

y de tan decisivas experiencias, y aunque se ha hecho poco en el camino de la reforma, se ha hecho lo bastante para demostrar por los resultados, la inmensa latitud que pueden tomar y que innegablemente tomarán algún día todos nuestros ramos productivos, cuando se les apliquen en gran escala las máximas de aquellos distinguidos escritores.

Como quiera que sea, la situación económica de España es en la actualidad muy diferente de lo que ha sido en los siglos anteriores. Nosotros vamos á entrar en el cuadro de sus pormenores, distribuyéndolo en las cuatro grandes ramificaciones de la riqueza pública, que son: *agricultura, minería, industria fabril y comercio*, incluyendo la navegación en este último departamento.

Agricultura. «En una nación, dice el erudito y sensato señor Caveda, donde se produce sin esfuerzo la seda de Valencia, Talavera y Murcia; el lino y el cáñamo de Leon y Granada; el corcho de Gerona, Huelva y Cuenca; el dátil de Elche; la naranja y el limon de Murcia y de las Baleares; el alazor y el azafrañ de la Mancha; la rubia de Castilla; la cochinilla de Canarias y de las Andalucías; la uva de Jerez, Málaga, Medina y Toro; la aceituna de las Andalucías; la miel de la Alcarria, y las regaladas frutas de Asturias, Aragon y Galicia; donde se aclimata el tabaco del Asia y de la América; el algodón de Egipto, la caña de azúcar de las Antillas; el nopal de Méjico, donde quedan los restos de aquellas razas de caballos que dieron nombradía á Córdoba y la Cartuja, así como las merinas, que produjeron las celebradas de Sajonia, nunca el retraso de la industria agricola podrá atribuirse ni á la escasez ni á la falta de variedad de las primeras materias para su mejora y desarrollo.» No hay la menor exageracion en este cuadro trazado por una mano diestra. El suelo de nuestra España produce todo cuanto satisface las necesidades del hombre y contribuye al engrandecimiento de su bienestar. Ademas de esas riquezas que enumera el párrafo que hemos citado, las plantas filamentosas se dan perfectamente en Granada y Galicia; los prados naturales abundan en Galicia y Asturias; los artificiales podrian abundar donde quiera que el riego los fecundase. Las dehesas de Estremadura y las selvas de las provincias del Norte, revelan cuánto se acomodan nuestro suelo y nuestro clima al crecimiento de los árboles mas copudos y robustos. En una palabra, España tiene señalado su puesto á la cabeza de todas las naciones que fundan su prosperidad en el cultivo de la tierra.

Es cierto que al completo desarrollo de todas las riquezas que la tierra podria suministrarnos, se opone un gran obstáculo, debido en parte á la naturaleza y en parte al hombre. Tal es la falta de agua, efecto necesario del clima que cubre la parte central y la meridional de la Península y del descuido con que hemos tratado esta fatalidad omitiendo los medios de proporcionar aguas de riego, por algunos de los muchos artificios que han inventado la ciencia y la industria. En la mayor parte de las provincias llueve poco, en algunas de ellas se pasan años enteros sin que llueva nada. Para suplir esta falta, los hombres han hecho poco, y con la escepcion de las vegas de Murcia, Valencia y Granada, donde los árabes dejaron un excelente sistema de irrigacion, la sequedad del suelo, y la consiguiente escasez de producciones están acusando nuestra imprevision y nuestra negli-

gencia. No solo no se saca partido de los numerosos rios que bajan de los sistemas de cordilleras que cruzan en todo sentido nuestro territorio; no solo se ha hecho un escasísimo uso de los pantanos; no solo no se aprovechan los ángulos que hacen las colinas, para formar en ellos depósitos de aguas, por medio de paredones que cierren el triángulo, como se hace en el Piamonte; no solo no se han introducido los pozos artesianos, de tan fácil construccion, y hoy tan comunes en toda Europa, sino que, despojando las alturas de la espesa vegetacion que las cubria en tiempo de los árabes, hemos destruido aquellos eficaces puntos de atraccion de la humedad atmosférica. Por mas que los gobiernos han hecho para estimular el plantío de árboles, nada se ha conseguido. Parece inestinguible la antipatia que contra los árboles alimenta el labrador español, y esto en un pais donde, aunque no fuera mas que por el alivio que presta su sombra en nuestros ardientes estíos, deberian ser altamente apreciados. De esta falta de vegetacion alta en las colinas que encajonan los valles, resulta otro gravísimo inconveniente. No sujeta la tierra por la raigambre del árbol, y por la yerba que crece á su sombra, se deja arrastrar por la lluvia, y se precipita en los lechos de los rios, donde forma alzamientos que obstruyen su curso, y enriqueciendo súbitamente sus aguas, los convierten en torrentes destructores de ganados, plantíos y pueblos. Con esta sequedad, la agricultura no puede hacer grandes progresos, porque todos los agrónomos desde Caton hasta los de nuestros dias, han convenido en que la ganaderia es la base indispensable de la agricultura; ella bonifica la tierra con el estiércol; ella proporciona leche y carne para el alimento del hombre; ella multiplica los medios de conduccion y facilita las operaciones de la labranza. Pero ¿cómo ha de fomentarse la cria de ganados, donde no hay que darles de comer, y donde muchas veces, y particularmente en los meses del estío, no se encuentran un abrevadero en un área de muchas leguas?

