

Agricultura

Revista agropecuaria

AÑO I.—Núm. 11

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN
Caballero de Gracia, 34, 1.º.—Madrid

NOVIEMBRE 1929

Tarifa de suscripción. } España, Portugal y América: Año, 18 ptas. Semestre, 10 ptas.
} Restantes países: Año, 25 pesetas.

Números sueltos. } Corriente, 1,75 ptas.
} Atrasado, 2 pesetas.

EDITORIAL

Notas de actualidad

EL AGUADO DE LOS MOSTOS

AGRICULTURA sigue, y a veces precede, a la actualidad agrícola. Por eso, aun rehuendo en este caso la menor apariencia de polémica, no puede menos de expresar claramente su opinión sobre la candente y debatida cuestión de la conveniente declaración de licitud o ilicitud del aguado de los mostos suscitada en el último Congreso de la Viña y del Vino.

La vigente Ley de vinos, a la que cabe elogiar en muchos puntos, pasa en silencio la cuestión que nos ocupa, creemos fundadamente que con la opinión contraria de los elementos vitivinícolas que intervinieron en su elaboración: este último criterio es también el de AGRICULTURA.

Para nosotros es indudable que debe declararse clara y taxativamente que el aguado de los mostos—menos frecuente en España de lo que pudiera suponerse—constituye un fraude. Se alega en contrario la dificultad de fermentar por completo los mostos de 15 a 19 grados de dulce, y a esto puede contestarse que son legión los vitivinicultores españoles que poseen conocimientos suficientes de Enología para poder obtener vinos secos con mostos de 15 a 17 grados y es fácil generalizar la sencilla técnica necesaria para conseguirlo; a ello se tiende por las Estaciones Enológicas, que han realizado ya una labor de divulgación que no por poco conocida ha sido menos eficaz. No se precisa para estas elaboraciones más que unos kilos de "metabisulfito", y a veces de "ácido tártrico", y un termómetro... que puede

ser hasta uno de baño, de coste excesivamente reducido. ¿Es exigir demasiado que se disponga de estos elementos al ejercer, aunque sea en escala mínima, una industria de la importancia de la que nos ocupa?

La elaboración de vinos secos con mostos de graduación superior a 17 grados requiere ya conocimientos más profundos para lograr levaduras que trabajen a riquezas alcohólicas tan elevadas como la indicada, aunque probablemente no precisará en casi ninguna de nuestras zonas cálidas el empleo de levaduras seleccionadas; ello sería quizás útil si se partiera de razas obtenidas de nuestros propios viñedos y tras de detallado estudio microbiológico de las fermentaciones de nuestros mostos.

Pero deben tenerse en cuenta por el legislador los siguientes extremos: Primero: Que son menos frecuentes de lo que se cree los casos de vendimias en sazón, no pasificadas, en las que el conjunto y ni siquiera una gran partida de mostos, rebasa los 17 grados Baumé; se obtienen con cierta frecuencia estas graduaciones porque algunos viticultores, con el deseo de obtener mayor grado, retrasan la vendimia... y no obtienen el deseado objeto porque se creen obligados a rebajar el grado que la uva sobre-madura alcanzó.

Segundo. Que en los casos en que, naturalmente, y sin forzar la maduración, se alcanzan mostos de más de 17 grados Baumé, está indicada la elaboración de vinos abocados o dulces, que, aparte de los licorosos cuya obtención no pueden seguir en gran escala todos los vinicultores, tienen buena salida en el mercado, y la tendrían mayor si se generalizase su elaboración racional. Sirva de ejemplo de vinificación bien poco complicada, los vinos abocados tintos comunes que se producen en las zonas vinícolas del Oeste de Madrid (vinos que allí llaman sabrosos), con 15 a 16

grados de alcohol y 10 a 20 gramos de azúcar, los cuales se venden siempre y ciertos años a mayor precio que los secos de graduación análoga. Las mistelas, los licorosos dulces, los mostos azufrados, son evidentemente productos que se obtendrían en las mejores condiciones de frutos tan excesivamente dulces como los que nos ocupan.

Y para no alargar demasiado este alegato, en el que prescindimos de muchas consideraciones para que sea exclusivamente de carácter técnico, aunque divulgador, nos bastaría terminar aduciendo el poderoso argumento de que una vez autorizado el aguado de los mostos y no el de los vinos, será difícilísimo, por no decir imposible, dilucidar en cuál de estos dos casos se encuentra un vino sujeto a sospechas de fraude, pues el análisis no da medios para diferenciar el aguado practicado en una u otra forma.

Si alguna vez se legisla con el criterio a que AGRICULTURA se adhiere, habrá vitivinicultores descontentos; pero los mejores—que, afortunadamente, están en España en abrumadora mayoría—se sentirán protegidos y estimulados en su constante afán de mejorar nuestros vinos en todas sus categorías y clases.

Estos últimos viticultores anhelan la máxima divulgación de los conocimientos enológicos, y el máximo rigor para lograr que el vino sea en España, más que en otra parte alguna, el puro jugo de uva fermentado.

LAS GRANJAS QUE FUERON

Comentarios acerbos se han hecho de las Granjas Agrícolas que el Estado estableció en las distintas regiones de España, y ditirambos elogiosos se han prodigado al propósito, tal vez cumplido en estos momentos, de borrarlas de la organización agrícola del país.

Si con lo primero se quiere criticar a los técnicos que hubieron de dirigir las, se falta deliberadamente a la verdad, porque quienes las critican saben perfectamente cuál fué la causa de que no encajasen en el agro. Y el halago que pueda suponer lo segundo para quienes se decidieron a dar

ese paso no puede ser muy satisfactorio por el mero hecho de abandonarlas.

Las Granjas Agrícolas habrán de subsistir con las Diputaciones que se hagan cargo de ellas, y si en vez de ser un mero parque de exposición, como lo fueron hasta ahora porque no había consignaciones para otra cosa, se convierten en centros de fomento, donde el agricultor encuentre los elementos que a su explotación le hacen falta, la Granja adquirirá en corto plazo la estima de que han estado huérfanas.

Cuando el labrador vaya a ella a adquirir sus vides americanas, sus frutales, los sementales que precise, a que le incuben los huevos que él quiera, a por la semilla de trigo tal o cual, porque eso es lo que la Granja debe producir y cederlo a precios muy económicos, verá el labriego en ella un centro que le sirve para algo más que para enseñarle cosas que la mayoría de las veces no puede aplicar. No debe importar que en esas ventas se pierda; lo esencial es que en el país se difunda la riqueza, que en la tributación de ésta encontrarse después la compensación al sacrificio realizado.

Fueron dependencias del ministerio de Fomento y no fomentaron nada. ¿Y es eso culpa de los técnicos? Harto hicieron éstos con dar sus consejos, y esos los aceptaban los labradores por ser lo más barato que en la Granja podían encontrar. El mérito estaría, pues, no en suprimirlas, sino en transformarlas en lo que debieron ser. Porque, además, si éstas no se encargan de difundir en el campo lo que deduzcan e investiguen esas estaciones especiales que se proyectan, multiplicando lo que aquéllas obtengan, serán todo lo científicas que se quiera, pero el agricultor seguirá sin notar sus beneficios.

La organización agrícola debe ser general, no fragmentaria, y como esas Granjas y centros se quieran convertir en cantones independientes, persistirá el desarreglo y la confusión. La Granja Agrícola provincial debe ser la célula de todo el plan agro-pecuario, y por eso no nos entusiasman las albricias con que saludan su desaparición quienes parece tienen motivos de estar en el secreto de lo que la nueva reorganización encierra.



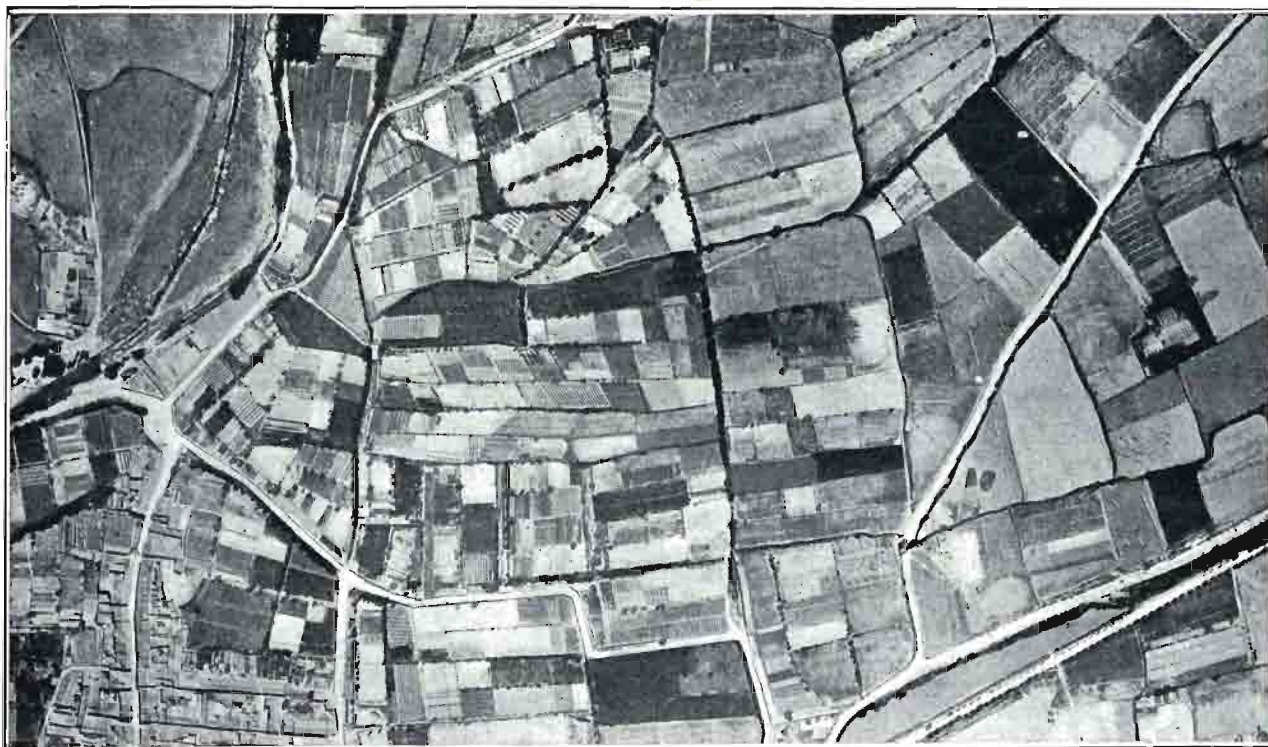
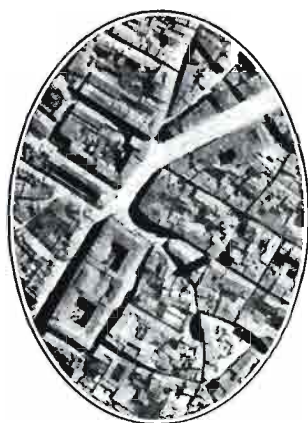


Figura 1.^a—...que no existe documento alguno que contenga la profusión de detalles que ellas nos proporcionan... (Alrededores de Huesca.) (Clichés C. E. T. F. A.)

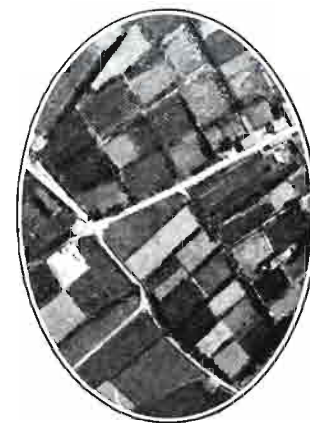


Aplicaciones de la Aviación a la agricultura

por

J. Gabriel GARCIA BADELL

Ingeniero agrónomo.



La aviación presta en la actualidad servicios importantes a la agricultura. El reconocimiento de las plagas del campo puede realizarse gracias a este invento moderno, que muchas veces es utilizado para combatirlos. No hay para qué hablar de sus ventajas como medio de transporte rápido, pues de sobra son conocidas. Pero, por encima de todas estas aplicaciones, hay una que es la más importante, como si dijéramos la primordial, que es el conocimiento del campo mismo.

El que vea por primera vez unas fotografías aéreas reconocerá que no existe documento alguno que contenga la profusión de detalles que ellas nos proporcionan. Los caminos, los senderos, las parcelas, las obras de riego más insignificantes, los diferentes cultivos, las labores de prepa-

ración, se distinguen con claridad suficiente e incomparablemente mejor que en toda clase de planos gráficos corrientes. (Fig. 1.^a)

¿Cómo podría discutirse esto, después de los millares de fotografías que se utilizaron en la guerra como la más eficaz ayuda de los ejércitos, y para cuya inutilización no servía las más de las veces ni el "caumouflage?"

Desde los primeros momentos se pensó, por lo tanto, en servirse de las fotografías aéreas para el levantamiento de planos. Nada había de encontrarse de mayor rapidez y economía, ni que reflejase mejor el aspecto de los cultivos, ni que fuera mejor documento estadístico. Había, sin embargo, que resolver muchas dificultades para poder llegar al levantamiento de planos de precisión; había

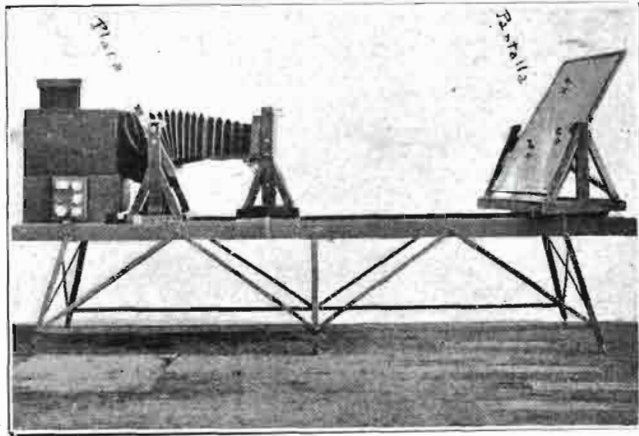


Figura 2.ª—Aparato Rousilhe.

que suprimir los errores de inclinación de las placas, los de ondulación del terreno, los de distorsión de los objetivos, los que son consecuencia de la velocidad del avión; y había también que hacer que los trabajos de gabinete para transformación de las fotografías en planos fuesen automáticos. Dedicáronse los esfuerzos científicos a conseguir estas finalidades, principalmente en Francia y Alemania, y ambas naciones, que siguen disputándose el origen de esta ciencia aplicada, han dado un paso gigante con la construcción de aparatos, que son verdaderas maravillas de aplicación de la óptica y de la mecánica. En estos momentos existen diversidad de modelos de cámaras fotogramétricas automáticas y diferentes sistemas de restitución o estéreo-restitución, con los que se obtienen planos de gran precisión. Innumerables trabajos realizados en Europa y América acreditan estos modernos procedimientos que podríamos llamar de vanguardia. Queda todavía camino por recorrer, pues hasta ahora no se puede prescindir de bases y puntos de referencia obtenidos por los procedimientos topográficos usuales que aunque en mínima cantidad, son necesarios al procedimiento topográfico aéreo.

Se ha visto que la lucha que se pensaba que iba a entablarse entre unos y otros procedimientos no existe, ambos se complementan. Además, para los pequeños trabajos topográficos, para ciertas nivelaciones y para muchas clases de replanteo no se podrá prescindir nunca del procedimiento terrestre.

Ocuparíamos muchas páginas de esta Revista, y nos saldríamos del marco señalado a sus artículos, si quisiéramos exponer las nuevas teorías y los nuevos métodos; pero, por otro lado, no quisiéramos dejar de señalar unas cuantas ideas de vulgarización que, por su sencillez, merecen la pena de ser conocidas por los lectores.

* * *

Estas ideas generales que vamos a dar a conocer presentan dificultades para su exposición; pero vamos a afrontarlas, aun con cierto temor de no ser tan claros como deseáramos.

Si suponemos un terreno llano y una cámara fotográfica completamente horizontal, la imagen recogida por la placa será una representación exacta del terreno y a una escala determinada, que dependerá de la altura de vuelo y de la longitud focal de la cámara empleada. Bastará entonces, conociendo la distancia de dos puntos en el terreno, llevar esta placa a una ampliadora corriente y de igual foco que la cámara, para obtener un plano fotográfico a la escala pedida.

Pero si la cámara estaba inclinada en el momento de obtener la vista, la imagen obtenida ya no sería una proyección ortogonal, sino que sería una proyección cónica, que es preciso transformar en proyección ortogonal.

Si pudiéramos colocar la placa en la ampliadora en la misma posición con respecto a la pantalla que ocupaba en el espacio con respecto al terreno, el problema quedaba resuelto, puesto que, en realidad, no haríamos más que lo inverso que hicimos cuando se impresionó la placa, es decir, que un haz de rayos luminosos semejante al que produjo la imagen no diese en la pantalla una imagen semejante al terreno.

La orientación de la placa con respecto a la

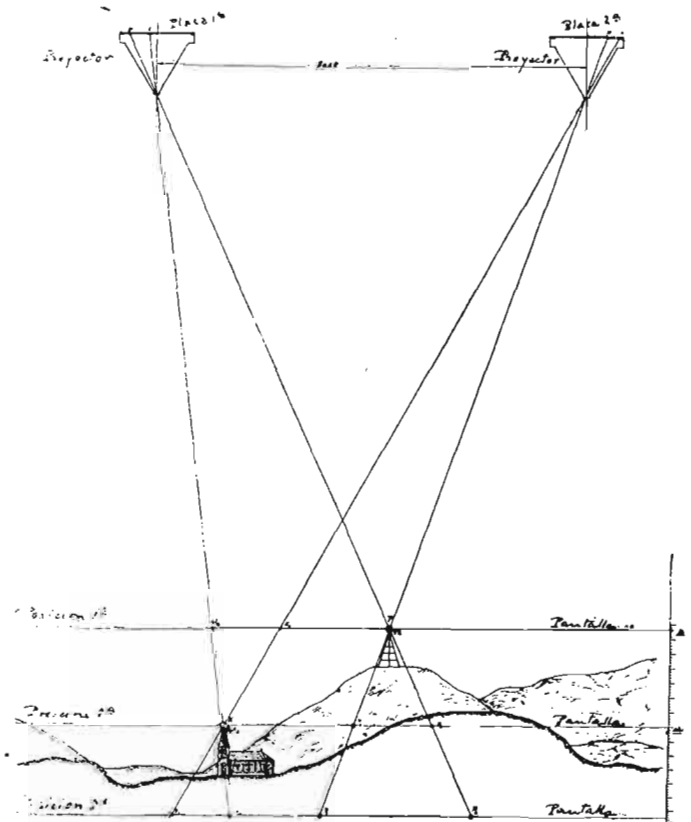


Fig. 3ª

pantalla necesita seis condiciones geométricas, no fáciles de determinar en la práctica. Ahora bien, si en la pantalla tenemos tres puntos de referencia determinados topográficamente, y colocados a la escala deseada, podemos, por tanteos, buscar su coincidencia con las proyecciones de esos tres mismos puntos de la placa, y como tres puntos definen la situación de un plano, llegaremos a conseguir la orientación que necesitábamos. Orientada la placa con respecto a la pantalla, la imagen que obtengamos será ya semejante a la del terreno y habremos conseguido el "enderezamiento" del cliché. De estos restituidores tenemos muchos tipos (Roussilhe, Stereographik Munich, Hugershoff, Zeiss, etc.). (Fig. 2.^a)

Si además de la planimetría necesitamos curvas de nivel, podemos recurrir a dos sistemas de aparatos perfectamente definidos: a) los de doble proyector, y b) los estereoscópicos, cuyo fun-

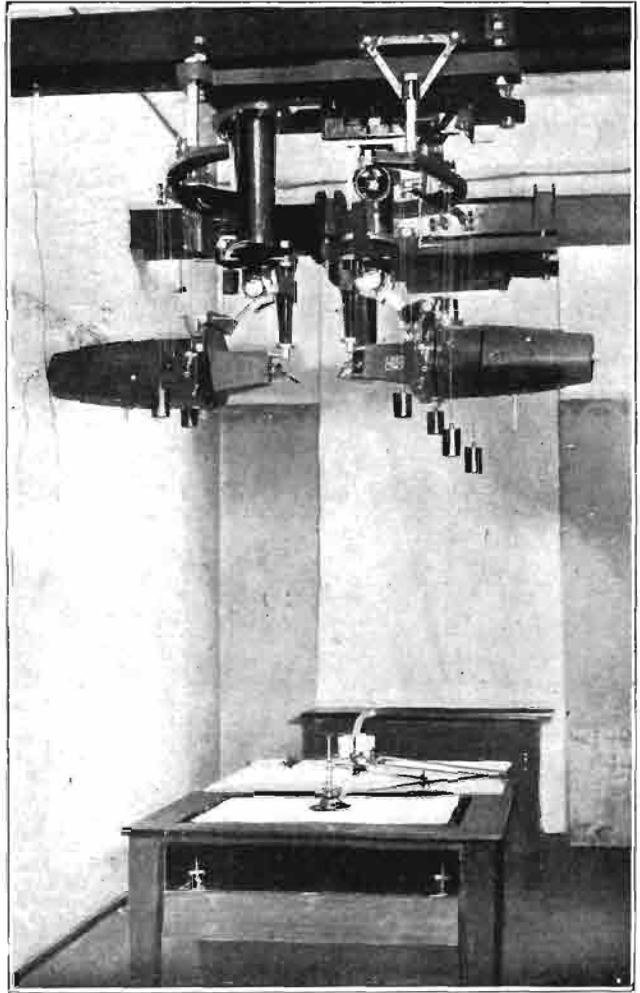


Figura 4.—Aparato del doctor Gasser.

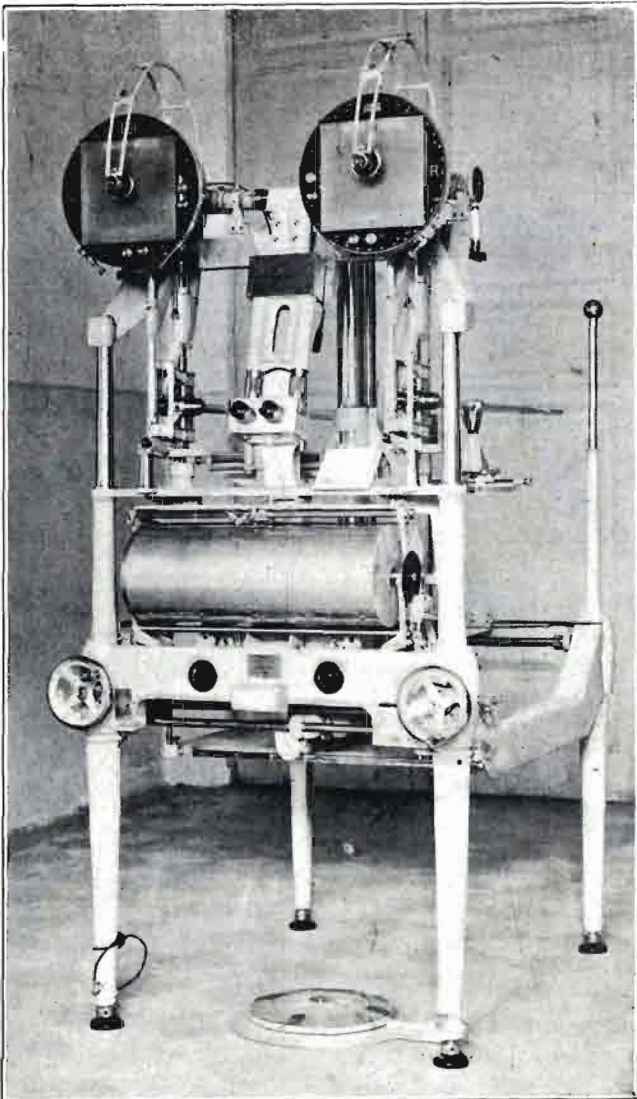


Figura 5.—Aparato Hugershoff.

damento vamos a tratar de explicar también con la mayor brevedad.

a) Al obtener el avión una fotografía y la siguiente, podemos hacer que una parte de la segunda (generalmente el 60 por 100), solape sobre la primera, pudiendo servir esa parte común para ser vista estereoscópicamente, y si en lugar de llevar a la pantalla una sola placa, como hacíamos en el caso anterior, llevamos las dos a proyectores diferentes, y colocados entre sí y en relación a la pantalla en las mismas condiciones de orientación que tenían las cámaras con respecto al terreno cuando se impresionaron, y con la misma orientación interior, los haces de rayos luminosos de ambos proyectores formarían en el espacio, al cortarse, un sólido luminoso, semejante al sólido del terreno. Al cortar este sólido por la pantalla a diferentes distancias de la línea que une los centros ópticos de los objetivos (base) tendríamos las curvas de nivel (fig. 3.^a). Prácticamente, se hace esto encendiendo y apagando alternativamente los dos proyectores. Los puntos de las fotografías que no están a la misma altura producen

rayos luminosos que se cortan delante o detrás del plano de la pantalla, es decir, que recogidos en la pantalla los vemos moverse al encenderse y apagarse alternativamente los dos proyectores: los que se encuentran en el mismo plano que la pantalla permanecen fijos. Si seguimos estos puntos fijos con un lápiz obtendremos la curva de nivel. De estos aparatos hay dos tipos: el del doctor Gasser y el de Nistri. (Fig. 4.^a)

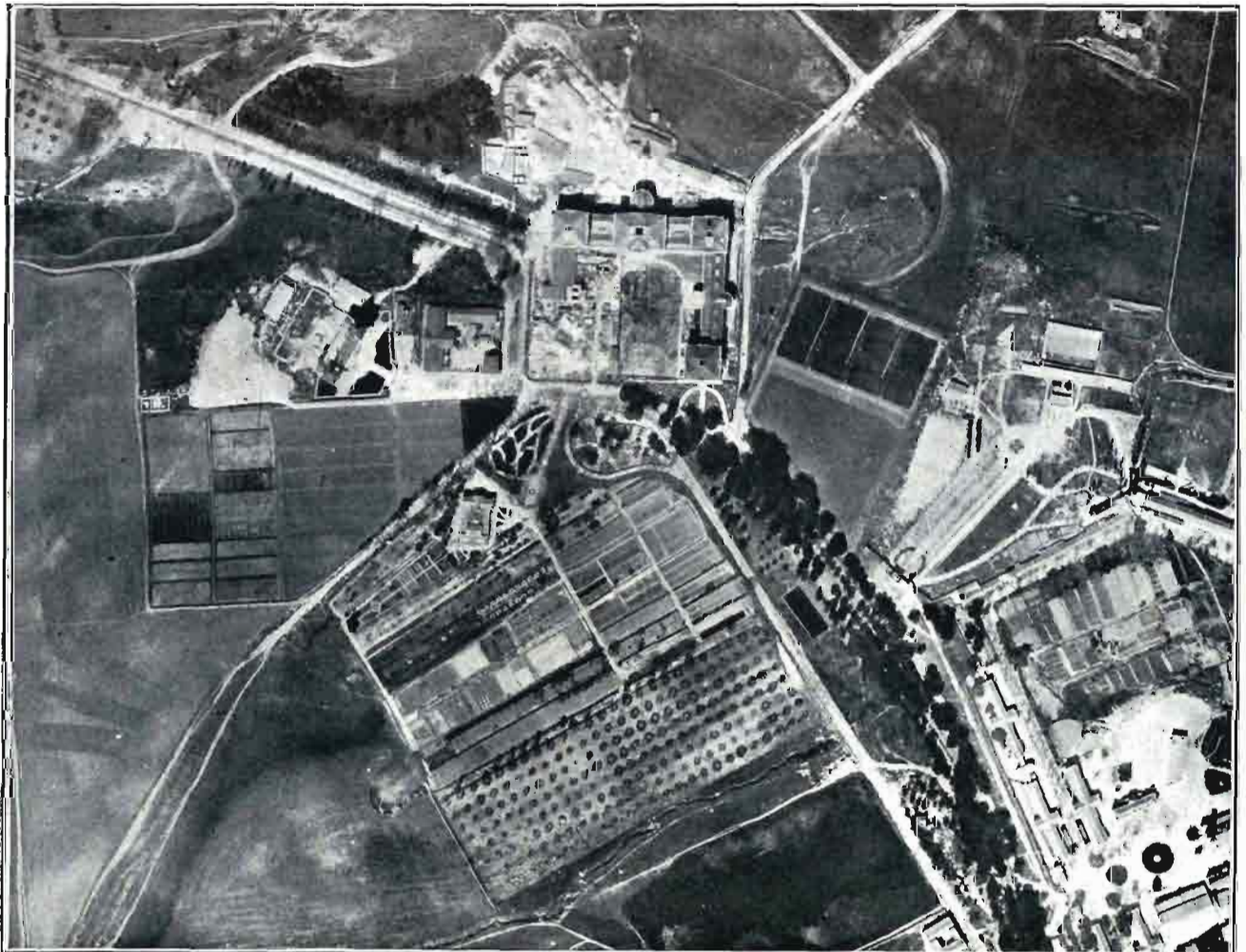
b) Los aparatos estereoscópicos se fundan en que, si tenemos dos cámaras aéreas y obtenemos con ellas dos vistas que tengan común una zona de terreno (prácticamente es una sola cámara que se traslada con el avión), las conservamos inmóviles iluminando las placas por detrás, sustituimos los puntos del terreno por nosotros y mirando al través del objetivo de una cámara un punto, nos acercamos o separamos hasta que, a través del otro objetivo, veamos el mismo punto; entonces estaremos en el lugar que ocupaba dicho punto del terreno. Si en lugar de nuestro ojo ponemos

un lápiz, reconstituiremos el terreno por puntos.

Los aparatos están, por lo tanto, provistos de dos cámaras idénticas a las que se emplearon en el aire. La observación, una vez que están orientadas, se realiza por un aparato óptico que nos hace ver estereoscópicamente el terreno, y en lugar de moverse el observador se mueven las cámaras, transmitiéndose los movimientos por un sistema de manivelas correspondientes a los tres ejes X, Y y Z. De estos tipos tenemos el aparato Wild, el Zeiss y el Hegershoff, diferenciándose en que en el Zeiss se supone al observador situado en los puntos del terreno, y en los demás, en los puntos de estación. (Fig. 5.^a)

Acompañamos a este artículo unas cuantas fotografías aéreas, que demuestran la perfección a que se ha llegado en la construcción de las cámaras aéreas, y ellas solas dicen mucho más a su favor que cuanto pudiéramos añadir.

He aquí cómo ha quedado resuelto el problema de llevarnos el campo a nuestra casa...



Fotografía aérea de la Escuela Especial de Ingenieros Agrónomos y de sus campos de experimentación, varios de los cuales serán ocupados por los edificios y avenidas de la ya empezada Ciudad Universitaria.

(Cliché C. E. T. F. A.)



ELABORACION DE SIDRA NATURAL

por Ignacio GALLASTEGUI, Ingeniero agrónomo.

En plena época de recolección de la manzana de sidra y próxima la de elaboración de esta bebida, hemos de dedicar unas líneas a esta industria sidrera que, falta de organización y técnica, por lo general, se caracteriza por la desigualdad y el enigma que rige la obtención de sus productos.

La elaboración de sidra puede considerarse originaria del país vasco, en lo que a España se refiere, y datos históricos afirman también que los vascos fueron los que introdujeron esta industria en Francia y llevaron a Normandía (su hoy renombrada región sidrera) los primeros manzanos.

Gran número de apellidos y de nombres de casas solariegas vascas confirman la antigüedad e importancia que en el país tiene el manzano, el manzanal y la sidra, pues son derivados de estas palabras en vasco, y por lo que a Guipúzcoa atañe, el cultivo del manzano y la elaboración de sidra son las manifestaciones agrícolas más importantes, después de la explotación de ganado vacuno, que ocupa el primer rango. Esto se confirma sabiendo que cada

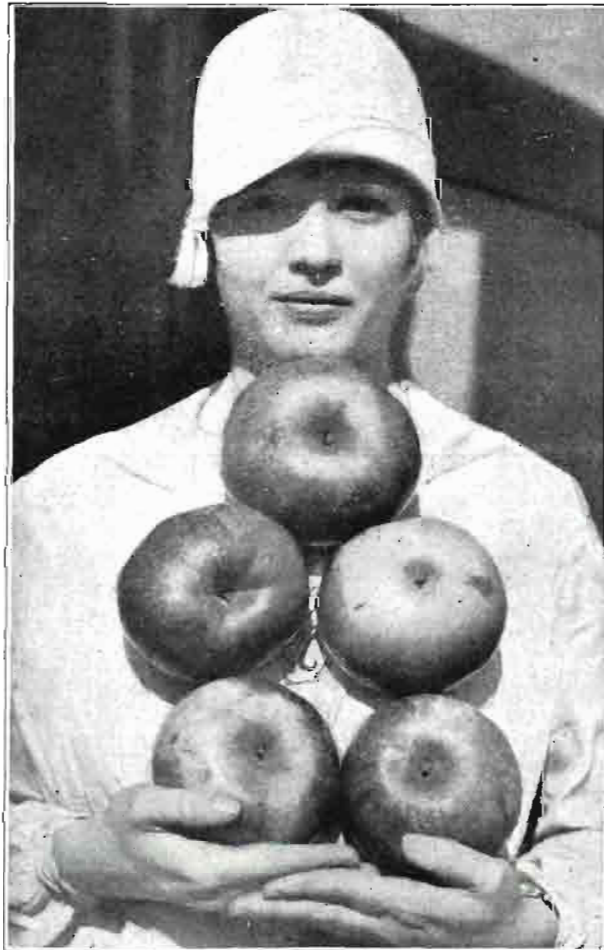
caserío guipuzcoano, o propiedad rústica del país, dispone de un mínimo de una hectárea dedicada a manzanal de sidra.

Mas refiriéndonos a la industria sidrera rural guipuzcoana, que es la productora de la sidra natural o corriente, diremos que sólo hemos de ufanarnos de nuestro abo-

lengo, puesto que el más rutinario atraso rige la actual elaboración, y, como dijimos al principio, la desigualdad y el enigma caracterizan a las sidras aquí elaboradas.

Creen firmemente nuestros labradores, elaboradores de sidra natural, que el factor suerte tiene decisiva influencia en la consecución de un buen producto y los adversos resultados los atribuyen siempre a cosas fortuitas, como tempestades, persistencia del llamado viento solano durante la fermentación, no haber hecho ésta en la fase menguante de la luna.

Empezando por la mala calidad del fruto, continuando por la poca cuidadosa elección de variedades para lograr las debidas mezclas, se llega con la falta absoluta de limpieza y des-



Delicioso estante empleado en Norteamérica para que la fruta no padezca al ser separada del árbol. (Foto Vidal.)

cuido en la fermentación, cuyas causas y caracteres desconocen, a la sidra corriente de aquí, y así hemos reseñado los principales defectos de elaboración, que unidos, y aun aisladamente, son sólo capaces de dar el enigmático producto cuya bondad será efectivamente un colmo de la suerte.

