

# BOLETIN

DE LA

## SOCIEDAD ECONOMICA DE AMIGOS DEL PAIS

DE

### CÓRDOBA.

ÓRGANO OFICIAL DE LA MISMA.

AÑO IV.

30 DE SETIEMBRE DE 1878.

NÚM. 54

SUMARIO.—Viages y descubrimientos.—VIII.

Memoria sobre el estado actual de la agricultura, industria rural y ganadería en la provincia de Córdoba, remitida al Consejo superior de Agricultura, Industria y Comercio: por D. Juan de Dios de la Puente.—Catálogo de expositores de esta provincia en la Universal de París de 1878.—Suelto.

Con este número se reparte el pliego 9.º de los trabajos inéditos de la Academia de ciencias, bellas letras y nobles artes de esta ciudad.

### VIAGES Y DESCUBRIMIENTOS.

#### VIII.

En los números anteriores hemos seguido á los portugueses en su lenta progresion á lo largo de la costa de Africa: hoy nos proponemos describir la empresa aventurada de Colon á través del Atlántico.

Cristóbal Colon era súbdito de la república de Génova; se ignoran el tiempo y lugar de su nacimiento, mas sin embargo se presume que fué por los años de 1447. Descendía de una noble familia cuyas desgracias la habian reducido á la indigencia y cuyos individuos tuvieron que dedicarse á la marina para subsistir.

Colon manifestó desde su juventud el carácter particular y los talentos de un hombre nacido para la profesion de marino. Sus padres, lejos de oponerse á sus inclinaciones, le alentaron y educaron especialmente con objeto de que abrazara esta carrera.

Apesar del uso general de aquella época se ocupó muy poco del estudio de la latinidad; pero aprendió cuidadosamente la geometría, la geografía, la astronomía y el dibujo.

A la edad de catorce años se embarcó por primera vez y visitó los puertos del Mediterráneo; mas siendo muy limitada esta esfera para un génio tan activo como el suyo, hizo

un viaje por los mares del Norte y visitó las costas de Irlanda, que los ingleses al par que las demás naciones empezaban á frecuentar á causa de la pesca. Como la navegacion habia tomado un vuelo atrevido, Colon pasó mas allá de esta isla conocida de los antiguos con el nombre de Thula, y avanzó muchos grados bajo el círculo polar.

Muchos años permaneció aún al servicio de un capitán de su mismo nombre y familia, el cual no era mas que un simple corsario muy rico, que habia armado en corso una pequeña escuadra con la cual iba tan pronto contra los mahometanos, como contra los venecianos y casi siempre contra los ginebrinos.

Un dia que se habia empeñado un combate en las costas de Portugal contra algunas carabelas venecianas procedentes de los Países Bajos con rico cargamento, el navío en que iba Colon fué presa de las llamas así como la carabela enemiga apresada, y se vió precisado á asirse de un remo que flotaba en el agua y sobre el cual ganó la ribera que se hallaba á distancia de dos leguas. Parecia que la providencia le preservaba para mas altas empresas.

El naufrago llegó á Lisboa sin otros recursos que sus conocimientos. Entónces el servicio de Portugal ofrecía grandes atractivos á los aventureros ambiciosos. Colon, habiéndose captado el amor de una dama portuguesa, obtuvo su mano y fijó su residencia en Lisboa. Su muger era hija de Bartolomé Perestrello, uno de los capitanes que el rey Enrique empleó en sus primeras navegaciones y el cual habia descubierto las islas de Porto Santo y de la Madera.

Colon heredó sus diarios y sus cartas, de las cuales hizo un estudio profundo, navegando al poco tiempo por las Costas de la Madera. Algunos años continuó traficando en esta isla, en las Canarias, en las Azores, en las colonias de la Guinea y en los diferentes pueblos portugueses de la Costa de Africa.

El gran pensamiento que ocupaba todos los ánimos de aquel tiempo, era encontrar una vía por mar para ir á las Indias. Colon reflexionando sobre los peligros y el largo camino que tenían que arrostrar los portugueses, trató de examinar si podría ó no encontrarse un paso mas corto y mas recto para ir á las Indias. Sus profundos conocimientos teóricos y prácticos en navegacion le hicieron deducir por último que navegando rectamente hácia el Poniente al través del Océano Atlántico, se descubrirían infaliblemente nuevos países que formarían probablemente una parte del vasto continente de la India.

Conociábase ya la figura esférica y la magnitud de la tierra con alguna exactitud, y por lo tanto parecia que el continente de Europa, de Asia y de Africa no formaba mas que una pequeña porcion del globo terrestre: y era de suponer naturalmente, que el vasto espacio, no explorado aun, no estaba enteramente cubierto de agua, sino ocupado en parte por regiones habitadas por la especie humana. Algunos hechos parecían venir en apoyo de esta opinion.

Un piloto portugués que se habia adelantado hácia el Occidente, cosa que no se habia hecho hasta entónces, estrajo del mar una pieza de madera esculpida que flotaba en el agua y que el viento de Oeste se la habia acercado; de donde dedujo que procedía de algun país desconocido situado en esta direccion.

El cuñado de Colon habia encontrado al Poniente de las islas Canarias una pieza igual de madera que el viento de Oeste empujaba también.

Habíanse visto además cañas de una magnitud extraordinaria, flotantes sobre las olas y parecidas á las que Ptolomeo cita como produccion de las Indias Orientales.