Y sin embargo, la agricultura no está tan generalmente atrasada en España como se pondera. Donde quiera que las circunstancias favorecen los esfuerzos del labrador, éste se muestra inteligente, activo y deseoso de mejoras y adelantos. Verdad es esta en que convienen los extranjeros que han visitado nuestro pais, sin preocupacion, y con deseo desapasionado de estudiar la verdad de los hechos. Otro obstáculo grande á la perfeccion del cultivo de la tierra, es la dificultad de esportar sus frutos. ¿De qué aprovecha el aumento de las cosechas y de las vendimias, si han de acumularse en graneros y bodegas, un año tras otro, sin que haya medios de darles salida? Es cosa sabida que en muchas localidades de la Península se mira como un azote una cosecha abundante, porque trae consigo los gastos de la recoleccion y de la conduccion, y solo sirven para que sus productos se almacenen con los de los años anteriores; ademas como de todas las plantas que sirven al alimento del hombre, las que de menos riego necesitan son las cereales, estas son las que forman la mayor parte de nuestra produccion agricola, de modo que en muchas provincias no se conoce esa variedad de frutos, tan necesaria para la renovacion de los jugos de la tierra, como grata para el consumo y para la economia doméstica. Mas este cultivo casi esclusivo de los granos exige imperiosamente el sistema de barbechos, que condena á la ociosidad vastos espacios de tierra fe-

cunda, cuya superficie se cubriría anualmente de plantas útiles, si refrescara el agua sus calcinados terrenos.

Con todos estos inconvenientes, la producción agrícola ha crecido considerablemente en nuestros tiempos. Esta es una verdad que tiene en su favor la irresistible prueba de los números. Según los datos recogidos por el señor Caveda, la producción de cereales á principios del siglo, presentó los datos siguientes:

Frutos.	Fanegas.
Trigo.	32.949,312
Cebada.	15.946,646
Centeno.	11.111,816
Avena, maiz y otros granos.	8.633,998
Total.	68.641,772

En la actualidad, según los datos del *Boletín oficial del ministerio de Comercio, Instrucción y Obras públicas*, la cosecha anual representa un valor de 120.000,000 de reales. Este mismo aumento se nota en otros productos de la tierra. En 1797 se produjeron 19.964,854 arrobas de vino, y 6.193,886 de aceite de olivo. El primero de estos ramos asciende hoy á 66.000.000 de arrobas, y en cuanto al segundo, insuficiente para el consumo de la nación en 1797, permite una exportación de 3.183,540 arrobas. En tiempo de Carlos III se importaban mas de 500,000 fanegas de trigo para llenar el vacío que dejaban nuestras cosechas. Véase por el cuadro siguiente la exportación de productos agrícolas que se ha hecho en el curso del año 1850.

Trigo. fanegas.	80,399
Maiz.	80,663
Aceitunas.	13,176
Avellanas.	129,587
Legumbres.	250,326
Harina. arrobas.	2.356,070
Arroz.	25,879
Garbanzos.	25,731
Acete.	338,644
Vino comun.	2.188,726
Id. de Jerez.	1.483,726
Id. de Málaga.	195,096
Uvas.	30,135
Pasas.	1.364,752
Almendras.	80,594
Frutas secas.	138,050
Id. verde.	110,343
Hortaliza.	300,129
Aguardiente.	48,138
Pimientos.	14,104
Lana.	478,843
Pieles de carnero y cabrito.	24,744
Jamones.	30,664
Corcho en planchas, quintales.	12,058
Esparto.	119,324
Azafran, libras.	42,872
Acete de almendras.	147,639
Alazor.	2,350
Jamones.	260,549
Naranjas. unidades	54.937,590
Tapones de corcho.	362.521,000
Ganado vacuno.	6,866

