

EL MONITOR

PERIÓDICO CIENTÍFICO, INDUSTRIAL, COMERCIAL Y LITERARIO.

PUNTOS DE SUSCRICION.

PALMA.—Imprenta y Librería de Gelabert.—MANON.—D. Matias Mascaro.—IVIZA.—D. Joaquin Cifer.

PRECIOS DE SUSCRICION.

En Mallorca, 10 rs. vn. al mes.—En los demas puntos del reino 12 rs. idem, franco de porte.

DEL METODO DE TRATAR LOS ESTIERCOLES Y DE SU EMPLEO.

El tratamiento de los abonos está en general, descuidado por los cultivadores en pequeña escala y entre tanto la abundancia de las cosechas y la riqueza del estiércol dependen de la bondad del suelo. Son, pues dignos de lástima aquellos que no ponen todo su conato en aumentar la fuerza del abono.

El estiércol, dice un hombre práctico es el origen mas cierto y fecundo de la riqueza; cuanto mas estiércol, mas trigo se produce, mas forrajes, mas carneros se alimentan y sobre todo mas vacas. La abundancia de la recolección, premia por otro lado, todos los sacrificios que hacen al labrador retraerse del empleo de los abonos; porque cuanto mayor sea la cantidad de abono empleado tanto mas será el número de productos que se obtengan vegetales y animales.

Tres condiciones son esenciales para obtener estiércol bueno y en gran cantidad: 1.º gran cuidado y abundante alimentación en el ganado, 2.º darles cama abundante ó bien pulverizar sus estiércoles, haciendo dormir á los animales sobre tablas ó ladrillos, 3.º alimentarlos en el establo lo mismo en invierno que en verano. M. Dombasle hace observar que con este método se obtienen veinte ó mas carretadas de estiércol en un año por cada cabeza de ganado, y que descuidando el tratamiento con dificultad se sacarian cuatro carros y de muy mala calidad.

Despues de esto sepamos como se ha de tratar el estiércol.

Ante todo debe colocarse el estiercolero apartado de las habitaciones, y ponerle en un punto que esté próximo á las cuadras, pocilgas y apriscos para economizar el gasto de transporte cuando se mezclan los estiércoles. Se hará una especie de area, revestida de una capa de arcilla ó argamasa á fin de que los jugos no se filtren en la tierra. Practíquese ademas una ligera inclinacion hacia un lado y al fin de la misma una fosa revestida tambien de argamasa, para recibir los líquidos procedentes del estiércol. Al rededor del sitio destinado y al mismo pie del estiercolero se cavara un pequeña zanja que reciba dichas aguas y las conduzca á la fosa grande; este dique debe estar resguardado, de las aguas de los patios por medio de un muro de seis á siete pulgadas de alto.

Esto es algo costoso, pero sin embargo está recompensado largamente. Enseguida se cuida de resguardar los estiércoles con un cobertizo, olmos, álamos negros, moales, que servirán de recreo á las gallinas, plantados al rededor, á fin de obtener una temperatura regular y uniforme y retardar la desecacion, y la evaporacion de la materias que fermentan.

El estiercolero no debe ser muy bajo; lo menos debe tener cinco ó seis pies, y que el calor no llegue en el centro á mas de 28 grados. Para moderar el calor es necesario amontonar el estiercolero cuanto sea posible y no removerlo jamas, como es costumbre por desgracia, y rociarlo abundantemente con agua de estanque ó con su defecto con agua pura.

Las aguas de estanque se saturarán con sulfato de hierro, ácido sulfúrico ó yeso en polvo, nada de cal, á fin de que el carbonato amoniacal que es volátil se convierta en sulfato, que no lo es.

En las casas de labor de alguna importancia el estanque tiene una bomba para arrojar sobre el estiercolero á voluntad las aguas que se quieren; cuando el estiércol de caballos existe

en gran cantidad, debe rociarse con mas abundancia y muy á menudo.

Hablemos ahora de la época en que el abono se ha de emplear, el estado en que este debe hallarse y la cantidad de estiércol que conviene dar á la tierra segun sus circunstancias.