Cuando los vientos del Poniente habian reinado algun tiempo, encontrábanse muchas veces sobre las costas de las Azores árboles desarraigados, y en cierta ocasion se hallaron los cadáveres de dos hombres, cuyas facciones no se parecían en nada á las de los europeos, ni á las de los africanos.

Reuniendo Colon estos hechos recientes á las opiniones de los autores antiguos sobre la India, y la estension extraordinaria que suponían á ciertas regiones por la parte del Este, sospechó que esta region, á consecuencia de la figura esférica de la tierra, debia reunirse por su parte opuesta á las islas que poco tiempo hacia se habian descubierto al Poniente del Africa, que la distancia de una á otra debia

ser poco considerable, y que el camino mas corto para llegar á estas regiones remotas del Oriente era el Poniente.

Aristóteles creyó que las columnas de Hercules ó el estrecho de Gibraltar, no estaba muy separado de las Indias Orientales, y que podrían comunicarse. Séneca asegura en términos mas formales, que con viento favorable se puede ir de España á la India en pocos dias. Platon pretende, que la famosa isla Atlántica que algunos creen haber existido, y mas allá de la cual coloca un gran continente desconocido, estaba poco separada de España.

Sin embargo, Colon que unía al entusiasmo de un hombre emprendedor, la modestia y desconfianza de un verdadero génio, comunicó el año de 1484 el resultado de sus conjeturas á un médico de Florencia, llamado Pablo, hombre muy versado en la Cosmografía, y que parecia por la finura y el candor de sus respuestas haber merecido la confianza que Colon habia depositado en él. Este médico aprobó su proyecto, le citó muchos hechos que lograban afirmarle más y más, y le aconsejó la perseverancia en un deseo que no podia menos de contribuir en honor de su país y en ventaja de la Europa.

El aventurero Genovés creyó por patriotismo deber presentar su plan al senado de Génova, y se ofreció á ir á buscar, bajo el pabellon de la república, los nuevos países que esperaba descubrir. Habia residido por tanto tiempo en los países extranjeros, que sus compatriotas ignoraban sus talentos y su carácter.

Por otra parte, estaban tan poco acostumbrados los marinos á viages de larga travesía, que no pudieron formarse una justa idea de los principios en que fundaba la esperanza de estos resultados. Por esta causa, rechazaron la idea como si se tratara de una utópia, y perdieron por su imprudencia la ocasion que se les ofrecía de devolver á su república el esplendor que habia perdido.

Desairado en Génova, Colon se dirigió al rey de Portugal D. Juan II. El rey recibió la proposicion de la manera mas favorable, y la remitió al exámen de Diego Jimenez, Obispo de Ceuta, y al de dos judios, muy versados en Cosmografía, á quienes el rey tenia costumbre de consultar en asuntos de esta clase.

En Génova habia desairado la ignorancia el proyecto de Colon; en Portugal tenia que luchar con un juicio formado ya sobre este asunto, el cual no era un enemigo menos poderoso. El destino de su sistema se hallaba en manos de los hombres que habian dado la úl-

tima direccion á la navegacion Portuguesa, y señalado el paso para las Indias por el cabo de Nueva Esperanza; por consiguiente no podian estos hombres apoyar su proposicion, sopena de sufrir la doble mortificacion de condenar su sistema, y condenarse á sí mismos. Despues de muchas preguntas capciosas y una multitud de objeciones con objeto de obligarlo á que desarrollara su sistema, trataron de decidir sobre él.

Hasta entónces estaban en su derecho; pero vinieron á cometer una infamia, aconsejando al rey que espidiera secretamente un navio por la via indicada por Colon, á cuyo Consejo tuvo el rey la bajeza de ceder. Escojióse un navegante que falto de la perseverancia y del génio de Colon, se desaminó á los primeros obstáculos, y regresó á Lisboa despues de algun tiempo de infructuosa navegacion.

Colon, indignado, salió al momento de Portugal y pasó á España, decidido á proponer su plan á Fernando é Isabel que gobernaban entónces los reinos unidos de Castilla y de Aragon. Al mismo tiempo, envió á su cuñado á Inglaterra, para hacer la misma tentativa cerca de Enrique VII, que pasaba por el príncipe de mas talento y mas rico de la Europa.

El carácter de Colon se avenia bien con el de los españoles. Era sério y cortés, circunspecto en sus palabras y acciones, inapreciable en sus costumbres y esacto en el cumplimiento de sus deberes religiosos. Estas cualidades le adquirieron no solamente numerosos amigos particulares, sino una estimacion tan general, que á pesar de su exterioridad sencilla conforme á la mediania de su fortuna, fué apreciado como un hombre cuya proposicion merecia una atencion grande.

Por desgracia le era preciso pasar por el camino de los tenidos por sábios. El confesor de la reina, Talavera, á quien se habia encomendado este asunto, reunió á los hombres mas doctos en la ciencia, los cuales presentaron las objeciones mas estrañas. Unos afirmaban que la empresa de Colon exigia una navegacion de tres años cuando menos: otros decian, que si se obstinaba en avanzar mas allá de cierto punto, la convexidad de la tierra le impediria volver, y que pereceria infaliblemente en una tentativa que tenia por objeto abrir una comunicacion entre dos hemisferios opuestos y separados por la naturaleza. Otros, en fin, sin entrar en una direccion mas amplia, rechazaron el proyecto en general, fundándose en la máxima que constituye la ciencia de los ignorantes. «Es demasiada

presuncion en un hombre la de querer saber mas que el resto del mundo entero.» Si los paises de que habla Colon, decian, existiesen realmente, no hubieran permanecido ignorados por tanto tiempo, y los antiguos cuya sabiduria reconoce el mundo, no hubieran dejado la gloria de este descubrimiento á un pobre piloto genovés.