Estas exportaciones son innegablemente muy superiores á las que se hacían en los anteriores reinados; suponen mayor estension de tierras cultivadas; mayor aplicación de capitales; mayores deseos de especulación; pero tambien deben considerarse como muy inferiores á las capacidades de nuestro territorio, cuya superficie, calculada aproximadamente en fanegas cuadradas 75.798,232, contiene en tierras cultivables 65.316,206, distribuidas del modo siguiente:

Arables de secano.	26.956,014
De regadío.	3.105,800
De viñedo.	1.397,610
De olivar.	5.252,684
De otras plantaciones.	1.863,480
De prado.	11.879,683
Bosques.	2.329,350
No cultivadas.	12.531,583
Total.	65.316,206

Este cálculo, adoptado no es mas que como probable por la junta calificadora de la esposición pública, presenta un campo vastísimo á las operaciones del cultivo; pero la averiguación de lo que esta vasta superficie produce, es empresa todavia más árdua, y en que, por falta de buena estadística, ramo en mal hora descuidado por los diferentes gobiernos que se han sucedido en España, solo pueden emplearse conjeturas y aproximaciones. Las indagaciones de un ilustrado extranjero, fundadas en algunos datos publicados por el gobierno, y en el precio medio que en ellos se fija á los productos agrícolas, lo han inducido á formar el siguiente cuadro de los productos anuales de la agricultura española:

Cereales de todas clases.	4.064.000,000	rs. vn.
Vinos.	706.400,000	
Aceites.	1.462.352,000	
Legumbres y otros productos.	500.000,000	
Carnes.	958.424,000	
Lanas.	116.000,000	
Otros productos animales.	280.000,000	
Seda, miel y cera.	300.000,000	
Total.	8,578.676,000	

La cria caballar, que podría ser uno de los ramos mas provechosos de nuestra ganadería se encuentra considerablemente atrasada. Los estragos que hizo en ella la guerra contra los franceses, no están todavia reparados. El gobierno mantiene algunos depósitos de caballos padres en las provincias, y la situación de estos establecimientos durante el año 1851, arroja los datos siguientes:

Caballos padres.	100
Yeguas beneficiadas.	2,500
Potros nacidos.	231
Potrancas.	246

Los caballos padres de los particulares en todas las provincias de la Península, subieron en el referido año á 2,467, y las yeguas beneficiadas á 103,477. El ganado caballar andaluz, progenie de la celebra-

da raza árabe, goza en toda Europa de una bien merecida fama. Los caballos andaluces tienen subidos precios en los mercados extranjeros, y podrían formar un lucrativo ramo de esportacion. Pero no debe esperarse un gran desarrollo en su produccion, mientras no se multipliquen los prados artificiales. Durante los fuertes veranos de nuestras provincias meridionales, los campos no ofrecen otro pasto que esqueletos apergaminados de las plantas que los cubrieron en la primavera, y es preciso acudir al costoso pienso para dar fuerza y soltura al caballo. Este dispendioso arbitrio se opone á la prosperidad de este género de industria.

Los vinos constituyen una de nuestras mas importantes riquezas agrícolas. El terreno y el clima de casi todas nuestras provincias se prestan admirablemente al cultivo de la vid y á la diversidad de sus especies. En ningun pais de Europa se da esta planta con mas vigor, ni produce mas esquisito fruto. Su cultivo ademas ha llegado á un alto grado de perfeccion. El labrador español, especialmente en Andalucía, Cataluña y muchas partes de Castilla, Navarra y Galicia, sabe elegir los terrenos; verificar las plantaciones y podas; distinguir las cualidades fisiológicas de los sarmientos; arreglar las cabezas y brazos de las cepas; hacer la replantacion de las marras, el deshoje y aborquillamiento de las varas; y en fin, todas las labores que el mas esmerado cultivo requiere. No merece tantos elogios la fabricacion del vino, que si en algunas localidades, como Jerez de la Frontera y San Lucar de Barrameda, nada deja que desear, en la generalidad de las provincias no corresponde á la escelencia de la uva. La elaboracion de nuestros vinos requiere grandes reformas. Falta, como dice un escritor moderno muy entendido en estas materias, «que nuestros cosecheros, menos satisfechos de ciertos procedimientos admitidos sin exámen, y apoyados en la tradicion y la costumbre, formen ideas mas exactas de las influencias del terreno, el clima y la esposicion sobre las propiedades físicas de la uva; que sin tener en poco la etiología de la fermentacion, conozcan mejor sus fenómenos y las causas que los producen, apreciando en su justo valor cómo obran sobre ella el aire atmosférico, el volumen de la masa fermentable, y los principios constituyentes del mosto; que no vean, finalmente, un misterio impenetrable en la produccion del calor, el desprendimiento de los gases y la formacion del alcohol, reconociendo en sus efectos otros tantos medios de calcular el tiempo y las favorables circunstancias del trasiego; la clarificacion, aroma y fortaleza de los vinos, y los procedimientos oportunos para prevenir sus enfermedades ó tratarlas convenientemente si llegasen á ser inevitables,» no negamos por esto que se hacen escelentes vinos en España, y nos complacemos en reconocer que el Jerez ha llegado al mas alto grado de perfeccion posible, como lo prueba el extraordinario aprecio que se hace de esta esquisita bebida en Inglaterra, y no queremos dejar pasar esta ocasion de consignar los nombres de los criadores y extractores á cuya inteligencia y celo se debe este resultado. Los mas notables son los señores Duft y Gordon, Gordon, Domech, Haurie, Lonerghan, Burdon y Lacave. Para dar alguna idea á nuestros lectores de la estension que ha tomado este ramo de industria nacional, y de los cuantiosos capitales que pone en movimiento, les presentamos la siguiente tabla:

Estraccion de vinos de Jerez de los años que se indican.

Años.	Botas de 50 arrobas.	Valor en pesos fuertes.
1824.	11,669.	1.163,900
1825.	14,809.	1.480,900
1826.	9,190.	919,000
1827.	13,720.	1.372,000
1828.	16,744.	1.674,400
1829.	13,268.	1.329,800
1830.	12,243.	1.224,300
1831.	12,728.	1.262,800
1832.	12,628.	1.272,800
1833.	13,341.	1.534,100
1834.	14,565.	1.556,300
1835.	13,787.	1.578,700
1836.	16,512.	1.651,200
1837.	13,175.	1.317,500
1838.	15,977.	1.597,700
1839.	18,861.	1.886,100
1840.	17,001.	1.700,000

Desde el último año el comercio de vinos del Puerto de Santa María se unió al de Jerez, rivalizando con él en capitales y en calidad de productos, como lo manifiesta el siguiente estado:

Estraccion de vinos de Jerez y el Puerto de Santa María, desde 1841 á 1850.

Años.	Botas de 50 arrobas.	Valor en pesos fuertes.
1841.	29,625.	2.962,300
1842.	25,096.	2.509,600
1843.	39,315.	2.931,300
1844.	34,165.	3.416,500
1845.	32,172.	3.217,200
1846.	32,698.	3.269,800
1847.	32,599.	3.159,900
1848.	31,807.	3.180,000
1849.	30,392.	3.939,900
1850.	42,588.	4.258,800

Es tambien de gran importancia la cantidad de vinos que se estraen de Cataluña para las colonias españolas y para las repúblicas de la América del Sur. No hemos podido, sin embargo, adquirir datos estadísticos sobre esta esportacion. La malvasia de Sitges, antes tan apreciada en todos los mercados de Europa, se halla hoy casi enteramente reducida al consumo interior, no obstante lo cual, han mejorado muy notablemente este producto los cuatro inteligentes cosecheros don Antonio Querol y Planas, don Francisco Arrufat, don Juan Pinto y don José Miró y Llopis. Nótase tambien mucha mejora en las imitaciones de vinos de Burdeos que hacen en Logroño el escelentísimo señor duque de la Victoria, y en las inmediaciones de Pamplona don Nicolás Maria de Echevarria. Los aguardientes se elaboran con grande perfeccion en Cataluña y Andalucía. Del primero se envian grandes cantidades á Francia, donde se convierte en coñac con algunas ligeras manipulaciones. Por punto general, nuestros aguardientes, tienen demasiada aspereza, y seria bueno que los productores adoptasen las

plantas y el método que se emplean en el Perú para los incomparables aguardientes de Pisco. En punto á licores hemos adelantado poco. Se citan, sin embargo, las fábricas de *Godoffroi* en Santander, de *Mesia* de la Cerda, en Granada, de *Tullá* y compañía en Madrid, y la de *marrasquino* de *Martínez* en Valencia, como superiores á todas las que en este ramo hemos poseído hasta ahora.