En la somera enumeración que acabamos de hacer de los defectos que en la elaboración de sidra se encuentran casi siempre, ocupa, como es natural, lugar preferente el que hace llamada sobre la "calidad del fruto". Es siempre éste el primer aviso que encontramos en cualquier tratado o folleto de sidrería, y hasta la saciedad es sabido y repetido que "una buena sidra se obtiene de un buen fruto" y que de los caracteres de un buen fruto, uno de los más importantes, el más digno de consideración, se refiere a "su estado de sazón, a la

madurez". Confirmando este hecho general nos encontramos, en la Memoria publicada en 1917 por la entonces existente Comisión Especial de Pomología de Guipúzcoa, con la conclusión que dice: "De todos los elementos que entran a formar parte del zumo o mosto de las manzanas, el azúcar puede considerarse principal"; y añade: "La proporción de azúcar regular en nuestras manzanas, varía sensiblemente de un año a otro y aun dentro del mismo año, según la época de la recolección, dato que muy rara vez tienen en cuenta nuestros labradores".

La recolección de la manzana, que ha de ser siempre "oportuna y acondicionada", peca siempre también de

no reunir estas condiciones, y por ello partimos, por lo menos aquí, de una mala práctica, que suele verse acentuada con los sucesivos defectos de elaboración que reseñamos anteriormente.

Hay, pues, que procurar, en lo posible, que la cosecha de manzana no se haga "prematura y atropelladamente", como ahora se practica. Esto es debido, principalmente,

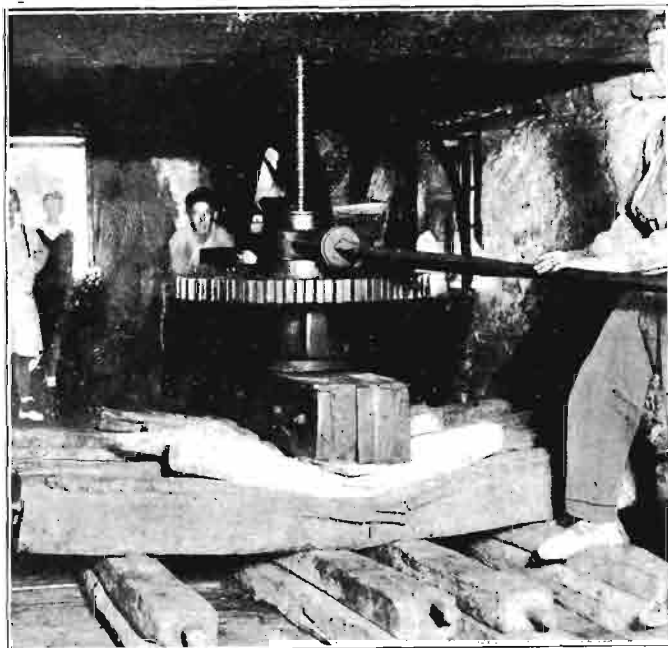
a que el poco respeto a la propiedad ajena obliga a ello. Sería una solución y un remedio el establecimiento de las llamadas Ligas de defensa del Arbol Frutal, que con su existencia y difusión garantizarían el posible cumplimiento de las reglas que para la recolección aconseja una buena técnica.

Sobre los indicados defectos de recolección existe la mala costumbre de amontonar de cualquier manera la manzana recogida y, lo que es peor, a veces, dejar los mon-

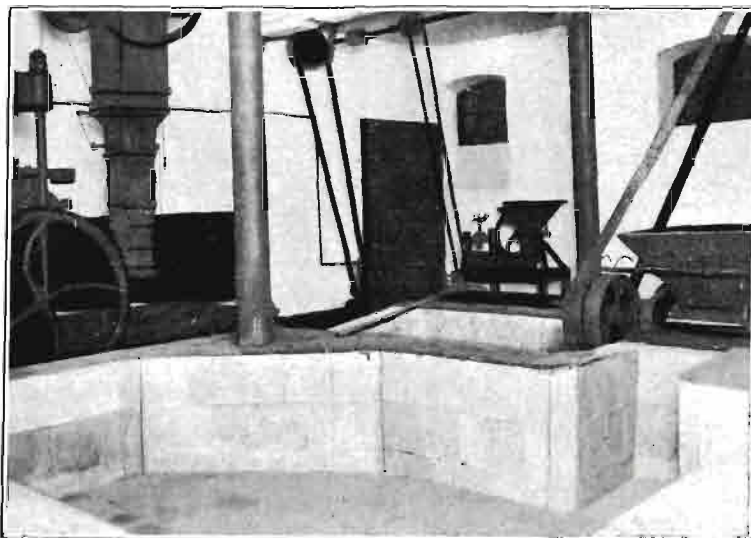
tones de manzanas, en el manzanal mismo, el tiempo, en general, dilatado, desde la cosecha hasta la elaboración de la sidra, con lo que el fruto pierde sus principales buenas cualidades, se empobrece en principios solubles y aromáticos, y con las frecuentes heladas de la época se desorganiza y pudre, con funestos resultados para los pró-

ximos procesos de elaboración.

Precisa, pues, hacer primero la clasificación de la cosecha por variedades, y aun en cada montón de éstas distinguir las de distinto grado de madurez, de magullamiento, tara de gusanos, etcétera, para elaborar sidra aparte con los frutos defectuosos, cuyas cualidades serán otras de las que correspon-



Elaboración de sidra en lagar antiguo.



Moderno lagar sidrero de la Granja "Fraisoro".

dan a la variedad a que pertenecen. La elección de variedades para formar mezclas apropiadas, es otro de los defectos patentes consignados, pues sabido es que una sola clase de manzana es incapaz de dar por sí sola un buen mosto, para de él obtener una buena sidra, precisa saber estas cualidades del buen mosto, la manera de lograrlo por mezcla de distintas variedades de buenos frutos o por correcciones del que dispongamos, si no hubiera variedades a propósito.

Los ensayos elementales de mosto, tan popularizados en vinificación, deben pasar al dominio de los sidreros, y usando el pesamostos, comprobar, por lo menos, que sólo puede calificarse de bueno un mosto cuando acuse 1,060 de densidad.

Por lo que hemos dicho, precisa saber qué mezcla y proporción de variedades conviene más para lograr buen mosto y buena sidra, y esto es motivo de largo espacio por el sinnúmero de variedades que se conocen y que, combinadas, pueden dar las condiciones apetecidas, no sólo en densidad, sino también en acidez, tanino y materias pécticas convenientes; daremos como norma de una buena mezcla la formada por un 60 por 100 de variedades amargas, 30 por 100 de dulces y 10 por 100 de ácidas o agrias.

La absoluta falta de limpieza en el material y locales de elaboración, es otro de los males con que se tropieza, y es que los lagares y bodegas de nuestros caseríos son, en general, locales destinados también a almacenar leña, aperos y trastos viejos; y este múltiple y lamentable destino indica bien a las claras que no son lugares de refinada limpieza, y por ello las bacterias y fermentos perjudiciales viven allí en perfecto cultivo y siempre han de luchar con ventaja contra los agentes que actúan en la buena fermentación, defecación y clarificación del mosto envasado.

Mejórese en primer lugar el actual material de elaboración (principalmente en lo que a trituración y prensado se refiere) y popularícense, al igual que los ensayos de mosto, las nociones de limpieza de este material y locales y habremos remediado este mal que tanto estorba hoy la buena elaboración.

El descuido en la fermentación, cuyos caracteres desconocen nuestros sidreros, así como sus causas, es el último defecto importante reseñado, y con las como hasta ahora, ligeras consideraciones que hagamos sobre él, finalizaremos esta rápida ojeada que sobre la elaboración de sidra natural nos hemos propuesto.

El mosto obtenido en tan poco pulcro lugar, pasa, bastante sucio, desde luego, a las cubas o envases de fermentación, que, hechos de roble o

castaño, están situados en locales inmediatamente inferiores al lagar, por lo común.

En estos envases y locales ha de comenzar pronto la más delicada de las operaciones de elaboración de sidra, que, repetimos, es una de las que aquí se practican con mayor negligencia.

La defecación y fermentación tumultuosa de este mosto recién envasado, dura un promedio de seis a ocho días, alcanzando quince días cuando más, pasados los cuales el "sombbrero" de la sidra, formado en esta primera fermentación, va al fondo de la cuba y, sin que se haga trasiego alguno, continúa el líquido su fermentación secundaria o lenta, que persiste durante tres a cinco semanas como término medio, llegando a veces su duración a ocho semanas.

Insistiendo nuevamente en la precisa cuidadosa limpieza de los envases en que ha de fermentar el mosto, hemos de fijarnos, en primer lugar, en la gran influencia que en la buena marcha de la fermentación ha de tener la temperatura del local, y como nos conviene siempre que esta fermentación lleve marcha lenta y continuada, ha de procurarse que el local esté a temperatura algo inferior a 10°, siendo la de 6° a 8° la preferible, pues así se logrará el desdoblamiento lento del azúcar del mosto, quien conservará largo tiempo el sabor y aroma del fruto, cualidad muy apreciada en la buena sidra, logrando también la buena soldadura de las materias pécticas coaguladas, que han de formar el "sombbrero en capa bien unida, espeso y de color chocolate", indicadores de la buena defecación y fermentación del mosto.

Cumplidas estas condiciones en las cubas y locales, envásese el mosto previamente tamizado y hágase práctica corriente de elaboración la adición de sacarato de cal en este momento de envasar y tendremos todas las probabilidades del buen comienzo y marcha de esta fermentación inicial o péctica.

Terminada la fermentación inicial, sabemos que nuestros sidreros dejan el líquido en misma cuba y lo hacen por tener la creencia de que el contacto del líquido con las heces conserva su fortaleza y calidad, resistiéndose por ello a los trasiegos y más aún si alguno hizo ensayo desgraciado de ellos, ignorante en absoluto de las cualidades del líquido que envasó, que estaría seguramente falto del grado de densidad, que sabemos ha de alcanzar como cosa primordial.

Hemos de aconsejar, pues, siempre el trasiego del líquido al terminar la fermentación inicial, librándole lo antes posible del contacto con la liga o heces, que sólo perjuicios puede producirle, y llevándolo a cubas bien limpias y azufradas, evi-

tando siempre la aireación al trasegar, así como el arrastre de las heces formadas.

El líquido trasegado que sabemos hará en tres o cinco semanas su segunda fermentación, llamada también lenta o secundaria, irá a su vez depositando heces en el fondo y expulsando ácido carbónico por la superficie, y por esto conviene dejar la cuba sin tapar en los primeros días y poner luego un cierre hidráulico o el tapón purificador

Noel que siga permitiendo la salida del gas carbónico.

Cumplidas estas ligeras observaciones, se mejorará indudablemente el actual modo de elaboración de la sidra natural, y no otra cosa nos hemos propuesto al bosquejar asunto cuyo estudio dilatado y complejo constituye el de una de las más importantes industrias agrícolas en las zonas del norte de España.

ENSEÑANZA AGRÍCOLA ELEMENTAL

LOS CAMPOS ESCOLARES

por Juan MIRANDA, Ingeniero agrónomo.

Siempre ha constituido tema de nuestras preocupaciones profesionales el modo de lograr una básica enseñanza, eficaz y trascendente, en beneficio de nuestros agricultores y, por tanto, de nuestra economía agraria.

Nada tan yermo y baldío como el campo de la formación profesional de nuestros agricultores. Estaciones oficiales especializadas dan cursos breves que tal formación logran en viticultura, sericultura, etc. La Asociación General de Ganaderos así lo hace también con las industrias pecuarias. Las Cátedras Ambulantes creadas por la Dirección General de Agricultura a ello tendían con su funcionamiento. Pero una enseñanza de principios básicos y fundamentales para el agricultor cerealista de nuestra España, que le forme en su profesión, no con la generalidad que a los obreros de otras industrias y del arte fabril se le forma, sino de un modo local y práctico, con las normas que la realidad de cada medio en cuanto a la aplicación impone, eso no ha existido ni existe en nuestro país, y es tema de preocupación para lograrlo en la mayoría de las naciones que dan a su agricultura la importancia debida.

No más que un ensayo para lograr el grado inferior de esta enseñanza profesional—el que debe darse en la instrucción primaria—es el que podemos ofrecer con estas líneas, logrado por la Sección Agronómica de Salamanca desde hace cuatro años con los llamados “Campos escolares”, que la Diputación Provincial sostiene en número de diez y ocho, repartidos por la provincia.

En el año 1926 brindamos esta iniciativa a la Cámara Agrícola, que la acogió con cariño y sub-

vencionó en el primer año, y hubiera seguido subvencionando al no haberse impuesto las penurias económicas tan propias de estos extinguidos organismos. Entonces la Diputación se hizo cargo del sostenimiento económico de esta obra, y sus resultados no pueden ser más halagadores.

Consiste, sencillamente, en dotar a la Escuela Primaria de un campo de una extensión de cincuenta a cien hectáreas, que se parcela de tal modo, que cada escolar mayor de diez años matriculado en la Escuela posea en usufructo una parcelita nunca mayor de un área. Este campo ha sido ofrecido en la provincia de Salamanca por los Ayuntamientos, en renta o propiedad, mediante concurso abierto para los maestros nacionales que deseen que su escuela tenga el campo, con la condición que a la solicitud del maestro acompañe un informe favorable del respectivo Ayuntamiento, con las ofertas que éste haga para patrocinar y desarrollar tal obra.

Elegidos así los pueblos en que se ha de establecer “Campo escolar”, los maestros de esas escuelas, directores desde entonces del campo escolar respectivo, reciben en la capital las enseñanzas especiales necesarias al desarrollo de esta obra, por medio de un curso de tres a cuatro semanas de duración, que el personal técnico de la Sección Agronómica explica, curso eminentemente intensivo y práctico.

A cada campo se le dota de las semillas, abonos y material que para su cultivo precisa, con arreglo a plan que para cada uno la Sección Agronómica formula. Cada niño prepara, siembra, abona, cultiva y cosecha la parcelita que el maestro

le asigna, y éste logra, con la permanencia en el campo de los escolares, aprovechar la realidad y oportunidad de cada práctica cultural para dar cada día una enseñanza, muy elemental, pero muy básica, una sola, pero muy concisa, muy breve pero de mucha aplicación y muy adaptada a la realidad local.

El personal técnico de la Sección Agronómica inspecciona la marcha de estos campos, y en muchos casos ha realizado estas visitas en unión de autoridades provinciales: el gobernador casi siempre, el presidente de la Diputación, un inspector de Primera Enseñanza, etc. La presencia en el pueblo y en el campo escolar de estas personas alienta y estimula a preocuparse de la obra a los elementos directores del pueblo, y es, en este sentido moral, de la mayor eficacia y ejemplaridad.

El entusiasmo que en esta colaboración tan eficaz a la enseñanza agrícola, práctica y fundamental, han puesto los maestros de Primera Enseñanza, es digno de todo elogio, ya que es revelador de una cultura y de un espíritu ciudadano ejemplarísimos. Sólo sacrificios por la labor que se imponen para alternar y ampliar las tareas propias de su escuela con estas del campo escolar, es lo que a estos maestros les vale esta obra, pues un pobrísimos obsequio, que en modo alguno retribución ni gratificación puede llamarse, es la recompensa material a este trabajo. Ellos luchan con las dificultades, no ya solo propias del cultivo del campo y de la en-

señanza, sino también, y sobre todo, con las que mayores energías de la crítica negativa, que en los medios rurales tanto obstáculo supone a toda obra de cultura. Sin este espíritu de abnegación y sacrificio de los maestros de Primera Enseñanza nada hubiera podido hacerse, y a ellos se debe, sin falsas modestias, que la obra prospere.

Los cuatro años de experiencia que los campos escolares de la provincia de Salamanca han aportado, son suficientes para revelar el beneficio de esta obra. Plantas nuevas, mejor dicho, desconocidas, en los pueblos en que el campo existe, han sido introducidas

con notable beneficio económico, gracias a haber servido el campo escolar de campo de demostración, donde chicos y grandes aprenden y observan; nuevas variedades de cereales, abonos

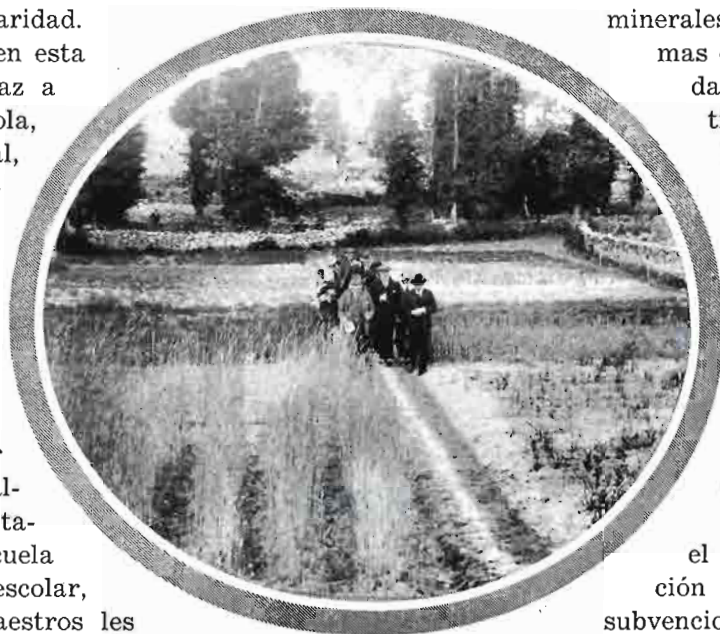
minerales desconocidos; sistemas de fertilización, posibilidades económicas de cultivo, rendimientos posibles de cosechas; beneficios y detalles de posibles beneficios sin cuento, que se van observando y anotando como índices reveladores de la importancia que puede lograr esta obra que la provincia de Salamanca ensaya.

No desconocemos que el Ministerio de Instrucción Pública hace años que subvenciona campos anejos a las Escuelas, pero con todos los inconvenientes y carencia de eficacia propios a toda obra cen-

tralizadora, por grande que sea el celo de sus gestores. Un destacado inspector de Primera Enseñanza, el señor Nougés Sardá, ha puesto todo



El ingeniero agrónomo señor Miranda (don Juan) acompaña, dando instrucciones detalladas, a los visitantes del Campo Escolar de Aldeavila de la Ribera (Salamanca).



Aspecto parcial de otro de los Campos Escolares salamanquinos. El grabado representa el establecido en Peralejo de Abajo.

su cariño y sus conocimientos en ello, y es autor de alguna obrita especialmente a ello dedicada, que es acreedora a toda clase de elogios; pero ha de ser el calor de apoyo y estímulo de los elementos directores provinciales los que alienten esta clase de obras, que son, sí, de importancia nacional, pero que es humano que los gestores sean los más directamente

interesados, los que más de cerca desean el perfeccionamiento y mejora de la cosa agrícola, que, por otra parte, no puede regirse por normas generales adoptadas, sino con el matiz de variabilidad que los múltiples problemas agrarios de nuestro país presentan en cada comarca y en cada zona.

Recientemente se ha dado en Salamanca, aprovechando las vacaciones de verano de los maes-

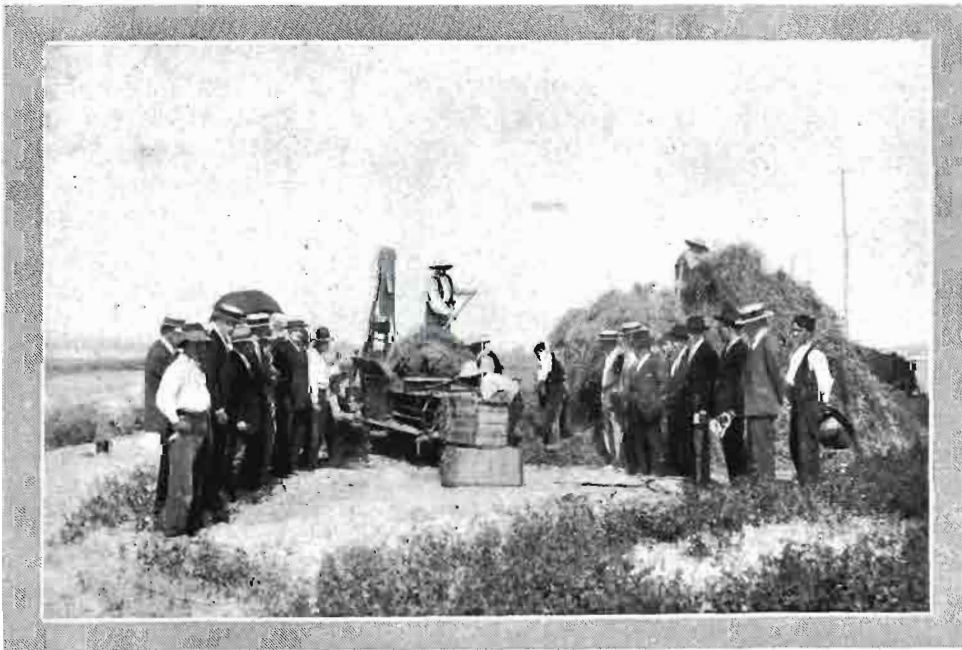


Las autoridades de la provincia visitan con interés el Campo Escolar de Villavieja (Salamanca) mostrándose muy satisfechas con la orientación dada al mismo.

tros, el curso agrario que antes hemos dicho ha de preceder a la implantación de nuevos campos escolares. La Diputación acordó en la primavera pasada aumentar en diez el número de estos campos, y los diez maestros elegidos recibieron estas enseñanzas que les capacitan más para dirigirlos, del mismo modo que en años anteriores asistieron a otros cursos los compañeros suyos que entonces establecieron campos. A estos cursos se suman

también voluntariamente agricultores y aficionados; son de gran trascendencia en la capital, y las autoridades se dignan prestarles su beneplácito, asistiendo a sesiones de inauguración o de clausura que revisiten gran solemnidad.

Repetimos que la principal trascendencia que atribuimos a la obra de los campos escolares es la de servir de grado inferior a una enseñanza profesional del agricultor, que la consideramos imprescindible y urgente en beneficio de los necesitados labriegos de nuestra patria.



Los maestros directores de Campos Escolares recibiendo enseñanzas prácticas en el cursillo que anualmente les da la Sección Agronómica de Salamanca. En esta lección se les muestra el funcionamiento de una empacadora de alfalfa movida con motor eléctrico.

(Fotos Gombo.)

IMPRESIONES DE LA EXPOSICIÓN INTERNACIONAL DE BARCELONA

EL PUEBLO ESPAÑOL



Las plazas de pueblo, como la que representa esta fotografía, siempre producen recuerdos y añoranzas a los agricultores y ganaderos ausentes. Allí se celebran, con frecuencia, las ferias y mercados; allí se discuten los cultivos, y allí —¿por qué no decirlo?— se critica la labor de los Gobiernos, siempre dispuestos a elevar la contribución que grava los campos y los productos agrícolas.

Dentro del recinto de la Exposición está el Pueblo Español, uno de los mayores aciertos de aquélla, y que, como lo indica su nombre, concentra en un reducido espacio cuanto de notable hay en España en edificios de diversa categoría, palacios, casas señoriales y también casas humildes, en poblaciones de mediana y pequeña importancia.

Está situado en una ladera que domina espléndida llanu-

ra, cultivada hace poco más de medio siglo, pero invadida ahora por el sinnúmero de casas que el rápido crecimiento de Barcelona ha exigido edificar.

Tiene 230 casas, pero no hay un solo agricultor; la superficie del terreno en que se ha levantado el Pueblo es de cerca de tres hectáreas, comprendiendo las calles y plazas unos once mil metros cuadrados y las cubiertas de los edificios diez y



También la fuente del pueblo es un lugar muy típico para los agricultores. ¡Cuántos habrán iniciado en ella sus amoríos! ¡Y cuántas labradoras habrán hecho su "agosto" en tan socorrido sitio al regresar los mozos de las faenas del campo!

siete mil metros cuadrados aproximadamente, habiéndose empleado unas seiscientas mil tejas árabes; éstas se han adquirido viejas, para dar a los edificios el aspecto que tienen sus modelos.

Sin salir del espacio en que se ha construído el pueblo, hacéis un viaje de turismo, que a los arquitectos y artistas autores de esta obra admirable ha costado muchas horas de recorrido cruzando España en todas direcciones.

Consecuencia de este viaje es que podáis contemplar en las plazas típicas y en las tortuosas y no llanas calles del Pueblo edificios con cuerpos voladizos y balcones de madera como los que caracterizan las construcciones norteñas, o bien portales con arcos cuyas dovelas estrechas os recuerdan las casas de campo de Cataluña, o patios y ventanas que os hablan de Andalucía, no faltando detalles que habéis observado en las casas típicas de Mallorca, Castilla o León; en una palabra, allí está España entera. Todo ello está combinado con tal arte, que revela gran talento tanto por parte de quien tuvo la idea de construir el Pueblo como por los que han sabido realizarla, eligiendo y distribuyendo los diferentes edificios más notables y típicos de las distintas regiones españolas.

El conjunto se ha erigido en unos quince meses, incluyendo el tiempo necesario para el movimiento de tierras y establecimiento de desagües; éstos tienen un kilómetro y medio de longitud si pusiéramos los albañales unos a continuación de otros. Como materiales se ha empleado el hormigón armado para pilares y riostras, para los paramentos la piedra artificial, con una capa de materia colorante que da la sensación de que

realmente se contemplan edificios antiguos.

Pero no busquéis agricultores, porque no hay fincas que cultivar; ni almazaras, porque no se cogen allí aceitunas; ni bodegas, porque no se elabora vino; faltan igualmente establos, cuadras, etcétera, porque no hay ganadería. Tampoco os guiéis por las hermosas casas que allí contempléis para levantar vuestras edificaciones. Como agrónomos, os recomendamos que las habitaciones y locales que han de formar las construcciones a realizar en vuestras fincas tengan las dimensiones que requieren la higiene, el fin a que se destinan, y que las dispongais de manera que los obreros efectúen su trabajo con la mayor comodidad posible, para hacerles menos penosa la vida del campo, que tienden a abandonar; pero sin lujos ni filigranas, antes al contrario, con la mayor economía y sencillez posibles. Visitad, pues, el interesantísimo Pueblo Español prescindiendo de vuestro carácter de agricultores y ved únicamente en él lo mucho que contiene en valo-

res históricos y artísticos.

Hemos dicho mal al aconsejaros que en la visita prescindáis de vuestro carácter de agricultor. También como tales tenéis allí que aprender, y quizás censuraríais nuestro consejo después de haber aludido al absentismo. El Pueblo Español tiene adelantos y comodidades y espectáculos culturales; en él hay teléfonos públicos, telégrafo, abundante iluminación, servicios higiénicos, bomberos, diversiones, buenos establecimientos. Claro es que esto ha de someterse al juicio de los visitantes españoles y extranjeros; pero meditad si el campesino debe disfrutar también un poco de estas cosas.



Artístico rincón de pueblo español que con gusto adquiriría cualquier capital de provincia.

Con gran maestría se han edificado el monasterio, la iglesia, las casas consistoriales, palacios, mansiones señoriales, monumentos, fuentes, cruz de término, que si a todos producen excelente impresión, causan entusiasmo en aquellos que se encuentran ante alguno de los que existen en su localidad, no faltando, cuando esto ocurre, la nota pintoresca. Igualmente la dan las muchachas, vistiendo trajes regionales, que por las calles del Pueblo venden flores, retratan al que lo desea o conducen los borriquillos en que niños y aun mayores recorren los diferentes barrios.

En medio de jardines, rodeado de soberbios palacios modernos, con amplias avenidas que conducen a la Puerta de Avila, cuyas torres interrumpen la continuidad de la muralla, alegre como ninguno por lo esplendoroso del paisaje que desde su baluarte se domina, tenemos, pues, un Pueblo completamente especial, con turistas en vez de agri-

cultores, la campiña sustituida por una gran ciudad, las modestas tiendas pueblerinas cambiadas en establecimientos vendedores de objetos valiosos, el bullicio y diversidad de idiomas en lugar del sosiego y único lenguaje locales; un Pueblo que antes de entrar en él tenéis que pasar primero por la taquilla y entregar a un empleado lujosamente ataviado vuestro billete.

De esta obra, que debiera, si ello fuese posible, conservarse después de clausurado el Certamen, se ha hablado tanto que a estas horas puede decirse es universalmente conocida. Es un retrato fiel de lo que España ha sido, y aunque el contraste con las instalaciones que forman la grandiosa Exposición salta a la vista, la consideramos muy bien enclavada, pues el conjunto nos dice que si en el pasado España supo realizar grandes cosas, también en el presente se labora para mantener muy alto el nombre de la patria.



"Cuando la Providencia dona lo hace para todos", cuadro de Giménez Fernández.

Los auxiliares del agricultor por Daniel NAGORE, Ingeniero agrónomo

LOS PAJAROS

¡Las plagas! Fatídica palabra cuyo recordatorio pone angustiado el ánimo y abate las energías del más templado agricultor. La mayoría, sin embargo, sabe que no se originan por generación espontánea. Las zooparasitarias, o sean las producidas por seres del reino animal, generalmente por insectos, son debidas a condiciones climatológicas benignas coincidentes con la época de incubación del agente destructor. Ambos procesos, si acaecen simultáneos, dan lugar a una multiplicación asombrosa del indeseable parásito que hace patente su presencia certificando con sus estragos, lo que antes no se vió.

¿Quién se acuerda, sin embargo, hasta que ello ocurre de contrariar las causas que determinan tan lamentable suceso? Hay, no obstante, agentes naturales que pudieron evitarlo. Los pájaros insectívoros son luchadores infatigables en la destrucción de insectos fitófagos. Cual celosos vigías atisban engarbados los menores movimientos de aquéllos, a la vez que escudriñan los lugares más escondidos donde el hombre no podría ni sospechar la existencia del peligroso germen y lo destruyen evitando procreaciones funestas y daños incalculables. Cientos de larvas consumidas en su ración cotidiana suponen millones de insectos que no verán la luz gracias a la porfiada labor de búsqueda a que un día y otro se entregan con inusitado interés tan nobles avecillas.

No obstante, una persecución despiadada se realiza contra tan útiles aliados y beneficiosos auxiliares del labrador. Solamente los cementerios, lugares hacia los que el hombre siente cierta repulsión o un temeroso respeto, mantienen en su vegetación una sanidad casi perpetua, porque allí, acosados, van con preferencia los pajarillos a de-

fenderse de quien los persigue sin darse cuenta de sus inmensos beneficios.

Discútese si con su alimentación perjudican las cosechas, sin tener en cuenta que nadie proporciona gratis su trabajo y que si con el daño relativo que pueden causar se evita una plaga, de sobra queda compensado el importe del alimento consumido.

La protección decidida a esos seres debe ser tu divisa, teniendo por sagrados sus nidos y por inviolables sus crías.

Cuando se ve en unos países protegerlos, proporcionándoles refugios adecuados en las campiñas, y se compara con aquéllos en que la caza los diezma, no preguntes en cuál están las cosechas más sanas y limpias.



RANAS Y SAPOS

Enorme es la falange de enemigos que acosan las cosechas del agricultor. Justo y natural parece, pues, que éste vuelva la vista y busque amparo donde pueda encontrar un alivio al mal que sus cosechas presienten o que tal vez las aqueja. La pelea entre sus cultivos y las plagas es permanente, y cada vez con más frecuencia los enemigos acosan sus plantíos y sembraduras, siendo alarmante en verdad el número de seres que van acreciendo la lista de la forma parásita. Los procedimientos terapéuticos que se aconsejan cuando el mal es ya notable, ejercen su acción curativa, preventiva alguna vez, es cierto, pero ninguno aventaja a ciertos vigilantes seres vivos que en la lucha constante por la existencia acechan sin cesar el lugar donde se incuban dañinos insectos que son exterminados en el momento de su aparición. ¿Qué protección no merecen, pues, tan útiles servidores de la sanidad del agro? Lo que con frecuencia ocurre es que el labrador tan activos carniceros no sabe cuáles son, y a veces él mismo, y en contra de sus intereses, es la causa que dificulta su propagación.

Así sucede con algunos batracios, como la rana y el sapo, seres cuya actuación nunca ha sido discutida como prototipo de esa salutífera labor. Su repulsivo aspecto, su desagradable croar, han sido

causas suficientes para justificar su aniquilamiento, sin sospechar tal vez que quien eso hace es causa de que vivan innumerables seres de indumentaria más vistosa y profundamente silenciosos que en ello escudan su tarea por demás perjudicial.

Cuando las sombras del crepúsculo vespertino se extienden por nuestros campos y nuestros oídos perciben ese ingrato vocear, pensar debemos que salen de sus madrigueras en labor de exploración para hacernos ese utilísimo servicio, evitándonos, además, el desagrado de ver lucir en el día su asquerosa fealdad.

INSECTOS ENTOMÓFAGOS

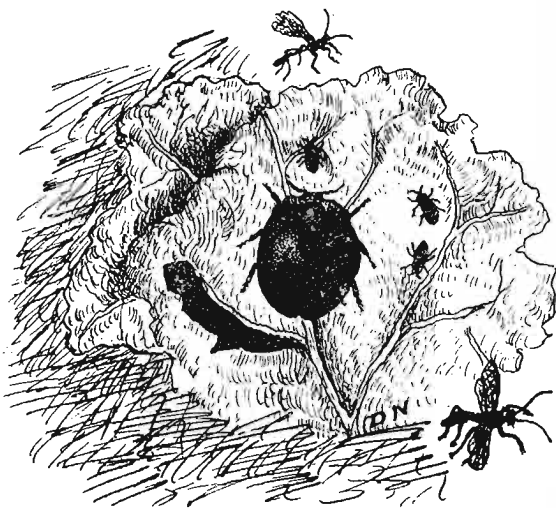
La lucha por la existencia es ley de la vida, y muchos insectos hay que tienen como objeto de preferencia para su alimentación a otros insectos. Este hecho, que tan horrible se nos manifiesta cuando se realiza entre personas, nos vemos obligados a favorecerlo entre esos seres inferiores, porque afecta a nuestra propia conveniencia.