Cinco años se emplearon en terminar una memoria hecha por Talavera y presentada á la reina, á consecuencia de la cual se decidió que no podia intentarse ninguna empresa hasta que se acabara la guerra de España contra los moros.

(Se continuará.)

## MEMORIA

sobre el estado actual de la agricultura, industria rural y ganaderia en la provincia de Córdoba, remitida al Consejo superior de Agricultura, Industria y Comercio previa la aprobacion de la Junta de 22 de Setiembre de 1875.

(CONTINUACION.)

II.

Cultivo del olivo.

El cultivo de esta planta constituye una de las principales riquezas de la provincia, tanto en la parte de campiña como en la de sierra. Los aceites de Montoro, Adamúz, Aguilar, Pozoblanco, etc. que tan buena competencia han sostenido en todas las exposiciones y que tan buena demanda tienen en los principales mercados, son testimonio de esta verdad, y llegarán á ser considerados como los mejores aceites del mundo el dia en que su elaboracion se perfeccione y se introduzcan en ella cuantas innovaciones y procedimientos aconsejan los adelantos que en la industria rural imprime constantemente el progreso de las ciencias fisico-quimicas.

Se cultivan en la provincia 16 variedades distintas de olivo, procedentes de la especie *Olea europæ*, Lin., tales como la *Olea europæa ovata*. Cl. *Olea europæa ovalis*. Cl. *Olea europæa tenax*. Cl. *Olea europæa argentata*. Cl. *Olea europæa columella* N. *Olea europæa pomiformis*. Cl. *Olea europæa regalis*. Cl. *Olea europæa regia*. Cl. *Olea europæa amigdalina*. Cl. *Olea europæa odorata*. Cl. y *Olea europæa rostrata*. Cl. La distribucion de estas variedades en los diferentes partidos judiciales es como sigue, dando á las variedades los nombres vulgares con que en los mismos se conocen:

Partidos.	Variedades de olivo.
Aguilar.	Tachuno, Manzanillo, Hojiblanco, Gordal, Lechin.
Baena.	Picudo, Hojiblanco, Manzanillo, Carrasqueño.

<i>Bujalance.</i>	. Nevadillo blanco, Idem Ojo de Santo, Gatuno, Picudo, Manzanillo.
<i>Cabra.</i>	. Hojiblanco de Lucena, Carrasqueño, Picudo, Hojiblanco de Cabra, Manzanillo.
<i>Castro del Rio.</i>	. Picudo, Hojiblanco, Manzanillo, Nevadillo blanco, Idem negro, Alameño.
<i>Córdoba.</i>	. Nevadillo, Manzanillo, Ocal, Tachuno.
<i>Fuente-Obejuna.</i>	. Nevadillo blanco, Ecijano, Alameño.
<i>Hinojosa.</i>	. Carrasqueño, Nevadillo blanco, Id. negro, Ocal.
<i>Lucena.</i>	. Hojiblanco, Manzanillo, Carrasqueño.
<i>Montilla.</i>	. Hojiblanco, Nevadillo, Picudo, Alameño, Lechin, Ocal, Manzanillo.
<i>Montoro.</i>	. Nevadillo blanco, Idem negro, Manzanillo, Picudo, Paceto, Tetillo, Ocal.
<i>Posadas.</i>	. Ecijano, Picudo, Gatuno, Manzanillo, Alameño, Verdial.
<i>Pozoblanco.</i>	. Nevadillo blanco, Id. negro, Carrasqueño, Mollar, Paceto, Ecijano, Alameño.
<i>Priego.</i>	. Picudo, Hojiblanco, Nevado, Manzanillo, Alameño, Carrasqueño.
<i>Rambla.</i>	. Alameño, Lechin, Picudo, Ocal, Hojiblanco.
<i>Rute.</i>	. Hojiblanco, Manzanillo, Nevadillo, Carrasqueño.

Del anterior estado se deduce que la variedad estendida en la provincia es la llamada *hojiblanca* ó *nevadilla*, *Olea europæa argentata*, que se caracteriza por tener los ramos medianos y encorvados, hojas medianas y plateadas, fruto mediano muy negro, puntiagudo, precoz y poco adherente. Aunque sensible al frío, es muy productiva.

El *manzanillo*, *Olea europæa pomiformis* Cl., se distingue por tener los ramos largos y encorvados, hojas medianas verdes, fruto mediano perfectamente redondeado y muy negro después de la madurez. La aceituna de esta especie se aprecia mucho para encurtirla, y el aceite que produce es muy rico, aunque no abundante.

El *Carrasqueño*, *Olea europæa columella* N., caracterizado por tener los ramos muy cortos y encorvados, hojas cortas y ensanchadas hacia la punta, verdes, fruto pequeño, redondeado, negro, oloroso, tenaz y con hueso pequeño y nada adherente, produce muy buen aceite, aunque no tan abundante como las especies anteriores.

El *picudo*, *Olea europæa rostrata* Cl., se reconoce por tener los ramos altos y derechos, hojas grandes y brillantes, fruto no muy negro, puntiagudo, medianamente grueso y muy adherente. Es muy productivo y el que resiste mejor al frío en la provincia.

El *lechin*, *Olea europæa ovalis* Cl., cuyo cultivo está poco estendido en la provincia, produce un aceite muy superior y se distingue por tener las hojas pequeñas y el fruto negro y oval.

