios	4007,50
Por la subvención entregada por el Ilustre Ayuntamiento de esta capital para la impresión del tomo de «Autores Segovianos.»	250
Por 100 ejemplares de la misma obra tomados por la Excm. Diputación provincial.	300
Por venta de varios ejemplares y suscripciones á la Revista.	43
Donativo para premios de la Escuela de Adultos hechos por D. José de Gorria.	30
Existencia en caja á principios del año anterior	441,94
Total.	4560,44

GASTOS.

Conserge y alumbrado del local para las Juntas	165,30
Impresion de la obra «Autores Segovianos, Revista, etc., etc..	1825,50
Gratificacion á los Profesores y Portero de la Escuela de Adultos	405
Material y premios para dicha Escuela.	224
Por 35 medallas de la Sociedad con sus cordones.	1154,25
Por gastos hechos para celebrar el Certámen que se verificó en el mes de Abril, premios concedidos á los ganaderos durante la feria y coste del kiosco que se colocó en el campo donde se celebra.	711,25
Suscripciones, correo y escritorio.	64
Baja por recibos incobrables	53
Total.	4602,50
Saldo á favor del Tesorero	42,06

Damos las gracias á las Corporaciones y particulares que nos han remitido los siguientes folletos, programas y memorias.

Reseña histórica del Balneario Segoviano, por su fundador y director D. Antonino Sancho Tejero.—Folleto en 4.º, de 20 páginas, que desarrolla y detalla los siguientes puntos.—Exposicion del progresivo desenvolvimiento de esta Casa de Baños, desde el dia 10 de Julio de 1857 en que se inauguró hasta la fecha.—Consideraciones generales sobre las bases en que se funda y aplicaciones principales de la hidrologia médica hidriatria, describiendo los procedimientos hidroterápicos que en este Balneario se practican; su aplicacion terapéutica y el concepto que á la opinion pública ha llegado á merecer, con expresion de las principales dolencias que con estos medios se pueden combatir y documentos que acreditan los resultados benéficos y prácticos que este establecimiento proporciona justificados por las autoridades, corporaciones y Médicos de esta capital y su provincia.—Consideraciones topográficas, climatológicas é higiénicas de Segovia.—Tarifa aplicada en este caso en las Secciones higiénica y medicinal.

Este folleto destinado á figurar en la próxima Exposicion de París, lleva en su cubierta un grabado que representa el Establecimiento y varias de las aplicaciones que en él se ejecutan.

Felicitemos á su Director por el buen pensamiento que ha tenido de dar á conocer de este modo en España y fuera de ella su Balneario que de un modo tan completo utiliza en pró de la humanidad doliente remedios de tan útil y general aplicacion.

Dictámen sobre las causas que influyen en las continuadas sequias que experimenta la provincia de Valencia y medios que tiendan á corregirlas; redactado por el Vocal ponente D. Buenaventura Bachiller, Ingeniero de Montes del Distrito, y en el cual su autor despues de acertadas y profundas consideraciones meteorológicas generales, y particulares sobre el clima y topografia de Valencia, concluye manifestando que sin bosques no hay lluvias ni manantiales y por lo tanto que el medio de precaver las sequias es repoblar los terrenos calvos, espesar los claros y conservar, mejorándolos, los montes existentes, aplicando bien los medios que procura la actual legislacion sobre este ramo, marcando los límites de la zona forestal, redimiendo dentro de esta toda servidumbre incompatible con los montes ordenados, expropiando las parcelas enclavadas y llevando la uniformidad á las tierras destinadas á cubrirse perpetua y totalmente de pinos.

La Semana, (suplemento al núm. 17.) periódico semanal de Jaen, y en el que se insertan las bases y reglamento, para el Certámen provincial que la Real Sociedad económica de Amigos del País de la expresada Capital, celebrará en los dias del 4 al 20 del mes de Agosto de este año y para el cual el Excelentísimo Señor Ministro de Fomento ha concedido un premio de tres mil reales.

Programa de los Premios que la Real Sociedad económica de Amigos del País de Lorca, adjudicará en público certámen en el mes Setiembre próximo, en las Secciones de Agricultura, Artes, Música, Pintura, Escultura, Arquitectura, Industria y Comercio. Los premios serán Medallas de plata, Títulos de Sócio y varios objetos regalados por particulares.

Memoria leida por el Presidente de la liga de contribuyentes de Cádiz en la Junta general ordinaria celebrada el dia 6 de Enero de 1878, en cumplimiento de lo que previene el artículo 17 del reglamento. Es una noticia detallada de los trabajos de esta Liga en el año último, que prueba la actividad y celo desplegados por su junta directiva, y que al final contiene una lista de las Ligas de contribuyentes constituidas en España, y de otras asociaciones que existen con análogo objeto.