El olivo parece planta destinada á desarrollar en España toda su riqueza, quizás mas que en la parte del suelo helénico, donde es fama que lo introdujo la diosa de la sabiduría. Bien puede asegurarse sin temor de contradicción que en ninguna parte del mundo se encuentran olivares mas frondosos, mas robustos, mas fructíferos que los de Andalucía y Aragón, especialmente los primeros, que sin grandes esfuerzos bastarian para alimentar el consumo de aceite en la mayor parte de Europa. En un documento publicado bajo los auspicios del gobierno, hallamos los datos siguientes, que comprenden la superficie que ocupan en la Península, sus productos y sus valores.

Fanegas de tierra ocupadas por olivares 7.354,000

Primera clase.

Fanegas de tierra ocupadas 1.457,600
Pies de olivo que contienen 72.880,000
Producto en aceitunas, fanegas 23.321,600
Id. en aceite, arrobas 17.491,200
Valor en reales vellón 699.648,000

Segunda clase.

Fanegas de tierra ocupadas 1.191,550
Pies de olivo que contienen 209.577,500
Producto en aceitunas, fanegas 41.915,500
Id. en aceite, arrobas 31.436,625
Valor en reales vellón 943.098,750

Tercera clase.

Fanegas de tierra ocupadas 1.704,850
Pies de olivo que contienen 83.242,500
Producto en aceitunas, fanegas 5.114,550
Id. en aceite, arrobas 3.835,912
Valor en reales vellón 11.507,726

Totales.

Pies de olivos contenidos en 7.354,000 fanegas 367.700,000
Producto en fanegas de aceituna 70.351,650
Id. en arrobas de aceite 52.763,757
Valor en reales vellón 1,634.254,486

Comparados estos productos con los de los otros países mas olivíferos de Europa, resulta que el valor de nuestros aceites escede en reales de vellón.

A los de Francia en 1,334.254,486
A los de Grecia en 1,358.254,486
A los de Italia en 1,203,416,986

A pesar de la inferioridad de nuestros aceites, en punto á calidad, comparados con los de Italia y

Francia, que son los preferidos en las mesas de los países extranjeros, la esportacion es considerable; la tabla siguiente manifiesta la que se hizo en 1845, con expresion de los puertos de embarque.

Puertos.	Arrobas.
Sevilla	731,306
Cádiz	671,738
Huelva	34,204
Málaga	787,440
Valencia	104,652
Islas Baleares	139,094
A Francia por tierra	175,007
A Portugal por idem	17,950
Total	2.661,391

Cuya suma, al precio medio de 30 reales, significa un ingreso metálico de 7.984,173, valor muy inferior al que debiera producirnos este ramo, si nuestros cosecheros se convenciesen de que, para los usos de la comida, los extranjeros no gustan sino del aceite muy purificado, claro, amarillo, despojado de ese sabor acre, á que están acostumbrados la mayor parte de nuestros consumidores. Ya por fortuna empiezan á generalizarse estas ideas en España y á conocer los cosecheros, que á poca costa y con poco aumento de trabajo, pueden esportar aceites de excelente sabor, comparables con los tan aplaudidos de Lucca, Florencia y Marsella. Ya ha dado á conocer la experiencia los inconvenientes de los groseros mecanismos empleados hasta ahora para la estracción de este líquido, los inconvenientes del uso de fuerzas inútiles; de la pérdida de brazos y tiempo, y á aquellos torpes aparatos se van sustituyendo en algunos establecimientos, las prensas modernas de rosca, de una presión mas pronta y enérgica, de un uso mas fácil y sencillo, de menos volúmen y costo. El ejemplo de los fabricantes extranjeros, va por otra parte enseñando las prácticas de una buena elaboración; las circunstancias mas oportunas de aprovechar el fruto; los medios de prepararlo oportunamente para no desperdiciar la materia oleaginosa que contiene; los procedimientos mecánicos, no solo para clarificarla y darle la diaphanía y pureza que tanto la recomiendan, sino para despojarla de todo sabor extraño, y de aquel dejo, que proviniendo del fruto mismo, si no desagradaba entre nosotros, y tal vez se procura de intento como una buena condicion, particularmente en Andalucía, se mira fuera de España como un verdadero defecto.