En cuanto al estado del abono para emplearse, sabido es que las tierras destinadas, á dar cosechas que maduran en poco tiempo, reciben mas beneficios con el estiércol en completa descomposicion; como en los prados artificiales, naturales, etc. Al contrario las tierras vegetales que han de tardar en dar frutos requieren el abono fresco, y por esto los agronomos aconsejan que se entierren las cosechas verdes.

Por lo que respecta al tiempo mas propio para emplear el abono, ya desparramándolo, ya estendiendolo es difícil de determinar; porque esto depende de las necesidades del arrendatario ó de las condiciones en las cuales el terreno se encuentre, sin embargo, puede el cultivador guiarse por las siguientes condiciones:

2.º El tiempo ha de estar seco á fin de que el suelo este en estado de recibir y absorber la parte jugosa del estiércol. En los prados se distribuye cubriendo el terreno y conviene aplicarlo un poco antes de que comienze á brotar la vegetacion.

Algunos agricultores sostienen que en las tierras secas es preferible echar el estiércol en capa por encima antes del invierno, opinion completamente contraria á la teoria. Algunos ensayos practicados parecen dar la preferencia á la práctica, pero sin embargo manifestaremos que en los prados húmedos, la estacion mas favorable para estercolar la tierra es á fin de febrero ó en el mes de marzo todo lo mas.

En las tierras en que se entierra el estiércol debe hacerse al practicar la primera labor.

Es muy malo y casi puede decirse, la causa del mal resultado de las cosechas, enterrar el abono en la última labor.

Muchos cultivadores tienen prevención á enterrar el estiércol antes de la labor que precede á la de la siembra; porque creen que de este modo los jugos del estiércol se aprovechan en beneficio de las malas yerbas; pero deben tener presente que esta abundancia de yerbas improductivas lejos de ser dañosa y perjudicial, es al contrario, beneficiosa porque sus raíces y semillas, una vez descubiertas, son mas facilmente destruidas por el arado que las entierra y asi enterradas aumentan la fuerza del estiércol y la fecundidad del suelo.

Es preciso examinar este hecho con alguna atencion para convencerse de los principios que los cultivadores se han comunicado unos á otros y que se han admitido sin discusion.

2.º El enterramiento del estiércol se hará en cuanto se haya trasladado al campo, y deben dejarse todos los demas trabajos para dedicarse esclusivamente á esta operacion.

3.º En los suelos fuertes se enterrará tres á cuatro pulgadas; al contrario en las tierras ligeras y que facilmente se dejan penetrar por los agentes de la vegetacion, el estiércol debe enterrarse á mas profundidad.

4.º No debe llevarse al campo mas estiércol que el que se pueda enterrar en el suelo; la parte gaseosa es muy importante; debe preferirse un tiempo de calma.

5.º Que la cantidad de estiércol sea proporcionada al suelo; porque una gran cantidad de abono en un terreno ligero y cálido aumentará el calor y es muy posible que se abrasen las cosechas. En los terrenos fuertes la abundancia de abono dará una vegetacion tan grande que es muy facil no llegar á su perfecta madurez,

En cuanto á la preparacion y cantidad transcribimos lo que un práctico aconseja.

«Lo que se sabe, dice, y es preciso repetir con frecuencia, es que de estiércol común en un país de buen cultivo, son necesarios 50,000 kil. per hectárea» (M. Dombasle indica de 20 á 25,000 kil. de estiércol fresco).

«Cuando he hablado, continua, en mis almazaques de esta materia, se ha pretendido que si se estercolaba de la manera dicha los trigos se encarnarian, pero diré que hace mas de tres siglos se abonar así los terrenos del norte de Francia.»

«Puede hacerse la experiencia; designese una area y pesen 500 kil. de estiércol mojado; se estienden sobre la tierra y se verá que conviene mejor para el cáñamo, ajo y cebollas; los jardines exigen esta cantidad todos los años, al paso que en el campo debe durar este abono tres años.»

