

EL CARIDEMO.

Sale los días 5, 10, 15, 20, 25 y último de cada mes. 12 rs. por trimestre en la Capital y 18 fuera franco de porte.

Los anuncios y comunicados que remitan los Sres. suscritores se les insertarán gratis siempre que tengan hecho el anticipo por mas de un trimestre.

REVISTA LITERARIA,

CIENTIFICA, ADMINISTRATIVA Y MERCANTIL.

ESTUDIOS DE COMERCIO.

ARTICULO 7.º

Pregunta 5.ª ¿Puede alcanzar la misma libertad indefinida, constante y perpétua el comercio de exportacion de los mismos granos, semillas y legumbres?

La libertad indefinida, constante y perpétua del comercio de exportacion de los granos, semillas y legumbres sería algun tanto beneficiosa á la agricultura y altamente lucrativa para los especuladores; pero inmensamente nociva para toda la nacion. La exportacion indefinida, constante y perpétua acarrearía en muchas ocasiones la escasez y con ella el alza en los precios, que á su vez producen la miseria en las clases trabajadoras, en los agricultores en pequeño y en innumerables profesiones que no están fundadas en la propiedad territorial ni en la mercantil.

Por el contrario, la prohibicion perpétua de la exportacion, sin ser muy beneficiosa á los no propietarios, sería perjudicial á la agricultura; porque en algunos años tiene España un sobrante de cereales, inútil dentro del reino, y que puesto en circulacion para exportarlo daría nuevos elementos de vida á la riqueza territorial, y nuevas y seguras relaciones mercantiles á España. Para cerciorarse de que hay en ciertos años, cereales sobrantes, no siempre puede darse crédito á los partes oficiales ni á relaciones interesadas (no es de este lugar manifestar las causas); es preciso indagar la verdad por otros medios y conductos que nunca faltan al Gobierno que quiere y sabe buscarlos; en comprobacion de lo que acabamos de indicar, téngase en cuenta, que hasta en este año en que tanto se exagera la carestía, en que ha sido tan enorme el alza de los precios de los cereales, hay inmensos acopios almacenados por opulentos propietarios y poderosos negociantes, quienes sin duda esperan los siete años estériles de Egipto. Hay carestía, pero es facticia; hay carestía porque los monopolistas de los granos, semillas y legumbres ó no tienen moralidad, ó no conocen sus verdaderos intereses, ó ignoran ú olvidan lo que puede intentar la indigencia reducida á la desesperacion.

La exportacion, pues, de los granos, semillas y legumbres puede permitirse en los años que haya sobrantes, dadas ciertas circunstancias; mas no puede ni debe ser indefinida, constante y perpétua porque se lastimarian los intereses y necesidades generales de la nacion, en obsequio de algunos monopolistas. El comercio y la agricultura son medios indispensables para sostener la sociedad, y á ella deben subordinarse; sacrificar la sociedad á la propiedad territorial y á las combinaciones mercantiles, es minar las bases constitutivas del Estado, destruir todos los principios morales.

En esta provincia no hay granos, ni semillas, ni legumbres sobrantes, pero suele haberlos en las de Granada y Jaén, de las que la nuestra se surte; los que podrian exportarse con arreglo á las indicaciones que haremos en los artículos siguientes.

Mariano Estéban de Góngora.

HISTORIA NATURAL.

BARRILLA Ó SOSA: salsola.

Género de plantas que comprende una veintena de especies, las unas anuas, otras vivaces y algunas arbóreas, que habitan las orillas del mar y terrenos salinos y solubles y tienen la propiedad de dar por incineracion mas ó menos cantidad de álcali en estado de carbonato, vulgarmente llamado barrilla, de las cuales solo mencionaremos algunas de las cultivadas, por su importancia en las artes.

BARRILLA Ó SOSA COMUN: *Salsola soda*. Tallo que se eleva hasta

la altura de tres pies, ramoso y de color rojizo, hojas pequeñas, crasas y puntiagudas, flores muy pequeñas, poco aparentes.