Debe ser satisfactorio á los interesados en el engrandecimiento y mejora de nuestra industria rural, el celo con que se trabaja en España para perfeccionar la elaboración del aceite. Ademas de la excelente Memoria de don Juan Bautista Centurion, sobre el olivo, las propiedades físicas y químicas del aceite, y la manera mas conveniente de elaborarlo, ha publicado don Alberto Merino un Tratado sobre el mismo asunto, en que se citan y comentan las Memorias de Mr. Sieure, de Marsella, y despues ha dado don Celedonio Rajo, su *Arte de cultivar el olivo*, lleno de preceptos luminosos, que son fruto de un largo estudio, y de muchas y bien dirigidas experiencias. Se han hecho ensayos prácticos de estas innovaciones, y han producido el mejor éxito. Entre ellos citaremos el molino establecido en Villares de Salvanes, el del real sitio de San Fernando, en que se muelen 50 fanegas

diarias, la adopcion de la prensa hidrostática de Bre-mahd, hecha por don Diego Alvear y Wand, en la provincia de Córdoba, y los ensayos presentados al gobierno por don Antonio Bulnes.

En las provincias del Norte, poco favorables al cultivo del olivo, se repara esta falta con el uso de la manteca, á cuyo producto se prestan las sabrosas leches que con sus abundantes pastos se crian. Esta industria ha permanecido largos años en estado de languidez, y se limitaba á satisfacer las necesidades domésticas; pero últimamente ha recibido considerable desarrollo, facilitándole los procedimientos del arte los medios de perfeccionar sus productos, y de disminuir la importacion de la manteca de Holanda y de Irlanda, que hasta ahora han estado en posesion de nuestros mercados. En el día constituye la manteca un ramo ventajoso de comercio en las provincias de Santander y de Oviedo. Ya se conoce allí y se practica con éxito el arte de salarla, y hay establecimientos como el de don Domingo Gil, que han dado salida en un solo año á 500,000 libras, consumidas la mayor parte de ellas en Andalucía. La elaboracion del queso no presenta tan ventajosos resultados. Los de buena calidad son muy raros en nuestro pais, y no resisten mucho á la accion del tiempo. Sin embargo, en 1849 se estrajeron 500 arrobas para la isla de Cuba, y 312 en 1850.

La abundancia de nuestros cereales nos facilitaria una gran esportacion de harinas, si no la estorbasen la dificultad y la carestía de las comunicaciones. En las provincias de Valladolid, Palencia y Leon, donde esta industria era casi desconocida, hace pocos años ha tomado mucho incremento, perfeccionándose con molinos de nueva invencion y con buenos aparatos hidráulicos. La esportacion de este fruto á nuestras Antillas, se sostiene por medio de un derecho protector, y á pesar de esta gran ventaja, apenas puede sostener su rivalidad con las harinas de los Estados Unidos. Pero esta esportacion forzada como todas las que se fomentan á favor de un privilegio, cederá con el tiempo á la que nos ofrecerá el gran mercado de las islas británicas, cuando se conduzca el canal de Castilla, desde su origen hasta Alar del Rey, y terminado el camino de hierro que ha de ligar este punto con Santander. Nuestra venta de harinas en Inglaterra tendrá poco que temer de la competencia estrangera, porque la de los Estados Unidos ha empezado á escasear en estos últimos años, en razon de las grandes demandas que han hecho el Brasil, Buenos Aires y las Antillas, y las naciones del Báltico prefieren la esportacion de trigo, que les tiene mas cuenta.

La facilidad con que viene el nopal en nuestras provincias meridionales, y en las islas Canarias, surgió hace algunos años la idea de ensayar el precioso insecto que vive de la savia de aquella planta en la América Central y en Méjico. Ya está probado y puesto fuera de duda, que la cochinilla se aclimata fácilmente en aquellas localidades, y ya está dando lugar en la última de ellas á un tráfico muy lucrativo. Desde el año de 1827 se emprendió esta industria en Puerto Real, donde se estendió el plantío hasta 12,000 plantas, 150 de las cuales produjeron 10 libras de grano. Se han hecho buenos ensayos en Málaga, en Palencia y en Mallorca, y es de esperar que estas provincias lleguen á competir con Canarias, donde el cultivo de la grana emplea grandes capitales.

La pasa de Málaga forma una de las mas cuantio-

sas esportaciones de nuestros productos rurales. Su excelente calidad la hace muy apetecible en los paises del Norte, y especialmente en Inglaterra, donde no solo se usa como postre por todas las clases de consumidores, sino que se emplea como ingrediente necesario en un sin número de preparaciones de la cocina nacional. Se ha calculado que solo en la Pascua de Navidad se consumen en Inglaterra 10.000,000 de libras de pasas, siendo costumbre general comer en aquellos dias el famoso *plumpudding*, que no puede hacerse sin esta fruta. Sin embargo, los ingleses empiezan á proveerse de ella en otros puntos del Mediterráneo, por la sencilla razon de que pueden llevar á ellos sus mercancías, cuya entrada les niegan en nuestro territorio los rigurosos aranceles que nos rigen. Es sabido que los especuladores no gustan de emplear sus buques en viages en lastre, sino con cargamentos que venden en los mercados en que se proveen de los géneros de que necesitan. Asi, pues, no es extraño que se alejen de nuestras costas, donde domina el régimen prohibitivo, siendo muy pocos los artículos que pueden vender en ellos con ventaja. Si estas trabas cesasen, la estraccion de la pasa seria un manantial de riqueza para nuestras costas del Mediodía.

