

EL

# ECO DE CARTAGENA.



## PUNTOS DE SUSCRICION.

Cartagena: Liberato Montells y García, Mayor 24, Madrid y Provincias, corresponsales de la casa de Saavedra.

## SEGUNDA ÉPOCA.

## PRECIOS DE SUSCRICION.

En Cartagena un mes 8 rs.—Trimestre 24. Fuera de ella, trimestre 80.

Jueves 26 de Abril.

### El Eco de Cartagena

#### ALIMENTACION DEL GANADO.

Vamos a indicar un procedimiento de alimentacion económica, recomendada por Mr. Stienon, ilustrado cronista y director del «Agronomie» a sus lectores. Dice así:

«Hace ya tiempo que dimos a conocer el método empleado por Mr. Jonas, agricultor del condado de Cambridge, Inglaterra, para hacer consumir ventajosamente por los animales de las especies vacuna y ovejuna las pajas de la granja. No es inoportuno recordar dicho método que deseáramos ver introducido y propagado en nuestros países.

Consiste el método de Mr. Jonas, en cortar las pajas en grandes cantidades, y despues de cortadas, colocarlas por capas en un local destinado ad hoc, alternándolas con otras capas de forrajes verdes, cortados del mismo modo. Se pisa fuertemente esa masa y se salpica abundantemente con sal; la mezcla de los herbajes cortados determina en poco tiempo la fermentacion en toda la masa y la impregna de un aroma tan agradable para el ganado que éste le consume con tanta avidez como si fuera excelente heno de prado. Las calidades nutritivas que este sistema desenvuelve en la paja fueron reconocidas por el doctor Woelker, quien echó de ver que a consecuencia de la fermentacion producida de la manera indicada, se contenian dos veces y media más de azúcar goma y otras sustancias similares solubles, en la paja tratada por Mr. Jonas, de las que en la paja ordinaria se contiene y una cuarta parte más de sustancias albuminosas.

Monsieur Jonas manda cortar las pajas secas tan pronto como principia el verano, esto es luego que se pueden légrar forrajes verdes para efectuar las mezclas. Estos últimos se incorporan en la masa en la pro-

porcion de uno por veinte, ó sea de un quintal métrico de sustancia fresca por una tonelada de sustancia seca con cerca de 40 litros de sal. Constituye la mencionada mezcla verificado la compresion y fermentacion, una reserva alimenticia preciosa para ser empleada en el sucesivo invierno.

Los agricultores de nuestro país adoptarán sin duda alguna, el procedimiento de su colega de Cambridge pero en particular aquellos que en una determinada época del año, pueden disponer de forrajes verdes para verificar la mencionada mezcla. De este modo no tan solamente los aprovecharán mejor, sino que tendrán además un excelente depósito de alimentos que la paja sola está muy lejos de poderles proporcionar. Fuera de esto, no deja de presentarseles aquí una operacion sumamente económica y ventajosa en el cultivo de forrajes en proporcion a la paja de que pueden disponer.

#### Misceláneas.

#### Quizá y Quizás.

Un anciano y docto eclesiástico, residente en una poblacion de Castilla la Vieja, tiene escrito de su letra, muchos años ha, un «Diccionario» con el título de «Concordancia del Quijote», obra en que se incluyen todas las voces usadas por Cervantes en «El Ingenioso Hidalgo», designando el capítulo, página y línea en que aparecen. De este mismo respetabilísimo señor sacerdote es la nota siguiente, que puede servir como de muestra de su laboriosidad incansable.