«En año mediano cuando el grano y paja estan secos una gavilla de 9 kil. dá tres de grano, de modo que 150 kil. corresponden 22,500 kil. de paja que dan 45,000 kil. de estiércol ó doble.»

«Se tendrán, pues, de estos 78,000 k. 52 carretadas de estiércol á razon de 1500 una; se extenderán sobre ocho hectáreas y cada una recibirá 9750 en lugar de 50. Asi es como las tierras se esquilman.»

«Con raíces, cada kil. dá otro kil. de estiércol; lo mismo se obtiene de las recolecciones verdes.»

«Esto es lo que conviene hacer saber al cultivador.»

«El que vende su paja vende su abono y el que vende el abono desocupa el granero.» De lo que deduciremos lo siguiente:

1.º Que la cantidad de estiércol bien preparado, necesaria para un espacio dado, varia de las propiedades mas ó menos destructoras de las recolecciones precedentes y con relacion tambien á la naturaleza del terreno.

2.º Que cuanto mas fino y húmedo sea un terreno mas cantidad de estiércol necesita, á fin de remediar esa cualidad con el calor del abono.

3.º Que es preferible estercolar poco las tierras ligeras con el objeto de que el demasiado calor no abra las plantas.

4.º Que en las tierras frias y compactas, impenetrables á las fibras de los vegetales, el abono es mas considerable en cantidad, y aunque raramente aprovecha, debe ser empleado despues del primer fermento.

5.º Que una tierra que tiene mucho de vegetativa no tiene necesidad de mucho abono.

6.º Que las tierras arenosas tienen necesidad de un abono muy en descomposicion.

7.º Que cuando se distribuye el abono sobre tierras en cuesta debe echarse mas en las partes altas que en las bajas.

8.º Que las plantas de raíz exigen la introduccion del abono en la tierra á bastante profundidad.

9.º Que cuando se emplean al mismo tiempo estiércoles y abonos alcalinos y terrosos para fertilizar el suelo, es preciso menos cantidad de los primeros, que no se echaria sino se hubiese reunido á los segundos.

Y por último 10.º Que es preciso escoger, tanto como sea posible, para un campo destinado á cultivo especial, el estiércol con que ha de ser abonado y formado con el rastrojo y desperdicios análogos á la naturaleza de la cosecha, para que esta encuentre en el terreno todas las materias salinas que necesita para su completo desarrollo; que es preciso no olvidar que las plantas guar-

dan en sus diversos órganos sales minerales que les son propias y por consecuencia indispensables para su existencia; por ejemplo, todas las gramíneas tienen en sus pajas una gran cantidad de sílice y en sus granos fosfatos terrosos y alcalinos; el tabaco, guisante, trebol y los tallos de la patata contienen mucha magnesia y cal; los nabos, zanaborias, cotufas y maiz tienen en sus tallos y hojas gran cantidad de alcalis. Por lo cual, para que estas plantas lleguen á perfecta madurez y abundancia, es preciso que el terreno participe de estas cualidades minerales; el mejor medio de hacer esto es enterrar como estiércol los desperdicios de cosechas que hayan sido muy buenas. Se concibe, pues, cuán útil sean emplear como cama de los animales, paja y otras materias que se dejan desperdiciar de artículos dados, para que como el estiércol vengán luego á dar fuerza y robustez á las cosechas de igual clase.

Como los principios salinos de los alimentos vegetales pasan en la orina y excrementos del animal, se comprende desde luego que estos tienen un gran valor; como abono, para las plantas de que el animal se ha alimentado; así es que

El excremento del puerco, alimentado con guisante, cebada, avena y patatas, conviene para abonar los terrenos sembrados de patatas, avena, cebada etc.

El de vaca alimentada con heno y nabos, tiene en sí todos los principios minerales de las gramíneas y de los nabos, y por consecuencia es excelente abono para estos artículos.

La palomina contiene tambien los principios minerales de las gramíneas.

El estiércol del conejo las de las plantas herbáceas y legumbres.

Y por último, que el excremento humano, conteniendo todos los principios minerales de todas las simientes, puede reemplazar á toda especie de abono.