La variedad *ocal* ó *verdial*. *Olea europæa regia* Cl., llamada también *sevillana* y de la *Reina*, caracterizada por tener los ramos derechos, hojas muy brillantes, fruto de color morado oscuro y muy adherente, produce en lo general poco aceite, aunque no de mala calidad, por cuya razón su fruto se destina para el encurtido. Afin á esta variedad es la llamada *gordal*, *Olea europæa regalis* Cl., que se distingue de la anterior por tener los ramos algo inclinados y las hojas mayores, cuyos nervios se ven distintamente entre el parenquima que los contiene y el fruto mas negro y redondeado que la especie anterior.

El olivo *tachuno*, *Olea europæa ovata* Cl., tiene las hojas pequeñas, así como el fruto, que es aovado y dá muy buen aceite.

El clima de esta provincia ofrece al olivo la temperatura que necesita para recorrer con ventaja todas sus fases vegetativas: en la estación invernal jamás acusa el termómetro la temperatura de -8.°, que es la que compromete la existencia de la planta, y durante el verano reune sobradamente, desde que en la primavera marca el termómetro la temperatura media de 19.° hasta las primeras heladas de otoño, los 1.099.° de calor solar que há menester para la maduración del fruto. Por esta razón puede decirse que la provincia de Córdoba está enclavada precisamente dentro de la región del olivo.

A pesar de esto, la producción olivarera suele malograrse por varias enfermedades y accidentes diversos que, clasificados por partidos judiciales y con los nombres vulgares que en las localidades respectivas les dan, es como sigue:

Partidos.	Accidentes y enfermedades.
<i>Aguilar.</i>	. Palomilla, Meloja, Berruga, Tiña.
<i>Baena.</i>	. Berruga, Algodon.
<i>Cabra.</i>	. Repilo, Meloja.
<i>Castro.</i>	. Algodon, Berruga, Palomilla, Repilo.
<i>Córdoba.</i>	. Meloja, Palomilla.
<i>Bujalance.</i>	. Pulgon, Palomilla, Aceiton, Tiña.
<i>Fuente-Obejuna.</i>	. Palomilla, Berruga.
<i>Hinojosa.</i>	. Aceiton, Mosca de la aceituna.
<i>Lucena.</i>	. Palomilla, Meloja, Tiña.
<i>Montilla.</i>	. Algodon, Agalla, Meloja, Berruga.
<i>Montoro.</i>	. Aceiton, Pulgon. Oruga, Vivo, Palomilla, Repilo, Tiña.
<i>Posadas.</i>	. Repilo, Palomilla, Viruela.
<i>Pozoblanco.</i>	. Berruga, Palomilla, Aceiton.
<i>Rambla.</i>	. Aceiton, Oruga. Mosca, Viruela, Palomilla.
<i>Rute.</i>	. Palomilla, Vivo, Meloja.

La enfermedad conocida con el nombre de

*algodon*, en los términos de Castro del Rio, Baena y Montilla, es producida por la larva del *Psylla oleæ* L., insecto *hemiptero homóptero* de la familia de los *afidios*, conocido vulgarmente con el nombre de *pulga del olivo*. Toma el nombre la enfermedad de que al florecer el olivo, se observa sobre los peciolos y pedúnculos una extravasación de savia en forma de sustancia viscosa, que tiene la apariencia del algodón, causada por dicha larva y que altera la organización de los racimos hasta el punto de que se desarrollan con dificultad. Ataca con especialidad á los olivos *nevadillos*, no conociéndose medio de contrarestar tal enfermedad, habiéndose observado tan solo que los vientos fuertes y aun las lluvias suelen destruir ó por lo menos aminorar sus efectos.

Las *agallas* y el *pulgón* que se citan en los términos de Montilla, Montoro, Bujalance y Priego son enfermedades producidas tambien por el insecto anterior, que al metamorfosearse origina una protuberancia (*agallas*) en las cuales se observa un insecto de una línea de largo con el abdomen verde, patas amarillas, cuatro alas del mismo color, punteadas de negro, cuyos caracteres no son otros que los del *Psylla oleæ* L. de los naturalistas, *pulga del olivo* ó *pulgón* de los agricultores. Se observa con mas frecuencia en el *nevadillo negro y picudo* en cuantos terrenos y exposiciones vejetan dichas variedades, si bien obra con mas intensidad en los sitios húmedos. Para contrarestar esta enfermedad, se recomienda el corte y combustion de las *agallas*, en cuyo interior están los gérmenes del insecto, cuya larva mas tarde ha de producir el *algodon* y el *pulgón* cuando complete su desarrollo; pero son muy pocos los labradores curiosos que ponen en práctica tan sencilla operacion.