BARRILLA Ó SOSA BORDE. *Salsola tragus*. Se distingue de la precedente en que toda ella está guarnecida de aguijones duros.

BARRILLA Ó SOSA DE ALICANTE Ó CULTIVADA: *Salsola sativa*. Es muy parecida á la que antecede, diferenciándose en sus tallos tendidos y sus hojas mas pequeñas y cilíndricas.

BARRILLA Ó SOSA ARBÓREA. *Salsola fruticosa*. Arbusto de dos á tres pies de altura; hojas carnosas, cilíndricas, obtusas, persistentes é imbricadas; flores pequeñas, poco aparentes, de color blanco sucio, axilares y solitarias.

La primera de estas plantas se quema para aprovechar sus cenizas, la segunda y tercera para obtener el álcali arriba indicado, y la cuarta se emplea además como planta de adornos en los jardines. La tercera, como lo espresa su nombre específico, lleva la preferencia en el cultivo para la fabricacion de la piedra de barrilla. De este producto se hizo en otro tiempo grande exportacion para el extranjero, tanto para la elaboracion de jabones y vidrios como para los tintes y otros usos; pero desde el descubrimiento de la sosa artificial, de que ya se conocen tres métodos para extraerla de la sal comun, su consumo ha quedado reducido al de las fabricaciones peninsulares. La introduccion del azufre extranjero dará el último golpe á la barrilla de cuyo asunto se ocupa uno de nuestros colaboradores.

Por lo tanto, nos limitaremos á dar una ligera idea de la importacion de este cultivo en nuestro pais, haciendo sobre él aquellas indicaciones que nos permite la estrechez de nuestro periódico. Para ello será suficiente conocer que los terrenos en que naturalmente se crian las barrillas ó sosas, resisten por lo general á los demas cultivos; que nacen espontáneamente entre las ruinas de los edificios y en los terrenos calizos; que aman los arenosos y salados y que no prueban bien en los fuertes, húmedos, hondos ó de poca ventilacion. Echan pocas raices que no profundizan en la tierra, y sus hojas crasas indican que se alimentan principalmente de la atmósfera, bastándoles poca humedad; con todo lo cual se demuestra que estas plantas, son propias de secano, tanto mas útiles en nuestro actual sistema de agricultura, cuanto que la sequedad constante de nuestros veranos no nos permite la práctica de otras rotaciones para aprovechar ventajosamente los barbechos necesarios en un pais tan escaso de lluvias y de abonos.

Las barrillas no exigen por lo demas ningun cuidado especial; se les destinan generalmente las tierras salitrosas, labradas y preparadas para recibir los cereales en el otoño ó invierno siguiente, y aun en algunas partes se siembra también la barrilla sobre aquellos, asegurando así hasta cierto punto los gastos de la labor, puesto que si el año es seco y perecen los granos, la barrilla prospera, sucediendo lo contrario en los años lluviosos. Cuando estos no son muy lluviosos ni muy secos se coge una cosecha regular de trigo ó cebada y unos dos meses despues otra tambien regular de barrilla. Véase pues si este cultivo no es un recurso apreciable para los paises en que como en el nuestro las cosechas de granos son tan eventuales. Pero la alternativa ó mezcla mas importante con la barrilla es la del anís y los cominos, como se practica en algunos pueblos del reino de Valencia, pues se cosechan estas semillas antes que se desarrolle la vegetacion de aquella.

La siembra se hace ordinariamente de octubre á enero, y aun hasta marzo y abril en algunas partes; y como los tallos de esta planta se estienden por el suelo y cubren mucho terreno, debe sembrarse claro. Esta operacion se verifica á vuelo ó sea á puño, como los trigos y cebadas, bien sea la semilla sola ó bien mezclada con arena fina para esparcirla mejor y con mas igualdad. Por lo comun no se dá otro trabajo despues de la siembra, pero sería muy conveniente pasar por encima una grada ligera para enterrar algo la semilla, pues los vientos fuertes se la llevan y aun arrancan las plantas recién nacidas. Nace á las 48 horas si la tierra está

25 de Julio de 1847.

Número 17.