Programa de los premios que ofrece la Sociedad Económica de Amigos del País de Valencia para el Certámen público que celebrará el 8 de Diciembre de este año, consistentes en títulos de Sócio de mérito, Medallas doradas de mérito, títulos de Sócio sin cargas y Medallas de progreso, de plata, por los mejores trabajos que se

presenten sobre temas que se manifiestan en el expresado programa que está dividido en las Secciones de Ciencias sociales, Ciencias naturales, Agricultura, Industria y Artes, Comercio, Literatura y Bellas artes.

Se ofrece además una pluma de oro á la mejor oda en castellano, delicada á los progresos de la Industria y una flor de oro al autor de la mejor poesía al amor maternal.

También se ha recibido en la Secretaría general de la Sociedad una Memoria con el título de «Observaciones á la Sociedad de Amigos del País sobre el cultivo de la vid en la provincia» y suscrita con el Pseudónimo de «El de antaño» de la que se dará cuenta en la próxima Junta general del día 15 de Abril.

«La Biblioteca», instrucción y caridad; institución propiedad de la Santa casa de misericordia de Bilbao, ha pedido á esta Sociedad la remisión de su Revista con objeto de formar parte y cooperar á facilitar la instrucción á todas las clases sociales para lo que tiene establecido un gabinete de lectura en que figuran la mayor parte de las publicaciones periódicas españolas y gran número de obras, regalo de autores, corporaciones y particulares.

Larga sería nuestra tarea como indicamos en el número anterior si hubiésemos de enumerar las publicaciones que á cambio de esta modesta Revista seguimos recibiendo, lo que agradecemos tanto más, cuanto publicándose una sola vez al mes, y convencidos de su escaso interés para los lectores que no sean Socios ó no tengan por lo menos algún motivo de afección hácia esta localidad, no hemos solicitado cambio alguno; creada esta publicación con el objeto principal de dar á conocer á los Señores Socios de la económica segoviana los acuerdos que se toman en las Juntas y el estado de los trabajos emprendidos, publica algunos artículos con que la favorecen varios Socios aunque en muy reducido número, y sin pretensiones de ningún género, está ya en el tercer año de su publicación, satisfechos sus redactores, por que así creen cumplir con el fin que presidió para acordar su publicación; y contra las esperanzas y aun á despecho de los indiferentes é incrédulos seguirá desempeñando su honrosa misión mientras su publicación sea compatible con los recursos con que cuenta la Sociedad, puesto que se reparte sin suscripción, es decir, gratis.

Así que doblemente agradecidos á las publicaciones que nos honran con su cambio, daremos cuenta en lo sucesivo de todas ellas con más puntualidad que hasta aquí.

Una de las que más tiempo hace recibimos y de la que no recordamos haber hecho mención es la *Gaceta rural*, importante Revista quincenal que se publica en Madrid, bajo la dirección según creemos de D. Buenaventura Aragón, que la constituyen 16 páginas de variada é interesante lectura para toda clase de cultivadores. Se suscribe en Madrid, en la Administración calle de San Roque, 12, piso 4.º, derecha, y cuesta en provincias cada medio año cuatro pesetas. Esta Gaceta la consideramos muy útil para los labradores de esta provincia.

Desde su aparición se nos remite también el «Fomento de la producción española», semanario de intereses generales que se publica en Barcelona, dedicado muy especialmente á defender los intereses de la Industria, y el Comercio. Se suscribe en la Administración, calle de Gigantes, núm. 4, principal y cuesta en provincias por trimestres anticipados 2 pesetas 50 céntimos.

Ultimamente se nos remiten el «Eco de Lorca», periódico de intereses materiales, noticias y anuncios que se publica los días 5 y 20 de cada mes. Se suscribe en su administración calle de Santa Paula, núm. 5, y cuesta en provincias al mes una peseta y cincuenta céntimos.

«La voz de la Mancha» periódico semanal de literatura é intereses materiales que se publica en Ciudad-Real, siendo su director propietario Don Leopoldo Acosta y Moreno. Se suscribe en su administración, Librería de M. Gallego. Feria, 3, cuesta al año 5 pesetas.

«El Mochuelo», periódico joco-sério, ilustrado, con láminas y caricaturas intercaladas en el texto, que semanalmente se publica en Barcelona. Su administración, calle Mediana de San Pedro, número 13, tienda; cuesta en provincias el trimestre tres pesetas, números sueltos dos cuartos.

«El Anunciador Universal», diario de anuncios, noticias, literatura, ciencias y recreo, que se publica en Madrid. Administración, calle de Toledo, 49, principal, derecha; precio en provincias tres reales al mes.

«El Anunciador», periódico de anuncios, noticias, literatura, artes y recreo, que se publica en Búrgos Administración, calle de Hernán González, 25; precio en provincias, un año, diez reales.

«El Comercio Español», órgano del Circulo de la Union Mercantil, dedicado á la defensa de la Industria, la Agricultura y el Comercio. Se publica en Madrid todos los Sábados, precio en provincias, siete reales el trimestre.

ANUNCIO.

Se suplica á los Señores Socios la asistencia á la Junta general ordinaria que se celebrará el día 15 del actual á las ocho y media en punto de la noche.

Imp. de la V. de Alba á cargo de Santiaste.