La enfermedad conocida con los nombres de *meloja* en Aguilar, Cabra, Córdoba, Lucena, Montilla y Rute, y con el de *aceiton* en Bujalance, Hinojosa, Montoro, Pozoblanco y Rambla, que es una misma originada por otro insecto *hemiptero*, *Coccus oleæ* L., llamado vulgarmente *cochinilla del olivo*, cuyas larvas microscópicas se distribuyen por el tronco y ramas constituyendo la *tiña* de Aguilar, Bujalance, Lucena, Montoro, etc., y determinando con sus picaduras un derrame de savia, *maloja*, *meloja* ó *melaza*, que si se corrompe y gotea por las hojas se dice *aceitillo* ó *aceiton*, y cuando se queda el árbol culierto por una capa negra que se pega á los dedos, se llaman *tizon* ó *tizne* ú *hollin*. Esta enfermedad se desarrolla con preferencia en los olivos *tachunos*, *lechin*, *nevadillo* y *picudo*, siendo mas frecuente en los terrenos bajos y húmedos, razon por la que en los años lluviosos se observa en todas las especies y en todos los terrenos. Consecuencia de esto, sin duda, es la creencia que en algunas localidades existe de que la enfermedad proviene de una superabundancia de jugos: así sucede en Encinas Reales, Montemayor y Nueva Carteya, pueblos de los partidos judiciales de Lucena, Rambla y Cabra, donde para contrarestar dicha enfermedad abren zan-

jas de desagüe y durante un año no dan ninguna labor al terreno ó le siembran de cebada, cuya práctica se observa tambien en Montilla.

Como la verdadera causa del desarrollo del mal que nos ocupa está en la excesiva humedad atmosférica, claro está que el medio mas eficaz para contrarestarlo consiste en *airear* el árbol, es decir, podarlo lo mas claro posible, á fin de que la luz solar y el aire penetren y circulen libremente por todas las ramas, y tanto es este remedio mas eficaz cuanto se observa que los olivos mas castigados de la *meloja* ó *aceiton* son aquellos en que la poda está mas descuidada.

La enfermedad conocida con los nombres de *palomilla* y *berruga* en los términos de Aguilar, Baena, Bujalance, Córdoba, Fuente-Obejuna, Montilla, Montoro, Posadas, Rambla y Rute, es como se vé la mas comun, y acaso la mas desastrosa. La origina un insecto *dip-tero* del subórden *bracoceros*, familia *ateice-ros*; *tribu muscideos* ó sea el llamado por los naturalistas *Dacus oleæ* L. *Mosca del olivo* ó *Palomilla* en el lenguaje vulgar. Segun algunos entomólogos este insecto desova en el tronco del olivo, produciendo en este caso las *berrugas* ó sea unas escrecencias mas pequeñas y lisas que las *agallas*, dentro de las cuales están los ovículos, si bien es mas frecuente que lo verifique en la aceituna, taladrándola al efecto. La *palomilla* vive en el estado de larva tres meses, pasados los cuales se transforma en *ninfa* y á los veinte ó veinte y cinco dias sufre la última metamorfosis y pasa al *estado perfecto*, en cuyo estado parece ser inocente, pero en el de larva ocasiona males sin cuento. Inicia su desarrollo cuando desprendidas sus ramas ó ramon se abandonan en el campo despues del mes de Febrero, y por eso se observa que los olivares próximos á estos depósitos, y á los hornos de cal que se alimentan con esta leña, son los primeros que se infestan de palomilla; y á pesar de que esto lo saben perfectamente los labradores todos, no se cuidan de separar y enterrar el ramon á distancia conveniente de los olivares. Solamente en los pueblos de Villafranca, Carpio, Palenciana, Benamejí, Iznajar, Encinas Reales y Almodóvar, ponen en práctica el único medio de contrarestar esta enfermedad, que consiste en enterrar el ramon inmediatamente despues de la poda y no sacarlo hasta el Otoño próximo. Para obligar á todos los labradores á poner en uso tan buena práctica, seria conveniente que los pueblos castigaran con penas severas tales abusos en sus respectivas ordenanzas de policía rural.

La *palomilla* se desarrolla en todos los terrenos y en todas las exposiciones, ataca indistintamente todas las especies de olivos de la provincia, y puede causar perjuicios de consideracion si no se ataja el mal en su principio.

La enfermedad que en Cabra, Montoro y Posadas se conoce con el nombre de *repilo*, ha hecho afortunadamente sentir poco sus efectos, habiendo desaparecido ya por completo en

algunos términos de Posadas, donde se inició con caracteres mas ó menos alarmantes. Esta enfermedad consiste en que los brotes tiernos y las hojas se secan y caen desprendiéndose tambien el fruto sin madurar: y como este mal en la provincia no se ha propagado hasta el punto de malograr las cosechas, no ha habido ocasion de estudiar cuál sea su verdadera causa. En Cabra la suponen originada por un insecto, y en Hornachuelos y Espejo por accidentes meteorológicos, y acaso esta opinion sea fundada, puesto que aquellos tal vez coadyuven al desarrollo de alguna criptógama, no clasificada, y que sea la verdadera causa de la enfermedad.

En las variedades *ocal* y *ecijano* cultivadas en los partidos de Montilla, Montoro, Posadas y Pozoblanco, especialmente las que vejetan en terrenos húmedos, suele observarse en el envés de las hojas una larva de color verde que debe ser la *oruga minadora*, cuyos estragos se dirijen principalmente al fruto y mas bien á la pepita ó almendra. Es poco frecuente este mal y por tanto no se ha estudiado el medio de contrarrestarlo.

No son estos los únicos insectos que producen alteraciones en la vejetacion del olivo: en Montilla se ha observado uno que alguna vez se presenta aunque no en abundancia, haciendo unas galerias en la superficie de las ramas, y que á juzgar por los caracteres primordiales que presenta, parece ser un *kermes*. En Córdoba, Montoro y otros puntos se ha observado, cuando la poda se retarda hasta el punto de verificarla cuando la sávia está en accion, algunas larvas al rededor de los cortes, destruyendo las capas del *liber* y en las cuales algunos agricultores han creido reconocer la del insecto conocido con los nombres de *barrenillo*, *taladrillo* ó *tranza*; pero no debe ser así, porque las larvas en cuestion jamás pasan del liber á la madera, donde tiene su principal asiento el *barrenillo*.