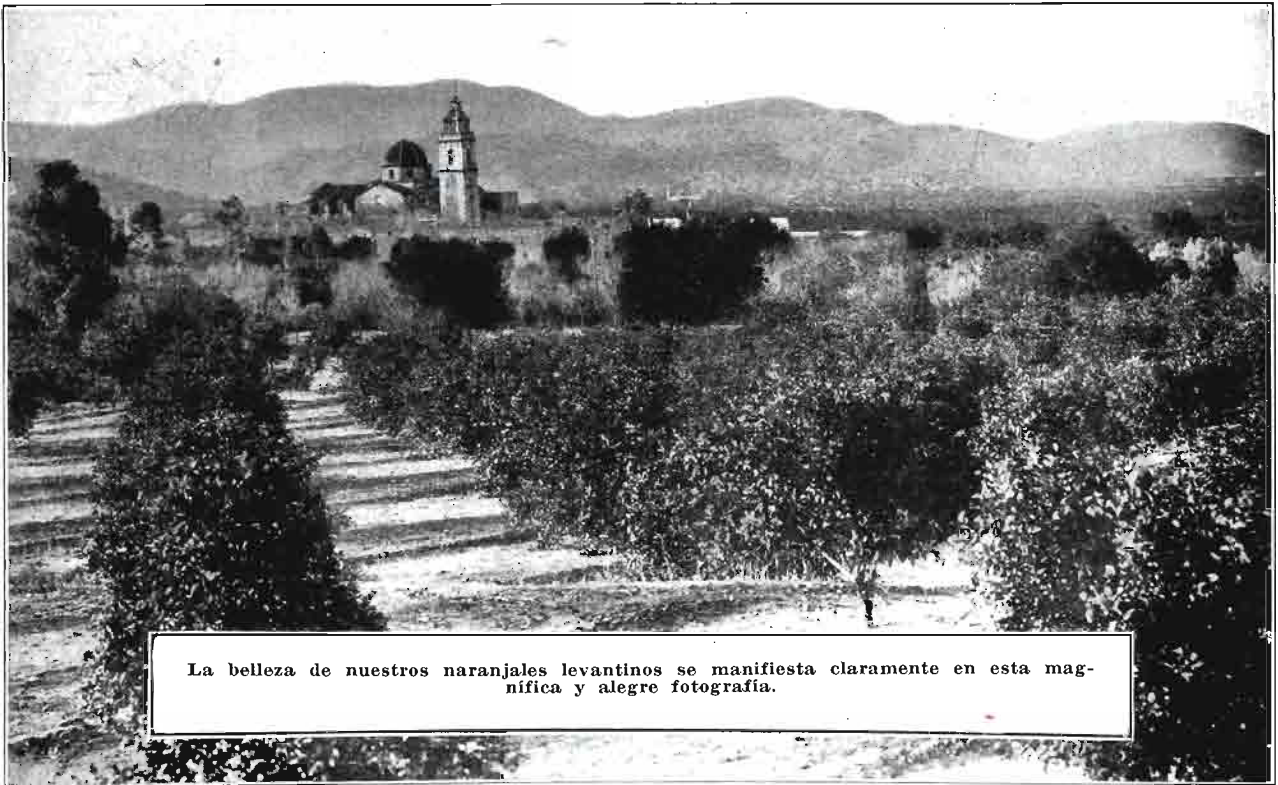
¡Qué ignorancia tan supina, sin embargo, no hay entre gente labradora respecto a este medio efficacísimo de lucha contra las plagas del campo! Tarea impropia nos ha costado, por ejemplo, convencer a muchos campesinos de que ese insecto coccinelido, conocido vulgarmente por "Marigueta" o "Vaquita de San Antón", no es la madre del pulgón. Comprobada su existencia en cuantos lu-



gares se desarrolla ese parásito, su afanosa y temprana labor de destrucción pulgonera ha dado lugar a la errónea suposición de creerle originario de la plaga, cuando es su más enconado enemigo. Mira, pues, cómo a este útil y fiel servidor se le han dirigido los denuestos más ofensivos y a cuántos no habrá alcanzado la mano vengativa del labrador que pensó destruir a un fiero enemigo, y equivocadamente con tal acción dejó libres miles de pulgones, que aquél en toda su vida pudo devorar. Pues entre su casta hay muchos que te ayudan. Sólo los icneumonidos son capaces de aniquilar invasiones gravísimas de tus plantas y cosechas, ya que, dotados de medios más poderosos que los tuyos, luchan en el mismo terreno y con armas similares en las que tú no estás diestro. Es un mundo viviente donde tu intervención puede inclinar la victoria de un lado o de otro; pero para conseguir el efecto apetecido, lo esencial es conocerlos.

Pregunta, inquiere, averigua cuáles son dignos de protección, que, dándosela, pones a tu lado una legión de audaces y desinteresados servidores que con creces pagarán el auxilio que de tí reciban, ahorrándote desvelos y tal vez librándote de la pesadumbre de ver cómo una cosecha lozana y prometedora desapareció en vísperas de corresponder con amplio margen y ubérrimos frutos a un año entero de fatigas y sudor.





La belleza de nuestros naranjales levantinos se manifiesta claramente en esta magnífica y alegre fotografía.

EL NARANJO por J. AGUIRRE INGENIERO AGRONOMO

El cultivo del naranjo alcanza en España una gran importancia, tanto por el crecido número de árboles plantados, cerca de dos millones, según las últimas estadísticas, como por el enorme valor que representan los productos de ellos obtenidos.

Veinte naciones extranjeras reciben la importación directa de nuestras naranjas, ocupando los primeros lugares como consumidoras Inglaterra, Francia y Alemania. Lo alentador del beneficio de los naranjales y la gran acogida dispensada a la naranja española en los mercados extranjeros, hace que se estén extendiendo constantemente las plantaciones de este uti-

lísimo frutal, juzgando por ello interesante en extremo ocuparnos de este cultivo en el presente artículo con el fin de que pueda servir de orientación a los que, animados por estos beneficios, deseen implantar el cultivo del naranjo en sus explotaciones agrícolas.

Dado el fin meramente divulgador con que nos proponemos desarrollar estas líneas, prescindiremos de todo aspecto científico, botánicamente considerado, tal como sería la clasificación y descripción de las especies y variedades. Entre-

mos, pues, de lleno en la parte puramente agronómica.

El naranjo, si bien vegeta en terrenos muy dispares, la calidad de sus



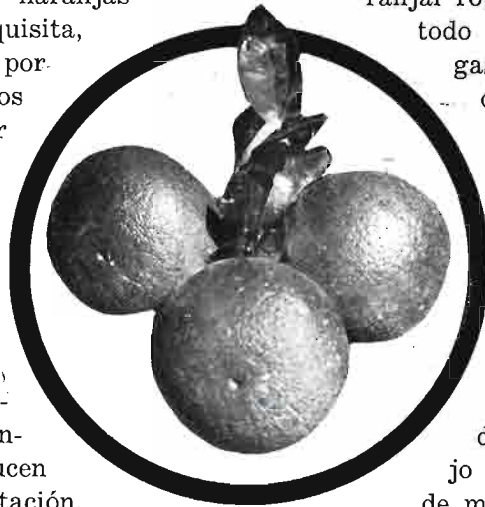
Vista general de un naranjal joven de la provincia de Valencia.

frutos acusa muy sensiblemente la clase del suelo donde vegeta, hasta tal punto, que aquéllos tienen características muy diferentes; según sea la composición física de éste. En los terrenos excesivamente silíceos se producen naranjas de gran tamaño, de clase exquisita, pero de regular conservación; pero los frutos en ellos obtenidos no son recomendables para ser enviados al extranjero. En las tierras muy fértiles y ricas en materia orgánica, las naranjas obtenidas son de piel gruesa y difíciles de conservar. Se podría aminorar este inconveniente plantando en ellos variedades de piel fina. Los terrenos silíceo-arcillosos y excesivamente arcillosos son los que producen las mejores naranjas de exportación, caracterizándose los primeros por la fina calidad de los frutos y los segundos por el poco desarrollo, escaso porte, que alcanzan los naranjos, quizás debido a que la contracción producida al desecarse la arcilla origina fracturas en las delicadas raicillas. La situación del terreno es también un factor muy importante, principalmente por el perjudicial efecto que le producen las heladas, a las cuales es muy sensible tan sólo con que sean algo prolongadas. Si las plantaciones se hacen en los valles de nuestros climas levantinos y donde sean frecuentes aquéllas, los naranjos tendrán constantemente amenazados sus brotes, con el consiguiente peligro para la futura cosecha. Los que estén plantados, aunque sólo sea a pocos metros de altitud, sobre los citados valles, se encontrarán en mejores condiciones para resistir los perniciosos efectos de los fríos comarcales. Las altitudes de unos 200 metros ya resultan también algo perjudiciales. Consecuencia inmediata de lo que llevamos dicho es que, por lo que respecta al clima, el naranjo fructifica normalmente en las localidades donde el invierno sea templado, o por lo menos, que las heladas sean escasas y de poca duración. Si los descensos de temperatura no son muy persistentes resiste hasta 2 grados bajo cero; pero si la duración de ellos es

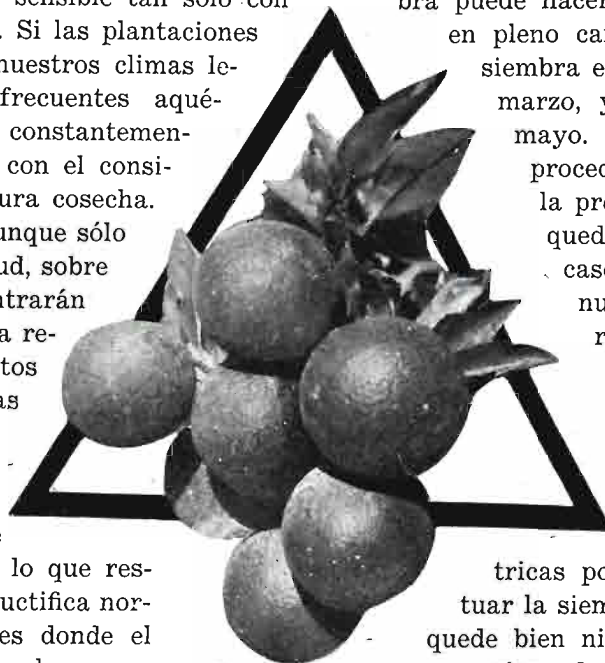
de tres o cuatro horas se hacen sensibles sus efectos en los frutos pendientes, con la consiguiente depreciación de las naranjas obtenidas.

Si, como es de suponer, se desea formar un naranjal robusto, de gran desarrollo, es de todo punto necesario no escatimar gasto alguno en los primeros años de su vida, que es precisamente cuando requiere más cuidados. De los diversos y conocidos medios de multiplicación, el mejor, el más adaptable a las condiciones particulares particulares del naranjo es el de la siembra. Con los procedimientos de estaquillado y acodo se obtiene, por lo general, dudoso éxito, por mostrar el naranjo cierta resistencia a esta clase de multiplicación. Adquirida la semilla con toda clase de garantías, si esto es posible, o comprobado su poder germinativo por medio de los germinadores, uno de cuyos modelos puede verse en el correspondiente grabado, se está en condiciones de efectuar la siembra;

esta comprobación, insistimos de nuevo, es muy recomendable, por tener las semillas del naranjo un poder germinativo bastante limitado. La siembra puede hacerse en tiestos, en cajones o en pleno campo. En el primer caso se siembra en febrero; en el segundo, en marzo, y en el tercero, en abril o mayo. Con cualquiera de los tres procedimientos es preciso tomar la precaución de que las semillas queden muy superficiales, pues en caso contrario es fácil obtener numerosas marras. Si el vivero se forma en pleno campo precisa preparar antes el terreno dándole una labor de 25 centímetros y abonándolo con *estiércol de cuadra muy hecho*, a razón de unas 14 toneladas métricas por hectárea. Antes de efectuar la siembra conviene que el terreno quede bien nivelado y arreglado para el riego de tal manera, que cuando se dé el primero de éstos el agua entre con poca velocidad y no arrastre la pequeña capa de tierra que recubre las semillas. Se procurará mantener el terreno húmedo siempre, pero te-



Pomo de naranjas Torregrosa. Se caracteriza esta variedad por ser de piel muy fina, muy resistente y tener la época de maduración comprendida entre mediados de diciembre y principio de mayo.



Variedad Washington Navel, de piel fina, gran tamaño, sabor perfumado y mucho zumo. Es variedad temprana, que se puede recolectar a principio de noviembre. Se encuentra bastante difundida, no obstante hacer poco tiempo que se importó de América.

niendo mucho cuidado de que la humedad no sea excesiva.

Hacia el mes de junio es conveniente completar el abonado previo ya citado con una mezcla de superfosfato y sulfato amónico, en proporción aproximadamente doble de superfosfato que de sulfato y en cantidades variables con la naturaleza y composición del terreno.

Si las semillas hubieran prendido en gran cantidad, es beneficioso hacer un aclareo para que las plantas queden separadas unas de otras de 10 a 15 centímetros; al hacer esta operación se puede, simultáneamente con ella, ir arrancando las malas hierbas, que tan perniciosas son para las plantitas de naranjo.

Así que éstas han alcanzado de 15 a 20 centímetros de altura se procede al trasplante, dejándolas separadas unas de otras, ahora unos 40 centímetros. Dicha operación deberá efectuarse por esta época (noviembre), dando un riego a continuación. Para extraer las plantitas puede usarse cualquiera de los tipos de palas especiales o de trasplantadores que se muestran en el grabado correspondiente.

En la primavera siguiente se desbrotan las plantas, dejando sólo un brote central a cada pie, y en estas condiciones se procede al injerto. La práctica de esta operación es la corriente, y no la detallamos por ser demasiado conocida; únicamente debemos advertir que debe hacerse el injerto en la cara del patrón que mira al Norte, pues de esta manera el desarrollo de la copa del naranjo será más uniforme. Dos épocas pueden elegirse para hacerlo: primavera o verano.

En los terrenos de huerta se injertan muy frecuentemente, y con gran resultado, sobre naranjo agrio; pero para terrenos muy sueltos y variedades de fruta pe-

queña pudiera hacerse también sobre pie dulce.

Después de verificado el injerto se tienen las plantas uno o, a lo más, dos años en el vivero, durante los cuales se empezará la poda de formación, suprimiendo, además de los brotes mal desarrollados, los necesarios para armar la copa con tres brazos; ésta se procurará formar a pequeña altura, la suficiente para que se puedan dar las labores y sea, a su vez, cómoda la recolección de los frutos y los tratamientos insecticidas.

Pasados los dos años de vida en el vivero, después de haber efectuado el injerto, se procede a trasplantar los plantones a su lugar definitivo.

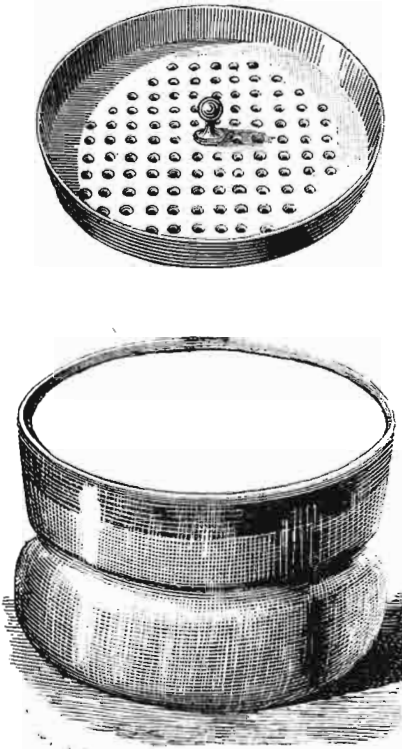
Operación previa a este trasplante es la de preparación del terreno: para ello se comenzará por dar una buena labor de desfonde que remueva bien la tierra, hasta unos 60 centímetros de profundidad. Terminada esta labor se dará otra de nivelación de terreno y preparación para el riego, de manera que el agua camine con pequeña velocidad por todo el naranjal, única forma de que ésta sea bien repartida y alcancen todos los árboles una época de maduración simultánea.

Preparado el terreno de la forma que se indica, se procede a marcar los hoyos donde se vayan a plantar los árboles, siguiendo cualquiera de las tres distribuciones denominadas marco real, tres-

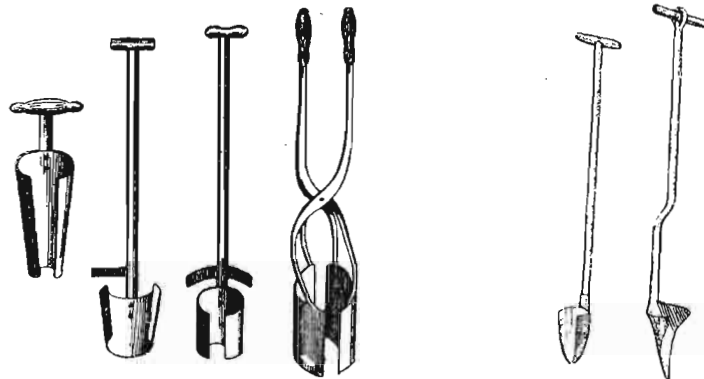
bolillo y "cinco de oros". La primera de todas es la más empleada, dando a los pies una separación variable con la profundidad del terreno y con la variedad del naranjo. En nuestras zonas de Levante es muy frecuente la separación de cuatro metros, de pie a pie, para terrenos de

poca profundidad, y de seis metros para los de mucho fondo.

Señalados los sitios, se hacen los hoyos, que



Modelo de germinador que permitirá comprobar con facilidad el poder germinativo de las semillas de naranjo. El plato que se ve en la parte superior del grabado es de porcelana y tiene 100 orificios, colocándose en cada uno una semilla. El plato así "sembrado" se introduce en el vaso que se llena casi por completo de tierra para que aquél descansa sobre ella, se recubre luego con delgada capa de tierra y se mantiene húmedo.

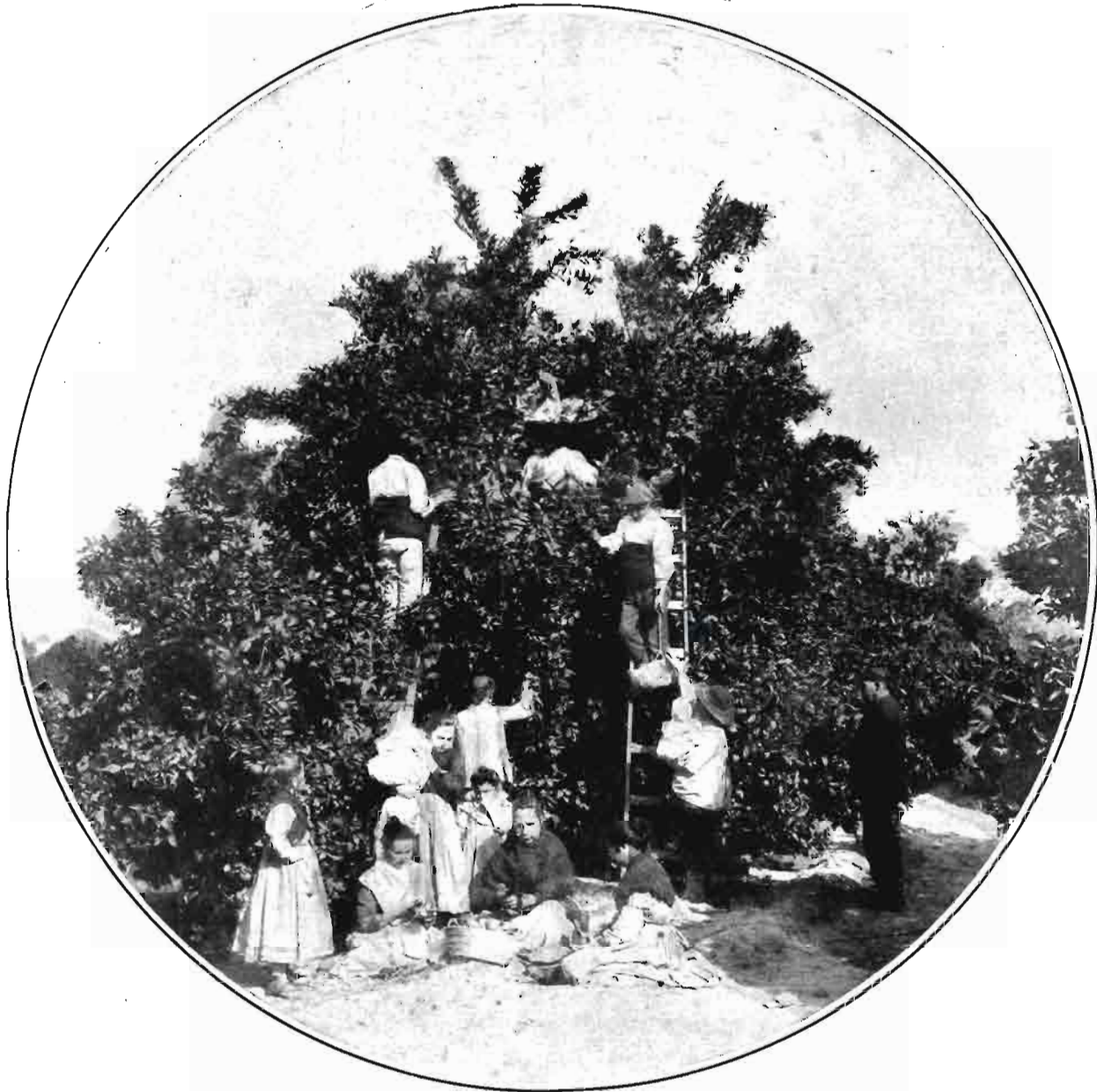


Varios modelos de palas y trasplantadoras.

medirán una profundidad de 50 a 60 centímetros, por una sección, aproximada, de dimensiones análogas a las de la profundidad. Sobre el fondo del hoyo se pone una pequeña cantidad de estiércol bien descompuesto, y encima de éste una capa de tierra fina, colocando en ella el plantón de manera que sobresalga de 10 a 15 centímetros del

ballonadora dos caballones que comprendan entre sí la fila de naranjos y que estén con una separación de uno a otro de 50 a 60 centímetros; de esta manera circulará el agua del riego por las líneas de plantación y será mejor aprovechada.

El número de riegos, variable con la estación, el terreno, la variedad del naranjo y el régimen de



En las faenas de la recolección se emplean un gran número de obreros, entre los cuales antes había muchos niños; pero debido a gestiones de las autoridades, estos pequeños obreros han disminuído considerablemente en algunas comarcas. (Foto Barberá Masip.)

suelo. Es muy importante tomar esta precaución para evitar el mal denominado gomosis.

Terminada la plantación se dará un riego, para que, además de que el terreno quede húmedo, se facilite el contacto de las raicillas recién plantadas con la tierra que las cubre.

Práctica muy recomendable es hacer con la aca-

lluvias, no se puede fijar; pero será el suficiente para que el terreno no se deseeque demasiado, lo que se acusará por el abarquillamiento de las hojas al faltar a aquél la humedad necesaria.

Por lo general oscila, por término medio, entre cinco y quince, según se trate de tierras de huerta o de terrenos excesivamente silíceos.

Las variedades más exigentes son la Bedmar, sanguina, Wáshington Navel y Caderas.

En labores y cuidados culturales, el naranjo no es muy exigente, pues éstas se reducen a una labor de cava dada en invierno y a las superficiales de verano, necesarias para destruir las malas hierbas.

En las variedades de naranjas blancas se dará la labor de cava cuando ya no se teman los fríos, y siempre después de enero.

En las de naranjas sanguinas, la mejor época es cuando se ha verificado la recolección.

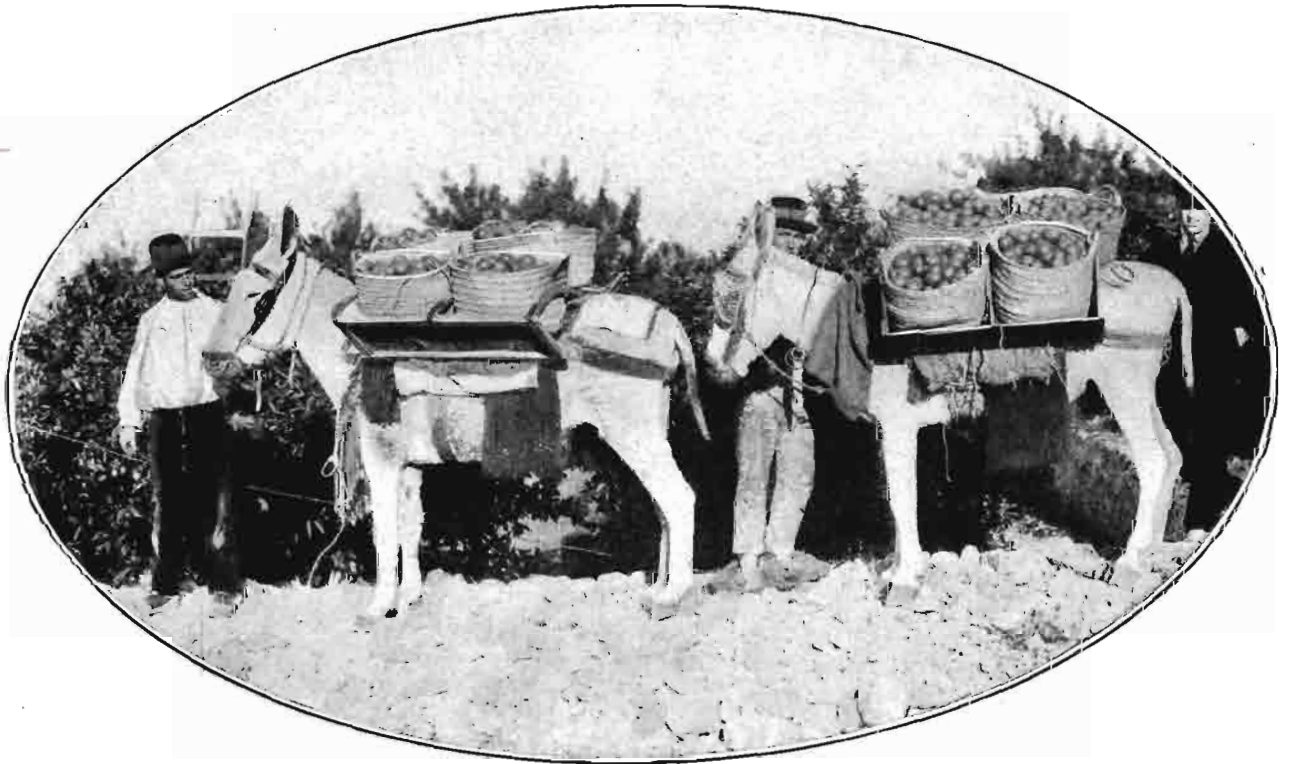
Estas labores no deben ser demasiado profundas, para no lastimar sensiblemente las raíces su-

ensayada previamente; pero observando siempre el efecto que produce en los naranjas sometidos a este abonado:

Superfosfato 18/20.....	45 %
Sulfato amónico.....	40 %
Cloruro o sulfato potásico.....	15 %

Se aplicará, para los terrenos de huerta plantados con variedad de naranjas blancas, unos 1.200 kilogramos por hectárea. Para estas mismas variedades plantadas en terrenos arenosos se agregan vez y media estas cantidades, es decir, 1.800 kilogramos por hectárea.

Estas dosis podrán hasta doblarse con las varie-



Transporte de naranjas desde los naranjales a los almacenes de recolección y clasificación.

(Foto Barberá Masip.)

perciales, y por eso es una buena precaución dar con azadas la labor en el terreno que queda debajo de las copas.

El número de labores superficiales es difícil de fijar concretamente; mas, como norma general, se puede indicar la de dar una labor antes y después de cada riego; con esto se tienen grandes probabilidades de destruir las malas hierbas y mantener, por lo tanto, limpio el terreno.

Respecto al abonado, no se puede decir con exactitud de un modo general las clases y cantidades de fertilizantes, ya que unas y otras dependerán de la calidad de la tierra y de las variedades cultivadas.

A continuación exponemos una fórmula para ser

dades sanguinas y triplicarse para las de Bermar.

La época de abonar depende de las variedades; pero deberá tenerse en cuenta que siendo ventajoso aplicar el abono en dos veces, en vez de una, éstas pueden ser los siguientes:

En las variedades blancas se puede hacer la primera adicción en febrero y la segunda en septiembre.

En las variedades sanguinas es mejor esperar a recoger la cosecha para hacer el primer abonado, efectuando el segundo en agosto.

Conviene advertir que nunca debe emplearse abonado exclusivamente nitrogenado, pues aunque, a primera vista, el resultado es muy visible, los frutos obtenidos en naranjos cultivados en es-



Bellas obreras valencianas dedicadas a las faenas de selección y clasificación de las naranjas que luego han de ser consumidas en lejanos países. (Foto Barberá Masip.)

tas condiciones son de poca conservación, no siendo, por ello, útiles para ser exportados.

Por lo que se refiere a la poda del naranjo, únicamente se hará, para las variedades sanguina y Berna, una limpia que separe las ramas secas, procurando no cortar las ramas gruesas, por los perjuicios que esta operación puede producir.

Las variedades blancas no sólo admiten, sino que agradecen darles una poda cada año.

La época de la recolección, variable con las condiciones climáticas de la localidad, depende, desde luego, de la variedad cultivada. Así, las variedades Washington Navel, Cardenera, Cadena punchosa y Mandarina, son tempranas.

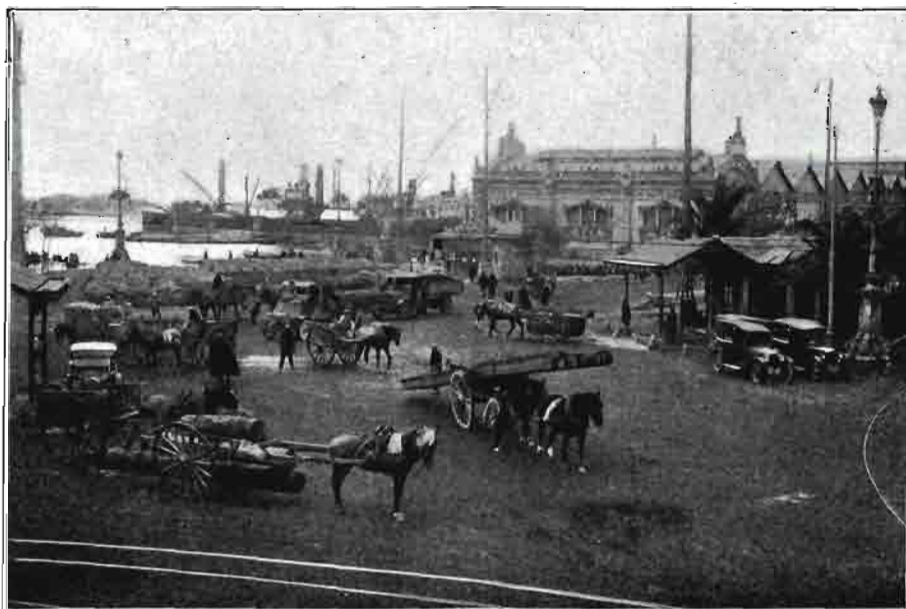
La sanguina doble fina, la entrefina, la comuna, Pajarita y Torregrosa, son de media estación.

La Bedmar o Berna es, en cambio, variedad tardía.

En los días de escarcha no se recolectará la naranja hasta bien entrado el día, para que no lleven en su piel la humedad correspondiente a este agente atmosférico, que, de ir con ella, contribuiría a que mucho fruto se pudriera al ser amontonado.

Al naranjo le atacan diversos parásitos de origen vegetal y animal; pero la enumeración de ellos y los procedimientos peculiares de combatirlos salen fuera del alcance de este artículo.

Antes de ser exportadas las na-



Llegada al puerto de Valencia de cajas de naranja que se han de exportar.

ranjas se seleccionan y se clasifican por tamaños y variedades, para que los lotes tengan buena presentación y uniformidad, cualidades ambas muy importantes para los mercados extranjeros. Estas selecciones deben hacerse cada vez más rigurosas, sometiendo toda partida de naranjas que se exporte a una detallada inspección para comprobar su estado sanitario. Quiézas algún exportador no mire con simpatía esta vigilancia; pero la juzgamos indispensable en beneficio de la colectividad de naranjeros españoles que deben conocer, y seguramente la conoce ya, la existencia de países que no escatiman medio para apoderarse de los mercados donde en la actualidad es la

naranja española la más solicitada. La estadística oficial publicada este año fija la producción total española en 11.200.716 quintales métricos de naranja. Si asignamos un peso medio por naranja de 135 gramos y un diámetro de siete centímetros, poniendo todas las naranjas producidas en España unas a continuación de otras, se formaría una línea capaz de dar más de trece vueltas al globo terrestre.

De estos millares de millones de naranjas se exportan al extranjero, en números redondos, el 90 por 100, representativo—según la misma estadística—de un valor de pesetas 248.794.134, que si las ponemos también en contac-

to unas con otras, como indicamos respecto de las naranjas, se formaría una línea capaz, no solamente de bordear España por completo, sino que todavía quedarían muchos miles de pesetas sobran-

tes. Esta riqueza, uno de los mayores ingresos de nuestra patria, se debe muy principalmente al carácter laborioso y progresivo de nuestros naranjeros, que con un tesón y esfuerzo de voluntad admirables, han sabido convertir terrenos eriales y hasta faltos de tierra en hermosos y productivos naranjales. Los Poderes públicos nunca deben olvidar tan valioso ingreso, ni dejar de defender por ello en los mercados extranjeros nuestras naranjas, para que, lejos de disminuir con la

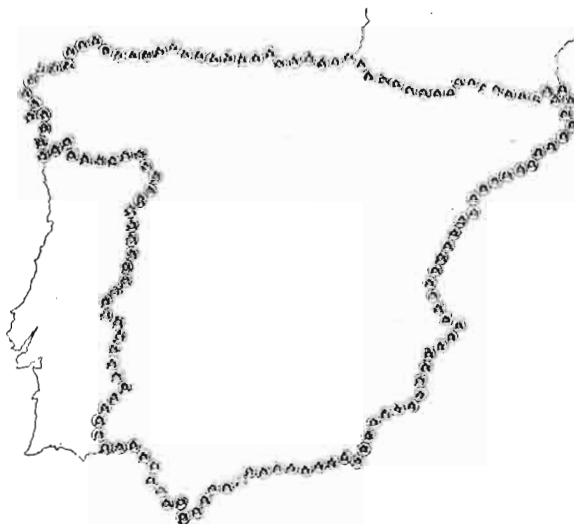
competencia de otros países, vayan afianzándose cada vez más en los mercados de las naciones europeas y americanas, consumidoras entusiastas de las naranjas españolas

* * *

Nota.—Los datos del presente artículo han sido tomados de la Ponencia presentada al reciente Congreso de Agricultura Tropical y Subtropical por el ingeniero agrónomo don Manuel Herrero; de la obra "El naranjo", de la que es autor el ingeniero agrónomo don Rafael Font de Mora; de la obra italiana "Agrumicoltura", por el profesor Galli, y de la reciente estadística oficial sobre árboles frutales publicada por el Consejo Agronómico.



Las naranjas cosechadas en un solo año en España, puestas en hilera, formarían una línea capaz de dar más de trece vueltas al globo terrestre.



Los 248.000.000 de pesetas, en números redondos, que han importado las naranjas enviadas por España al extranjero en un solo año, son suficientes para bordear la parte continental de nuestra nación, quedando todavía un remanente de muchos miles de pesetas.

UN CULTIVO QUE DEBE REHABILITARSE

EL LINO

(Continuación)



por
Silverio
PAZOS
Ingeniero
agrónomo.

Descritas en forma sumaria en nuestro artículo anterior las condiciones que debe reunir el suelo, el lugar que debe ocupar en la alternativa y citados por vía de ensayo las que, a nuestro juicio, pueden servir de base a la experimentación, proseguimos hoy en la misma forma sucinta, la descripción de este interesante cultivo.

Tomando aquéllas por tipo, vemos que el lino sigue a plantas que han sido objeto de fuerte estercoladura y que, según los climas o las necesidades de la industria, dejan el terreno con suficiente descanso y tiempo para realizar las perfectas labores que este cultivo exige.