Concluido nuestro trabajo, deseamos que otros mas hábiles contribuyan á hacer en la interesante materia de abonos, esplicaciones ó descubrimientos que den mayor prosperidad y producto á nuestra agricultura.

Por traduccion, ANTONIO LOBO.

(Eco de la Ganaderia.)

Del MONITOR DE LA SALUD, copiamos lo siguiente:

Método

PARA HACER MANTECA SIN LECHE.

Hace tiempo que estamos acostumbrados á beber vino sin uvas, tomar chocolate sin cacao, fumar cigarros sin tabaco, y tomar leche sin vacas; pero lo que es manteca sin leche era nuevo para el Monitor de la salud hasta que se lo han hecho saber recientemente los químicos alemanes, á cuyo ingenio es debida esta peregrina invencion. Conveniamos en que los químicos tudescos saben mucho, y están mas adelantados que los franceses, en cuanto á aplicaciones prácticas. Las falsificaciones de los alemanes son tan bonitas, y están hechas con tanta maestría y sensatez, que los consumidores casi debieran darles las gracias; pero en Francia es un escándalo, porque las mas de las falsificaciones se hacen sin conciencia ni temor de Dios, sin probidad, sin humanidad siquiera: la mitad de los químicos franceses están nombrados de oficio para descubrir los fraudes que discurren la otra mitad.

Es de saber, pues que el aceite extraído de las simientes de la colza, especie de berza (bras-

sea) muy cultivada en Alemania, Belgica, Francia, etc., se halla hoy transformada en un aceite tan fino como el nuestro de Andalucia y Valencia, y en manteca de primera calidad. En Ham- y Leipsick, por ejemplo, están gozando actualmente de gran favor este aceite y manteca quí- mica.

La operacion es bastante sencilla, y quizás pudiera practicarse tambien con nuestros aceites inferiores.

Se empieza por quitar al aceite de colza su sabor y olor desagradables, echando unos 30 kilog- ramos de aceite en una caldera de cobre perfec- tamente estañada, y de un capacidad doble por lo menos de la que ocupa el aceite; incorpóran- se con este un kilogramo de fécula de patatas, y se revuelve con una espátula de palo, á la lum- bre, hasta que rompe el hervor.

El aceite hace mucha espuma durante unos veinte minutos, pero cesa poco á poco este fe- nómeno, regularizándose la ebullicion, y la fécu- la toma un color moreno, negruzco.

Durante la operacion se desprenden muchos vapores de un olor picante y desagradable: así es que conviene operar debajo de una chimenea de gran campana y buen tiro.

Continuase suavemente la ebullicion unas cuantas horas, hasta que desaparece por comple- to todo olor y sabor desagradable.

Decántase en seguida, en otra vasija, y se de- ja enfriar.

La fécula carbonizada se posa, y se obtiene un aceite limpiode un amarillo de oro de un sabor finísimo, que, en frio, puede sustituirse al aceite de olivas, y, en caliente, á la manteca y á la grasa.

Para evitar que se inflame el aceite, se debe colocar la caldera sobre un baño de arena: la merma no pasa de un dos por ciento.

El aceite de colza purgado de su agua, y de las sustancias volátiles ó putescibles, no se vuel- ve ya rancio aun cuando se le exponga por largo tiempo al aire.

Mezclando con este aceite la mitad (en peso) de grasa de vaca, acabada de derretir, se obtie-

ne verdadera manteca, pero una manteca sin le- che.

POLVOS CONTRA RATAS Y RATONES.

Tómense partes iguales de azúcar blanco y cal viva; pulverícense ambos ingredientes, y luego mézclense bien. Póngase un poco de esta mez- cla extendida sobre papeles, platos ó cazuelitas, cerca de los agujeros de donde salen aquellos huéspedes molestísimos, y en las despenas, guar- dillas, desvanes ó sitios que suelen frecuentar; y se notará que la mezcla en cuestion les agrada mucho, pero les hace caer en una postracion extrema, seguida de una muerte pronta.—Y es que la cal, al combinarse con los humores y ácidos del estómago, desprende un calor tal, que les abrasa las entrañas y les causa la muerte.