Las alteraciones producidas por las criptógamas no son temibles en la provincia: el *muérdago* y *marojo* que en otras localidades empobrecen los olivos, aquí son poco conocidas. Solamente en los olivos añosos y carcomidos se observa la presencia de algunos líquenes, que al parecer no perjudican gran cosa: sin embargo, bueno será que en la poda se tenga cuidado de estirpar semejantes parásitos.

(Se continuará.)

JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

Exposicion Universal de Paris de 1878.

Catálogo de expositores y productos de la provincia de Córdoba.

(Conclusion.)

Clase 73.—Legumbres y frutas.

El cultivo del garbanzo se verifica dando-

le cuatro rejas; produce por término medio 10'50 hectólitos por hectárea; su produccion es insegura por la facilidad de *afogarse* en la primavera.

Las habas se cultivan mediante cuatro labores de reja y dos de azada, dejando un barbecho superior, y su producto es por término medio de 20 hectólitos por hectárea.

El cultivo de la lenteja es muy eventual, no se abona pero se le dan dos labores de azada, pudiendo calcularse una produccion de 6 hectólitos por hectárea.

El cultivo de los arvejones suele ser mas seguro; tampoco se abona, y su producto suele ser de siete á ocho hectólitos por hectárea.

El cultivo de los yeros tampoco se abona: se escarda en primavera y se arranca en su maduréz: su producto es de ocho hectólitos por hectárea.

Las guijas se siembran en cualquier clase de terreno, sin abonos, se les dan labores de arado y escarda, y su producto es de 18 hectólitos por hectárea.

D. Francisco Algar Burguillos. Lucena.—Habas tarragonas. Hectólito 15,85 pesetas.

D. Francisco Alvear. Montilla. Garbanzos. Hectólito 58,04 pesetas.

Arvejones Hectólito 11,32 pesetas

Habas » 10,86 »

Yeros » 10,86 »

Lentejas » 19,92 »

Ayuntamiento de Montoro. Montoro.—Higos secos.

Ayuntamiento de Añora. Añora.—Garbanzos. Hectólito, 26'23 pesetas.

D. Carlos Barcia. Córdoba.—Habas castellanas. Hectólito, 9'05 pesetas.

Habas Morunas. Hectólito, 9,05 pesetas.

D. Nicolás Burgos y Sanchez. Lucena.—Guijas. Hectólito, 11'32 pesetas.

D. Rafael Cabanás y Blanco. Córdoba.—Garbanzos. . . Hectólito, 54'34 pesetas.

Habas reales. . » 18'11 »

» Morunas. » 14'49 »

Guija blanca. » 13'59 »

Arvejones negros. » 11'77 »

D. Tomás Castro Caballero. Cabra.—Judías amarillas. . . Hectólito, 36,23 pesetas.

Habas tarragonas. » 13'59 »

D. Juan Crehuet, Palma del Rio.—Garbanzos. Hectólito, 27'17 pesetas.

D. Lucas Fernandez. Pozoblanco.—Garbanzos. Hectólito, 72'46 pesetas.

D. Antonio Fernandez. Bujalance.—Garbanzos. Hectólito, 40'39 pesetas.

Rafael Galan Fuentes. Villaharta.—Garbanzos, 27'17 pesetas.

Ildefonso Galan Lopez. Pedro Abad.—Garbanzos. Hectólito 54'32 pesetas.

Habas » 11'33 »

D. Mateo Garcia del Prado. Villafranca.—Garbanzos. Hectólito, 36'23.

D. Antonio Garcia Olivares. Obejo.—Garbanzos. Hectólito, 62'48 pesetas.

D. Antonio Garcia Liñan. Palma.  
Arbejones. . . Hectólitro 9'05 pesetas.  
Guijas. . . . . » 12'68 »  
D. José Maria Gimenez. Baena.  
Judia amarilla. . Hectólitro, 36'3 pesetas.  
Guijas. . . . . » 8'15 »  
Habas tarragonas. » 11'77 »  
» morunas. . . . . » 9'96 »  
Yeros. . . . . » 7'69 »  
Garbanzos. . . . . » 36'23 »  
Judias blancas. . . . . » 40'39 »

D. Antonio Gimenez Llamas. Santaella.  
Habas. Hectólitro, 9'04 pesetas.

D. Juan Antonio Gimenez. La Rambla.—  
Habas. Hectólitro, 11'32 pesetas.

D. Bernardo Gimenez. Villa del Rio.—Ar-  
bejones. . . . . Hectólitro, 9'36 pesetas.  
Guijas. . . . . » 9'05 »

D. Antonio Gomez Pedrazas. La Rambla.  
—Arbejones. Hectólitro, 13'59 pesetas.

D. Juan Gomez. Villa del Rio.—Lentejas.  
Hectólitro, 12'22 pesetas.

Habas. . . Hectólitro, 10'86 pesetas.

D. Vicente de Hombre, Administrador del  
Exemo. Sr. Duque de Fernan-Nuñez.—Córdo-  
ba.—Aceitunas ocales (conservadas en al-  
cohol). Hectólitro, 36'25 pesetas.

Aceitunas campanilla (en alcohol.) Hectó-  
litro 36'25 pesetas.