De la finalidad de la estercoladura así concebida nos ocuparemos después; describamos ahora las labores, bien entendido que nos referimos a condiciones óptimas, que por multitud de causas, agobio de otras operaciones, composición física de la tierra, carencia de maquinaria adecuada, etc., no siempre podrá alcanzar el agricultor, pero que éste podrá modificar con arreglo a sus medios y con el conocimiento exacto de la tierra que cultiva. Si el lino va detrás de remolacha—caso más desfavorable en cuanto a tiempo se refiere—nos encontraremos con el terreno libre antes del mes de febrero y con éste en buenas condiciones de remoción. La raíz perpendicular y delicada del lino exige una tierra perfectamente mullida y labrada, su siembra una superficie bien desterronada y lisa y su vegetación una limpieza absoluta de malas hierbas con las cuales difícilmente convive.

Será, pues, necesario en febrero dar una labor no menor de 20 centímetros que entierre las malas hierbas y detritus de cosecha; en el mes de

marzo dar otra más somera con arado polisurco, en la que debe enterrarse el abono mineral y sucesivamente gradeos con gradas de estrellas intercalando alguna con la de discos. Es el caso evitar la formación de terrones y tener siempre el terreno en buenas condiciones de aireación y humedad que aseguren una buena nitrificación, un constante tempero y una superficie lisa necesaria para una buena siembra, que deberá realizarse durante el mes de abril.

Subrayábamos al principio la conveniencia del lugar asignado en las supuestas alternativas y lo hacíamos porque el abonado tiene una importancia capital en el cultivo que tratamos. Veamos por qué.

Si tratáramos de restituir al terreno los elementos fertilizantes en forma de abono orgánico recientemente empleado, nos encontraríamos con el inconveniente de llevar a éste las semillas de malas hierbas, verdadera enemiga de un cultivo para fibra; la hilaza resultante no sería de buena calidad, el tallo de la planta, al desarrollarse rápidamente, tendría una marcada propensión al encamado; la imposibilidad de lograr una mezcla homogénea del estiércol y la tierra daría como consecuencia un desigual desarrollo en los tallos, en la longitud de la fibra y abundantes estopas.

Es, pues, preferible evidentemente que aprovechemos las favorabilísimas condiciones creadas a favor de la cosecha anterior, obviando todos los inconvenientes expuestos.

Habidas éstas, veamos qué condiciones debe reunir un buen abonado para la obtención de una buena cosecha de fibra y grano; y ha de permiti-

tírsenos la extensión que damos a este aspecto del cultivo, en gracia a la importancia que le asignamos.

Dos consideraciones deben presidirle: primera, la de su ciclo evolutivo corto; segunda, la limitación, dentro de éste, del tiempo en que la asimilación de elementos nutritivos se realiza.

La primera exige una rápida absorción de éstos y que se encuentren en estado de perfecta asimilación; la segunda, y según las interesantes experiencias de Garola, que aquélla se realice en su mayor parte en los meses que preceden a la floración. Será, pues, preciso poner a disposición de la planta los elementos nutritivos en la forma más asimilable posible, en forma de abono mineral, y necesario considerar qué cantidad de elementos ex-

La mayor dificultad para la dosificación reside en el elemento nitrógeno; si éste es escaso, la planta se desarrolla mal, y sólo se obtendría una mediana cosecha; si se adiciona en exceso, su rápido desarrollo nos daría una fibra débil, sería de temer el encamado y tendríamos una considerable proporción de estopa.

Por esto debe huírse del empleo del nitrato de sosa, que por su rápida asimilación produce estos efectos, dando además, por las sales de sosa que contiene, un fuerte color verde incompatible con una buena hilaza. Preferible será reservar éste como estimulante de la vegetación en aquellos casos de siembras débiles y emplear el sulfato de amoníaco, de efectos más graduales y paralelos al desarrollo vegetativo de la planta.



Recolección del lino en un campo de Armellada (León).

trae la cosecha del suelo para tener un índice de fertilización, que la experimentación, que al principio de este trabajo estimábamos necesaria, modificará en vista de las condiciones intrínsecas en que cada cultivador opere.

Una cosecha de 5.000 kilogramos—que estimamos prudente en nuestra patria en cultivo mixto de hilaza y grano—comprendidos paja, grano, cápsulas y raíces, extrae del terreno los siguientes elementos fertilizantes: Acido fosfórico, 90 kilogramos; Nitrógeno, 164; Potasa, 102, que habremos de restituir al terreno para conservar su fertilidad actual.

Veamos qué papel le está reservado a cada uno de estos fertilizantes en la obtención de una buena fibra, es decir, cómo influye en su calidad.

La potasa ejerce una influencia decisiva en el desarrollo normal del lino; aumenta la cantidad de cosecha, mejora la calidad de la fibra, dándola igualdad y elasticidad. Sin duda, por esto los lincultores de Flandes usan las cenizas de madera como abono desde tiempo inmemorial.

El ácido fosfórico es reconocido unánimemente como un poderoso auxiliar en el desarrollo del lino en sus primeras fases vegetativas; tiene una análoga influencia a la potasa en cuanto al incremento y bondad de la cosecha y muy marcada sobre la coloración de la paja, a la que proporciona un bello color amarillo, coadyuvando además a evitar el encamado.

Ha de ser este problema del abonado el que más intensamente deba estudiarse en la experimenta-

ción que preconizábamos y en el que sólo a título de generalización nos atrevemos a recomendar como base de ensayo y dentro de las alternativas a que venimos refiriéndonos la siguiente fórmula de abonado por hectárea:

Sulfato amónico 20/21 por 100, de 150 a 200 kilogramos; Superfosfato 18/20, de 400 a 500 kilogramos; Cloruro de potasa 80/83, de 150 a 200 kilogramos, vigilando la vegetación y empleando sólo en el caso antes mencionado 50 kilogramos de Nitrato de sosa.

En los terrenos escasos de cal, convendría ensayar también la cianamida de calcio en dosis de 150 a 200 kilogramos por hectárea, sustituyendo al sulfato amónico.

Entre los factores que integran la producción de lino, la elección de simiente tiene una máxima importancia; si la producción se orienta hacia la obtención de fibra con preferencia al grano, deberá preferirse el lino de flor azul sobre el blanco o *americano*, cuyos caracteres para esta finalidad le hacen menos apetecible. La pureza de su semilla deberá alcanzar al 99 por 100 de los granos—no debiendo tolerarse una inferior para evitar que la diferencia esté constituida por semillas de malas hierbas—un poder germinativo del 95 y una buena energía germinativa; esta última condición tiene su razón de ser, porque cultivado por su fibra deberá tenderse a que ésta sea de la misma altura, cosa que puede

no ocurrir si germina escalonadamente. Es obvio añadir que la cantidad de semilla que deberá emplearse depende de la finalidad que se persiga: si es la de obtener fibra fina, será mayor que culti-

vada para fibra y grano. Sería mayor en los terrenos fuertes que en los ligeros, donde la semilla nace mejor, inclinándonos a la producción mixta, que estimamos más conveniente en el estado actual del problema en nuestro país, deberemos emplear para los primeros una cantidad de 140 a 160 kilogra-

mos por hectárea y de 110 a 130 para los segundos, siempre que se cumplan las condiciones de pureza y germinación apuntadas.

La siembra se realiza generalmente voleando la semilla sobre una superficie lo más lisa posible, tapándola con un pase de grada ligera, debiendo tenerse en cuenta que no deberá quedar enterrada a más de dos centímetros.

En el extranjero, en el mediano y gran cultivo, la siembra se hace con sembradora, de modo que las líneas queden espaciadas de 4 a 6 centímetros, modificando las sembradoras corrientes convenientemente; este procedimiento, por la uniformidad que proporciona al sembrado, y sobre todo por permitir graduar a voluntad la profundidad de la sementera, es desde luego preferible.

Practicado el cultivo tal y como tan brevemente ha sido descrito, el lino no es planta



Medición de haces de lino al ser recolectado.



Lino espadado e hilado de la Ribera del Orbigo (León).
(Fotos Fernández.)

que requiera otros cuidados culturales que el atenderle con los riegos precisos que el estado de la vegetación indique y cuidar que los campos estén libres de malas hierbas, con las escardas precisas que serán tanto menos intensas cuanto más exquisitez se haya tenido en la preparación del terreno.

No hemos de detenernos a examinar las operaciones de arranque de las plantas y desgranado de la semilla; por abandonado que se encuentre el cultivo, todo agricultor sabe que precisa su arranque permanecer el menos tiempo posible tendido en el suelo y sí en líneas, que deberán formarse en el mismo terreno con manojos de la cosecha, apoyando las cabezas de las plantas unas con otras sobre una ligera empalizada hasta su completa desecación, terminada la cual se formarán haces de poco volumen, quedando así lista la cosecha para proceder al desgranado de la semilla y a la transformación industrial de la fibra.

Unicamente convendrá saber la época mejor de su recolección, que para la finalidad mixta que preconizamos, para obtener fibra y grano, convendrá sea antes de la madurez perfecta, cuando caigan las hojas, es decir, antes de que el tallo se lignifique y pueda dar lugar a una fibra basta; no importa que el grano no esté hecho del todo, pues permaneciendo arrancado y de pie sobre el terreno alcanzará su madurez completa.

* * *

No ha sido nuestro objeto otro, al escribir estas mal hilvanadas cuartillas, que contribuir modestamente con nuestra aportación a rehabilitar un

cultivo—ya lo decíamos al principio—abandonado por multitud de causas que apuntábamos.

Estimamos que los nuevos regadíos—sobre todo en determinadas zonas—le abre horizontes suficientemente amplios, que convendrá aprovechar bajo un punto de vista nacional, por estimar que no habrá razón ninguna en el futuro (no debía haberla en el presente) para que seamos importadores de esta fibra.

Ahora bien, el desarrollo del cultivo deberá ser paralelo, cuando no precedido, de la instalación de establecimientos de transformación industrial. Saldría fuera de los límites que nos hemos impuesto, el discutir si ésta debe dejarse a la sola iniciativa particular o debería, aunque fuera con un mero carácter temporal—hasta que adquiriera la perfección y consistencia debida—instigada o promovida por la esfera oficial. Quizá la solución estuviera en ampliar la finalidad de las Comunidades y Sindicatos de regantes, moldeándolos en un nuevo ambiente, que no sea el de meros administradores de caudales y favoreciendo y estimulando su acción desde la esfera oficial hacia la formación de cooperativas de ventas... ¿Quién sabe si a las Juntas Sociales, encargadas por la Ley fundamental de las Confederaciones de plantear ante ellas los problemas propios de la región en que actúen, les estará reservada la iniciativa!

Sea cual fuere la directriz que prevalezca al establecerse los regadíos nuevos y sentir la necesidad de encauzar su producción, nosotros sí hemos logrado sembrar una inquietud y marcar una orientación, por pequeña que ésta sea, en el gran problema de producción que se avecina, nos damos por muy pagados.





HUMORISMO

“ENTRE SEÑORAS FORMALES”

(Diálogo casi representable.)

por Luis FERNANDEZ SALCEDO, Ingeniero agrónomo.

ESTRELLA. — ¡Adiós, señora Mantellina! ¿No siente pereza de caminar a estas horas?

MANTELLINA. — Voy en busca de un restaurant ultraeconómico en donde poder tomar a gusto un bocado.

—Quédate con nosotras en esta elegante residencia. Murmuraremos un poco de los amos y, cuando llegue la hora, merendaremos.

—¿Merendar? ¡Pobre de mí, que aun no almorcé!

—Pues..., como tú sueles decir, “a las tres de la tarde, merienda amena, que es almuerzo, comida, merienda y cena”. Pasa, pasa. Ven a contarnos tus lástimas.

—¿El portillo abierto? ¿No temen que escapéis?

—¿Y para qué, si estamos en el mejor de los mundos?

(Dentro de poco tiempo será la hora del té. Se presiente un crepúsculo melancólico. El Sol baja precipitadamente, atusándose su cabellera fulgurante. La pincelada velazqueña del Guadarrama azulea cada vez más. Abajo hay ceja, celajes cárdenos (antes de cinco días llueve). En las sólidas paredes de tapia doble, unos arrapiezos cogen zarzamoras. En el verde prado, un surtido de poas, loliums, agrostis y alopecuros, pero también mielgas, tréboles y alberjanas. Dando carácter al paisaje, o quitándose, según otra versión, dos grandes carteleras con anuncios irónicos: “Hotel Claridge. París”... “Hotel Negresco. Niza”. En el pilón rezumante, catorce o quince ranas chillan pidiendo un presidente de república. La masa coral de grillos ha empezado su sonatina a la hora anunciada. Y los mosquitos del paludismo se están poniendo un protórax de almidón y lustrándose los tarsos para salir en busca de aventuras.)

—¿Qué tal esa mielga?

—Se deja, se deja comer.

—Prueba aquella grama: también está muy rica.

—Y los tréboles y las festucas. ¡Bien poco castigada tenéis la pradera!

—Venimos al campo principalmente para respirar aire puro y ejercitarnos en los deportes.

—Os dan en casa bien de comer, ¿eh?

—Comemos bien, sí. Mucho, mucho, no; porque nuestro dueño sabe que existe un límite, más allá del cual el exceso de leche no compensa el exceso de alimentación. Pero estamos satisfechas, ya que los alimentos son variados y escogidos y la cantidad a cada vaca muy proporcionada a su estado de producción.

—Cabalmente al revés que en mi establo. Poca comida; los mismos manjares, poco selectos, siempre; y a todas por igual.

—Pues, créeme, Mantellina, no hay nada más injusto ni más desigual que la igualdad. A nosotras nos tienen calculadas unas raciones de carácter general cuya relación nutritiva oscila entre 1/5,8 y 1/6.

—¡Qué bonito es todo eso de las raciones! Recuerdo que me lo explicaste una vez.

—Es lástima que vaya cayendo en desuso. Nosotros y todos los animales racionados habríamos de llorar, si llegase, su desaparición.

—Ya vendrán otras modas... ¿quién sabe!

—Esa ración-tipo corresponde, según las tablas, a una producción media de 15 litros.

—¿Solamente?

—No creas que es tan poco; mira:

Un período de treinta días después del parto, a razón de 24 litros un día con otro, son 720; segundo período, ochenta días después del anterior, a 17 litros, 1.360; tercer período, noventa días después del anterior, a 12 litros, 1.080; cuarto período, ochenta días después del anterior; a 7 litros, 560. Total: 3.720 litros y 280 días de ordeño.

—A unos 13 y 1/2... ¡No es mucho!

—Estos números son muy aleatorios, como ligados a múltiples circunstancias. Corresponden a un caso particular, contrastado con experiencias de otros ganaderos. Te advierto que los plazos son los mismos que considera Cornevin y las cantidades intermedias entre las que suscriben Cornevin y Fleischman.

—¿Fleischman y Cornevin, dijiste? ¡No discutamos más! Ante tan ilustres tratadistas yo humillo gustosa mi testuz en señal de acatamiento.

—Ya me oíste antes atacar la igualdad externa y ficticia. Entre nosotras come más en cada momento la que está produciendo más cantidad de leche en ese instante.

—¡Grave misión la del vaquero!

—Sencillísima. Recibe todos los días de cada alimento la proporción con que interviene en la ración, multiplicada por el número total de *comensales*, y con un tino bien fácil de adquirir, aumenta la cantidad de unas a expensas de las otras, con arreglo a una escala previamente fijada por los amos; así:

A las vacas ya secas, 6/8 de la ración calculada... ¡y gracias!

A las que producen menos de 8 litros, 7/8 de la ración calculada.

A las que se desprenden de más de 8 y menos de 15, 8/8 de la ración calculada.

A las que obsequian con más de 15 y no llegan a 22, 11/8 de la ración calculada.

Y aun detro de cada grupo echa más o menos de comer, según el apetito del animal o por circunstancias especiales. ¿Qué te parece?

—Muy nuevo, muy siglo xx; igualdad por fuera, justicia por dentro.

—Los problemas de ganadería van perdiendo el tono sentimental y se convierten en sencillas elucubraciones de mecánica... aplicada, al considerar prácticamente a cada ser como una máquina transformadora de productos. Los valores psicológicos, o se niegan por innecesarios o se desprecian por inútiles.

—Y... ¿con qué "combustibles" trabajáis vosotros?

—Consumimos *alimentos groseros*...

—Para facilitar la digestión y la rumia.

—*Alimentos acuosos*...

—Que son necesarios para la elaboración de la leche.

—Y *alimentos concentrados*...

—Que aseguran la riqueza de la ración. ¡Las generalidades que estudiábamos en la escuela! Detallando un poco más...

—Granos triturados: algarrobas, habas, veza... Pulpa, magnífico incitante de la secreción, sobre todo si se remoja en agua tibia, y de acción dietética por ser azucarado.

—Pero... ¿y los cólicos?

—¡Calumnias! Pueden sobrevenir si se pasa de los 30 kilogramos por cabeza y día, y como no pasamos...

—Nosotras alguna vez la hemos consumido, y

recuerdo que nos ponía de buen ver, gordas y lustrosas.

—Las tortas también están muy indicadas. La de coco, que se emplea en casa a razón de dos a tres kilos por individuo, aumenta la cantidad de leche, mejora su riqueza y la comunica un gran sabor. Asimismo aumentan nuestra producción el agua de los forrajes y el salvado y la harina de cebada en remojo.

—¿Y de la alfalfa, no se dice nada?

—También hacemos un gasto regular de ella, en rama y en heno.

—¡Con lo que a mí me gusta!

—A todas, a todas. Es nuestro plato favorito.

—Tendréis un horario riguroso para las comidas.

—Por regla general nos dan tres piensos fuertes. Uno muy temprano, otro a mediodía y el último al anochecer. Cada pienso se compone de dos *posturas*, es decir, que te sirven la mitad del menú, y si te ven con cara de repetir, te ponen otro tanto. En cada comida entran la tercera parte de los platos fuertes y la tercera parte de la paja que interviene en la ración total.

—¿Y entre horas?

—A las dos horas de desayunar, heno, y en plena digestión de la cena, forraje. La pulpa, en invierno, una hora después de almorzar. Y todo ello servido por unos "camareros" muy amables, cuyo cariño y constante observación se recompensan con una prima o participación en los beneficios... ¿Y vosotras? Cuéntame algo de tu vida, Mantelina.

—¿Para qué revivirla? Es el reverso de la medalla. Pocos manjares, poco variados y poco abundantes. Mezquindades, descuido, abandono.

—Ahorro mal entendido, menos leche y más pobre.

—Y propensión a la tuberculosis.

—¿Qué fué de aquellas dos hermanas tuyas que estaban delicadas?

—Se las llevaron a la Fuenfría. Nosotras vamos a menos... En cambio, aquí veo caras nuevas... ¿Quién es aquel gallardo mancebo?

—Es nuestro actual esposo, Cau-Long XXXIV, recientemente llegado de Holanda, perteneciente a una de las más preclaras estirpes de Frisia.

—Tiene buen tipo.

—¡Pchs!... ¡No está mal! Un poco *posseur*. Se pasa el día añorando sus polders y cantando "Molinos de viento".

—Dirás que mi curiosidad es insaciable, pero bien quisiera saber cómo está resuelto en vuestra sociedad el problema del amor y sus derivaciones.

—Otro día te contaré... Está mi pequeña aquí

al lado, y como el tema es escabroso... dejémoslo para otra ocasión.

—¿Cuál es tu hija?

—Esa chotita ensabanada. ¡“Lucera”! Ven a saludar a esta señora.

—Ven, rica; dame un beso.

—¿Por qué no juegas con la “Negrita” y la “Gaviota”?

—Porque están desganadas y no hablan más que de temas transcendentales. En cambio, yo siempre tengo ganas de *Bromus* y me place ir de *Festuca* en *Festuca*.

—¡Monísima!

(Reina una paz octaviana. El aire está saturado de aromas de tomillo, de mejorana y de poesía bucólica. La postura de Sol es grandilocuente y espectacular, digna de Castilla. Aprovechando la dulce mansedumbre del momento, las vacas ruman altas filosofías o pasean lentamente. Alguna se da “polisoir” a los cuernos en la corteza de un fresno olivado. Otras se mosquean en los resalvos de roble. El ilustre toro Cau-Long persigue a una novilla berrenda en colorado, con pelo de vaca de cartón, cantándola “muy” enamoraáísimo: “¿Qué

tienes en la mirada, niña de los ojos bellos?”

Suenan cencerros en la lejanía. Pasa un correo. Los automóviles devoran los kilómetros modernistas, negros y untuosos, de la carretera de La Coruña.

Paz virgiliana. El crepúsculo no ha de ser tan melancólico como se suponía. El Lucero de Apeayeguas aparece presuroso y encarándose con el Sol—que se ha detenido un momento, como si se le olvidase alguna cosa—le espeta: “Papá, retírate a descansar, que es tu hora. Ya estamos aquí nosotros y pronto saldrá mamá.” Y Febo contesta: “Aguarda, hijo. Tanto tu madre como yo somos redondos, porque valemos de punto final a los artículos a los que se no se les ve la conclusión.”

Y el autor del presente—por si fuera indirecta de las del Padre Cobos—dice muy serio:

Sobre el azul del cielo—azul, de caparrosa azul—ha surgido la capa rosa de unos stratus de color salmón. El Luis XIV del sistema planetario se hunde definitivamente en el omega del día con el gesto suficiente del que dice:

“¡Hasta mañana, si Dios quiere!”



“La oración de la tarde”, por L. C. Iborra.

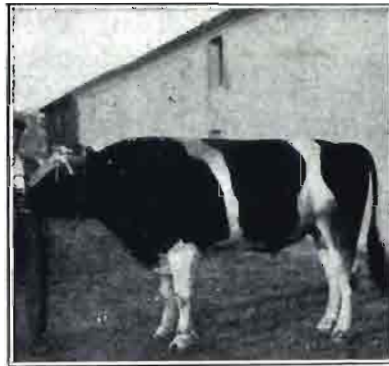
Concurso de Ganados en Milagro (Navarra)

En el mes pasado se celebró con extraordinaria afluencia de ejemplares un concurso comarcal en esta villa ribereña del Ebro.

La región a que pertenece se caracteriza por ser una zona donde las yeguas de vientre se crían con aptitudes notables para el tiro y en donde, por lo tanto, conviene establecer sementales adecuados para sostener esta importante riqueza, demostrando ello la oportunidad de realizar estos concursos a fin de que se den cuenta de la estima y preferencia que deben guardar para esa rama de producción pecuaria.

El importe de premios ascendió a la cantidad de 5.500 pesetas,

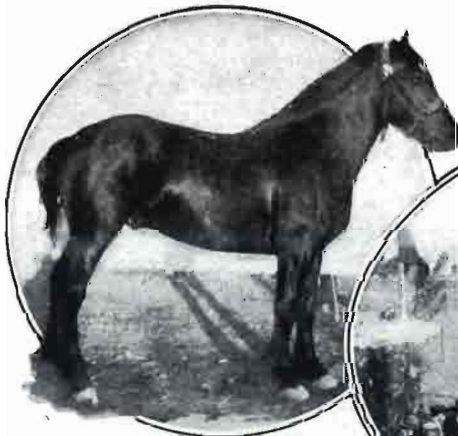
de las que 4.000 aportó la Diputación de la provincia y el resto la Asociación de Ganaderos y el Municipio de Milagro.



Primer premio de toros holandeses, propiedad de don José Sánchez Marco.

Presidió el Jurado calificador el diputado señor Garrán, con los técnicos de la Dirección del Servicio Agropecuario Provincial y los profesores pecuarios de la localidad, que realizaron una labor intensa, por el gran número de concursantes que acudieron.

Aunque no fuera más que por el estímulo que despiertan estos certámenes y el dar intervención al pueblo en tales manifestaciones de exposición de la riqueza con que cuenta, son favorables los concursos comarcales, y así tienen que reconocerlo aun aquellos que no ven en esa práctica un medio eficaz de progreso pecuario y de efectivo mejoramiento. D. N.



Primer premio de ganado caballar. Propietario, don Florencio Ramírez (Caparroso).



Vista general del Concurso de Milagro (Navarra).



Segundo premio de ganado caballar. Propietario, don Honorato Cervera (Milagro).

A NUESTROS LECTORES

AGRICULTURA aspira a recoger todas aquellas propuestas que nos hagan nuestros favorecedores, cifrando su mayor satisfacción en poderles servir de utilidad, a tono y medida de sus aspiraciones y necesidades. Para ello invita a todos cuantos nos honran con su asistencia, a todos cuantos nos leen, para que nos expongan sus iniciativas, indicándonos qué mejoras, qué orientaciones, qué cambios o modificaciones debemos imprimir a nuestra Revista para que ésta pueda corresponder, siquiera sea de modo modesto, al creciente favor con que nuestros lectores acogen nuestra publicación. Sería para nosotros legítimo orgullo que AGRICULTURA desarrollase el acertado programa que nuestros lectores nos indiquen, para de este modo seguir mereciendo la estimación que el público nos dispensa.

El resurgimiento Agropecuario de Asturias

UN CURSO DE INDUSTRIAS LACTEAS

En Lluarca, la pintoresca villa del occidente asturiano, se ha celebrado un interesantísimo Curso de Industrias derivadas de la leche, organizado por la Junta Regional de Ganaderos de Asturias.

El curso, que duró ocho días, alcanzó un éxito extraordina-

rio para que las enseñanzas tuvieran un carácter eminentemente práctico.

Diariamente se manipularon por los alumnos unos trescientos litros de leche, haciéndose multitud de análisis, y habiendo llegado los mismos alumnos a confeccionar una manteca ri-

Ganaderos, y prometió el eficaz apoyo de la Diputación para intensificar estas enseñanzas, tan convenientes en una provincia de la importancia ganadera de Asturias.

Después del acto de clausura, la Junta local de Ganaderos de Lluarca obsequió a todas las au-



Las autoridades saliendo del acto de clausura del curso.



Una de las prácticas realizadas por los alumnos del curso de Industrias lácteas.

rio, y a pesar de haberse limitado las inscripciones, asistieron diariamente unos ochenta alumnos, entre los cuales había un buen número de mujeres.

Las enseñanzas estuvieron a cargo de don Gregorio Matallana y don Valeriano Riesco, técnicos de la Asociación General de Ganaderos, la cual envió asimismo todo el material necesari-

o, y a pesar de haberse limitado las inscripciones, asistieron diariamente unos ochenta alumnos, entre los cuales había un buen número de mujeres.

quísima y unos quesos excelentes. Todos estos actos tuvieron lugar en el magnífico local de las Escuelas públicas, y el de clausura, que fué muy solemne, estuvo presidido por el presidente de la Diputación Provincial, el cual tuvo palabras de caluroso elogio para la gran labor cultural que realiza la Junta de

toridades que asistieron al acto y a los profesores del Curso con un gran banquete, en el cual fueron servidos los productos confeccionados por los alumnos, y que merecieron grandes elogios de todos los asistentes.

Este segundo Curso de Industrias Lácteas supero aún en brillantez al celebrado el año anterior en Arriondas, y despertó en toda la zona occidental un enorme entusiasmo.

El ganado de montaña.

Recientemente se celebraron dos importantísimos Concursos de ganado en los dos concejos en que el ganado vacuno de montaña, o Casino, tiene su más genuina representación.

El primero de estos concursos tuvo lugar el día 3 de octubre en Cabañaquinta, capital del concejo de Aller, habiéndose adjudicado premios por valor de más de 6.000 pesetas.

El otro Concurso se celebró en Campo de Caso, el día 8 de



Un aspecto del Concurso de Ganados de Cabañaquinta (Aller).

octubre, siendo también muy importante la cantidad destinada a premios.

La eficacia de estos Concursos que anualmente organiza la Junta Regional de Ganaderos, con la cooperación económica de los Ayuntamientos y de la Diputación Provincial, se aprecia de año en año, ya que el ganado Casino mejora muy visiblemente, y aún sería más rápida esta mejora si se organizase la inspección de paradas de semen-

tales, en la forma dispuesta por el último Reglamento, y si los Ayuntamientos procurasen evitar que, como se observa todos los años, los mejores toros presentados a los Concursos sean vendidos seguidamente a los tratantes, con destino al matadero.

Ahora se trabaja activamente en la implantación de los Libros Genealógicos para el ganado Casino, y ello se ha de traducir, en no largo plazo, en una inten-

sificación de la mejora iniciada, y de la cual es tan susceptible esta raza de montaña, que tiene condiciones realmente extraordinarias.

Formaron el Jurado calificador de los Concursos citados los Ingenieros agrónomos don Antonio Fraile y don Antonio Fernández; el ayudante de la Sección Agronómica don José Manuel Menéndez, y el veterinario municipal de Oviedo don Benito Gaité.

Cursillos prácticos en la Granja Agrícola de La Coruña

Estos dos cursillos se han celebrado en la Granja Agrícola Regional de La Coruña, con la cooperación de la excelentísima Diputación provincial, que facilitó medios para completar con el material necesario, los cursillos de Avicultura, Industrias lácteas, Sericultura y Apicultura.

La duración de cada Cursillo fué de ocho días, corriendo a cargo del Ingeniero Director don Ricardo de Escauriaza y del Ingeniero agrónomo de la Diputación provincial don Miguel Pascual Jiménez. El número de alumnos inscritos pas óde 80, contándose entre ellos 12 asilados de la Beneficencia provincial.

En el Cursillo de Industrias lácteas, además de las lecciones teóricas correspondientes, se hicieron todas las prácticas adecuadas, desde el ordeño higiénico en el establo, refrigera-

ción de la leche, desnatado, elaboración de manteca y preparación de la misma en pastillas taradas, hasta la fabricación de

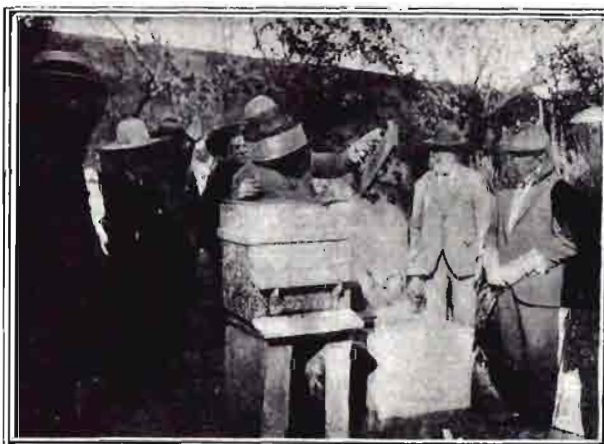


Ahogando el capullo en el clásico pote gallego.

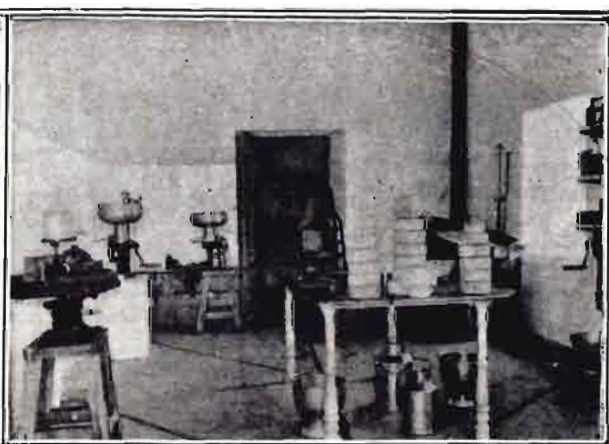
quesos tipo del país y de bola.

En el de Avicultura, manejaron los alumnos todo el moderno material de la nueva sección avícola de la Granja, y aprovechando el último período de la crianza de gusanos de seda hecha en la misma, se dió el de Sericultura, practicándose el desembojado y el ahogado del capullo, empleando para esta última operación el clásico "pote" del país. Por último, en el Cursillo de apicultura se efectuó la recogida de panales en el colmenar, extracción de la miel en el centrifugador, preparación de los cuadros con la cera estampada y fabricación del hidromiel.

Los citados ingenieros fueron felicitados por la Diputación provincial, por el éxito obtenido en los Cursillos, proponiéndose continuar colaborando para la celebración de los mismos en años sucesivos.



Alumnos presenciando la extracción de panales.



Mantequería de la Granja Agrícola.

EXPOSICION DE FLORES EN LERIDA

En los primeros días del mes actual fué clausurada la Exposición de Flores celebrada en

muchísimas, un verdadero mar de flores y plantas, que hacían del Teatro de los Campos, local donde se celebró la Exposición, un jardín imponderable.

también de Barcelona, 100 variedades verdaderamente espléndidas, tanto por el colorido



Precioso ejemplar de rosa.

Lérida bajo los auspicios del Ateneo leridano.

El certamen resultó un éxito indiscutible bajo todos los aspectos: organización esmeradísima, público enorme, numerosísimos expositores y muchas,

El Reglamento, admirablemente editado, dividía el concurso en seis secciones: Rosas, Claveles, Dalias, Crisantemos, Plantas ornamentales y Plantas exóticas.

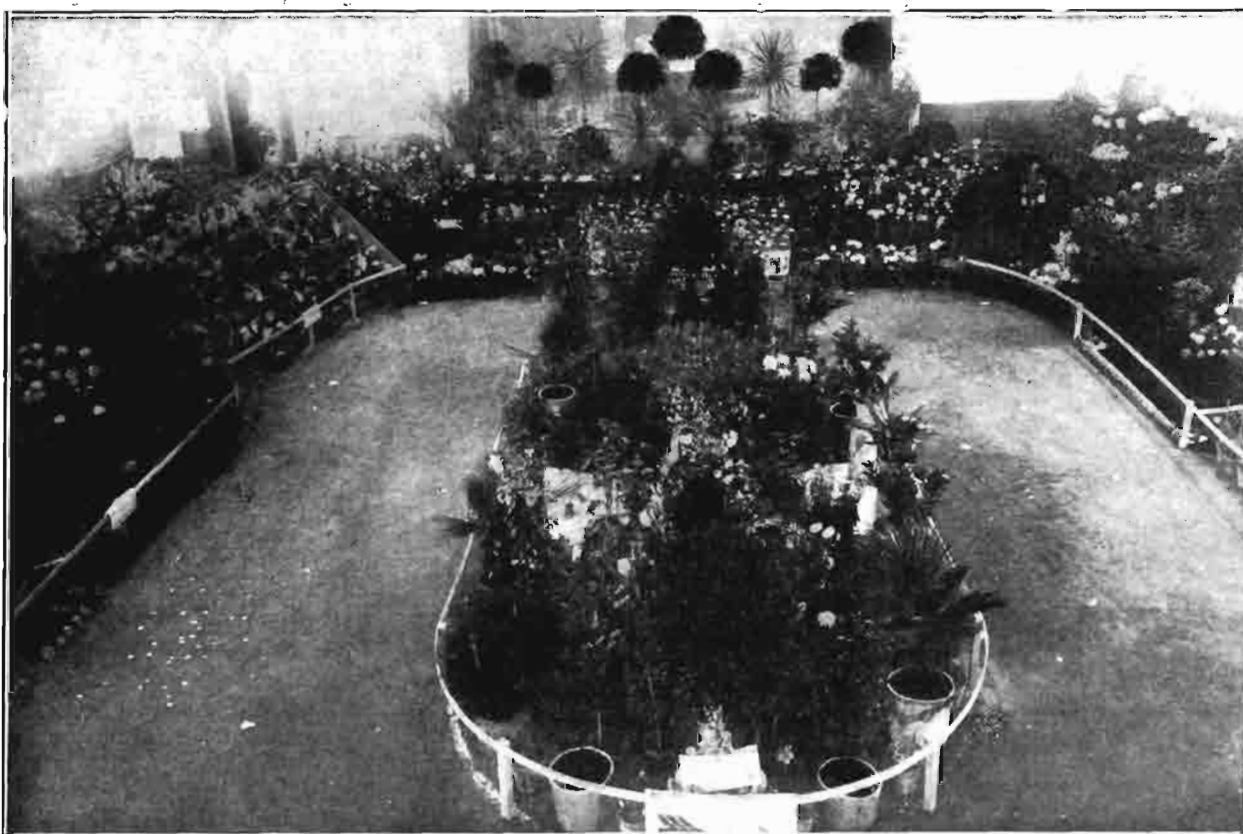
En la primera llamaban justamente la atención dos instalaciones: la de la Casa Dot y la de la Viuda e Hijos de E. Simó, ambas de Barcelona. La Casa Dot presentaba 75 variedades de rosas, producidas en sus establecimientos, entre las que figuraban las novedades de las Exposiciones de París en 1927 y 28, varias hibridaciones de la casa y numerosísimos rosales en tiesto. La Casa Simó expuso una colección de rosas de 94 variedades, compuesta de lotes espléndidos, dispuestos con verdadero gusto.