El cultivo de la caña de azúcar es conocido en España desde el tiempo de los árabes, cuyos plantíos se estendian en una larga zona desde Adra hasta Marbella. Los españoles heredaron esta industria, y los medios y prácticas que en ella empleaban sus predecesores. Los cañaverales de Andalucía habian alcanzado un alto grado de prosperidad á principios del siglo XVI, y no hay duda que de ellos salieron las primeras cañas que se plantaron en las Antillas y en la tierra firme de América, donde despues han prosperado con tan admirable fecundidad. La produccion de azúcar en aquellos paises adquirió prontamente tan gigantescas proporciones, que no pudo competir con ella la de la Península, y á mediados del siglo XVII, ya las cosechas habian decaído notablemente. En la costa de Granada empezó á abandonarse este cultivo, y á reemplazarse por el del algodón; pero en otros puntos de Levante se ha conservado hasta nuestros dias, aunque en gran decadencia. En el día las comarcas en que se cultiva la caña, son las de Velez-Málaga, Torrox, Frigiliana, Nerja, Mano, Motril y Adra. La especie cultivada es la misma que se llevó á nuestras colonias, y es conocida allí con el nombre de *criolla*, y en España con los de *doradilla*, *de la tierra* y *algarrobeña*. Segun una memoria publicada por el señor Lasagra, los terrenos plantados de caña, comprendian en 1843, 8,700 marjales de 736 varas cuadradas cada uno, distribuidos del modo siguiente:

Velez-Málaga	900
Torrox.	2,000
Frigiliana	1,500
Mano	800
Almuñecar.	2,000
Motril	800
Adra.	700
<hr/>	
Total.	8,700

En los primeros años de este siglo se emprendieron algunas mejoras, que empezando por simples ensayos, se generalizaron despues, despertando la afi-

cion á esta clase de industria. Los cosecheros que iniciaron este movimiento, empezaron por renovar la caña, que ya en la mayor parte de las comarcas estaba degenerada y pobre, introduciendo la de Otahiti, cuyas grandes ventajas eran ya conocidas en las plantaciones de las Antillas y de la costa del Perú. Con esto se rejuvenecieron las plantaciones de Almuñecar y Motril, de tal manera, que los marjales que solo rendian, por término medio, de 12 á 15 arrobas de azúcar, llegaron á producir de 30 á 35. Siguieron este ejemplo algunos otros distritos, y todos con las mas felices consecuencias. Pero no bastaban estos esfuerzos al restablecimiento total de un ramo tan decaído. Era necesario adoptar otros métodos de elaboración, en lugar del predominante, vicioso por la mala calidad de la azúcar, y por el desperdicio que ocasionaba en el capital y en el tiempo. Como á estas innovaciones se oponia el hábito arraigado, y luchaba tambien con la desconfianza que inspiran á las gentes poco instruídas en las imitaciones de modelos estraños, los cosecheros se arredraron, y muy pocos fueron los que aventuraron algunas tentativas. Solo uno, el señor Miró, ó mas ilustrado y resuelto, ó menos temeroso de los errores vulgares, dando el primero un saludable ejemplo, introdujo, antes del año de 1845, algunas mejoras importantes en las manipulaciones de su ingenio de Almuñecar. Tales fueron el molino de tres grandes cilindros horizontales de hierro para esprimir el gabazo, y las prensas hidráulicas que desempeñan la misma operacion, á la verdad muy superiores á los antiguos hasta entonces empleados, pero inferiores bajo muchos aspectos á los conocidos en las islas de Cuba y Jamaica. Tambien se pensó en el refinó del azúcar, con cuyo objeto se estableció en Almuñecar una compañía inglesa, que mejoró algun tanto aquel artefacto; pero todos estos ensayos eran aislados y mezquinos, y hacia falta un foco central capaz de reanimar las empresas y darles un impulso eficaz y vasto. Este fué el fin que se propuso la sociedad azucarera peninsular, iniciada en 1845, gracias á los esfuerzos de su promotor don Ignacio Lahera, y presidida por el inteligente y laborioso economista don Ramon de Lasagra. En el informe que este último publicó el mismo año sobre el cultivo de las plantaciones y la fabricación de azúcar en las costas de Andalucía, se encuentran todos los datos y cálculos necesarios para el restablecimiento de este importante ramo de produccion. Su rendimiento anual, en el estado en que hoy se balla, puede calcularse en 37,000 arrobas.