—Ya que de ratas y ratones se trata, re- cordemos que en los Estados-Unidos, país clá- sico de toda suerte de excentricidades, se le ocur- rió á una sociedad científica de Nueva Orleans proponer, en 1856, un premio de 100 dollars al autor de la mejor memoria sobre el siguiente tema:—*¿Cuáles son los medios mas seguros de destruir los raton s?*—En el año pasado de 1857 se adjudicó el premio al doctor Fran- castols (de San Luis), autor de la siguiente lá- cónica memoria:—*Multiplicar el número de los gatos!*

CONSERVACION DE LAS MANZANAS.

No hay mas que enterrarlas en un monton de trigo. Este no se resiente en manera algu- na del contacto de aquella fruta.—Podria em- plearse igual medio para exportar á países re- motos las manzanas, sin peligro de que se echa- ran á perder.

REMEDIOS PARA LOS CALLOS.

Estas molestas induraciones de los pies suelen declararse rebeldes á todos los tó- picos, y en definitiva lo mejor es: llevar un calzado ni ancho ni estrecho, sino mo- delado al pie; en hormas individuales pa-

ra cada uno,—lavarse con frecuencia los pies en agua tibia,—y cercenarse ó rebela- jarse periódicamente los callos con un cor- taplumas ó navaja, viniendo á cargar con una incomodidad parecida á la de cortar- se las uñas.

Sin embargo, aprovechan á veces en gran manera para calmar el dolor, reblan-ecer las callosidades ó induraciones, y quizás hacerlas desaparecer, diferentes remedios sencillos y baratos.—Hoy dare- mos una muestra de ellos con los dos si- guientes:

1.º *Tómense hojas de yedra;—pón- ganse á macerar, por espacio de 24 horas, en vinagre muy fuerte;—apliquense todas las noches una ó mas de dichas hojas, pe- ro de manera que cubran y envuelvan en- teramente el dedo donde está el callo;—y en seguida póngase una venda ó cinta, su- ficientemente apretada, para que las ho- jas se mantengan bien aplicadas toda la noche.*

Por la mañana se quitan las hojas, y se cubren las mismas partes con flores de la *caléndula* ó *maravilla*, llamadas vulgar- mente *flores de muerto*, bien mondadas de su pedúnculo ó rabito.

Practíquese algunos dias seguidos igual operacion, y se verá que, rascando ó ara- nando con las uñas, saltan los callos, in- clusa su raíz ú ojo, sin el mas mínimo dolor.

Las hojas de yedra se venden ya confi- tadas en vinagre, ó preparadas al efecto, en algunas farmacias especialistas.

2.º *Mójase en ácido acético (vinagre destilado) una hoja de saúco, que se corta luego á la medida ó extension que coge el callo;—aplicase sobre este con algun cui- dado,—y se la deja aplicada 24 horas, manteniéndola sujeta con un pedacito de tafetan ó tela engomada.*

Repitase por tres ó cuatro veces la mis- ma operacion, mudando la hoja cada vez,

y pocos serán los callos que se resistan á la accion de este remedio.

M. PLAZA DAVILA.

PALMA.

CRONICA RELIGIOSA.

Santo del dia de mañana

† SAN GUILLERMO, ABAD

Y SAN CELESTINO, PAPA.

AFECCIONES ASTRONÓMICAS DE MAÑANA.

Sale el sol á las ... 5 hs 38 ms
Ponese... á las ... 6 » 28 »
Hora en que debe señalar el reloj al medio día verdadero.
Las 12 hs. 2 ms. 57 s.

NAVEGACION

EMBARCACIONES FONDEADAS.
Dia 3.
De Barcelona en 13 horas vapor *Rey don Jaime II.* de 332 ton., cap. don Miguel Morey, con 19 mar. baltja y efectos.