En la Sección de Crisantemos, presentó la Casa Batlle,



y tamaño—algunas de 25 centímetros de diámetro—, como por la conformación de los pétalos.

En las secciones de plantas ornamentales y exóticas se ad-



Aspecto parcial de la Exposición de Flores celebrada en Lérida.

miraba una instalación de 55 variedades de begonias de la Casa Balle, de Pedralbes; una colección de palmeras del notable horticultor leridano señor Trillas, otra de compras de la Casa Simó, numerosos arbustos de hoja perenne de D. J. Filis, de Lérida; una muy nutrida de la Casa Saura, de esta misma ciudad; la de Torrento y otros muchos.

Entre las instalaciones de aficionados, llamaban la atención la colección de flores variadas, principalmente claveles, de la señorita Pujol; los crisantemos expuestos por la señorita Bergós y otras varias, que no se citan, a pesar de su mérito indiscutible, por no hacer interminable esta relación.

Los premios concedidos fueron numerosos y espléndidos.

El rotundo éxito obtenido por la Comisión organizadora ha hecho nacer la idea de celebrar el año que viene un nuevo certamen y abarcar en él, además de las flores, las hortalizas y frutas que tan célebres hacen los regadíos de Lérida y los plantones de árboles frutales, cuya producción alcanza proporciosos insospechadas en la región.

P. DE Q.

La plaga de la mosca mediterránea en el extranjero

Con este epígrafe publica *The Sunday Star*, de Washington D. C., del 13 de octubre pasado, lo siguiente:

"A semejanza de lo ocurrido con el escarabajo del Japón, la mosca mediterránea constituye en los países de que es originaria una plaga de mucha menos importancia que la adquirida en los Estados Unidos. Algún enemigo natural o las condiciones climatológicas deben contener considerablemente la expansión de la mosca en la zona de los agrios de la región mediterránea y allí es donde debe buscarse el remedio para esta plaga en los Estados Unidos.

Allison V. Armour, residente en Nueva York, dueño de cuantiosa fortuna y ya conocido de antes por su amor a la ciencia y especialmente por su frecuente colaboración en la obra del Departamento de Agricultura, ha puesto a la disposición del Gobierno Federal un barco especialmente equipado para trabajos de investigación. El "Uto-wana", que así se nombra el barco, partió de los Estados Unidos a fines de agosto para las islas Bermudas, donde ahora se halla la expedición (1). Cuando los investigadores terminen su misión en dichas islas, irán a las Azores y de allí a España. Continuarán sus pesquisas en la región mediterránea hasta primeros de año, y después Mr. Quayle, jefe de la expedición, irá a Africa, donde piensa trabajar durante tres

meses, siguiendo la pista de los enemigos naturales de la mosca mediterránea. Proyecta volver a Europa para completar en primavera el examen de las condiciones en que se desenvuelve la plaga en la región mediterránea.

Es de esperar que, a consecuencia de estos trabajos, los investigadores obtengan en su largo viaje resultados prácticos en la lucha contra la plaga y quizás lleguen a encontrar algún parásito útil, como ocurrió en el caso del escarabajo del Japón."

* * *

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos ha tenido un gran acierto aceptando el generoso ofrecimiento de mister Armour y organizando esa expedición de entomólogos que van a la busca de parásitos de la mosca mediterránea.

La lucha contra las plagas del campo se orienta modernamente en el sentido del parasitismo útil. El caso que recuerda el artículo transcrito es bien elocuente. El escarabajo del Japón constituyó poco después de su introducción en el Este de los Estados Unidos una plaga mucho más devastadora de lo que era en el propio Japón, donde sus enemigos naturales contrarrestaban de modo continuo su incremento.

En 1920 comenzaron a buscarse en Corea y posteriormente en China y en India especies de insectos útiles, y en el año 27 se contaba ya en los Estados Unidos con cinco parásitos útiles aclimatados, con los cua-

les se ha logrado reducir bastante la plaga del escarabajo japonés.

F. S.

Exposición Internacional en Amberes en 1930

Para conmemorar el centenario de la independencia belga, se organizará, entre otros actos, una Exposición Internacional, en la que, como no podía menos de suceder en nación tan adelantada, se da gran importancia a la agricultura.

La parte destinada a esta sección dispondrá de extensos hall, de terrenos necesarios y de pabellones aislados del resto de la Exposición.

Dicha sección agrícola comprende los siguientes grupos:

1.º Enseñanza agrícola y hortícola y vulgarización de las ciencias agrícolas y hortícolas.

2.º Asociación y cooperación agrícolas y hortícolas.

3.º Talas, desmontes, mejoras de las tierras, piscicultura y selvicultura en países arenosos.

4.º Primeras materias y material destinados a la agricultura y horticultura. Productos animales y vegetales.

5.º Concursos y manifestaciones agrícolas.

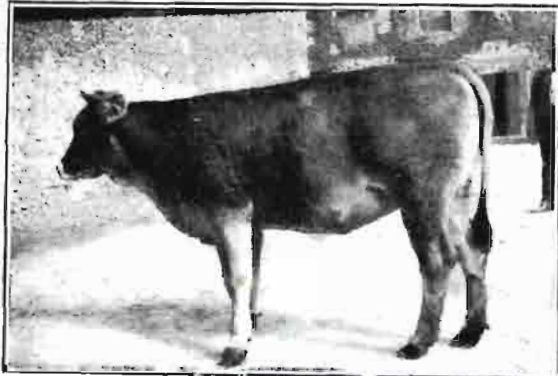
6.º Concursos y manifestaciones hortícolas.

7.º Congresos agrícolas y hortícolas.

Todos los detalles relacionados con este Certamen los facilitará la Oficina de la Comisaría Especial de la Sección Agrícola y Hortícola (Exposición Internacional), Canal des Recollets, 17, Amberes.

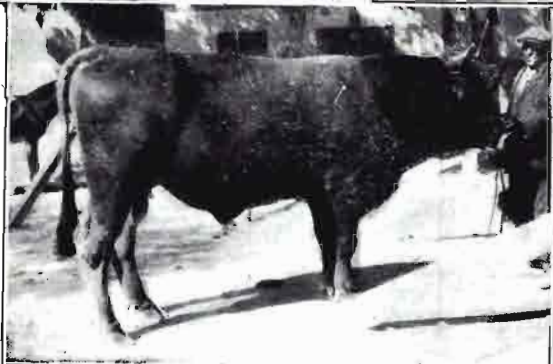
(1) Noticias posteriores acusan el paso de la expedición por Valencia camino de Sicilia.

Concurso de ganados celebrado en Campos del Puerto (Mallorca)



Vaca suiza, a quien se le concedió primer premio del Ayuntamiento, propiedad de don Juan Benavent.

Ganado de cerda: Primer premio, lote de un verraco y dos cerdas, de don Miguel Coll; segundo, el verraco de don Mateo Prohens; tercero y mención honorífica, al verraco de don Mateo Prohens.



Diputación provincial.—Ganado caballar. Semental variedad mallorquina: Primer premio, al de don Guillermo Coll; segundo, al de don Antonio Burguera; tercero y mención honorífica, al de don Antonio Burguera.

Con asistencia del señor gobernador civil de la provincia, de las autoridades municipales, de la Asociación Provincial y Local de Ganaderos del Reino, tuvo lugar el 17 de octubre un concurso de ganados en la villa de Campos del Puerto.

Sección de sementales del Estado.—Potros, hijos de sementales del Estado, menores de tres años: Primer premio, al de don Bartolomé Vicens; segundo, al de don Guillermo Ginard; tercero, al de don Ramón Ferragut.

El concurso, de las especies asnal y de cerda, era de selección de los lotes que deben concurrir al Concurso Nacional de Ganados que tendrá lugar en la Casa de Campo, de Madrid, en mayo de 1930. Con objeto de dar mayor lucimiento al certamen, la Excelentísima Diputación provincial y el Ayuntamiento de Campos del Puerto completaron el concurso, concediendo premios para ganado caballar, mular y vacuno.

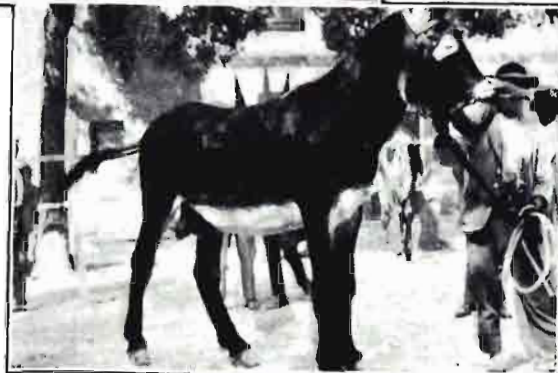


Semental, raza "Schwytz", de la Estación de Agricultura. Fuera de concurso.

Potrancas, hijas de sementales del Estado, menores de tres años: Primer premio, a la de don Antonio Ferragut.

Ayuntamiento de Campos.—Ganado vacuno. Vacas pura raza suiza u holandesa, importadas o nacidas en el país: Primer premio, suiza de don Juan Benavent; segundo, holandesa de don Gabriel Morrell.

Semental holandés, de la Estación de Agricultura y Fruticultura. Fuera de concurso.



Ternereras.

Garañón, raza mallorquina. Primer premio, propiedad de don Antonio Busuera.

El concurso se vió muy concurrido, presentándose muy bonitos ejemplares de toda clase de ganado.

Los premiados fueron los siguientes:

Asociación de Ganaderos.—Garañones, raza mallorquina, de tres a siete años: Primer premio, al garañón presentado por don Antonio Burguera; segundo, al de don Sebastián Grimalt; tercero y mención honorífica, al de don Andrés Bonet, y cuarto y mención honorífica, al de don Francisco Adrover.

Burras de cría, garañoneras, raza mallorquina, de tres a nueve años: Primer premio, a la de don Francisco Adrover; segundo, a la de don Julián Obrador; tercero y mención honorífica, a la de don Miguel Balleste; cuarto y mención honorífica, a la de don Guillermo Coll.

Aspecto parcial del concurso.



Primer premio, suiza de don Juan Benavent; segundo, suiza de don Miguel Ferrando.

Terneros cebados: Primer premio, desierto; segundo, ternero cruzado de don Juan Fullana.

Yeguas de aptitud de tiro: Primer premio, a la de don José Ballester; segundo, a la de don Simón Coll; tercero, a la de don Juan Pascual; cuarto, a la de don Simón Coll.

Ganado mular. Mulo o mula,

menor de tres años, procedente de yegua: Primer premio, al de don Bartolomé Abrines; segundo, al de don Antonio Burguera. Mallorca, octubre, 1929.

F. B.

El extraordinario de "El Norte de Castilla"

El esfuerzo editorial hecho, al igual que en años anteriores, por nuestro querido colega en favor de los que trabajan y viven del campo, merece ser divulgado por toda la Prensa agropecuaria, lejos de toda clase de apasionamientos y con verdadera alteza de miras.

Para que los lectores de AGRICULTURA puedan conocer y juzgar la labor de *El Norte de Castilla*, resumimos a continuación algo de lo en él publicado.

La cosecha de trigo en España.

Calificada de suficiente para cubrir las necesidades nacionales, es de esperar que por este año no sea España tributaria del extranjero en la materia prima que constituye el pan, base de nuestro alimento.

Algunas provincias españolas, pocas por fortuna, han obtenido una producción media inferior a la del pasado año; mas el caso general ha sido de manifiesta superioridad, llegando en otras hasta cuadruplicarse la cosecha anterior.

A la extensa información relativa a las cosechas acompaña varios mapas, cuadros y gráficos, que permiten darse cuenta fácilmente de las producciones y de los valores medios que alcanzaron las cosechas de trigo en diferentes años y países.

Deseos y aspiraciones del agricultor.

Con el fin de poseer con todo detalle unos y otros, tiene montado *El Norte de Castilla* un buen servicio de información, que le ha permitido recoger por medio de fichas, con todo detalle, las aspiraciones de los que, dependiendo del campo, tocan de cerca sus variados problemas y tienen puesto constantemente en el mismo su pensa-

miento. Para no trastocar ni variar lo más mínimo aquélla, reproducimos alguno de los párrafos publicados:

"Enseñanza agrícola. — Este anhelo de nuestros labradores parecerá cosa extraña a los que no le conocen. Pues es exacto: piden enseñanza e ilustración; piden conferencias, campos de experimentación agrícola, Cátedra ambulante, charlas y lecciones por ingenieros y técnicos. Nuestros rutinarios labradores quieren aprender, y saben lo que piden y cómo encaminarse hacia el logro de un alto nivel de cultura agrícola. Estiman algunos pueblos insustituible la Cátedra Ambulante y solicitan que los Ingenieros agrónomos se acerquen a ellos (1), porque no es posible a los pueblos ir a las granjas y estaciones agronómicas. Piden campos de experimentación en aquellos sitios que se consideren oportunos para lección de los lugares colindantes. Y claro está que esos campos habrían de ser suficientes a difundir su enseñanza por toda España."

Tierras y abonos.

"Al pedir campos detallan los pueblos todavía más: no piden sólo experiencias de cultivos dirigidas por técnicos; piden también laboratorios de análisis: análisis de tierras y análisis de abonos. Ya saben los agricultores que todo esto es necesario, e igualmente saben que es posible, pero también que no es fácil. No es fácil para los aldeanos ir a las granjas oficiales, que están en las capitales de

provincia; no les es fácil a hombres rudos cumplir holgadamente con trámites que a ellos les parecen insuperables. En suma, querían que también esto se les acercase y se les ofreciese libre de formalidades que les asustan."

"En materia de abonos, quieren los labradores españoles primero saber cuáles son los adecuados a sus tierras, y luego el abaratamiento."

Impuestos y rentas.

"Disminución de tributos, claman, y este clamor sí que es del todo general y unánime. No hay un solo pueblo del agro español que no lo pida insistentemente, tozudamente. Contribuciones, utilidades, impuestos de rodaje..."

Desean que se repartan semillas. Desean que se aconsejen abonos compuestos debidamente sancionados. Que se les proteja contra los grandes latifundios. Que se organice la guardería rural (2). Que se establezcan escuelas. Que se organicen asociaciones y crédito. Que se abaraten los transportes, etc., etcétera."

Esto es lo que piden; esto es lo que desean nuestros labradores. Modestas y legítimas aspiraciones que no debían negárseles; es más, que no debían haberseles quitado, puesto que algunas de ellas ya estaban establecidas y funcionaban en España.

Damos nuestra sincera enhorabuena a *El Norte de Castilla* y le deseamos siga sus ininterumpidos sacrificios en favor del agricultor, en la seguridad de que éste le quedará siempre agradecido, como queda a todo el que vela por sus intereses.

(1). En el número 9 de AGRICULTURA, y antes de conocer, por lo tanto, la información de "El Norte de Castilla", publicamos con el título "La Cátedra Ambulante" un artículo, que está en un todo conforme con las citadas aspiraciones del agricultor.

(2) También respecto a la guardería rural hemos publicado un artículo en el Suplemento correspondiente al número del mes de abril, en el que pedimos, por creerlo imprescindible, la creación de esa corporación.

CONCURSO

para premiar el mejor artículo publicado en "Agricultura" durante el año 1929 y sorteo de regalos a nuestros suscriptores

AGRICULTURA, según anunciamos en su primer número, deseando corresponder al constante favor del público, organiza un concurso, que tiene por finalidad conceder un

Premio de 500 pesetas

al autor del mejor artículo publicado en nuestras columnas en cualquiera de los números del año 1929.

El Jurado de este Concurso lo constituyen nuestros propios lectores. Que sean ellos los que administren y juzguen el valor de nuestros trabajos, con lo cual no hacemos más que reconocer al público culto el ejercicio de la libre expresión de su soberana y directa voluntad.

Para ello, todos nuestros suscriptores enviarán con su firma el título del artículo que ha sido más de su agrado, con indica-

ción de nombre o seudónimo del autor y haciendo constar también el número de nuestra Revista en que apareció el trabajo. Se remitirán estas opiniones en los días comprendidos del 20 al 30 de diciembre del año actual.

En nuestro primer número, correspondiente al año 1930, daremos cuenta del resultado de este concurso.

Sorteo de regalos.

Nuestros lectores merecen, por nuestra parte, además de la gratitud, que nunca sabremos ponderar en todo lo que vale, que nos esforcemos en serles útiles, en hacerles la Revista provechosa y práctica. A eso aspiramos y ese es nuestro exclusivo ideal. Pero, además, quisiéramos corresponder a sus favores en forma que, no por ser

vulgar y conocida, hemos de rechazar si la consideramos adecuada a nuestros deseos. Prometimos en nuestro número de enero que les haríamos unos regalos modestos, pero prácticos, y hoy satisfacemos su curiosidad diciéndoles que esos regalos se adjudicarán por sorteo, exigiéndose, para poder optar a él, las siguientes condiciones:

Primera. Ser suscriptor de AGRICULTURA por plazo de un año.

Segunda. Tener satisfecho el importe de su suscripción.

Tercera. Haber votado (aunque fuese en blanco) en el Concurso para premiar el mejor artículo.

El sorteo de regalos se verificará el día 31 de diciembre de 1929, y su resultado lo publicaremos en el primer número del año 1930.

He aquí la lista de nuestros regalos:

1.º Una incubadora marca "Glewum", de 70 a 85 huevos de cabida, de la Granja Avícola Experimental, Goya, 6, Madrid.

2.º Un lote de cinco gallinas y un gallo, seleccionados, de la raza "Wiandotte", de la Granja "Ventosilla", Aranda de Duero.

3.º Una máquina esquiladora "Sterwart" n.º 9, de la casa F. Larranz, Ventura Rodríguez, 7, Madrid.

4.º Un arado "Ideal" número 8, de la casa Vidaurreta y Compañía, Atocha, 151, Madrid.

5.º Una colmena "Perfección", con excluidor de reinas, banquillo so-

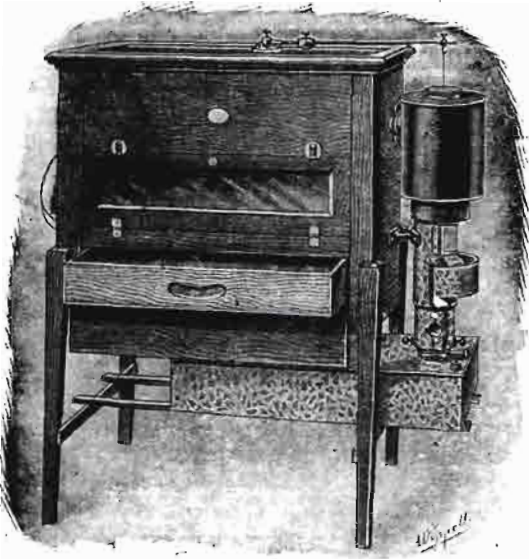
porte, 20 hojas de cera estampada, una tablilla soporte, una espuela de apicultor, un ahumador en chapa de cobre, una espátula, rasqueta, un cepillo para limpiar de abejas los cuadros y una careta de tul y tela metálica, de la casa "La Moderna Apicultura", Doctor Esquerdo, 17 duplicado, Madrid.

6.º Un par de cerdos "York-shire" de dos meses de edad.

7.º, 8.º, 9.º, 10 y 11. Cinco lotes de insecticidas, compuesto cada uno de ellos de: un bote de un kilo de Arseniato de plomo en pasta, para combatir las orugas de los frutales,

plagas de la vid, gardama de la remolacha y otras plagas; un bote de un kilo de Jabón Nicotinado, contra los pulgones de frutales, hortalizas y plantas de adorno; una caja de un kilo de Arseniato de calcio, para combatir la cuca de la alfalfa; una caja de un kilo de Mixtura sufocálica, en polvo, para el tratamiento de invierno de viñas, frutales y olivos, y un frasco de 125 gramos de Sulfato de Nicotina, para combatir los piojos de las gallinas. Todo de la casa "Penta", Productos insecticidas y anticriptogámicos, San Ignacio, 1, Madrid.

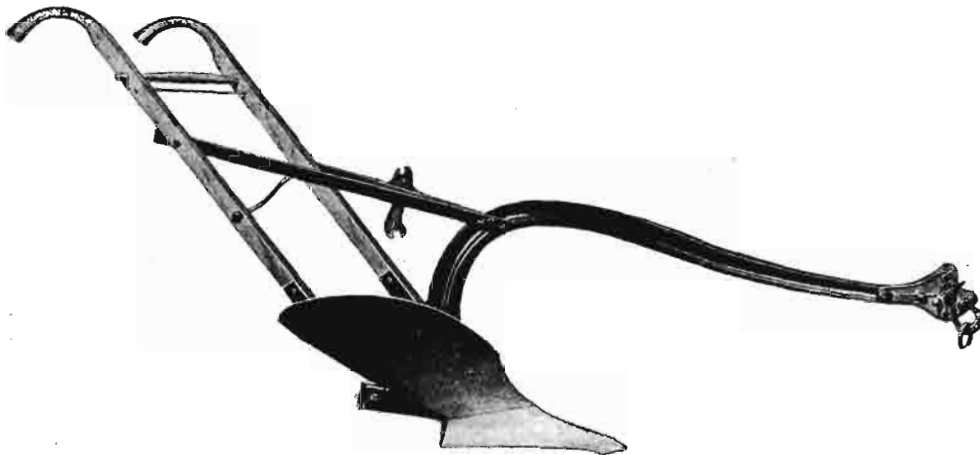
ALGUNOS DE NUESTROS REGALOS



Incubadora marca "Glevum", de la Granja Avícola Experimental.



Colmena marca "Perfección", de "La Moderna Apicultura".



Arado marca "Ideal", de la casa Vidaurreta.



Máquina esquilladora marca "Sterwart", de la casa F. Larraz.



Lote de insecticidas de la casa "Penta" que corresponde a cada uno de los premios 7, 8, 9, 10 y 11.

El II Congreso Internacional de la Viña y el Vino en Barcelona

Sesión de apertura.

Tuvo lugar la solemne inauguración de este Congreso el día 22 de octubre último, en el histórico Salón de Ciento, de la ciudad de Barcelona.

Presidió el ministro de Economía Nacional, a quien acompañaban el ministro de Agricultura de Italia y presidente de la Delegación italiana, señor Marescalchi; el presidente de la Delegación francesa, señor Barthe; el gobernador y el alcalde de Barcelona, el director de Agricultura, el obispo y el rector de la Universidad de Barcelona y el presidente del Congreso, señor García de los Salmones.

En lugar preferente tomaron asiento las Delegaciones de los Gobiernos extranjeros y Delegaciones de entidades y corporaciones nacionales y extranjeras.

Abierta la sesión, hizo uso de la palabra el presidente del Congreso, que leyó un discurso de salutación y agradecimiento a las autoridades civiles y científicas allí congregadas, haciendo votos por que la labor del Congreso sea fructífera.

A continuación habló el delegado francés, haciendo historia de la legendaria nobleza de la raza hispana y de los lazos que la unen a Francia. Habló de las dificultades porque atraviesa el comercio de los vinos a causa de la guerra que le hacen algunos países, contra la cual es preciso formar el frente único si es que se quiere triunfar. Hizo después uso de la palabra el presidente de la Delegación italiana, para pronunciar, en nombre de su país, frases de simpatía para Barcelona y para los prestigiosos técnicos en viticultura e industrias derivadas que allí estaban congregados.

Hablaron a continuación el delegado de Alemania y el alcalde de Barcelona, y, por último, el ministro de Economía Nacional, que excusó la ausencia del presidente del Consejo, agradeció los elogios que de nuestra nación han hecho los delegados extranjeros, puso de

manifiesto la importancia que para España tiene la viticultura y las dificultades con que tropieza el comercio de los productos derivados de ella, y terminó ofreciendo el apoyo de España para cuanto pueda redundar en provecho de esta riqueza.

En nombre de Su Majestad el Rey declaró abierto el segundo Congreso Internacional de la Viña y el Vino.

A continuación, el Ayuntamiento obsequió a los Congresistas con un "lunch".

Las Secciones técnicas.

A las diez de la mañana del día 23 de octubre y en el salón de actos del palacio de Agricultura, se celebró la primera sesión del Congreso, presidiendo el acto el presidente del Comité ejecutivo, ingeniero agrónomo don Nicolás García de los Salmones.

Abierta la sesión, se procedió a la constitución de las tres secciones de que se compone el Congreso, siendo elegidos presidente de la Sección de Viticultura el que lo era del Congreso, señor García de los Salmones; de la Sección de Enología, al profesor Marescalchi, delegado de Italia, y de la Sección Económico-Social, el señor Barthe, presidente de la Oficina Internacional del Vino.

A continuación se reunió la primera Sección, discutiendo la ponencia del señor García de los Salmones "La reconstitución del viñedo filoxerado. Contribución al estudio de los mejores portainjertos en las diferentes comarcas vitícolas de la Península". El Congreso acogió con aplausos el trabajo, interviniendo varios congresistas para pedir explicaciones al ponente. Se leyeron algunas de las once comunicaciones de autoridades nacionales y extranjeras sobre el asunto, y por aclamación quedó aprobada la ponencia, levantándose la sesión.

Al día siguiente se celebró la segunda sesión, tratándose, en primer lugar, de "Fermentación de mostos y elaboración de vinos", correspondiente a la Sección de Enología. El ingeniero

agrónomo señor Semichón, director del Instituto Enológico de Narbona, dió lectura a su ponencia sobre la fermentación de mostos y elaboración de vinos, proponiendo la conveniencia de realizar la fermentación continua conocida por la "fermentación super-cuatro". La ponencia resulta sumamente interesante y elogiada por los distintos sectores que asisten al Congreso. A continuación se da lectura a las comunicaciones recibidas por esta Sección, tanto nacionales como extranjeras, y termina la sesión con unas palabras del señor Oliveras en recuerdo del fallecido señor Gayón.

Sección Económico-Social.

En ese mismo día se constituyó la Mesa de la Sección Económico-Social, que presidió el señor Barthe, jefe del grupo vitícola de la Cámara de los Diputados, de Francia. Se leyeron las conclusiones del trabajo del doctor Decref sobre las excelentes condiciones higiénicas del vino, especialmente del de Jerez y Málaga, y en las que se estimula el celo de los médicos para diferenciar bien las enfermedades que puedan ser de origen alcohólico. El representante de Grecia hace importantes manifestaciones sobre el beneficio que aportan los vinos de su país al mejor desarrollo del organismo infantil. A continuación hablan varios oradores en sentido análogo, y a propuesta del señor Orellana, de la Confederación de Viticultores españoles, se acuerda interesar de los Gobiernos de países vitivinícolas que soliciten del norteamericano la derogación de la Ley seca, que constituye un atentado contra la economía nacional de los países vitivinicultores.

Por la tarde los congresistas visitaron el Sindicato Vitícola de Alella, que produce 3.000 hectolitros de vinos selectos, donde fueron amablemente atendidos y obsequiados.

La tercera sesión del Congreso se celebró el 25 de octubre, a las diez de la mañana, empezándose en ella a tratar el tema segundo de la Sección de

Viticultura, "El cultivo de la vid", del cual era ponente el ingeniero agrónomo don Francisco Pascual de Quinto, que leyó un trabajo documentadísimo y cuyas conclusiones fueron aprobadas por aclamación.

El ingeniero agrónomo señor Carrión presentó otra comunicación sobre las labores de desfonde, y el delegado de Rumania un documentado trabajo sobre los viñedos de dicho país, que fué muy elogiado.

La Sección de Enología trató en dicho día de la "Crianza y añejamiento de los vinos", siendo ponentes los señores Carballo, Martínez y Almirall. El Congreso aprobó la ponencia que se refiere a los vinos de Jerez, por el señor Carballo; a los de Rioja, por el señor Martínez, y a los del Priorato, por el señor Almirall.

La lucha contra el fraude.

La Sección Económico-Social trató del tema "Lucha contra el fraude y adulteración de los vinos", del que era ponente el ingeniero agrónomo don Cristóbal Mestre. Presidió el director general de Agricultura, señor Garrido, que pronunció un discurso elogiando el hecho del señor Sabaté, que ha puesto 100.000 francos a disposición del Comité Internacional de Defensa del Vino para propaganda.

A continuación, el señor Mestre lee una ponencia contra el fraude y adulteración de los vinos, presentando las siguientes conclusiones: combatir el fraude en las adulteraciones del vino. Definir el vino, para evitar ulteriores perjuicios en cuanto a la exportación. Unificar las legislaciones de todos los países que se refieren a tan importante cuestión y de lo cual debía encargarse la Oficina Internacional del Vino, para ofrecer a todos los países vitícolas un proyecto de legislación común a todos ellos. Organizar en cada país un organismo adecuado y especializado que se encargue del cumplimiento de las disposiciones legales vigentes, obligando a ello con un sistema rápido y de eficacia inmediata. Emprender una campaña para evitar todas aquellas disposicio-

nes que puedan considerarse estimulantes del fraude.

La ponencia da lugar a un extenso debate en el que intervinieron representantes de gran número de entidades vitícolas nacionales y extranjeras. Se discute primeramente la definición de la palabra "vino", que queda definido como "el producto de la fermentación total o parcial del mosto producido por las uvas frescas."

El ingeniero agrónomo señor Carrión, secretario de la Confederación Nacional de Viticultores, presenta una moción, en nombre de esta entidad, que tiende a concretar las conclusiones generales de la ponencia del señor Mestre, y en ella se propone que la Oficina Internacional del Vino redacte un proyecto de ley de vinos aplicable a todos los países, y que en él se prohíba el aguado, el azucarado y el alcoholizado de los mostos y de los vinos con productos que no procedan de la uva, así como la venta como vino de los caldos procedentes de pasas y frutas.

El director general de Agricultura habla de los perjuicios que en la práctica tendría para algunas regiones españolas la prohibición del aguado de los mostos, y termina diciendo que su opinión personal es aceptar las conclusiones en la forma como han sido presentadas por el señor Mestre. Se levanta la sesión para continuar la discusión del asunto en la próxima.

Esta se celebró al día siguiente, haciendo uso de la palabra, en primer término, el señor Tarín, presidente de la Confederación Nacional de Viticultores, que habló de la superproducción, diciendo que contribuyen a ella el aguado del mosto, el azucarado del mismo y la adición de alcohol no procedente de la uva. No comparte la opinión del director general de Agricultura respecto al aguado, el cual dice que no debería permitirse en ningún país, así como tampoco aumentar la graduación del vino con alcohol que no sea vínico. El director de Agricultura dice que la legislación española prohíbe absolutamente la adición de agua bajo cualquier forma al vino.

El delegado italiano, señor Dalmaso, se adhiere a cuanto ha dicho el señor Tarín. El director de Agricultura dice que él jamás ha propuesto la adición de agua al vino, pero que no considera procedente, dado el nivel cultural del agricultor español y de los escasos medios que en general dispone, prohibir en forma terminante la adición de agua al mosto. Insiste en su opinión de que deben votarse las conclusiones del señor Mestre en la forma que han sido presentadas.

El señor Semichón defiende la propuesta de la Confederación de Viticultores Españoles en cuanto hace referencia al aguado del vino y de los mostos. El delegado alemán, doctor Müller, entiende que será muy difícil llegar a la unificación de la legislación contra el aguado, ya que la manera de elaborar los vinos es diferente en cada país, y recomienda que se envíen estas noticias a la Oficina Internacional del Vino.

El señor Parellada defiende la opinión de los viticultores españoles, poniendo de manifiesto que no es necesario, y es peligroso autorizar el aguado de los mostos. El delegado de Chile cree que no puede llamarse vino lo que no procede absolutamente de la uva. El delegado de Grecia se muestra de acuerdo con el director general de Agricultura.

El señor Oliveras dice que elaborando bien no es necesario el aguado, y el señor García de los Salmones ratifica la opinión del señor Oliveras, diciendo también que no es necesario el aguado.

El delegado de Rumania dice que pasando por una crisis vitícola, el Congreso ha de defender por todos los medios la producción, y que en su país ya se han prohibido las prácticas de que aquí se habla.

El delegado de Italia habla de las leyes vitícolas de su país, que están en un todo de acuerdo con lo que pide la Confederación de Viticultores. El señor Brebbia dice que los viticultores y exportadores deben marchar, hoy más que nunca, absolutamente de acuerdo.

Se procede a la votación de

las conclusiones de la ponencia del señor Mestre, que son aprobadas por unanimidad. A continuación el Congreso aprueba la propuesta de la Confederación Nacional de Viticultores.

También se aprueban las conclusiones de la ponencia de los señores Valls y Carrión sobre "Sindicación y cooperación vitivinícola".

El señor Marqués de Muller se ocupa de "Coordinación del comercio internacional de vinos", acordando el presidente que este trabajo pase al Comité de Viticultura Internacional que ha de preparar el próximo Congreso de la Vid y el Vino.

En la sesión siguiente se trató de la cuestión de tasación de Aduanas de los diferentes vinos, retirando el ponente la proposición con todas las conclusiones en vista del debate que ha originado, siendo sustituidas por otras presentadas por el señor Carrión, en las que se pide sean respetadas las características naturales de los vinos al concertar los Tratados de comercio, y que los gravámenes que afecten a la graduación sean proporcionales a ella, y no progresivos, como hoy ocurre.

El presidente del Congreso, señor García de los Salmones, propone se acuerde fijar el lugar donde se celebrará el próximo Congreso. A petición del señor Marescalchi se acuerda que sea en Roma el año próximo, y acto seguido se levanta la sesión.