Veces que han usado los adverbios «quizá» y «quizás» los siguientes autores, en sus obras, contenidas en la biblioteca del impresor don Manuel Rivadeneira:

Cervantes, 165 quizá.—Lope de Vega, 61 quizá y un quizás.—Calderron, 310 quizá y 12 quizás.—Tirso de Molina, 28 quizá, dos quizás y un

quizabes.—Moratin (padre), 14 quizá y dos quizás.—Moratin (hijo) 22 quizá y seis quizás.—Moreto, 22 quizá y seis quizás.—Alarcon, 20 quizá y un quizás.—Quevedo, 21 quizá y dos quizás.—El P. Aliaga, 5 quizá y tres quizás.—Ercilla 11 quizá.—Valbuena, 17 quizás.—Hojeda, 6 quizá.—Rufo, dos quizá y un quizá.—Valdivieso, cuatro quizá.—Garcilaso de la Vega, cinco quizá.—Mendoza 18 quizá.—Castillejo, nueve quizá.—Céspedes, dos quizá.—Rioja, cuatro quizá.—Arguijo dos quizá.—Alcázar, dos quizá.—Góngora 12 quizá y dos quizás.—Figueroa seis quizá.—Jauregui, nueve quizá.—Villamediana, dos quizá.—Moreno, un quizás.—Cáncer y Velasco, un quizá.—Boscan, un quizá.—Garay un quizás.—Caro, un quizá.—Espinel, un quizá.—Marqués de Peñafiel, dos quizá.—Farfan un quizá.—Montalvan un quizá.—Rojas 27 quizá y tres quizás.—Coello dos quizá.—En Calila é Dimna, 8 quizá.—En el Libro de los Gatos, dos quizá y un quizás.—Solís (don Antonio), cinco quizá.—Cubillo, nueve quizá.—Matos Fragoso 11 quizá.—Leiva Ramirez de Arellano, un quizá.—Figueroa y Córdoba un quizás.—Martinez, un quizás.—Zárate (don Fernando), cuatro quizá.—Velez un quizá.—Granada, 14 quizá.—Fray Luis de Leon, siete quizá.—Santa Teresa, 169 quizá, 11 quizás y un quezá.—Avila, 28 quizá.—San Juan de la Cruz, nueve quizá.—Fray Pedro de Malon de Chalde, 24 quizá.—Fray Hernando de Zárate, 41 quizá.—Torres, un quizás.—Argensola, 18 quizá.

Tomad vuestro trigo y dejad nuestro maíz, decia el americano a los soldados ingleses durante la guerra de la Independencia.

Y en efecto, el maíz es una de las plantas mas preciosas por la variedad de sus productos, constituyendo en España una riqueza [aun no explotada suficientemente, como lo está por ejemplo en Méjico y otros pueblos de América.

Su grano es el mejor para la formacion de prados artificiales. No

hay cereal que ofrezca al ganado más sabroso alimento, que su caña segada antes que florezca.

Es un hecho conocido que la leche de vacas, cuyo alimento consiste únicamente en el forraje de maíz, es mas abundante y azucarada que la de las mantenidas con pastos ordinarios ó sea en prados.

La harina de maíz cocida en agua leche ó caldo es un alimento bastante grato al paladar, y muy sano. Las espigas tiernas del maíz de Turquía pueden prepararse en vinagre como los pepinillos.

Los indios comen los granos de maíz cuando están aun verdes y en leche, como nosotros usamos los guisantes. Los ingleses usan el maíz en la fabricacion de la cerveza. Los americanos estraen de él por la fermentacion un licor espirituoso y llegan a preparar aguardiente de muy buena calidad.

El maíz cocido hace engordar pronto los peces en su vivero y les comunica un sabor agradable, que descubre fácilmente un paladar delicado.

Tambien se usan las cañas de maíz para cubrir los techos de las casas de campo, y las hojas que envuelven sus espigas sirven para confeccionar cómodos gergones, así como tambien son de utilidad para la fabricacion del papel. Además, el pan de maíz en delgadas tortas, es un alimento sano para el hombre, hasta el punto de ser preferido en muchos puntos de las Américas al pan de harina de trigo.

#### ALEJANDRO DUMAS

(PADRE)

El célebre mulato Alejandro Dumas, novelista francés el más fecundo ingenio de nuestro siglo.

Mas de mil volúmenes llevan su firma. Es decir, que su obra escrita representa la vida de diez autores. Para realizar este portento vallase Dumas de veinte secretarios que colaboraban con él, y por esto se le ha tachado con frecuencia de usurpador y plagiarlo.

Las obras más notables del gran novelista son: «El Conde de Mont-