IDEM DESPACHADAS.
Dia 2.
Para *Señal tarona Concepcion*, de 67 tonela- das, pat. *Monserrat Roca*, con 5 marineros, un pasajero y lastre.
Para *Bona laud San José*, de 65 ton., patron *Antonio Vich* con 6 mar., vino y efectos.
Para *Cagliari idem San Antonio*, de 63 tonela- das, pat. *Francisco Tous*, con 7 mar. y lastre.
Para *Iviza id. Guillermo y Carlos*, de 46 ton., patron *José Tur*, con 5 mar., 11 pas., cerdos y trigo.
Para *Cultera id. San Ramon*, de 60 ton., pa- tron *José Palmer*, con 6 pas. y lastre.

SECCION DE ANUNCIOS.

EL DESPACHO DE LA IMPRENTA DE PEDRO JOSÉ GELABERT QUE ESTABA SITUADO EN LA PLAZA DE CORT SE HA TRASLADADO Á LA MISMA IMPRENTA Pas den Quint n.º 74 piso principal.

AL PUBLICO.

Marcelino Serrano, de 12 años de edad, natural de Pineda, provincia de Cuenca, hallán- dose de paso en esta capital, tiene el honor de presentar al público uno de los fenómenos mas raros de la naturaleza, consistente en la de- formidad de uno de sus brazos y mano que pe- san 15 libras. Estará de manifiesto todos los dias en la casa de madera situada en la cuesta de la Pescaderia desde las nueve á las doce por la mañana y desde las dos á las nueve por la tarde.
Entrada... 3 cuartos.
Niños y soldados... 2 »

La Tutelar.

Hallándose en poder del banquero de esta provincia D. Gregorio Oliver los recibos de anualida- des correspondientes al vencimiento de 31 del corriente; se advierte á los socios de la Tutelar que pueden acudir desde hoy al 15 de abril próximo al despacho del mismo, travesía de la cuesta de *Ambrós* á la *d. en Danús*, núm. 9, desde las nueve de la mañana hasta las dos de la tarde en los dias no festivos, á verificar el pago y retirar sus respectivos recibos.
La suscripcion total de la Compañía asciende á reales vellon 357.341,084 repartidos en 47,196 pólizas. Palma 23 de marzo de 1858.

EL HEBREO

CON LA TRADUCCION CASTELLANA.

Se halla de venta en la imprenta y libreria de Pedro José Gelabert y en la ventanilla del tea- tro, á 4 rs.

HELADOS.

En la orchateria situada en la esquina del caserío de Tacon se expenden helados de muy buena calidad.

HALLAZGO.—Se ha encontrado una petaca y un pañuelo, todo lo que se devolverá dando las señas. En esta imprenta darán razon.



El vapor correo *El Rey D. Jaime II de la fuer- za de 200 caballos, su capitán don Miguel Morey, saldrá de este puerto para el de Barcelona el miér- coles 7 del corriente á las cinco de la tarde con la correspondencia.*
Admite cargo y pasajeros.
Se despacha en la plaza de las Copias, núm. 44.

TEATRO.

Funciones para hoy lunes 5.
POR LA TARDE.
El drama en 3 actos con el título: **EL PARAISO PERDIDO.**

El baile nominado *La Gitanilla y el Curro.*
Dando fin con la pieza titulada **LAS CITAS A MEDIA NOCHE.**

A las tres y media.
Entrada 2 rs. Paraiso 2 sueldos.
Palcos de 1.ª 16 rs.
Idem 2.ª 12 »
Idem 3.ª 8 »
Butacas y asientos fijos, 2 sueldos.
Lunetas... 2 sueldos.
Asientos fijos... 1 real.
Lunetas 1.ª Paraiso... 2 sueldos.
Idem 2.ª... 1 real.
Asientos fijos... 1 sueldo.

POB LA NOCHE.
9.ª QUINCENA. FUNCION 1.ª
La ópera trágica en un prólogo y tres actos de grande espectáculo, titulada **EL HEBREO.**

A las 7 y media.
Entrada 4 rs. Paraiso 2 rs.

PALMA:
IMPRENTA DE PEDRO JOSÉ GELABERT,
editor responsable.

Por el Editor P. J. Gelabert