El día 27, por la tarde, tuvo lugar la sesión de clausura del Congreso, que presidió el director de Agricultura, en representación del ministro de Economía Nacional. Se leyeron diferentes telegramas, y los delegados extranjeros pronunciaron discursos de agradecimiento al Comité organizador del Congreso y a los ingenieros agrónomos españoles, que tan eficazmente han contribuido al desarrollo de la viticultura de nuestra nación.

Habló a continuación el presidente del Congreso, agradeciendo las distinciones de que había sido objeto por parte del mismo y haciendo votos por que las conclusiones aprobadas por el Congreso se vean pronto rea-

lizadas. Por último, el director de Agricultura, en nombre del Rey y del ministro de Economía, declaró clausurado el segundo Congreso Internacional de la Viña y el Vino.

Complemento interesante del Congreso han sido las excursiones que durante el mismo realizaron. La primera de ellas fué a la comarca del Panadés, y durante la misma se visitaron instalaciones particulares y la Estación Enológica que en Villafranca del Panadés dirige el in-

geniero agrónomo don Cristóbal Mestre.

La excursión siguiente fué a la Conca de Barberá, donde visitaron los Sindicatos y Cooperativas vinícolas de la misma, llegando por la tarde del mismo día hasta Tarragona, donde los congresistas fueron muy agasajados por el Ayuntamiento.

Por último, al día siguiente realizaron los congresistas una excursión al Priorato, que resultó tan interesante como las anteriores.

LA ASAMBLEA OLIVARERA

Tuvo lugar en Madrid durante los días 28 y 29 del pasado mes de octubre. Ha reinado en ella el mayor entusiasmo de cuantos olivaderos tomaron parte, que no fueron pocos, ya que hubo de celebrarse en el local del Ateneo de Madrid, por ser insuficientes los locales propios de que dispone la Asociación Nacional de Olivaderos de España.

Comenzó la asamblea con la lectura de las conclusiones que el Consejo directivo de esta Asociación sometía al examen y aprobación de la misma, conclusiones que resultaron un poco prolijas, aunque abarcaran la totalidad del problema. Después de un breve descanso, se abrió una discusión sobre la totalidad de las mismas.

El señor *Bermúdez Cañete* interviene para defender la necesidad de concertar tratados de comercio en todos los países, y en especial con las Repúblicas sudamericanas, en los que se dé trato de favor a los aceites de oliva españoles. Pide además que los ingenieros agrónomos estudien, poniendo a su disposición los medios que para ello necesitan, el modo de reducir los gastos de producción de la materia prima, para de esa forma aumentar el beneficio de los olivaderos y estar en condiciones de resistir bajas como la actual con un margen de ganancia.

Intervino el señor *Sataella*, que aboga por la refinación de los aceites, único modo de que nuestro producto se apodere de

los mercados extranjeros. Dice que no debemos esforzarnos únicamente en hacer propaganda del aceite puro de oliva que con el tiempo se introducirá en el mercado; pero que, por el momento, es sustituido con ventaja por los aceites refinados que los comerciantes italianos llevan a todas las partes del mundo.

El señor *Jiménez* defiende la necesidad de separar un tanto por arroba de aceite producida, fondo que podría utilizarse para aliviar la suerte de los obreros en circunstancias como las que se han de plantear en la recolección de la aceituna próxima.

El señor *Oriol* empieza afirmando que no habrá acuerdo entre comerciantes de aceite y productores nunca. Afirma que las conclusiones presentadas por la Mesa son incompletas. Pide el establecimiento de una lonja que sirva para regir los precios del mercado de aceites para todo el mundo. Junto con esto, podría pensarse en la formación de una Sociedad anónima dedicada a la exportación del aceite de oliva con garantía de pureza.

El ingeniero agrónomo señor *Cruz Valero* defiende el criterio de no exportar más que el aceite puro de oliva, sin someterlo a las refinaciones que sólo sirven para exportar los aceites de baja calidad a precios muy remuneradores. A esto debe ir unido un gran empeño por parte de los olivaderos de mejorar la calidad del aceite producido.

El señor *Vellando* (don Emi-

lio) se levanta para hablar como presidente de la Asociación Nacional de Ingenieros agrónomos, y en nombre de la misma. Dice que el problema es internacional, ya que el mercado de aceites depende, sobre todo, del rumbo que lleve la exportación del mismo. Es un hecho que necesitamos exportar, y, si es así, natural es que exportemos una mercancía a gusto de quien la haya de consumir. Para resolver el problema, de momento debe de irse a la elaboración de aceites con las cualidades que exijan los mercados consumidores. Problema de más tiempo ha de ser el de convencer al mundo de que consuma el aceite puro de oliva sin refinar, tal como lo defendía el señor Cruz Valero. Hay que ir rápidamente al establecimiento de una organización comercial que pueda competir con la que actualmente tienen ya los italianos. Y hay que ir, además, a una coordinación de productores y exportadores cuyos intereses no son antagónicos si se sabe buscar el modo de unificarlos. Este modo sería la creación de una Federación de ambos dedicada a la exportación del aceite puro de oliva español con garantía de pureza, una Cooperativa nacional que uniera ambas fuerzas y bajo cuya marca garantizadora se exportara aceite de la mejor calidad al extranjero.

Se levanta el señor *Alcalá*, para hablar en nombre de la Junta directiva, lamentándose de que por ninguno de los que hasta ahora hicieron uso de la palabra hubiera habido un elogio para la misma. La Junta directiva aspira a crear un gusto colectivo favorable al aceite puro de oliva sin refinar, para competir con el de semillas oleaginosas más barato.

El señor *Montes* habló de la necesidad de formar una Asociación reguladora y de prohibir la venta de aceites con más de dos grados de acidez. Debe ser el Gobierno quien fije el precio del aceite después de conocer las cotizaciones mundiales del mismo.

Habla el representante de los refinadores valencianos, que explica el caos que reina actualmente en el problema de las re-

finerías, donde indistintamente se trabaja con aceite de oliva y con aceite de orujo. Según él, una vigilancia y reglamentación rigurosas de las materias que las mismas podían emplear solucionarían el problema en gran parte.

En vista de lo avanzado de la hora se acuerda suspender la sesión, imprimir las conclusiones, que sólo se conocen por la rápida lectura que de ellas hizo el secretario del Consejo directivo, y reanudar la discusión sobre las mismas al día siguiente, como así se hizo.

En la sesión del día 29 se inició la discusión de las conclusiones una por una.

Fué objeto de enconada controversia la que se refiere al régimen de admisión temporal de los aceites de oliva extranjeros, que fué modificada en el sentido de pedir al Gobierno la prohibición absoluta de tal importación. Intervinieron en la discusión de la misma los señores *Vellando*, *Castro* y elementos de la Junta directiva.

Fué también objeto de viva discusión lo que se refiere a exención de tributos fiscales para aquellos extranjeros que se dedican exclusivamente a la compra de aceites para exportarlos. También fué modificada en el sentido que se pronunció la mayoría de la Asamblea, de que dichos compradores estuvieran exentos en absoluto de gravamen fiscal.

Al terminarse la discusión de las bases presentadas por el Consejo directivo se leyó una proposición de la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos, en la que se pedía, por una parte, que se dotaran a los Centros técnicos de experimentación e investigación que del cultivo del olivo y de la fabricación del aceite se ocupan, de los medios necesarios para que pudieran llevar a cabo su labor con la mayor eficacia, y de que se nombrara una Comisión que estudiara el problema cooperativo y comercial que los oliveros tienen planteado, según lo manifestaron antes diversos oradores.

El señor *Gascón y Miramón* se levanta para oponerse resueltamente al nombramiento

de la citada Comisión, ya que, según él, hay una que estudia la cooperación y que ya tiene implantada una Cooperativa en Jaén que funciona a satisfacción de todos, diciendo que la nueva Comisión sólo vendría a entorpecer los trabajos que tiene en marcha la ya existente.

El señor *Vellando* le contesta que en nada interferiría la Comisión que se propone con la que actualmente existe, ya que ésta continuaría sus trabajos, mientras la otra estudiaba el problema cooperativo en su aspecto nacional, ayudada por los resultados que la otra Comisión fuera obteniendo y emprendería con toda intensidad el estudio de las soluciones que comercialmente necesitan los oliveros, cosa que hasta aquí o no se hizo, o sólo se acometió de modo incompleto.

Se promueve una ligera discusión sobre el asunto y se da por terminada la Asamblea, en vista de lo avanzado de la hora.

NOTA.—Por exceso de original aplazamos la publicación de las conclusiones hasta nuestro próximo suplemento, correspondiente a este mes.

IV Congreso Mundial de Agricultura

En el mes de julio del próximo año se piensa celebrar en Londres el Congreso que encabeza estas líneas.

Actualmente está en período de organización, bajo el alto patronato del Gobierno británico, que espera ver coronado con éxito sus trabajos.

Al mismo tiempo que el Congreso se celebrará una gran Exposición avícola.

Siendo deseo de sus organizadores que acudan a ambos certámenes el mayor número posible de entidades y personas interesadas en este problema, invitan cordialmente a todas las naciones a fin de que ambos certámenes alcancen el mayor esplendor y realce posible.

HIPOTECAS sobre toda clase de fincas en toda España. Interés muy módico. Reserva absoluta
MANUEL VAZQUEZ OCAÑA
Campana, 10.
SEVILLA

El Primer Congreso Nacional del Aceite de Oliva

La riqueza olivarera va tomando más y más importancia en España. Aún está reciente la Asamblea Nacional de Olivareños, y pronto ha de tener lugar otro Certamen Nacional relacionado con la misma.

En Sevilla, y del 2 al 8 de diciembre próximo, tendrá lugar el I Congreso Nacional del aceite de oliva. Productores, exportadores y cuantos se preocupan de los cauces que lleva la economía española han de seguir con interés las deliberaciones del Congreso y las conclusiones que de él se deriven. Los ingenieros agrónomos han de ser de los que más atentamente sigan cuanto al Congreso se refiere, y seguramente que los trabajos que presenten a las secciones primera y segunda, que son de su especial competencia, resultarán en extremo interesantes, por contarse entre dichos técnicos capacidades de mérito reconocido en los problemas del cultivo del olivo y de la elaboración del aceite.

La Sección primera del Congreso está dedicada a la producción, y de ella es ponente el ilustrísimo señor don Antonio Cruz Valero, ingeniero agrónomo. Abarca esta sección cuanto con el cultivo del olivo se refiere, desde el estudio de los terrenos y sus características, hasta las enfermedades y plagas que al olivo atacan, sin descuidar ninguno de los demás sectores, como estudio de variedades, la poda del olivo, etc., etc., que com-

pletan los trece temas de la Sección.

La Sección segunda se llama "Industria oleícola", y no resulta menos interesante la enumeración de los temas que en la misma se proponen. Empiezan éstos con la historia de los procedimientos de extracción y terminan con el aprovechamiento de alperchines y subproductos, incluyendo además la refinación de aceites, elaboración de aceites de orujo y otros, hasta completar los doce temas que comprende esta Sección. Es ponente de ella el excelentísimo señor don Pedro de Solís y Desmaissieres, presidente de la Asociación Nacional de Olivareños de España.

La Sección tercera del Congreso, dedicada al "Comercio" del aceite, ha de estudiar, entre los temas que propone, el consumo nacional, envases, cooperativas, exportación, transportes, etc. Es ponente de la misma el ilustrísimo señor don Luis de Ibarra.

Por último, la sección cuarta se ocupará de estadística y propaganda, y de ella es ponente el ilustrísimo señor don Francisco Muñoz Crego, secretario general de la Federación Nacional de Exportadores de aceite de oliva de España.

Esperamos que el Congreso sea un éxito y que de él se desprendan soluciones que sirvan para aliviar la crisis por que atraviesa la riqueza olivarera de España.

Homenaje al gerente del Sindicato Agrícola de Cervera, señor Vidal

Organizado por los agricultores de la comarca de la Sagarra, tuvo lugar el pasado 20 de octubre el homenaje de los mismos al gerente del Sindicato Agrícola de dicha comarca, don Ramón Vidal de Montpaláu. Asistieron al acto el ministro de Economía Nacional, varias autoridades, representaciones de entidades y una enorme ma-

sa de agricultores de los 130 pueblos que constituyen la comarca.

El acto se celebró ante las oficinas del Sindicato. Hicieron uso de la palabra, en primer término, el secretario del mismo, señor Serra, que hizo la historia del Sindicato, recordando cómo el ingeniero agrónomo señor Valls fué el primero en pro-

poner la creación de un Sindicato que se convirtiera en fabricante de harinas, camino mucho más práctico que no el protestar contra tasas, monopolios del trigo, etc. La idea cuajó, y en agosto de 1923 el Sindicato tuvo la desgracia de que la fábrica, levantada entonces ya a costa de muchos sacrificios, quedara totalmente destruída por un incendio. Entonces el presidente del Sindicato, Sr. Vidal de Montpaláu, impuso el optimismo a la clase agricultora, y ocho meses más tarde estaba la fábrica otra vez en marcha. Posteriormente, y a consecuencia de una visita del entonces director de Agricultura, ingeniero agrónomo señor Vellando, el Crédito Agrícola concedió un préstamo de un millón de pesetas al Sindicato, que favoreció extraordinariamente su desarrollo.

A continuación habló el ministro de Economía, que se adhirió gustoso al homenaje, y puso en manos del señor Vidal un hermoso pergamino como recuerdo del acto.

Después, los visitantes, autoridades y acompañantes visitaron la población y el Sindicato, donde pudieron contemplar el hermoso espectáculo que ofrecía uno de sus espaciosos patios, en el cual, agrupados alrededor de postes indicadores de los respectivos pueblos, estaban comiendo los agricultores asociados de la comarca.

Las autoridades y representaciones forasteras comieron también en el local con pan y vino elaborados por el Sindicato.

A los postres se levantó el ya nombrado ingeniero agrónomo señor Valls, socio de honor del Sindicato, para ofrecer el homenaje. Se expresó en términos de grandes elogios para el señor Vidal y Montpaláu, que dice ha realizado una obra digna de conocerse en las comarcas cerealistas de nuestra patria.

A continuación habló el presidente de la Diputación de Lérida que suscribió en un todo el discurso pronunciado por el ilustre ingeniero agrónomo inspirador de la constitución del Sindicato Harinero de Cervera, señor Valls.

Habló por fin el ministro de

Economía Nacional que empezó lamentándose de su pobreza poética, que contrastará con el discurso elocuentísimo, dice, pronunciado por el apóstol de la agricultura catalana, subordinado suyo, el ingeniero agrónomo señor Valls, discurso que suscribe en todas y cada una de sus partes. Anuncia la concesión de la gran cruz del Mérito Agrícola al señor Vidal y Montpaláu, para el que pide un aplauso de todos los presentes.

Por último, se levantó el homenajeado, que quiso declinar el honor que el ministro desea conferirle, por cuanto dice él que el Sindicato ha sido obra de todos.

Con esto se dió por terminado el acto, durante el cual reinó gran entusiasmo, siendo muy aplaudidos todos los oradores.

El libro de texto oficial de Agricultura

La Comisión calificadora encargada de resolver el concurso abierto para escoger el mejor libro de Agricultura adaptable a nuestro bachillerato universitario, ha emitido su informe.

Como consecuencia del mismo, se ha declarado por Real orden de 15 del corriente texto oficial de Agricultura el que había presentado nuestro querido amigo y asiduo colaborador de esta Revista, el ingeniero agrónomo don Daniel Nagore, a quien se le ha concedido, en virtud de la citada Real orden, un premio de 25.000 pesetas.

Los lazos de amistad y compañerismo que nos unen con el señor Nagore nos obliga a ser parcos en las merecidas alabanzas a que por su valioso trabajo se hace acreedor.

Pero lo que no podemos silenciar es la satisfacción experimentada por haber sido un agrónomo el que haya triunfado en tan reñido concurso.

Una el señor Nagore a las numerosas felicitaciones que está recibiendo la muy sincera y entusiasta de todos los que con él colaboran en la Revista AGRICULTURA.



Por qué el éxodo de los campos.—Otello G. LA RIVISTA AGRICOLA. Roma, octubre, 1929.

Como en todas las cuestiones sociales, pronto se ha manifestado en esta discusiones y tendencias opuestas. De entre ellas cita el autor las dos principales. Una, inspirada en un escepticismo grande, que quiere ver en la despoblación de los campos y el urbanismo subsiguiente una consecuencia fatal del estado social que creó la postguerra. Según esta tendencia, el fenómeno en cuestión tendrá una solución natural e inexorable, y leyes económicas y de equilibrio social le harán desaparecer de modo automático, sin necesidad de intervención de los organismos del Estado. Aseguran los partidarios de la misma teoría que será inútil cuanto se haga para atraer al campo a los que de él emigran.

La otra tendencia asegura que el hecho se debe exclusivamente al factor moral. Las costumbres de la gente del campo se han relajado, ha disminuído el sentimiento religioso, los vínculos familiares se sienten menos y las tradiciones desaparecen. Al ritmo sereno y modesto de la vida campestre de otros tiempos, ha sustituído un afán inmoderado de riqueza, lujo, placeres, diversiones, etc. El relajamiento moral de la población rural sería, según esta teoría, la única causa del urbanismo.

¿Remedio contra esto? Nada más fácil, aseguran sus partidarios. Bastará moralizar al campesino e inculcarle el amor al campo.

Indudablemente, más atractiva resulta esta segunda hipótesis, que nos permite poner algo de nuestra parte para resolver el problema, ya que la primera, de aceptarla, nos obliga a cruzarnos de brazos y esperar la

solución cuando transcurran los años necesarios para que tenga lugar el fenómeno económico que produzca corriente contraria a la que en la actualidad se nota.

El autor no está conforme con ninguna de las dos teorías antes expuestas, aunque sí está convencido de la necesidad imperiosa de un remedio para el problema. Asegura que se exagera la pérdida del amor al terruño que se dice han sufrido los labradores. En efecto, constantemente se ve el caso del labrador modesto que realiza esfuerzos sobrehumanos por sacar al pequeño pedazo de tierra que posee lo indispensable para llevar una vida sencilla y modesta. Todos saben el horror instintivo que tiene la clase rural a vender cualquier parte, por insignificante que sea, de su patrimonio territorial, y siempre prefieren acudir al préstamo, en condiciones bien desfavorables muchas veces, que enagenar.

A la pregunta sobre si también emigra a la ciudad el pequeño propietario, puede contestarse rotundamente que no. ¿Cuáles son, pues, los elementos agrarios que constituyen la mayor parte de la corriente emigratoria? Desde luego, tampoco son los latifundistas, que siempre vivieron en las ciudades, y que, además, constituyen sólo un pequeño tanto por ciento de la población rural.

Según Otello, el mayor tanto por ciento de emigrantes lo constituyen los asalariados, los colonos y aparceros. Dice el autor que ningún asalariado del campo aspira a permanecer toda la vida en esa condición. El trabajo que prestan a otras economías no es un fin, sino un medio para poder acumular los medios necesarios a la adquisición de una pequeña propiedad. Este sueño de todos, continúa siéndolo para muchos, porque sólo los más afortunados o mejor do-

tados de medios económicos consiguen realizarlo. Infiu y grandemente en ello, además, el que para la pequeña propiedad siempre es mayor la demanda que la oferta. Los que no consiguen su deseo, si aún tienen esperanzas de realizarlo, siguen en el campo; pero si lo creen imposible, se alejarán de él, y, probablemente, emigrarán a la ciudad.

En cuanto a los colonos y aparceros, como generalmente cuentan con medios escasos, un mal año o tal vez dos seguidos pueden colocarlos en las mismas condiciones que a los asalariados.

Termina el autor diciendo se limita en esta ocasión a exponer el fruto de sus observaciones personales y a poner de relieve las relaciones causales existentes entre el abandono de los campos por parte de la población rural y la forma de gestión de la empresa agrícola.

Los frutos coloniales.—M.

Bois M. LA VIE AGRICOLE. París, octubre, 1929.

Se ocupa el autor en este artículo de enumerar los diferentes frutos coloniales, es decir, tropicales, que en la actualidad importa Francia de otros países, sin dedicar la atención que merece al aumento que estos cultivos podrían experimentar en varias colonias francesas.

Considera, desde luego, como poco probable, que frutos exóticos, como el kaki, mango, avocado, lleguen a reemplazar a otros, que ya en la actualidad están bien arraigados en los mercados. Considera que mayor porvenir que tales frutos exóticos ofrecen las fanerógamas frutales. La piña, por ejemplo. En la actualidad, el sabroso fruto de este árbol entra en grandes cantidades en Francia, procedente en su mayor parte del Brasil. Sin embargo, la Guinea francesa ofrece condiciones excelentes de suelo y clima para este cultivo, y sin tener que recurrir a las estufas o invernaderos que para el mismo utilizan en las Azores.

Consideraciones análogas pueden hacerse respecto al plátano. En 1890, Francia importó 600 racimos; en 1924 se acer-

can a tres millones los que desembarcaron en los puertos franceses. La diferencia, como se ve, es impresionante. Sin embargo, en esto no se descuidan las colonias. La Guinea francesa, que en 1920 exportó 206 toneladas de plátanos, produjo en 1927, 8.500.000 toneladas, y se calcula que este año, gracias a la instalación de un frigorífico allá, Francia recibirá la mitad de los plátanos que consume de su colonia, y en dos años más podrá ser surtida por completo por la misma.

El campo de la exportación mundial sigue además abierto, y todavía puede decirse que una platanera es una mina de oro. En América han transformado como por encanto regiones pantanosas llenas de mosquitos y fiebre amarilla, en terrenos de incalculable valor. Lo mismo puede decirse de la palmera datilera. Gracias a ella, los oasis se han multiplicado en Argelia y el número de árboles se ha quintuplicado desde hace cuarenta años.

En cuanto a las naranjas, se queja el autor de que todas las que se consumen en el Continente no procedan de colonias francesas, ya que en la actualidad, de los seis millones de quintales que se consumen, sólo una décima parte procede de Africa del Norte.

No olvida el autor todos los problemas que lleva consigo la extensión de estos frutales, dificultades de mano de obra, de transporte, precios poco remuneradores en punto de origen, etcétera. Indica la necesidad de que los cultivadores coloniales se organicen, se sindiquen, y

que el Gobierno les ayude a desobstaculizar el camino que propone.

Reconoce, sin embargo, que estos problemas están aún sin resolver en la metrópoli, donde, a pesar de las cosechas abundantes y del aumento de producción frutera, más de tres millones de quintales de peras y manzanas en 1927, contra millón y medio en 1926, exportan menos frutas que otras veces. Hoy entran miles de toneladas de frutas secas en Francia. Sin embargo, la industria de la desecación de los frutos es antigua en ese país, y muchos son los esfuerzos realizados por el Gobierno y entidades importantes como las Compañías de Ferrocarriles, por ejemplo, para intensificar el cultivo de frutales. Esto indica que hay que aprender mucho para ponerse al nivel de países como los Estados Unidos, que son maestros en la materia, y grandes extensiones de terreno se dedican íntegramente a la producción de frutas de mesa o a la obtención de frutos que sean luego desecados y exportados.

Los productores de fruta españoles no deben perder de vista este continuo aumento de producción de frutas, algunas de ellas que pueden sustituir a las que España produce, como la naranja, por ejemplo, y otras que pueden disminuir el consumo de las aquí producidas, por ofrecer al mercado productos análogos que, si llegan en condiciones de mayor baratura, tal vez consigan imponerse algún día, aunque en el cambio pierda el consumidor en aroma, sabor, etcétera.



Ingenieros Agrónomos.

Don Jesús Andreu Lázaro ha sido designado como representante del Ministerio de Economía Nacional por los Seguros Agrícolas en el Consejo de Administración de la Comisaría de Seguros del Campo.

Don Alfonso Ruiz de Asín Navarro ha sido designado como representante del mismo Ministerio por los Seguros pecuarios en el propio Consejo de Administración de la Comisaría de Seguros del Campo.

Don Luis García Hurtado, jefe de

segunda clase, pasa a su instancia a situación de supernumerario.

Por pase a supernumerario del jefe de segunda don Luis García Hurtado, ascienden:

Don Carlos Morales Antequera, a jefe de segunda clase.

Don Leandro Verdes Fernández, a ingeniero primero.

Don Porfirio Palacios López, a ingeniero segundo.

Ingresa como ingeniero tercero don Juan Alonso de Villapadierna y Gallego, y es destinado al Catastro, dependiente del ministerio de Hacienda.

Como resultado de concurso se nombra en propiedad director de la Estación Enotécnica de España en Cette (Francia) al ingeniero agrónomo don Eladio Asensio Villa.

Don Gregorio Cruz Valero, que estaba disponible, ha sido destinado a la Granja Escuela de Capataces Agrícolas de Badajoz, en vacante producida por pase a supernumerario, a petición propia, de don Domingo Pitera Rodríguez.

Don Timoteo San Millán Martín, afecto al Catastro, es destinado a la Sección Agronómica de Zamora y agregado al Servicio de Parcelaciones.

Don Zoilo Cano Carbonell, reingresado en servicio activo, es destinado al Catastro.

Don Braulio Ortiz de Novales,

afecto al Servicio del Catastro, es destinado a la Sección Agronómica de Granada y agregado al Servicio de Parcelaciones.

Don Serafín Sabucedo Arenal, reingresado en servicio activo, es destinado al Catastro, dependiente del Ministerio de Hacienda.

Por pase a supernumerario, a su instancia, del ingeniero primero don Domingo Pitera Rodríguez, reingresa en servicio activo el de igual categoría don Adolfo Vázquez Humaste, que estaba supernumerario.

Don Inocente Erice Aldaz, que está disponible, es agregado a la Estación de Patología de la División Agronómica de Barcelona.

Ayudantes del Servicio Agronómico.

Catastro.—Por Real orden de 6 del actual se nombra ayudante de brigada en la provincia de Cuenca a don Adolfo Martínez Gómez, que ocupaba igual cargo en la de Badajoz.

inspectores de Higiene y Sanidad Pecuaria.

Don Esteban Gabín Abadía, inspector en la Aduana de Canfranc (Huesca), ha fallecido.

Por fallecimiento de don Esteban Gabín Abadía, asciende don César Rojas Martínez a oficial de Administración civil de primera clase.

"Gaceta" del día 24.

Rectificando algunos errores cometidos en la publicación del Real decreto-ley aprobando el Reglamento de la Confederación Sindical Hidrográfica del Pirineo Oriental, inserto en la "Gaceta" de 18 del corriente.

"Gaceta" del día 25.

Real orden disponiendo se considere aclarado el artículo 31 del Reglamento vigente del Instituto Español de Oceanografía, en el sentido de que en los cursos que se dan en dicho Centro puedan matricularse los aspirantes que posean el título de Ingeniero en cualquiera de sus especialidades.

"Gaceta" del día 2 de noviembre.

Real orden dictando reglas para la constitución de la Comisión arbitral de la industria azucarera del litoral de las provincias de Granada, Málaga y Almería.

"Gaceta" del día 6.

Real orden disponiendo que la Junta Superior de la Asociación Nacional para la defensa contra los incendios de los bosques quede integrada en la forma que se indica.

"Gaceta" del día 10.

Real orden circular declarando disuelta la Comisión designada para el estudio de la producción, industria y comercio del corcho y sustituyéndola por otra, compuesta en la forma que se indica.

"Gaceta" del día 14.

Real orden disponiendo, como aclaración al artículo 4.º del Real decreto-ley número 1.539, de 21 de junio del año actual, de esta Presidencia, que el remanente de las pesetas 514.622 afectas al servicio de Parcelación, es la cifra que procede pasar al Ministerio de Economía Nacional, y que podrá utilizar éste en lo que resta del presente ejercicio económico, para hacer frente a los gastos del referido servicio.

Otra nombrando una Comisión encargada de estudiar cuantitativa y cualitativamente nuestra ganadería caballar, medios de producir y conservar yeguas de alzada y peso adecuado para la producción muletera; requisitos que deben llenar los garfiones para esta industria y estímulos conducentes a la producción muletera.

Legislación de interés para nuestros Suscriptores



"Gaceta" del día 16 de octubre.

Real orden aclarando lo dispuesto en el número 2 del artículo 7.º del Real decreto de 6 de septiembre de 1929, creador de las Cámaras provinciales de la propiedad rústica.

"Gaceta" del día 19.

Real orden concediendo a don José Pereira Novás 1.000 hectáreas de terreno en el territorio de Muni, para ser dedicadas a explotación forestal.

—Otra disponiendo que de las materias que constituyen el grupo B para el ingreso en la Escuela profesional de Peritos agrícolas, se desglose el dibujo lineal, que constituirá por sí solo el grupo D.

—Otra resolviendo instancia suscrita por la "Unión Nacional de la Exportación Agrícola", solicitando la

libre importación de patatas para simiente de las variedades que se indican.

"Gaceta" del día 20.

Desestimando a los señores que se mencionan las instancias solicitando su ingreso en el Cuerpo de Ayudantes del Servicio Agronómico.

"Gaceta" del día 22.

Real orden permitiendo hasta el 31 de diciembre próximo la importación de 500 toneladas de simiente para el cultivo de la patata temprana.

"Gaceta" del día 23.

Real orden resolviendo dudas respecto al plazo de permanencia en España de los envases extranjeros importados con aceite de oliva.



Servicios Agrícolas.

ASOCIACIÓN DE INGENIEROS AGRÓNOMOS.—*Servicios agrícolas provinciales. (Orientaciones para su implantación).* Madrid, 1929, 32 páginas.

La intensificación que pretende darse a los servicios agrícolas provinciales encomendados a las Diputaciones, requiere ser bien encauzada, para que no quede reducida a un impuesto más, que venga a añadirse a los muchos que ya gravitan sobre el agricultor.

Los ingenieros agrónomos—dice el prólogo de este folleto, editado por su Asociación—, encariñados con su labor de apostolado, ejercida año tras año en una tarea difusa, en un ambiente casi siempre desfavorable y soportando los embates de los contrapuestos elementos que intervienen en la producción agrícola y pecuaria, prescindiendo de la crítica estéril y conscientes de la responsabilidad que les alcanza en la magna obra a desarrollar, como técnicos superiores que son, y, por tales, obligados dirigentes en toda labor racional, científica y progresiva, se ofrecen a los organismos provinciales para que la proyectada reforma pueda florecer en una mejora positiva de la agricultura regional.

Con este propósito han publicado dicho folleto, que proporciona un guión o esquema de los servicios agropecuarios de conveniente y posible implantación. Claro es que las singularidades de cada provincia harán necesario dar más importancia a determinados servicios de que en otras pueda prescindirse.

En sucesivas páginas se expone lo que puede y debe ser la Granja provincial y los Campos comarcales de experimentación. Se detallan luego los múltiples medios de divulgación que deben emplearse, como son las prácticas directas en los campos, las charlas y conferencias en lenguaje práctico y sobre temas muy concre-

tos, los folletos y hojas divulgadoras, bibliotecas agrícolas y cintas cinematográficas, sin olvidar la importantísima labor que pueden realizar los maestros rurales y la Prensa provincial.

La enseñanza en la Escuela Provincial de Agricultura, instalada en la Granja para los hijos de labradores y otros servicios de carácter general, como viveros de árboles, reparto de semillas, avisos meteorológicos, serán complementos de esta labor divulgadora tan necesaria.

No deben faltar en ninguna provincia el laboratorio de análisis agrícolas y un laboratorio fitopatológico, para el estudio y resolución de consultas sobre plagas del campo y los medios de combatirlas, facilitando a los agricultores en determinadas condiciones aparatos e insecticidas garantizados.

Los servicios de ganadería tienen no menor importancia. Paradas de sementales, mejora de las razas comarcales, concursos de ganados, etcétera, bien dirigidos por personal competente, serán base de una gran riqueza.

En el aspecto económico social, las cajas de ahorro y crédito, las mutualidades de seguros y la guardería rural, que las Diputaciones podrán establecer, son servicios de la mayor importancia práctica.

Nos satisface que la Asociación de Ingenieros Agrónomos haga oír su voz, entusiasta y desinteresada, pues esto puede evitar algunos casos de *curanderismo agrícola*, no raros en nuestro país.

Cultivos.

C. BENAIGES DE ARIS, ingeniero agrónomo.—*Moderno cultivo de cereales y leguminosas en secano y en regadío.* Barcelona, 1929, 59 páginas, 23 figuras. Editor, R. M. Mir.

El autor, bien conocido por sus publicaciones de todos los lectores de

cuestiones agrarias, expone en este folleto algunos nuevos aspectos del sistema de cultivo de cereales y leguminosas que viene preconizando desde hace trece años.

El sistema de líneas pareadas no es sólo propio del secano, sino que es susceptible de útiles aplicaciones en los regadíos, ya que en todos los cultivos de riego se practican después de los mismos labores, de cuyos beneficios no hay por qué excluir a los cereales y leguminosas, máxime cuando dichas labores pueden darse rápida y económicamente, según las prácticas del cultivo en líneas pareadas.

Las ventajas del buen cultivo en la formación del grano y en el aprovechamiento máximo de los recursos naturales de suelo y atmósfera se detallan en este interesantísimo folleto, juntamente con numerosas notas de gran interés, como, por ejemplo, la recolección de las leguminosas de grano con guadañadora provista de un sencillo accesorio, problema prácticamente resuelto con escaso coste y gran beneficio para la fertilidad del terreno.

E. GARCÍA MONTESORO, ingeniero agrónomo.—*El arroz: Cultivo y comercio.*—Madrid, 1929. Biblioteca Agrícola Española, 222 páginas, 21 figuras. Espasa-Calpe. Encuadernado en tela, 7 pesetas.

Pocos cultivos merecen con más justicia que el del arroz un estudio monográfico. España tiene la primacía absoluta en los rendimientos de este cereal de países cálidos, pues aun reduciendo a 61 quintales métricos el rendimiento por hectárea en el último decenio, cuadruplica al del país de mayor producción (que es la India), casi duplica al del Japón, que queda en 36 quintales métricos por hectárea, producción sólo excedida por Italia, con 39,3 en el mismo período, y es al menos triple que la de otros países cultivadores de arroz,

como los Estados Unidos, Argentina, Guyana inglesa y Bulgaria.

En el V Congreso Internacional Arrocerero, celebrado en Valencia en 1914, al cual acudieron los más autorizados especialistas de Europa, Asia y América, quedaron consagrados como perfectísimos los métodos de cultivo del arroz empleados en España e hicieron un brillante papel los técnicos españoles, entre los que destacaron los trabajos de Herrero Egaña y del autor de este libro, que fué durante muchos años director de la Granja Arrocerera de Suecia.

Este libro expone metódicamente los procedimientos seguidos en España para el cultivo del arroz, precedido de los necesarios datos botánico-agrícolas y el estudio agronómico de clima y terrenos adecuados para el mismo. Destacan en esta parte los trabajos personales del autor sobre variedades más adecuadas a nuestro país y sus experiencias sobre la fertilización de los arrozales.

Los accidentes y enfermedades que puede sufrir esta planta son objeto de un capítulo especial, completando el libro un estudio económico de la producción y comercio mundiales del arroz, con datos muy interesantes y recientes.

I CONGRESO NACIONAL CEREALISTA. Valladolid, 1927, tomo II, *Aspecto económico del cultivo*, 1929, 280 páginas.