El lamentable estado de nuestra ganadería, es un hecho tan notorio, y provoca á tan tristes reflexiones, que apenas da lugar mas que á comentarios dolorosos sobre lo que podria ser, y lo que es en la actualidad. El ganado vacuno, escepto en algunos distritos del Norte, de donde han salido las pocas esportaciones que ya hemos notado, es muy inferior á las necesidades de la labor y del consumo, que tiene que acudir, en muchas de nuestras poblaciones, á la mal sana carne de cabra. En algunas grandes dehesas de Andalucía y Estremadura, se crian estos animales en gran número; pero nada se ha hecho para mejorar la raza, que no es de las mejores de Europa; nada para proporcionarles pastos verdes; nada para evitarles los rigores de las estaciones. Los datos que hemos podido adquirir sobre el número de cabezas existentes en las diferentes provincias son tan contradictorios, que no

es dable formar un cálculo ni aun siquiera aproximativo. Generalmente reina mucho descuido en la cria y manejo de las reses vacunas. Se abandona este cuidado á la naturaleza, y si no se repiten con tanta frecuencia, como en otros países, destructoras epizootias, se debe á la benignidad y salubridad del clima.

No es menos triste el espectáculo que presenta la actual situacion del ganado lanar, y aun lo es mas si se compara con lo que ha sido en otros tiempos, porque los hubo en que nuestras lanas eran las preferidas á todas en las fábricas estrañeras, y en que nuestros paños de Segovia, San Fernando, Brihuega y Guadalajara eran los mas apetecidos por las gentes ricas y los altos personajes de todas las naciones europeas. La supremacia de la primera de estas industrias ha pasado á manos de los húngaros, bohemios y alemanes, los cuales no solo han aclimatado nuestra bella raza merina, sino que, apurando todos los recursos del saber y de la esperiencia, han perfeccionado de un modo increíble sus vellones. Estos adelantos han procedido con lentitud, porque ofrecian grandes dificultades; asi es que en 1800, cuando ya habian trascurrido treinta años desde la introduccion de las merinas en Sajonia, la esportacion de sus lanas á Inglaterra, no pasó de 421,350 libras; pero ya en 1814, llegó á 3.595,146 libras, y en 1827, á 22.700,178. Durante estos mismos períodos, fué disminuyendo la estraccion para el mismo mercado de la lana española y portuguesa. En 1800 se redujo á 7.794,752. En 1814, á 9.234,991, y en 1827, á 4.347,613. En 1849, la esportacion total ha sido 8.523,623, y su valor 31.275,961 reales, y en 1850, se advierte alguna mejora, habiendo subido á 11.971,150 libras, y su valor á 45.428,491 reales.

Un documento oficial que tenemos á la vista, nos suministra los siguientes datos sobre el movimiento comercial de nuestras lanas, comparado con el de las otras naciones productoras, durante el año de 1840, limitándose á los mercados ingleses.

Paises.	Libras.
Alemania.	13.849,500
Rusia.	2.944,000
Austria.	13.789,300
Portugal.	350,950
España.	1.353,250

Hay motivos para esperar una gran reforma en este ramo, cuando se abandone el sistema de trashumacion, resto de los tiempos bárbaros, é incompatible con los esmeros, el estudio y el reposo que requieren los procedimientos empleados en Alemania, para obtener los felices resultados que hemos visto. Hoy los propietarios de grandes rebaños aseguran su subsistencia de antemano, preparándoles en los distritos á que van destinados mantenimiento seguro y fijo, y siempre de tal manera, que lejos de contrariar, auxilie el desarrollo y mejora de los vellones.

Las principales cabañas que posee la Península en el día, están distribuidas del modo siguiente: diez y nueve en Leon; diez y seis en Soria, diez en Segovia, y ocho en Cuenca y Molina. Sevilla ha esportado en estos últimos tiempos algunas cantidades de lana.

Mineria. Este ramo importantísimo de nuestra riqueza territorial ha tomado estraordinario incremen-