D. Antonio Jurado. Villafranca.—Lente-  
jas. Hectólitro, 21'73 pesetas.

D. Bartolomé Lopez. Palma.—Habas. Hec-  
tólitro 12'68 pesetas.

D. Antonio Llamas Luque. Santaella.—  
Garbanzos. Hectólitro, 22,64 pesetas.

José Mora Madroño. Lucena.—Habas  
tarragonas. Hectólitro, 20,19 pesetas.

D. Antonio Murillo Tirado. Pedroches.—  
Garbanzos. . . Hectólitro. 54,43 pesetas.  
Garbanzos. . . . . » 27,17 »

D. Andrés Perez Almiron. Pedro Abad.—  
Lentejas. Hectólitro, 18,11 pesetas.

D. Francisco Perez Almiron. Pedro Abad.  
—Arbejones. Hectólitro, 18,11 pesetas.

D. Francisco de Paula Poyato. Cabra.—  
Garbanzos. . . Hectólitro, 50,34 pesetas.  
Lentejas. . . . . » 36,23 »

D. Juan Sotomayor. Bujalance —Habas tar-  
ragonas. Hectólitro, 13,59 pesetas.

D. Manuel Torrico Pedrajas. Hinojosa.—  
Garbanzos. Hectólitro, 72,46 pesetas.

M. Bartolomé Zamorano Castro. Villafran-  
ca.—Guijas. . . . . Hectólitro, 14,45 pesetas.  
Altramuces. . . . . » 21,73 »

D. Nicolás Zamorano Lopez. Villafranca.—  
Habas. Hectólitro, 12,60 pesetas.

*Clase 74.—Condimentos y estimulantes, azú-  
cares y productos de confiteria.*

D. Manuel Almenara. Limones Palma del  
Rio.—Miel de azahar. Kilógramo, 1,74 pesetas.

D. José María Campos. Puente Genil.—  
Vinagre de ava. Hectólitro, 182 pesetas.

D. Juan Mata Moreno. Villanueva de Cór-  
doba.—Miel blanca. Kilógramo. 1,38 pesetas.

D. Santos María Pego. Aguilar.—Sal solar.  
Quintal métrico, 2,50 pesetas.

Puzzini Hermanos. Córdoba.—Almivar de

azahar. . . . Lata de un kilo 2 pesetas.  
Id. de toronja. . . . . » 2,50 »  
Id. de rosa. . . . . » 2,50 »  
Id. de batata. . . . . » 2,50 »  
Id. de guinda. . . . . » 2,50 »  
Id. de albaricoque. » 2,50 »  
Id. de ciruela . . . . . » 2,50 »

*Clase 75.—Bebidas fermentadas.*

Los vinos y aguardientes de esta provin-  
cia son notables bajo el punto de vista de su  
fuerza alcohólica. El plantío de viñedo ocupa  
en la provincia una extension de 15460 hec-  
táreas y se cultivan 15 variedades de vid, á sa-  
ber: listan comun, listan tempranillo, castella-  
no, jaen, albillo blanco, albillo negro, jimenez,  
vijiriega, corazon de cabrito, Santa Paula de  
Granada, moscatel, moscatel blanco, moscatel  
morado, baladí y D. Bueno.

Las labores que se dan á las viñas son por  
por lo general el *amugronamiento*, la poda, la  
cava y la bima.

El corte y efecto útil de las labores de ca-  
ba y poda de la vid. es variable, pero puede  
admitirse por término medio, que un hombre  
cava al dia 8 áreas, ganando un jornal de 1'50  
pesetas, y poda 500 cepas y gana 1'75 peseta;  
el coste total de las labores, tomando por tipo  
una fanega de tierra, es en Montilla de 143  
pesetas, en Villaviciosa 101'50 pesetas, en Vi-  
llanueva del Rey 63 pesetas.

La produccion de uva es de 200 arrobas  
por fanega de tierra, para los viñedos de la  
campiña, y 120 para los de la sierra.

La produccion de vino por hectárea plan-  
tada de viñedo, por término medio, es de 8'60  
hectólitros.

El vino que mas predomina en esta pro-  
vincia es el llamado de Montilla, el cual pro-  
duce las siguientes variedades: vino blanco,  
vino tinto, vino dulce llamado tambien Pedro  
Gimenez.

D. Francisco Alvear. Montilla.—Vino Mon-  
tilla. Hectólitro. 91 pesetas.

D. Rafael Ariza. Rute.—Aguardiente de  
uva anisado. Hectólitro. 121 pesetas.

D. José M.<sup>a</sup> Campos Fernandez. Puente-  
Genil.—Vino de postre blanco. Hectólitro, 121  
pesetas. » de Pedro Jimenez. . . . . 182

D. Pedro Carretero. Córdoba.—Vino Mon-  
tilla. Hectólitro, 1.208 pesetas.

D. Narciso Carretero. Aguilar. Mosto pu-  
ro (añada de 1877.)

Vino generoso (Montilla.) Hectólitro, 123'75  
pesetas.

D. Antonio Cruz Luque. Montilla.—Vino  
Montilla. Hectólitro, 76 pesetas.

D. Diego Ecija Perez. Rute.—Aguardiente  
de uva anisado. Hectólitro, 451 pesetas.

D. Francisco Féria Carrasquilla. Montilla.  
—Vino Montilla. Hectólitro 91 pesetas.

D. Francisco Fernandez. Baena.—Vino  
blanco. Hectólitro, 121 pesetas..

D. Agustin Fuentes. Córdoba.—Vino Mon-  
tilla néctar. Una docena botellas 125 pesetas.

Id. flor Montilla.  
viejo oloroso. . . . . » 90 »

Id. Solera fina. . . . . » 45 »

D. José María Gimenez. Baena.—Vino blanco de 4 años. Hectólitro, 121 pesetas.

D. Juan Lara Sanchez. Lucena.—Vino Montilla. Hectólitro 91 pesetas.

D. Gabriel Lara. Lucena.—Vino Montilla blanco. Hectólitro, 46 pesetas,  
Vino Montilla tinto. » 40 »

D. Francisco Lopez y Lorenzo. Córdoba.—Vino de Montilla fino oloroso. Hectólitro, 175 pesetas. Vino de Montilla viejo oloroso. Hectólitro, 475 pesetas.