Se ha publicado el tomo segundo del libro del Congreso Cerealista, que comprende las ponencias correspondientes a los temas comprendidos en la Sección B: Aspecto económico del cultivo.

Destacan entre ellas los trabajos presentados por el Consejo Agronómico sobre estadística de la producción de cereales, variedades españolas de trigo y coste de producción del trigo, harina y pan.

Enumeraremos los distintos temas tratados, con indicación de los ponentes que los desarrollaron en el Congreso citado: *El cultivo del trigo en relación con los otros cereales y con las demás producciones del suelo*, señor Bernard; *Relación entre el precio del trigo y el de sus derivados*, don Carlos Solano; *Comercio de semillas*, Ricardo Escauriaza y Antonio García Romero; *Comercio interior del trigo y de sus derivados*, tema desarrollado por la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Zaragoza; *Harinas y problemas rela-*

cionados con la molinería y panadería, señor Bahámonde; *Impuestos, transportes y aranceles en relación con el cultivo cereal*, don Aureliano González de Gregorio; *La ganadería en relación con el cultivo cereal*, Asociación General de Ganaderos; *Factores económicos de la producción cereal*, señor Corbella; *Productos derivados del trigo, falsificaciones y mezclas*, doctor E. Ramos; *Los subproductos de los cereales y de sus industrias en la alimentación animal*, J. L. de la Loma.

Plagas del Campo.

A. GARCÍA LÓPEZ, ingeniero agrónomo.—*Insectos que atacan a la vid*. Madrid, 1929, dos folletos de 55-64 páginas, con ilustraciones y láminas. Servicio de Publicaciones Agrícolas.

Son dos folletos divulgadores, editados por la Dirección General de Agricultura, en que se estudian las principales plagas de insectos que atacan a los viñedos en nuestro país.

El primero comprende las llamadas polillas de uva (Piral, Conchylis y Eudemis), llamadas en otras comarcas arañuelo, gusano, hilandero, cucs, etcétera. En cada uno de ellos se detallan los caracteres que permiten identificar el insecto en sus distintos estados, especificando después los tratamientos que contra ellos pueden emplearse.

La segunda parte se refiere al pulgón o coquillo de la vid (*Haltica*) y la filoxera. En esta última plaga se recogen los modernos descubrimientos sobre este insecto y se describen los medios de reconocer los viñedos filoxerados.

Completa este útil y práctico trabajo un capítulo sobre la mosca o gusano de las frutas, de interés vitícola por la prohibición de importar nuestra uva de embarque en los Estados Unidos de América y en otros países.

Apicultura.

E. EVRARD.—*El mundo de las abejas*. Traducción de E. Martínez Amador. Barcelona, 1929, 400 páginas. G. Gili, editor, 6 pesetas.

Las maravillas de la vida de las abejas son descritas en este libro, cuyo autor ha consagrado pacientes observaciones a estos industriosos insectos y habla de cosas que ha vis-

to, no de oídas. A la exactitud une la amenidad y brillantez con que está escrito.

El lector va iniciándose en los misterios de la colmena y sus habitantes, y aunque la finalidad del libro no sea el estudio técnico de la apicultura, se hallarán útiles consejos y observaciones interesantísimas.

La construcción de los panales, el vuelo nupcial y la ejecución de los zánganos, la cría de las larvas, la elaboración de la miel, el éxodo del enjambre y otros sugestivos temas son objeto de otros tantos capítulos.

Arrendamientos.

A. SALAZAR PONS, abogado y agricultor.—*Los arrendamientos de fincas rústicas* (según el Código civil y el Derecho consuetudinario). Madrid, Editorial Voluntad, 130 páginas, 2,50 pesetas.

Este libro es una recopilación de las disposiciones legales de carácter general y de las consagradas por el uso y costumbres relativas al arrendamiento de predios rústicos, ganados, servicios y obras y a otras materias relacionadas con los mismos.

Ofrece especial interés lo relativo a aparcerías que, tomadas en su mayor parte de la región de Lorca, pueden servir de modelo a las demás comarcas y cuya implantación reportaría grandes ventajas materiales y morales, porque las condiciones sancionadas por la costumbre en Lorca son tan justas y bien ponderadas, que armonizan equitativamente los intereses y derechos de propietarios y colonos.

Como complemento necesario de los contratos de arrendamiento y aparcería de fincas rústicas, se ocupa el autor de los de servicios y obras que tan relacionados están con aquéllos, y termina con un apéndice en que se trata de las distancias a guardar entre ciertos cultivos, plantaciones y edificaciones y de las equivalencias métricas de las pesas y medidas antiguas que todavía se emplean muchas veces en el campo.

J. DEL C.

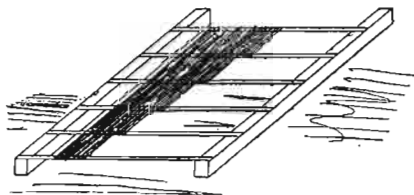
HIPOTECAS sobre toda clase de fincas en toda España. Interés muy módico. Reserva absoluta.
EDUARDO CUBERO FIERRO
Cánovas del Castillo, 57.
SEVILLA



Consulta núm. 53.

Conservación de patatas para siembra.

Don Domingo Sánchez, de Talavera de la Reina (Toledo), nos hace la siguiente consulta: "¿Qué medio me recomiendan para conservar frescas las patatas que he de emplear para siembra el año que viene y las cuales pienso sacar de la tierra en estos días? O sea: ¿cómo he



de guardar yo mismo mi semilla para, sin necesidad de comprarla, tener seguridad de que las patatas conservarán sus cualidades germinantes?"

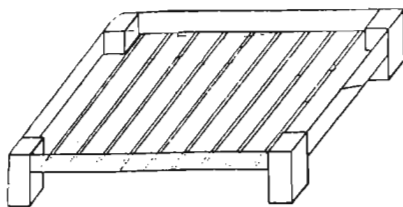
. Respuesta.

Suponemos que el consultante habrá leído en el número 7 de esta Revista, correspondiente al mes de julio, el artículo "Un detalle importante en el cultivo de las patatas", y en el número 5, las consultas números 18 y 19, referentes a este asunto.

Después de esto sólo queda insistir en aquellas recomendaciones. Es decir, que las patatas destinadas para la nueva plantación deben primeramente secarse, expuestas al sol; si es posible, limpiarlas de la tierra adherida, removiéndolas y encerrándolas en lugar seco y fresco, pero evitando las heladas. Si se encierran pronto por el mal estado del tiempo, el local debe estar ventilado para evitar que el agua evaporada se condense en los cielos rasos, pues al desprenderse después esta humedad forma goteras que, al caer al montón, originan la podredumbre.

No deben formarse montones grandes, pues el calor en el interior de estos montones y la falta de ventilación origina también focos de putrefacción. Debe procurarse la ventilación en todos los tubérculos, por lo que conviene almacenarlas en capas de unos treinta centímetros, en bateas como en los diseños adjuntos, en estanterías si el local es de poca superficie o en cestos de caña o mimbre, de manera análoga a como se aconseja alojar la aceituna. El ingenio del labrador facilitará el medio más a su alcance, bien con armaduras de cañizo que permitan la aireación de las patatas, evitando en lo posible el contacto directo con el suelo. De este modo no tendrá necesidad de removerlas periódicamente.

Parece ya demostrado experimentalmente que las patatas dedicadas para siembra conviene recogerlas antes de la madurez, cuando la piel es tan fina que se arrastra con la yema de los dedos, pues además de ser más fácil de secarse por la delgadez de la piel, al sembrarlas absorben la humedad de la tierra más fácilmente que las que



tienen la corteza dura.—*Andrés Fernández Cuervo*, Ingeniero agrónomo.

NOTA.—El exceso de original nos obliga a dejar para el número próximo la publicación

de gran número de consultas que tenemos resueltas; el público sabrá apreciar este retraso, motivado por la abundancia de información agrícola.

Algunas ferias y mercados de ganados del mes de diciembre

Aragón.

Maella, el día 8; Huesca, el día 15; Graus y Calaceite, el día 17; Barbastro, el día 20; Alcañiz, Tamarite y Binefar, el día 21.

Navarra.

Ferías: Betelú, el último viernes; Echarri Aranaz, días 5 y 19; Leiza, último sábado; Ulzama (Valle), un jueves sí y otro no.

Mercados.—Alsasua, todos los domingos; Aoiz, el día 8; Betelú, último viernes; Burguete, un sábado sí y otro no; Echarri, un sábado sí y otro no; Elisondo, un sábado sí y otro no; Echarri-Aranaz, los sábados (de cerda); Sangüesa, los sábados; Estella, los jueves; Lesaca, los jueves; Huarte (Pamplona), los días 3 y 18; Pamplona, los sábados; Puente la Reina, los miércoles; Santesteban, domingos y un viernes sí y otro no; Tafalla, martes y viernes; Urroz (Villa), día 14; Vera del Bidasoa, un jueves sí y otro no.

Gulpúzcoa.

Irún, feria semanal los jueves; Oyarzun, feria semanal los lunes; Hernani, feria semanal los jueves; Villabona, mercado semanal los martes y feria los primeros jueves de mes; Tolosa, mercado semanal los sábados y feria semanal los lunes; Villafranca, mercado y feria semanal los miércoles; Beasaín, mercado y feria semanal los sábados; Azpeitia, mercado semanal los martes; Mondragón, mercado los dominos y feria los viernes de cada semana; Oñate, mercado los sábados y feria los primeros viernes de cada mes.

FINCAS RUSTICAS

En ambas Castillas, Extremadura, Andalucía o Levante, compro. **J. M. BRITO.**—Alcalá, 96.—MADRID



Cereales y leguminosas.

Trigo.—Continúa encalmado el mercado de cereales, no haciéndose operaciones de importancia, pues a pesar de no haber muchas existencias disponibles, se tienen pocas seguridades de la cosecha últimamente sembrada, por la falta de lluvias.

Valladolid con poca animación paga la fanega de 94 libras entre 20,25 y 20,75 pesetas.

Palencia vende la fanega de 92 libras al precio de tasa.

Avila ofrece los 100 kilos a 46 pesetas.

En Brihuega (Guadalajara), se cotiza a 20 pesetas la fanega.

En Cuenca se paga a 47 pesetas, en Cañete a 45 pesetas, en Huete a 49 pesetas, en Priego a 46,50 pesetas en San Clemente a 48,50, en Motilla a 47 y en Tarancón al mismo precio. Todos por 100 kilos.

En Navarra vale el quintal métrico a 46,15 pesetas, (10,15 pesetas el robo de 22 kilos).

Oviedo vende el del país a 60 pesetas el quintal métrico.

Guipúzcoa lo ofrece a 55 pesetas.

Murcia con mercado sostenido cotiza los 100 kilos a 50 pesetas.

Valencia cotiza a los siguientes precios: candeal a 49 pesetas, geja de 48,50 a 48,75 pesetas, hembrillas a 48 pesetas, huerta de Valencia a 45 pesetas. Todo por 100 kilos sobre vagón procedencia y sin envase.

Ciudad Real, con mercado paralizado paga a 42 pesetas el quintal métrico.

Higuera la Real (Badajoz) vende la fanega a 21,50 pesetas.

Zaragoza ofrece los 100 kilos de 49 a 54 pesetas.

Tarragona cotiza de 50 a 51 pesetas la misma unidad.

Jaén vende en fábrica a 46 pesetas el quintal métrico.

En el mercado de Sevilla se cotizaron los 100 kilos del semolero superior a 50 pesetas, los de recio co-

rriente a 49 pesetas, los de barbillas a 50 pesetas, los de voltizos a 48 pesetas, los de candeal a 50 pesetas, los del Obispo a 47,50, los de tremés abarbillado a 49 pesetas y los de ídem cerrado al mismo precio.

Baleares ofrece el quintal métrico a 48 pesetas.

Cebada.—En general, éste como todos los granos ofrece mercado muy poco animado.

Valladolid paga la fanega de 70 libras de 10,25 a 10,50 pesetas.

Salamanca con muy pocas transacciones, ofrece el quintal métrico a 33 pesetas.

Palencia vende a 31,85 pesetas los 100 kilos; 10 pesetas la fanega.

Avila cotiza a 30,50 pesetas el quintal métrico.

Brihuega (Guadalajara), registra el precio por fanega de 12 pesetas.

Cafete (Cuenca), la paga a 36 pesetas; Huete a 34 pesetas, Priego, a 35 pesetas; San Clemente, a 33,50 pesetas; Motilla, a 36 pesetas y Tarancón a 34 pesetas; todo por 100 kilos.

La Coruña ofrece el quintal métrico a 45,64 pesetas.

En Navarra vale la misma unidad a 37,50 pesetas (6 pesetas el robo de 16 kilos).

Oviedo cotiza el quintal métrico a 45 pesetas.

Guipúzcoa lo vende a 46 pesetas.

En Murcia con mercado sostenido, valen los 100 kilos a 34 pesetas.

Valencia paga la del país a 37,50 pesetas la misma unidad.

Ciudad Real ofrece a 33 pesetas el quintal métrico; 10,25 pesetas la fanega.

Higuera la Real (Badajoz) cotiza a 40 pesetas los 100 kilos.

En Zaragoza se venden de 40 a 41 pesetas.

Tarragona registra el precio de 35 a 36 pesetas los 100 kilos.

Jaén paga a 38 pesetas la misma unidad.

Sevilla los cotiza a 36 pesetas.

Baleares los ofrece a 38 pesetas.

Avena.—Valladolid con poca demanda paga a 7,25 pesetas la fanega.

Salamanca con pocas transacciones, vende los 100 kilos a 29 pesetas.

En Palencia se ofrece a 25,40 pesetas la misma unidad; 7 pesetas la fanega.

Avila cotiza a 30 pesetas el quintal métrico.

Brihuega (Guadalajara), registra el precio de 7 pesetas la fanega.

En Cuenca vale el quintal métrico a 27 pesetas, en Cañete a 32 pesetas; en Huete, a 31 pesetas; en Priego, a 30 pesetas; en San Clemente a 31 pesetas; en Tarancón, a 30 pesetas y en Motilla, a 31 pesetas.

La Coruña paga la misma unidad a 37,50 pesetas.

Navarra la ofrece a 43,70 pesetas 100 kilos; (7 pesetas el robo).

Oviedo cotiza a 37 pesetas el quintal métrico.

Guipúzcoa registra el precio de 40 pesetas la misma unidad.

Murcia paga a 34 pesetas el quintal métrico.

En Valencia valen a 38 pesetas los 100 kilos.

Ciudad Real registra el precio de 27 pesetas la misma unidad; 7,50 pesetas la fanega.

Higuera la Real (Badajoz), vende a 31,50 pesetas los 100 kilos.

Zaragoza paga la misma unidad, de 38 a 39 pesetas, con mercado firme.

Sevilla cotiza los 100 kilos a 31 pesetas.

Baleares registra el precio por quintal métrico de 38,50 pesetas.

Centeno.—Se paga en Valladolid la fanega de 90 libras a 13,50 pesetas.

En Salamanca valen a 36 pesetas los 100 kilos.

Palencia cotiza a 39 pesetas el quintal métrico; 15 pesetas la fanega.

Avila ofrece los 100 kilos a 32,50 pesetas.

Brihuega (Guadalajara), vende a 15 pesetas la fanega.

Cuenca compra a 34 pesetas el quintal métrico; Cafete, a 39 pesetas; Priego, a 32 pesetas; San Clemente, a 37 pesetas y Tarancón, al mismo precio.

Oviedo registra el precio de 48 pesetas.

Murcia cotiza a 13,50 pesetas la fanega.

Ciudad Real vende a 42 pesetas los 100 kilos.

Zaragoza: Valen de 40 a 41 pesetas los 100 kilos.

Maíz.—En Salamanca vale a 50 pesetas el quintal métrico.

La Coruña paga la misma unidad a 39,64 pesetas.

Navarra cotiza los 100 kilos a 48 pesetas.

Oviedo con tendencia al alza, ofrece a 39,50 pesetas la misma unidad.

Guipúzcoa vende a 40 pesetas los 100 kilos del argentino.

En Murcia se pagan los 100 kilos a 45 pesetas.

Valencia cotiza a los siguientes precios: huerta amarillo, a 39,25 pesetas; blanco, a 38,75 pesetas y plata a 39 pesetas; todo por quintal métrico.

En Zaragoza se ofrecen a 39,25 pesetas los 100 kilos.

Sevilla vende el del país a 36 pesetas la misma unidad.

Baleares paga a 38 pesetas el quintal métrico.

Arroces.—Valencia: Durante esta quincena ha reaccionado un poco este mercado, siendo mayor la actividad y aumentando algo los precios que son los siguientes: En cáscara, a 35 pesetas los 100 kilos y elaborados, a 52 pesetas la misma unidad sobre molino.

Habas.—En Salamanca con muy pocas transacciones se pagan a 48 pesetas el quintal métrico.

En La Coruña se cotizan a 63 pesetas la misma unidad.

Navarra ofrece los 100 kilos a 45,50 pesetas.

Guipúzcoa vende los 100 kilos a 47,50 pesetas.

Murcia compra a 47 pesetas la misma unidad.

En Valencia para las de nueva cosecha del país, rige el precio de 41 pesetas, sobre vagón y por quintal métrico.

Ciudad Real las paga a 45 pesetas la misma unidad.

Higuera la Real (Badajoz), ofrece

los 100 kilos sobre vagón, a 44 pesetas.

En Zaragoza con muy pocas transacciones, valen a 45 pesetas la misma unidad.

En Jaén se cotizan a 48 pesetas el quintal métrico.

Sevilla paga las Tarragonas a 47 pesetas; Mazaganas blancas, a 45 pesetas; ídem moradas al mismo precio e ídem chicas a 44 pesetas; todos por 100 kilos.

Baleares compra a 42 pesetas la misma unidad.

Garbanzos.—En Salamanca vale el quintal métrico de 95 a 150 pesetas.

Avila vende los 100 kilos a 120 pesetas.

Cuenca cotiza la misma unidad a 150 pesetas; Cafete, a 120 pesetas; Huete, a 160 pesetas; Priego, a 190 pesetas; San Clemente, a 177,50 pesetas y Motilla a 200 pesetas.

La Coruña paga el quintal métrico a 135 pesetas.

Navarra ofrece los 100 kilos a 200 pesetas.

En Ciudad Real se registra el precio de 68 pesetas la fanega de los superiores y a 60,50 los regulares.

Higuera la Real (Badajoz), vende los 60 kilos a 60 pesetas.

Zaragoza paga el quintal métrico de los sin cribar a 116 pesetas y castellanos a 119 pesetas.

Jaén paga el quintal métrico de 60 a 90 pesetas, según clase.

El mercado de Sevilla vende por 100 kilos a los precios siguientes: blancos tiernos, de 100 a 105 pesetas; duros medianos, de 75 a 80 pesetas; duros pequeños, de 65 a 68 pesetas; mulatos tiernos pequeños, de 72 a 75; mulatos duros medianos, de 58 a 60; mulatos duros pequeños, de 52 a 54 y mulatos duros chicos, de 50 a 52.

Baleares vende el quintal métrico a 90 pesetas.

Judías.—En Valencia continúa activo este mercado, aunque se nota un ligero descenso en los precios, pagándose la Monquillí, a 114 pesetas; Francesas y Barco, a 115 y Mallorquinas, a 122 pesetas; todo por 100 kilos.

Avila vende la misma unidad a 178 pesetas.

Brihuega (Guadalajara), cotiza a 12 pesetas la arroba.

Cuenca ofrece los 100 kilos a 110 pesetas; Cafete, a 100; Huete, a 80; Priego, a 140; San Clemente, a 160 y Motilla del Palancar, a 140 pesetas.

En Guipúzcoa vale el kilo de la blanca, a 0,90 pesetas y de la roja a una peseta.

Higuera la Real (Badajoz), vende los 60 kilos sobre vagón a 70 pesetas.

Zaragoza registra los precios siguientes por quintal métrico: blancas al por menor, a 115 pesetas y al por mayor, a 105 pesetas.

Baleares paga la misma unidad a 112 pesetas.

Algarrobas.—Se paga en Valladolid la fanega de 94 libras a 15,25 pesetas, con mercado desanimado.

Salamanca vende el quintal métrico a 37 pesetas.

Avila cotiza la misma unidad a 35,50 pesetas.

Cuenca ofrece los 100 kilos a 36 pesetas.

Yeros.—En Valladolid vale el quintal métrico a 33 pesetas.

Salamanca paga la misma unidad a 35,50 pesetas.

Brihuega (Guadalajara) cotiza la fanega a 13 pesetas.

Cuenca vende los 100 kilos a 36 pesetas; San Clemente, al mismo precio y Motilla y Tarancón a 29 y 33 pesetas, respectivamente.

En Ciudad Real rige el precio de 44 pesetas el quintal métrico.

Jaén ofrece los 100 kilos a 37 pesetas.

Almortas.—Brihuega (Guadalajara), paga la fanega a 14 pesetas.

Guisantes.—En Salamanca vale el quintal métrico a 38 pesetas.

Oviedo vende la misma unidad a 45 pesetas.

Lentejas.—Salamanca paga a 115 pesetas el quintal métrico.

En Cuenca y San Clemente se cotizan a 110 y 140 pesetas, respectivamente, los 100 kilos.

Zaragoza con mercado sostenido, vende a 42 pesetas el quintal métrico de las negras.

Jaén ofrece los 100 kilos a 80 pesetas.

Alverjones.—Sevilla paga el quintal métrico a 38 pesetas.

Alpiste.—Sevilla vende de 60 a 62 pesetas los 100 kilos del corriente.

Escalaña.—Cuenca paga los 100 kilos a 28 pesetas; Huete y Tarancón, a 34 y 30, respectivamente la misma unidad.

Jaén cotiza el quintal métrico a 34 pesetas.

Veza.—Navarra paga el quintal métrico a 45,45 pesetas (10 pesetas a robo).

Sevilla vende la misma unidad a 40 pesetas.

Harinas y salvados.

Harina de trigo.—Valladolid con poca demanda y gran cantidad de existencias en almacén paga los 100 kilos de la clase extra a 65 pesetas; ídem corriente, a 62 pesetas y segundas a 60 pesetas; envase comprendido.

Salamanca vende el quintal métrico a 58 pesetas.

En Avila valen los 100 kilos 60 pesetas.

La Coruña cotiza la misma unidad a 69,53 pesetas.

En Navarra se compra a 64,50 pesetas el quintal métrico.

Oviedo registra el precio de 67 pesetas los 100 kilos.

Murcia con mercado sostenido, paga el quintal métrico a 70 pesetas.

En Valencia rigen los siguientes precios: la de fuerza a 73 pesetas; y blanca, a 66 pesetas por 100 kilos y sobre vagón.

En Ciudad Real vale el quintal métrico 61 pesetas; precio de tasa.

Higuera la Real (Badajoz), paga la misma unidad a 70 pesetas.

Zaragoza con mercado en baja cotiza a 65 pesetas los 100 kilos de la extra, a 60 la corriente y 59 y 38 las de segunda y tercera, respectivamente, con envase.

Jaén vende el quintal métrico a 57 pesetas.

El mercado de Sevilla ofrece los 100 kilos de la fina extra a 64 pesetas; primera semolada, a 61; primera corriente, a 60; segunda corriente, a 59 y tercera corriente, a 58 pesetas. Las de trigos blandos de primera fuerza de Aragón, a 76 pesetas; primera media fuerza, a 74; candeal de Castilla, a 66 y primera candeal de Andalucía al mismo precio.

Harina de maíz.—En Guipúzcoa se cotiza el quintal métrico a 47,50 pesetas.

Salvados.—Los precios que rigen en Valladolid son los siguientes: tercerillas buenos, a 36 pesetas; cuartas, a 28 pesetas; comidilla, a 23 pesetas y salvado de hoja, a 25 pesetas; todo por 100 kilos y envase comprendido.

Salamanca cotiza el de hoja a 26 pesetas el quintal métrico.

En Navarra vale la misma unidad 33 pesetas.

Guipúzcoa paga el salvadillo a 27 pesetas; menudillo primera, a 34 pesetas e ídem segunda, a 30 pesetas; todo por 100 kilos.

Valencia ofrece a los siguientes

precios por 100 kilos y sobre vagón: Cuartas duro, a 32 pesetas; floreta duro, a 26,50; hoja duro, a 29; tercerilla candeal a 42 pesetas; cuarta candeal, a 35,50; florete candeal, a 29 y hoja candeal, a 31,50 pesetas.

Ciudad Real vende los cuartas a 36 pesetas; de hoja, a 30, e inferior a 28 pesetas el quintal métrico, con mercado sostenido.

Zaragoza registra los siguientes precios con mercado animado: harinas de tercera, a 28 y 30 pesetas los 60 kilos; cabezuela, a 17 pesetas la misma unidad; menudillo, a 9,50 los 35 kilos y salvado de 7,50 a 8 pesetas los 25 kilos.

Los procedentes de trigos extranjeros se cotizan a 0,90 menos.

Jaén vende el afrecho a 35 pesetas el quintal métrico.

En Sevilla la harinilla vale a 35 pesetas los 70 kilos; la rebaza, a 29 los 60 kilos; fino a 25 pesetas los 50 kilos; basto, a 25 pesetas los 30 kilos; triguillo primera, a 34 pesetas los 100 kilos y triguillo segunda, a 25 pesetas la misma unidad.

Despojos de arroz.—Se pagan en Valencia a los precios que siguen: medianos a 37 pesetas; morret, a 27 pesetas y cilindro, a 22 pesetas. Todo por 100 kilos y sobre molino.

Forrajes y piensos.

Alfalfa.—En Murcia valen los 100 kilos a 5 pesetas.

Zaragoza cotiza de 12 a 13,50 pesetas el quintal métrico, y de la empacada a 17 pesetas la misma unidad.

Heno.—En Valladolid vale el de alfalfa a 17 pesetas el quintal métrico.

Salamanca cotiza el de prado a 10,50 pesetas y el de alfalfa a 20 pesetas. Ambos por 100 kilos.

Avila paga el de prado a 10 pesetas la misma unidad.

La Coruña ofrece el de prado a 12,72 pesetas el quintal métrico.

Navarra vende el de alfalfa a 20 pesetas los 100 kilos.

Oviedo registra el precio de 9 a 15 pesetas la misma unidad, para el de prado.

Guipúzcoa cotiza el de prado a 12 pesetas el quintal métrico.

Murcia paga el de alfalfa a 21,50 pesetas la misma unidad.

Vale el de alfalfa en Valencia a 25,00 pesetas arropa.

Higuera la Real (Badajoz), ofrece el haz a una peseta.

Paja de cereales.—Se cotiza en

Salamanca a 4,05 pesetas el quintal métrico.

Avila la paga a 3 pesetas.

Huete (Cuenca), a 3,50; San Clemente, 5 pesetas; Motilla, 2 pesetas y Tarancón 3,85 pesetas, la misma unidad.

La Coruña vende los 100 kilos a 14,14 pesetas.

Navarra compra el quintal métrico a 8 pesetas.

Oviedo ofrece a 10 pesetas la misma unidad.

En Guipúzcoa vale el fardo de 35 kilos a 3 pesetas.

En Murcia rige el precio por arroba de 0,70 pesetas.

Valencia opera de 8 a 10 pesetas los 100 kilos.

Ciudad Real registra el precio de 0,46 pesetas por arroba.

Higuera la Real (Badajoz), cotiza a 0,25 pesetas arroba.

Zaragoza paga la de trigo entre 7 y 10 pesetas los 100 kilos.

Baleares vende el quintal métrico a 4,50 pesetas.

Paja de leguminosas.—En Salamanca se cotiza a 5 pesetas el quintal métrico.

Avila paga a 3,25 pesetas la misma unidad.

Oviedo vende a 11 pesetas los 100 kilos.

Murcia compra a 0,90 pesetas arroba.

Ciudad Real ofrece la misma unidad a 0,80 pesetas.

Tortas de cacahuet.—En Guipúzcoa se cotizan a 39 pesetas los 100 kilos.

En Valencia se paga la misma unidad a 42 pesetas.

Tortas de coco.—Baleares cotiza a 38 pesetas los 100 kilos.

Frutas.

Peras.—Se pagan en Guipúzcoa las de cuchillo, a 0,45 pesetas el kilo.

En Murcia se cotizan a 50 pesetas el quintal métrico.

En Zaragoza se vende el kilo a 0,75 y 0,80 pesetas, según clase y tamaño.

Manzanas.—En La Coruña se cotiza el kilo a 0,25 pesetas.

En Oviedo se pagan las de mesa de 0,35 a 0,50 pesetas kilo, y para sidra, de 4 a 6 pesetas el quintal métrico.

En Guipúzcoa se vende el kilo a 0,35 pesetas.

En Murcia se ofrece a 18 pesetas el quintal métrico, con tendencia al alza.

Valencia compra a 3 pesetas la arroba.

Zaragoza registra el precio de 0,75 pesetas kilo, las de clase extra.

Baleares opera a 15 pesetas la carga.

Melocotones.—En Zaragoza se paga a 2 pesetas el kilo. Hay mucha escasez.

Uvas de mesa.—Se cotizan en Valencia la arroba a 6 pesetas.

Zaragoza paga a 2,50 y 2,75 la misma unidad.

Granadas.—Se pagan en Murcia a 18 pesetas los 100 kilos.

Valencia cotiza a 2,50 pesetas arroba.

Naranjas.—Valencia: Estamos en plena recolección, realizándose transacciones entre 7 y 9 reales arroba para la común, y de 14 a 18 reales la misma unidad, para la mandarina, según clases.

La actividad en las compras es menor que el año anterior, debido a la resistencia del cosechero a vender.

En Murcia con tendencia al alza, vale el millar a 30 pesetas.

En Baleares se paga la carga a 12,50 pesetas.

Limones.—Baleares paga la carga a 15 pesetas.

Verduras y hortalizas.

Tomates.—La Coruña cotiza a 30 pesetas el quintal métrico.

Navarra paga la misma unidad a 23,10 pesetas.

Guipúzcoa vende a 0,45 pesetas el kilo.

Murcia compra a 24 pesetas el quintal métrico con mercado sostenido.

Valencia ofrece la arroba a 2,50 pesetas.

Pimientos.—En La Coruña se cotiza a 50 pesetas los 100 kilos.

Navarra paga a 1,20 pesetas el ciento.

Guipúzcoa vende a 0,50 el kilo.

Murcia, con mercado sostenido, ofrece los gordos a 37 pesetas, y menudos verdes, a 25 pesetas.

En Valencia valen los verdes a 2,50 pesetas y colorados a 2 pesetas. Ambos por arroba.

Cebollas.—Valencia: Se mantiene el precio de 1,25 pesetas arroba, siendo éste apreciable si tenemos en cuenta la gran cantidad de envíos realizados en la quincena, estimándose como factor favorable para el alza, que los fríos han comenzado de una manera manifiesta en los mercados consumidores extranjeros.

En Murcia se cotizan a 13 pesetas el quintal métrico.

Guipúzcoa paga el kilo a 0,40 pesetas.

Oviedo vende el quintal métrico a 20 pesetas.

La Coruña opera a 10 pesetas la misma unidad.

Repollos.—Salamanca cotiza a 0,25 pesetas el kilo.

Berzas.—Se pagan en Salamanca a 0,20 pesetas kilo.

En Guipúzcoa vale la misma unidad a una peseta.

En Valencia se venden a 2,50 pesetas la docena, y las coliflores a 3 pesetas.

Alcachofas.—En Murcia valen a 45 pesetas el quintal métrico.

Judías verdes.—En Zaragoza con mercado en baja, se paga el kilo a 0,25 pesetas.

Raíces y tubérculos.

Patatas.—Se cotizan en Valladolid a 2 pesetas arroba.

En Salamanca vale el quintal métrico a 15 pesetas.

Palencia le paga a 20 pesetas.

En Brihuega (Guadalajara), se opera a 1,75 pesetas arroba.

Cuenca vende a 25 pesetas el quintal métrico; Cañete, a 17 pesetas; Priego, a 10 pesetas; Motilla, a 19 pesetas y Tarancón a 20 pesetas.

En La Coruña se opera a 15,94 pesetas los 100 kilos.

Navarra ofrece el kilo a 0,18 pesetas.

Oviedo cotiza a 25 pesetas el quintal métrico.

Guipúzcoa vende el kilo a 0,30 pesetas.

Murcia, con mercado en alza, paga a 20 pesetas el quintal métrico.

En Valencia vale la arroba a 2 pesetas.

Ciudad Real con mercado en baja, registra por arroba, el precio de 1,40 pesetas.

En Higuera la Real (Badajoz), se cotiza a 3,50 pesetas la arroba.

Zaragoza vende las nuevas de 0,25 a 0,30 pesetas el kilo.

Baleares ofrece el quintal métrico a 15 pesetas.

Remolacha.—Salamanca cotiza el quintal métrico a 4 pesetas.

En Huete, la azucarera se paga a 7,50 pesetas y en Priego a 8 pesetas. Ambas por quintal métrico.

En Zaragoza valen los 1.000 kilos de la azucarera a 75 y 77 pesetas, y la forrajera, a 31 pesetas.

Plantas industriales.

Azafrán.—Valencia: Puede darse por terminada la recolección, que se ha efectuado en buenas condiciones, siendo mayor que la del año anterior, oscilando los precios entre 45 y 55 pesetas la libra, según clase y procedencia.

En Ciudad Real se paga la onza a 3,50 pesetas.

En Zaragoza vale la libra de 350 gramos a 42 pesetas.

Baleares cotiza el kilo a 315 pesetas.

Cacahuet.—En Valencia este producto no ofrece alteración de importancia respecto de la anterior quincena, siendo su precio de 70 a 75 pesetas los 100 kilos, en cáscara.

Frutos secos.

Almendras.—En Murcia se paga la mollar a 150 pesetas y la fina a 125 pesetas. Ambas por quintal métrico.

Valencia cotiza la sin cáscara largueta a 490 pesetas; común, a 445 pesetas y marcona a 480 pesetas. Todo por 100 kilos. En cáscara vale la mollar a 119 pesetas los 50 kilos y marcona a 12 pesetas el doble decálitro.

Zaragoza opera a 16 pesetas el decálitro.

Tarragona vende la mollar a 90 pesetas el saco de 50 kilos, largueta en grano a 185 pesetas el quintal de 41 kilos, esperanza a 180 pesetas y común a 210 pesetas la misma unidad.

Baleares cotiza el hectólitro a 45 pesetas.

Higos.—Valen en Valencia sobre muelle y con envase de 34 a 35 pesetas los 100 kilos, con mercado encalmado.

Baleares paga el quintal métrico a 65 pesetas.

Avellanas.—Tarragona cotiza los 58 kilos de negreta común a 90 pesetas; cosechero, a 85 pesetas; grano primera, a 150 pesetas y segunda, a 140.

En Oviedo de 60 a 65 pesetas los 100 kilos.

Castañas.—La Coruña cotiza el quintal métrico a 18,75 pesetas.

Oviedo las paga de 18 a 20 pesetas la misma unidad.

Guipúzcoa vende el kilo a 0,15 pesetas.

Nueces.—En Brihuega (Guadalajara), se paga a 20 pesetas la fanega.

En Priego (Cuenca), vale el quintal métrico 50 pesetas.

En La Coruña se cotiza a 25 pesetas la misma unidad.

Guipúzcoa ofrece el kilo a 0,60 pesetas.

Baleares opera a 36 pesetas el hectolitro.

Pasas.—Valencia: Se nota menor actividad en este mercado, siendo moderados los pedidos, lo que ha originado una baja notable en los precios que son como siguen: ordinaria, en raspa, a 30 pesetas los 50 kilos; buena, a 35 pesetas la misma cantidad, selecta de 32 a 35; retriát, de 20 a 21 pesetas y para destilería, a 20 pesetas. Mercado flojo con poca salida.

Aceites.

Aceite de oliva.—Jaén: Este mercado va adquiriendo su animación habitual, con vistas a lograr una cotización mejor. Se paga a 18 pesetas arroba de 11,5 kilos.

En Salamanca se vende a 200 pesetas el hectolitro.

Palencia ofrece la misma unidad a 180 pesetas.

Vale en Cuenca a 190 pesetas; en Cañete, a 215 pesetas; en Huete, a 205 pesetas; en Priego, a 169 pesetas; en San Clemente, a 190 pesetas; en Motilla, a 200 pesetas y en Tarancón al mismo precio. Mercado encalmado. Precios por hectolitro.

La Coruña registra el precio de 199,66 pesetas el quintal métrico.

Navarra opera a 1,90 pesetas el litro.

Murcia paga el hectolitro a 170 pesetas, con mercado sostenido.

Valencia cotiza el extra a 210 pesetas, primera a 195 pesetas y segunda a 185 pesetas. Todos los 100 kilos y sobre vagón procedencia. De cosechero del país de 19 a 21 pesetas arroba de 11,5 kilos.

Ciudad Real con mercado en baja vende a 19 pesetas arroba de 11,5 kilos.

Higuera la Real (Badajoz), ofrece la misma unidad a 16,50 pesetas, con tendencia a la baja.

Zaragoza registra el precio de 160 a 210 pesetas el hectolitro, con mercado en alza, según tipo y acidez. Vale a 17,50 pesetas arroba del de Sevilla.

Tarragona cotiza de 24 a 26 pesetas los 15 kilos.

Sevilla: Continúa con poca demanda este mercado, siendo bastante flojas las operaciones que se reali-

zan, persistiendo la no variación de los precios. Se paga la arroba de 11,5 kilos de 18,25 a 18,50 pesetas.

Baleares ofrece el hectolitro de 140 a 180 pesetas.

Aceite de orujo.—Se cotiza en Tarragona de 100 a 125 pesetas el quintal métrico.

Aceite de cacahuet.—Vale en Valencia a 240 pesetas los 100 kilos.

Vinos.

Vinos.—Valencia: Continúa la calma en este mercado, realizándose algunas operaciones para los tintos de Utiel-Requena, de 1,70 a 1,80 pesetas grado y hectolitro sobre estación Grao de Valencia, predominando la oferta, y siendo escasa la actividad a pesar de encontrarse recién terminada la vendimia. Se cotiza a los siguientes precios por grado y hectolitro: tintos de Utiel, de 1,80 a 1,90 pesetas; rosados de ídem, de 2 a 2,10 pesetas; tintos de Alicante, de 2,10 a 2,20 pesetas; moscatel, de 2,70 a 2,80 pesetas, mistela blanca, de 2,60 a 2,80 pesetas; ídem tinta, de 2,70 a 2,80 pesetas y azufrados blancos, de 1,70 a 1,80 pesetas.

Valladolid paga a los precios que siguen, por cántara de 16 litros: Rueda corriente blanco, a 9 pesetas; tipo Medina del Campo al mismo precio, tipo Valoria, a 6 pesetas; ídem tinto, a 5,50 pesetas y Medina del Campo ídem a 8 pesetas.

Salamanca ofrece el hectolitro del corriente, a 40 pesetas.

Palencia con mercado flojo, vende el cántara a 6 pesetas.

Avila registra el precio de 43 pesetas el hectolitro.

En Cuenca rige el precio de 38 pesetas; en Cañete, 45 pesetas; Huete, 33 pesetas; Priego, 28 pesetas; San Clemente, 18,50 pesetas; Motilla, 25 pesetas y Tarancón a 22 pesetas. Todos por hectolitros.

La Coruña paga el del país a 71,36 el hectolitro.

Navarra opera a 4,50 pesetas el decálitro.

Oviedo cotiza a 49 pesetas el de Cangas y Boal a 48 pesetas. Ambos por hectólitro.

Murcia vende a 34 pesetas el hectólitro del de Bullas, del de Jumilla a 35 pesetas y del de Yecla, a 36 pesetas.

Ciudad Real compra el blanco a 3,50 pesetas arroba y tinto a 3 pesetas la misma unidad.

Zaragoza ofrece el Carifiena a 38 y 40 pesetas el alquez de 120 litros

y el corriente a 33 y 36 pesetas la misma unidad.

Tarragona vende a los siguientes precios: Priorato blanco a 2,25 pesetas, grado y carga, tinto al mismo precio; campo blanco a 2 pesetas; ídem tinto, al mismo precio; mistela blanca, a 3,35 pesetas e ídem tinta a 3,50 pesetas.

Baleares paga a 2,20 pesetas grado y hectólitro.

Alcoholes, vinagres y sidras.

Alcoholes.—Navarra cotiza el litro a 2,65 pesetas.

Valencia vende el destilado corriente de 95 grados a 240 pesetas hectólitro; y el rectificado, de 96 a 97 grados a 250 pesetas la misma unidad.

Zaragoza opera a 147 y 148 pesetas el de 88 y 90 grados por hectólitro y a 250 pesetas el de 96 y 97 grados.

Tarragona para el rectificado vínico a 254 pesetas hectólitro.

Vinagres.—Zaragoza cotiza el de alto grado a 28 pesetas el hectólitro.

Valencia paga de 5 a 6 pesetas el decálitro.

Navarra ofrece a 0,30 pesetas el litro.

Sidras.—Guipúzcoa paga el litro a 0,25 pesetas.

Productos alimenticios.

Huevos.—En Salamanca vale 27 pesetas el ciento.

Avila le paga a 26,50 pesetas.

Cuenca los cotiza a 20,25 pesetas; Cañete, a 18 pesetas; Huete, a 21 pesetas; Priego, a 20 pesetas; San Clemente, a 20,50 pesetas; Motilla, a 20 pesetas y Tarancón, a 22 pesetas.

La Coruña los ofrece a 16,43 pesetas.

Navarra opera a 3 pesetas la docena.

Oviedo registra el precio de 28 a 30 pesetas el ciento.

Guipúzcoa cotiza a 4,20 pesetas la docena.

Murcia paga a 3,50 pesetas la docena con tendencia al alza.

Valencia vende de 3 a 3,50 pesetas la misma unidad.

Ciudad Real con mercado en alza ofrece el ciento a 25 pesetas.

Zaragoza de 2,50 a 3 pesetas la docena.

En Baleares vale de 2,90 a 3,20 pesetas la misma unidad.

Leche.—Salamanca cotiza a 0,50 pesetas el litro.

Avila le paga a 0,70 pesetas.

Huete (Cuenca), vende a 75 pesetas el hectólitro; Priego, a 70 pesetas y San Clemente, Motilla y Tarancón, a 80 pesetas.

La Coruña ofrece el litro a 0,50 pesetas.

En Navarra vale al mismo precio que en La Coruña.

Oviedo opera a 0,40 pesetas y Guipúzcoa al mismo precio.

Murcia registra el de 0,80 por litro.

En Valencia se cotiza a 0,45 pesetas la misma unidad.

Ciudad Real paga el litro a 0,70 pesetas.

Zaragoza vende la misma unidad a 0,65 pesetas y Baleares a 0,60 pesetas.

Quesos.—Navarra cotiza el del Roncal a 3 pesetas el kilo.

Guipúzcoa paga el fresco de oveja del país a 4 pesetas y el duro, a 5,60 pesetas la misma unidad.

Valencia vende el del país de 3,50 a 3,75 pesetas kilo.

Ciudad Real ofrece la arroba a 51,75 pesetas.

Baleares opera a 6,50 el kilo del de Mahón.

Mantecas.—Navarra cotiza el kilo a 3 pesetas.

Oviedo la paga de 4 a 5,50 pesetas.

Guipúzcoa vende la extrafina de mesa a 8 pesetas kilo.

Valencia la ofrece de 8 a 10 pesetas.

Baleares opera a 8,50 el kilo de la de cerdo.

Tocinos.—Navarra cotiza a 3 pesetas el kilo.

Guipúzcoa paga el del fresco del país a 3,40 pesetas.

Miel.—Valencia cotiza a 1,75 pesetas el kilo.

Murcia la paga a 28 pesetas la arroba.

Navarra ofrece el kilo a 2,50 pesetas.

Cuenca opera a 115 pesetas el quintal métrico.

Azúcar.—La Coruña cotiza la de la B. a 163,38 pesetas el quintal métrico y de la P. a 144,11 pesetas.

Navarra paga el kilo a 1,60 pesetas.

Varios.

Lanas.—En Cuenca la corriente se cotiza a 220 pesetas el quintal métrico y en San Clemente a 210 pesetas, igual unidad.

Navarra paga a 28 pesetas arroba.

En Valencia vale la blanca a 3,50 pesetas kilo y la negra a 2,75 pesetas.

En Higuera la Real (Badajoz), se opera a 28 pesetas la arroba.

Ciudad Real registra el precio de 45 pesetas arroba, para la merina superior fina, ídem fibra más basta a 40 pesetas, y la negra a 30 pesetas.

Zaragoza vende la de Zafra a 25 pesetas arroba.

Pieles.—En Valencia se cotiza por unidad a 6 pesetas las de cordero moruno y a 7 y 8 pesetas la del país y la de cabra.

Higuera la Real (Badajoz), paga las de cabra a 9 pesetas y el kilo de pellejo a 1,50 pesetas.

Ciudad Real vende la de vaca en verde a 1,50 pesetas el kilo, tercera ídem a 1,75 pesetas; cordero manchego, a 6,50 pesetas una, ídem merino a 5 pesetas una, y de cabrito, a 10 pesetas.

Abonos minerales.

Superfosfatos.—Valladolid cotiza el de 18/20 a 13, 25 pesetas el quintal métrico.

Salamanca paga el de 18/20 a 14,25 pesetas y el de 14/16 a 12,50 pesetas. Ambos por 100 kilos.

La Coruña ofrece el de 18/20 a 12 pesetas y el de 14/16 a 10,50 pesetas por quintal métrico.

En Navarra vale a 12,40 pesetas la misma unidad.

Oviedo cotiza el de 18/20 a 11,25 pesetas y el de 14/16 a 9,50 pesetas los 100 kilos.

Guipúzcoa paga el de 13/15 a 12 pesetas el quintal métrico.

Murcia ofrece el de 18/20 a 13,50 pesetas la misma unidad.

En Valencia se paga el de 13/15 a 10,25 pesetas; el de 14/16, a 10,50 pesetas; el de 16/18, a 10,75; pesetas; y el de 18/20 a 13,25 pesetas. Todos por 100 kilos.

Zaragoza ofrece el de 18/20 a 12,25 pesetas los 100 kilos.

Tarragona registra el precio por quintal métrico de 11 pesetas el de 18/20 pesetas.

En Jaén vale el quintal métrico del 18/20 a 12,50, sobre almacén Málaga.

Baleares cotiza el de 18/20 a 12,50 pesetas la misma unidad.

Escorias Thomas.—En Guipúzcoa valen a 14 pesetas los 100 kilos, y en Oviedo al mismo precio.

Cloruro potásico.—En Valladolid valen los 100 kilos a 28,50 pesetas.

Salamanca cotiza a 30 pesetas igual unidad.

La Coruña ofrece el de 80/83 a 27,50 pesetas el quintal métrico.

En Oviedo valen a 27,50 pesetas los 100 kilos.

Murcia paga los 100 kilos a 28 pesetas.

En Valencia el de 80/85 se cotiza a 29 pesetas el quintal métrico.

Zaragoza a 28,25 la misma unidad.

Tarragona ofrece el de 80/83 a 26,50 pesetas los 100 kilos.

Jaén paga a 27 pesetas la misma unidad sobre almacén Málaga.

Baleares cotiza a 26,25 pesetas los 100 kilos.

Sulfato potásico.—En Valladolid valen 34,50 pesetas los 100 kilos.

Salamanca cotiza a 37 pesetas la misma unidad.

La Coruña paga el de 90/93 a 33,50 pesetas el quintal métrico.

Navarra ofrece la misma unidad a 36 pesetas.

Oviedo y Guipúzcoa al mismo precio que la anterior.

Valencia registra para el de 90/95 el precio de 35 pesetas los 100 kilos.

Zaragoza a 34,25 pesetas la misma unidad.

Jaén cotiza a 33 pesetas el quintal métrico en almacén Málaga.

Baleares paga a 32,50 pesetas, igual cantidad.

Kainita.—En Guipúzcoa vale 16 pesetas el quintal métrico.

En Murcia se paga a 14 pesetas igual unidad.

En Jaén se compra a 12,75 pesetas los 100 kilos.

Sulfato amónico.—En Valladolid vale a 38 pesetas el quintal métrico Salamanca lo paga a 39,40 ptas.

La Coruña lo cotiza a 39 pesetas. Navarra tiene el precio de 37 pesetas la misma unidad.

Oviedo registra el de 36 pesetas los 100 kilogramos.

Guipúzcoa ofrece la misma unidad a 50 pesetas.

Murcia paga a 38 pesetas el quintal métrico.

Valencia cotiza el de 24/25 de 34 a 34,25 pesetas igual unidad.

Zaragoza ofrece los 100 kilogramos a 34,25 pesetas.

En Tarragona vale el de 20/21 a 35,50 pesetas igual unidad.

En Jaén, sobre almacén Málaga, se paga el quintal métrico a 36 pesetas.

Baleares paga a 38 pesetas igual unidad.

Nitrato sódico.—Valladolid cotiza a 37,70 pesetas los 100 kilogramos.

La Coruña los paga a 38,50 ptas. En Navarra valen a 38 pesetas. Oviedo los cotiza a 36 pesetas. Guipúzcoa registra el de 40 pesetas los 100 kilogramos.

Valencia ofrece el de 15/16 a 36 pesetas igual unidad.

Zaragoza los paga a 39,50 pesetas.

Tarragona cotiza el de 15/16 a 35,50 pesetas los 100 kilogramos.

En Jaén valen a 36 pesetas.

Cianamida.—Valladolid paga los 100 kilogramos a 34 pesetas.

Jaén los cotiza a 32 pesetas en almacén Málaga.

Abonos orgánicos.

Estiércol.—En Valladolid se paga a 20 pesetas las toneladas métricas.

Salamanca cotiza a 1,50 el quintal métrico.

En Navarra valen a 7 pesetas los 1.500 kilogramos.

Murcia le ofrece de 9 a 15 pesetas el carro.

Higuera la Real (Badajoz), vende la arroba a 0,15 pesetas.

Ciudad Real paga el carro a 6 pesetas.

Productos químicos e insecticidas.

Azufre.—Vale en Navarra a 50 pesetas el quintal métrico.

Tarragona paga el molido a 13,20 pesetas los 40 kilos, y el refinado a 15,20 la misma unidad.

Sulfato de cobre.—Valladolid paga el quintal métrico a 100 pesetas.

La Coruña le cotiza, el de 98/99, a 107,50 pesetas.

Navarra le ofrece a 100 pesetas. Valencia vende a 90 pesetas los 100 kilogramos.

Zaragoza los paga a 110 pesetas. En Tarragona vale el quintal métrico a 95,50 pesetas.

Sulfato de hierro.—Valladolid cotiza a 19 pesetas los 100 kilogramos. Valencia paga el triturado a 14 pesetas la misma unidad.

Jaén ofrece a 15,50 pesetas el quintal métrico.

Cianuro sódico.—En Valencia se paga el kilogramo a 3,20 pesetas, lo mismo que la quincena anterior.

Acido sulfúrico.—Valencia cotiza a 90 pesetas el quintal métrico.

Ganado de renta.

Vacuno de carne.—Salamanca vende los toros de 700 a 900 pesetas, y las vacas, de 390 a 700 pesetas.

La Coruña paga de 250 a 500 pesetas la cabeza de vaca.

Navarra ofrece las vacas del país a 600 pesetas.

En Murcia valen las del país de 900 a 1.000 pesetas.

Ciudad Real paga la arroba de buey a 30 pesetas, de vaca a 33 pesetas, de toro a 34 pesetas y de ternera a 35 pesetas. Mercado sostenido.

Baleares vende el kilo en vivo a 1,20 pesetas.

Vacuno de leche.—Salamanca paga las terneras a 325 pesetas y las de segundo pasto de 1.100 a 1.500 pesetas.

Navarra cotiza las holandesas a 1.100 pesetas cabeza y las suizas a 1.200 pesetas.

Guipúzcoa vende las vacas de raza Schwyz a 2.350 pesetas una.

En Ciudad Real valen las holandesas de 1.500 a 2.300 pesetas una. Novillas, de 600 a 1.100, y mamones, de 120 a 150 pesetas.

En la misma plaza las vacas suizas se cotizan de 1.250 a 2.150 ptas. Novillas, de 600 a 1.100 pesetas, y mamones, de 100 a 125 pesetas.

Cabrío.—En La Coruña se paga a 70 pesetas cabeza.

Navarra la cotiza a 50 pesetas.

En Murcia valen de 40 a 55 pesetas las serranas y las de producción de leche de 100 a 300 pesetas.

Ciudad Real ofrece la cabeza para carne, con mercado sostenido, a 2,25 pesetas kilo; la de macho para ídem, a 2,75 pesetas; la de cabrito para ídem, a 3 pesetas, y la cabra para leche, por cabeza, de 80 a 125 pesetas, según edad y clase.

Jaén opera de 100 a 125 la cabeza de cabra para leche, y para carne, de 30 a 40 pesetas.

Baleares registra el precio de 1,50 pesetas el kilo.

Lanár.—Salamanca paga las ovejas de 26 a 35 pesetas por unidad.

En Cañete (Cuenca) valen a 70 pesetas; en Huete, a 65 pesetas; en Priego, al mismo precio. Todos por unidad.

La Coruña cotiza a 60 pesetas la cabeza.

Navarra la ofrece, con cría, a 70 pesetas; moruecos, a 70 pesetas, y corderos, a 30 pesetas.

Murcia vende las segureñas paridas, de 50 a 65 pesetas; tardías, de 45 a 50 pesetas. Precios por unidad.

Ciudad Real paga la oveja para carne a 2,70 pesetas kilo; para vida, la cabeza, de 60 a 80 pesetas; carneros para carne, a 3 pesetas kilo, y cordero, a 2,90 pesetas el kilo.

Jaén ofrece las ovejas para cría de 35 a 50 pesetas.

Baleares cotiza el kilo a 1,85 pesetas.

Cerda.—En Salamanca vale el kilo en vivo para montanera, a 3,40 pesetas.

La Coruña paga de 25 a 350 pesetas cabeza.

Navarra cotiza los de dos a tres meses a 55 pesetas unidad, y de engorde, a 200 pesetas.

Guipúzcoa ofrece los gorrinillos del país al destete a 55 pesetas uno.

Higuera la Real (Badajoz) registra el precio de 28 pesetas arroba para los gordos, para monte a 35 pesetas la misma unidad y lechones de siete semanas a 25 pesetas uno.

En Ciudad Real valen los de engorde a 28 pesetas arroba; primal, de 100 a 125 pesetas uno, y al destete, de 20 a 30 pesetas.

Baleares paga los cebados en cebadero a 2,10 pesetas kilo.

Ganado de trabajo.

Bueyes.—Salamanca cotiza la cabeza de 700 a 1.000 pesetas.

La Coruña la paga de 375 a 550 pesetas.

Navarra vende de 1.500 a 2.500 pesetas la yunta.

En Guipúzcoa vale la yunta del país a 2.900 pesetas.

Ciudad Real la ofrece, según clase y edad, de 1.500 a 2.000 pesetas.

Vacas.—Guipúzcoa ofrece la yunta a 2.700 pesetas.

En Murcia valen las del país de 1.750 a 2.500 pesetas la yunta, y lorquinas, de 1.000 a 1.750 pesetas el par.

En Ciudad Real se paga la yunta de 1.250 a 1.500 pesetas, según clase y edad.

Mulas.—En Salamanca valen las de dos a tres años de 600 a 1.100 pesetas cabeza, y las cerradas, de 400 a 500 pesetas.

La Coruña paga la cabeza de 250 a 500 pesetas.

Ciudad Real vende la yunta de hembras de 2.500 pesetas a 5.500 pesetas, y de machos, de 1.300 pesetas a 3.250, según clase y edad.

Jaén cotiza la yunta de cerriles de 3.000 pesetas a 3.500 pesetas.

Caballar.—La Coruña ofrece la cabeza de 150 a 300 pesetas.

Navarra paga la jaca navarra a 250 pesetas cabeza, y la de Burguete, a 300 pesetas.

En Ciudad Real se venden de 300 a 600 pesetas los caballos, y las ye-

guas, de 600 a 900 pesetas por cabeza.

Asnal.—En Navarra se paga la cabeza a 200 pesetas.

Ciudad Real vende la cabeza de 300 a 500 pesetas, según clase y edad.

Matadero.

Ganado lanar.—En Madrid valen los carneros a 3,30 pesetas el kilo; ovejas, a 2,70 pesetas, y corderos, a 3,40 pesetas. Hay muchas existencias.

Barcelona cotiza los corderos manchegos de 3,90 a 4 pesetas el kilo, y las corderas, de 4 a 4,10 pesetas; carneros castellanos, de 12 a 14 kilogramos de peso, de 3,40 a 3,50 pesetas kilo, y ovejas del mismo peso, de 3 a 3,10 pesetas la misma unidad.

En Salamanca se paga el kilo en vivo de oveja a 0,80 pesetas, y el de cordero, a 1,15 pesetas.

Palencia vende el kilo de oveja a 2,60 pesetas, de carnero a 2,50 y cordero a 3 pesetas.

La Coruña cotiza el kilogramo de carnero a 2,60 pesetas.

Navarra ofrece la misma unidad a 2,90; de oveja y de cordero, a 3,90 pesetas.

En Guipúzcoa vale el kilo de cordero en vivo del país a 3,60 pesetas.

Murcia opera a 2,70 el kilo de ovejas segureñas, y el de castellanas, a 2,60 pesetas.

Valencia registra los siguientes precios en canal: carneros, a 4 pesetas, y corderos, a 4,50 pesetas.

En Ciudad Real el kilo en canal de oveja a 2,70 pesetas; de carnero, a 3 pesetas, y de cordero, a 2,90.

Zaragoza paga el kilo de carnero a 3,20 pesetas, y de cordero lechal, a 6,25 pesetas.

Jaén cotiza la misma unidad de cordero antes de mudar de 3,80 a 3,90 pesetas.

Sevilla vende el kilo de borrega de 2,65 a 3,15 pesetas, y el de borrego, de 2,65 a 3,10 pesetas.

Ganado vacuno.—En Madrid se pagan los bueyes gallegos de 2,78 a 2,87 pesetas; vacas ídem, de 2,61 a 2,76 pesetas; bueyes leoneses, de 2,78 a 2,87; vacas ídem, de 2,74 a 2,83 pesetas; terneras de Castilla finas, de 4,96 a 5,82 pesetas; de segunda, de 4,35 a 4,56 pesetas, y gallegas, de 3,04 a 3,61 pesetas. Precios por kilo.

En Salamanca vale el kilo en canal de buey a 2,50 pesetas, y el de vaca, a 2,50 pesetas. En vivo se paga el de vaca a 1,70 pesetas, y el de novillo, a 1,80 pesetas.

En Palencia se cotiza por kilo en canal a los precios siguientes: bueyes, a 3,25 pesetas; vacas, a 3 pesetas; novillos, a 3,35 pesetas; toros, a 3,25 pesetas, y terneras, a 3,80 pesetas.

La Coruña paga el kilo de ternera a 3,45 pesetas.

Navarra lo ofrece a 3,70 pesetas.

Oviedo registra el precio de 32 y 34 pesetas arroba para vacas y novillos, y para terneras, el de 45 pesetas la misma unidad.

Guipúzcoa opera a los precios que siguen por kilogramo en canal: bueyes del país, a 3,70 pesetas; vacas ídem, cebadas, a 3,65 pesetas, y novillos de ídem, de un año, a 4,60 pesetas. En vivo paga el kilo de toro semental de desecho a 1,90 pesetas, y la ternera del país, de ocho días, a 130 pesetas cabeza.

Murcia cotiza a los precios siguientes por kilo: Bueyes, a 3 pesetas; vacas, a 3,10 pesetas; novillos, a 4 pesetas; toros, a 3,20 pesetas, y ternera, a 4,10 pesetas.

Valencia paga el kilo en canal de novillos y terneras, a 4 y 4,50 pesetas, respectivamente.

Ciudad Real registra por arroba en canal los siguientes precios: Bueyes, a 30 pesetas; vacas, a 33 pesetas; novillos, a 34 pesetas; toros, al mismo precio, y terneras, a 38 pesetas.

Zaragoza vende el kilo de buey y vaca a 2,70 pesetas, y el de ternera, a 3,80 pesetas.

Jaén cotiza las terneras de uno a tres años de 3,40 a 3,60 pesetas kilo.

Sevilla paga por kilo a los siguientes precios: Bueyes, de 2,70 a 2,80 pesetas; vacas, de 2,90 a 3 pesetas; novillos utreros, de 3,15 a 3,20 pesetas; ídem erales, de 3,30 a 3,40 pesetas; añojos, de 3,50 a 3,60 pesetas; toros, de 3 a 3,10 pesetas, y terneras, de 3,75 a 4,75 pesetas.

Ganado de cerda.—Madrid ofrece los extremeños a 3,08 pesetas kilo; mallorquines, a 3,18 pesetas; murcianos, al mismo precio, y blancos, de 3,30 a 3,35 pesetas.

En Barcelona valen los blancos del país de 3,55 a 3,60 pesetas, y mallorquines, de 3,20 a 3,30 pesetas. Ambos por kilo.

Salamanca cotiza los cebados del país, en vivo, a 29 pesetas arroba.

Palencia paga el kilo en canal de los murcianos a 3,60 pesetas.

La Coruña ofrece los del país a 3,35 pesetas el kilo.

En Navarra valen los del país a 2,60 pesetas la misma unidad.

Guipúzcoa vende los del país, en vivo, cebados, a 2,50 pesetas kilo.

Murcia paga los negros en vivo a 27 pesetas arroba (3,10 pesetas el kilo), y los blancos, a 28 pesetas arroba (3,20 pesetas el kilo).

Valencia cotiza los blancos y negros, en vivo, a 35 y 34,50 pesetas arroba, respectivamente.

Ciudad Real cotiza por arroba en vivo, los extremeños, murcianos y andaluces, a 28 pesetas, con mercado en baja.

Zaragoza ofrece la arroba de 12,600 kilos a 44,45 pesetas de los murcianos.

Jaén paga los andaluces cebados en cebadero de 28 a 30 pesetas la arroba.

En Sevilla valen los del país a pesetas 3,55 el kilo.

Ganado cabrío.—En La Coruña se cotiza el kilo de cabra a 2,60 pesetas.

Murcia le vende a 2,40 pesetas.

Valencia paga los cabritos a 4,50 pesetas kilo en canal.

Ciudad Real ofrece el kilo en canal de cabra a 2,25 pesetas; el de macho, a 2,75 pesetas, y el de choto, a 3 pesetas.

Sevilla registra el precio de 2,40 a 2,75 pesetas el kilo de cabra y 2,40 pesetas el de macho.

Despojos.—Se pagaron en el matadero de Ciudad Real a los precios siguientes: de ovejas y carneros, a 5 pesetas; de corderos, a 4 pesetas; de ganado vacuno, a 50 pesetas (los de ternera a 25 pesetas), y de ganado cabrío; a 4 pesetas los de cabras y chotos, y a 5 pesetas los de machos.

Varios.—Guipúzcoa vende a los siguientes precios: Palomas, a 5,50 pesetas el par; pollos, a 10,50 pesetas la misma unidad, y gallinas, a 19 pesetas el par.

En Valencia rigen los precios que siguen: Conejos, de 3 a 3,75 pesetas uno; perdices, de 4 a 4,50 pesetas una, y gallinas y pollos, a 7 pesetas.

Ciudad Real cotiza por unidad: los conejos, a 3,50 pesetas; gallinas, a 6,50 pesetas, y pollos, a 5,50 pesetas. El par de perdices vale 5,50 pesetas.

Estado de los campos.

Castilla.—Valladolid: Se ha hecho una buena sementera; pero intranquiliza la persistencia del tiempo seco, y lo que es peor, frío en demasía. En las tierras ligeras la siembra nace bastante bien; no ocurre así en

las fuertes, que nace con bastante irregularidad.

Avila: Se terminó la siembra de cereales y leguminosas de otoño, que se hizo en general en buenas condiciones por tener humedad suficiente las tierras.

Salamanca: La segunda quincena de octubre se ha caracterizado por una gran sequía y grandes fríos en los últimos días, con temperaturas de 2 a 4 grados bajo cero. Las labores superficiales del primer arico y las de rastra, se han verificado oportunamente; las primeras en las regiones más cálidas o menos frías de la provincia.

Brihuega (Guadalajara): Tenemos un tiempo frío, amenazando nieve. Los sembrados nacen mal. En algunas partes se arrosca el trigo al nacer. Se está preparando la tierra para sembrar los potajes. La ganadería lanar cuenta con abundantes pastos. Hay mucha demanda de este ganado y muy poca oferta, y las pocas transacciones realizadas han sido a precios altos. Los productos de huerta, de los cuales hay grandes existencias, no tienen la menor salida; los repollos y coliflores se pudren en la tierra; las cebollas nadie las mueve.

La Mancha.—Cuenca: El mercado de todos los productos, muy encalmado; el agricultor hace las operaciones precisas para atender a los gastos de explotación. La siembra, muy retrasada. La tierra no tiene suficiente humedad para que nazca la nueva planta; las últimas lluvias no fueron bien aprovechadas porque quedó un tiempo con vientos muy fuertes y fríos; precisa que llueva, aunque no en gran cantidad, para que la nueva planta tome fuerza antes de que llegue la pasa invernal. Los pastos han sufrido mucho por las razones expuestas; de haber venido tiempo más favorable la otoñada hubiese sido francamente buena. Las ganaderías trashumantes se han trasladado a terreno más cálido y las restantes están en los invernales, y el ganadero que no es previsor comienza a preocuparse ante el temor de que se inicien en este mes las nevadas.

Extremadura.—Higuera la Real (Badajoz): Está casi terminada la sementera. La cosecha de aceitunas y bellotas se ha resentido bastante con la sequía; pero, no obstante, se espera un buen año.

Andalucía.—Jaén: En la última quincena transcurrida ha llovido dos

días con relativa intensidad, lo que ha hecho posible efectuar la siembra; pero desde el último día de octubre el tiempo seco y frío está perjudicando a la aceituna y a las siembras ya nacidas, desecando el terreno, hasta el punto de esperar mejor tiempo para proseguir la sementera.

Sevilla: A causa de la pertinaz sequía la siembra de los cereales en algunos lugares se está haciendo en seco. Estamos en la recolección de la aceituna y terminándose la del algodón en secano.

Levante.—Murcia: El estado actual de los campos es satisfactorio en general en la provincia, aunque en algunas zonas no ha llovido lo suficiente para efectuar la siembra.

En las zonas que ha llovido, las cosechas presentan buen aspecto; pero actualmente se van haciendo cada día más necesarias las lluvias, pues después de las últimas ha hecho tiempo demasiado caluroso y la evaporación ha sido muy rápida, estando, por tanto, las siembras en general muy necesitadas de humedad.

Baleares.—Las lluvias caídas en esta quincena han mejorado las condiciones de la siembra; actualmente han empezado las de habas y cebada. Se ha empezado la recolección de nueces, naranjas y limones, cuya exportación se ha iniciado; preséntase buena cosecha de agrios. La recolección de aceitunas y elaboración de aceites se ha generalizado; témesese que termine rápidamente, pues la maduración se ha adelantado mucho; el rendimiento no es malo, a pesar de lo atacada que está por la mosca. Continúa la exportación de cerdos y la fabricación de embutidos; los precios actuales no son malos.

Aragón.—Zaragoza: Lluvias persistentes han causado la alegría en los secanos, principalmente en donde la siembra está en su apogeo, dándose el caso curioso de que aun los rastrojos se siembran sin guardar el año y vez acostumbrado. La vendimia puede darse por terminada, y los rendimientos no han respondido a lo que se esperaba, aunque el fruto es de inmejorable calidad. Los caldos serán de una graduación alta. La recolección de la remolacha se inició el 28 del pasado, obteniéndose una regular cosecha. La ganadería va mejorando mucho después de la falta

de pastos que ha soportado durante el verano.

Navarra.—Comenzó a hacerse la siembra con toda normalidad y obligaron a cesar en ella las lluvias; se había sembrado la tercera parte dedicada a cereal.

Vascongadas.—Guipúzcoa: Los trece días de lluvia continua al final de octubre y el principio de noviembre con el mismo régimen de aguas, han estropeado la otoñada, que tan buen aspecto tenía hasta mediados de octubre, y con ello se han entorpecido las labores de la época, dejando casi todo el maíz sin recoger y estropeando totalmente la henificación que comenzaba a hacerse del rebrote de las praderas. Con lo dicho las temperaturas bajas que se inician puede decirse que comienza la parada invernal de los campos, que ha sido prematura y forzosa para el personal en estos días de mal otoño.

Asturias.—Ha llovido con exceso y continúa lo mismo. Estas lluvias insistentes retrasan en muchos sitios las faenas de la siembra, que en parte estaban ya por realizar. Continúa la recogida de manzanas, habiendo sido excelente la cosecha en cantidad y calidad, pero con muchas agusanadas. Es una pena que los centros oficiales no hagan una activa campaña para combatir las enfermedades del manzano, que tanto perjuicio ocasionan a la provincia. También ha sido buena la cosecha de avellana, habiéndose exportado cantidades importantes.

Galicia.—La Coruña: La siembra de alcaceles se desarrolla en buenas condiciones de humedad y temperatura, presentando extraordinario vigor. Aprovechando las últimas aguas se hizo la siembra de los cereales de invierno. Los nabos que se resintieron en las zonas bajas brotaron después de las lluvias del mes de octubre; pero la vegetación de ellos no es tan favorable como los de la zona montañosa. Los prados, en general, dan abundante hierba y de excelente calidad, por alternar los días de sol con los de humedad.

La recolección del maíz fué deficiente por la falta de aguas en el verano. No sucedió lo mismo para las castañas, nueces y manzanas, cuyas cosechas fueron grandes y de buena calidad.

Ofrécese agricultor moderno para dirigir explotación agropecuaria. Referencias de honorabilidad a satisfacción.

Señas en esta Administración.