D. Pedro Lopez. Córdoba.

	Unidad tipo	Ptas.
Vino de Montilla (néctar)		900
» » (ambrosia)	Cuartero-	720
» » (flor)	la de 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	550
» » (amontillado pasado)	arrobas ó sean 120	370
» » (amontillado)	litros.	280
» » (fino 1. <sup>a</sup> )		240

D. José Lopez. Baena.—Vino blanco de la hoja. Hectólitro, 34 pesetas.

D. José Lozano Lopez. Villanueva del Rey.—Vino blanco de pasto. Hectólitro. 31 pesetas.

Viuda de Maraver é hijo. Córdoba.—Vino blanco de pasto. Hectólitro, 31 pesetas.

D. Francisco Moreno Ruiz. Cabra.—Vino blanco seco de 1850. Hectólitro, 780 ptas.

Vino blanco seco de 1856. » 461 »

» » » de 1856. » 310 «

» » » de 1867. » 225 »

» » » de 1873. » 150 »

» » » de 1874. » 100 »

D. Isidro Molina. Rute. Aguardiente de uva anisado. Hectólitro, 136 pesetas.

D. Manuel Murillo Benito. Hinojosa.—Vino blanco. Hectólitro, 28 pesetas.

D. Luis Ortiz Delgado. Montilla.—Vino de Montilla. Hectólitro, 61 pesetas.

D. Diego Perez. Rute.—Aguardiente de uva anisado. Hectólitro, 121 pesetas.

D. Eduardo Reina. Puente-Genil.

Vino generoso blanco. Hectólitro, 150 pts.

» tinto amoroso. » 100 »

D. Juan Torres. Lucena.—Vino Montilla. Hectólitro, 91 pesetas.

D. Fernando Valderrama. Montilla.

Vino de 1876. Hectólitro, 60 pesetas.

» 1875. » 75 »

» 1872. » 100 »

» 1871. » 120 »

» 1869. » 180 »

» 1868. » 250 »

» 1865. » 450 »

» viejo. » 1200 »

D. José Valle Valenzuela. Lucena.—Vino Montilla. . . Hectólitro, 37 pesetas.

Id. id. . . » 189 »

D. Ramon Vargas. Villaviciosa.—Vino blanco, manzanilla. Hectólitro 46 pesetas.

D. Pablo Villalobos. Baena.—Vino blanco de 6 años. Hectólitro, 121 pesetas.

#### CRUPO ESPECIAL DE ARTE ANTIGUO.

Museo Arqueológico Provincial.—Córdoba.

Pila de mármol blanco de las en que los

árabes hacian abluciones antes de entrar en la mezquita.

Un capitel árabe bizantino sin acabar de esculpir.

Un capitel árabe bizantino.

Id. id.

Tablero del artesonado de la mezquita de Córdoba (fragmento.)

Trozo de una de las vigas pertenecientes al mismo.

Tinaja mudejar con inscripcion repetida.

Lápida sepulcral con inscripcion nesji en sus cuatro lados ó caras.

Trozo de mármol blanco con adornos de relieve de estilo latino bizantino con el Alpha y Omega.

Ladrillo de barro cocido con labores iguales y los mismos atributos.

Tablero de mármol blanco esculpido del tiempo del califato.

Lápida romana conmemorativa, de mármol blanco con inscripcion latina.

Coleccion de siete urnas cinerarias de barro cocido y de diversas formas.

Cabeza de mármol blanco, atribuida al retrato de Cayo Calígula.

Coleccion de cinco fragmentos de ornamentacion árabe bizantina relevada de estuco.

Córdoba 28 de Febrero de 1878.—El Gobernador Presidente, *E. de Leguina*.—El Ingeniero agrónomo Secretario, *Juan de Dios de la Puente*.

Hemos recibido el núm. 5.º ó sea el correspondiente al mes de Agosto, de la notable *Revista de los Tribunales* que dirige el distinguido jurisconsulto Sr. Romero y Giron, y contiene el siguiente importante

*Sumario.*—I. Codificacion civil.—Cartas de adhesion de los Sres. D. Lorenzo Fernandez Vazquez y D. José Lasala y Espin.—II. De la importancia política del derecho penal. Luigi Luchini.—III. La justa representacion de todos los electores. (Continuacion.) Dr. Attilio Brunialti.—IV. Estudio sobre las obras de Savigny y especialmente sobre el sistema del derecho romano actual. Manuel Durán y Bas.—V. Reforma penitenciaria. (Continuacion). Vicente Romero y Giron. VI. La enseñanza del derecho civil. (Continuacion.) Fermin Canella y Secades.—VII. Congreso penitenciario de Stokolmo.—Carta dirigida á D. Vicente Romero y Giron, Director de la *Revista de los Tribunales*. X.—VIII. Anuncios (cubierta.)

Imprenta y librería del *Diario de Córdoba*.