

Agricultura

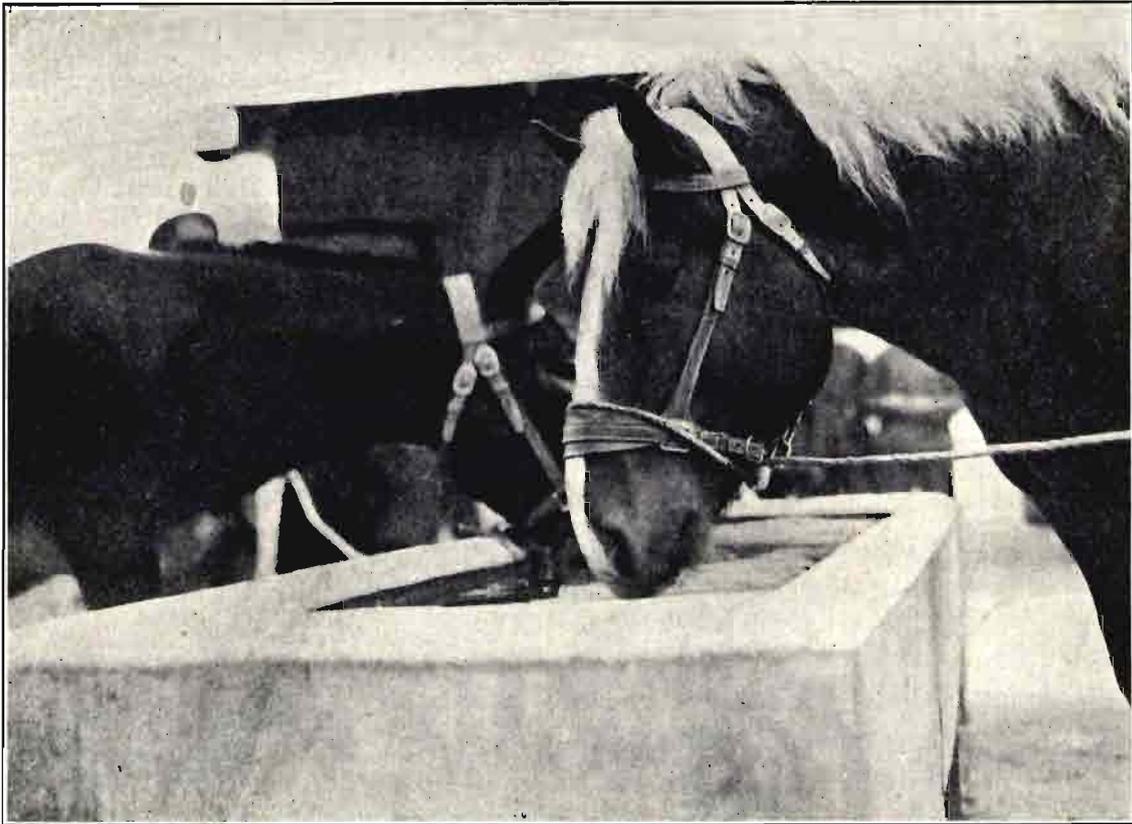
Revista agropecuaria

Premiada con primera medalla en el VI Concurso Nacional de Ganados, 1930

Tarifa de suscripción . . } España, Portugal y América: Año, 18 pesetas.
Otros países: Año, 25 pesetas.
Números sueltos: Corriente: 1,75 ptas.; atrasado, 2 ptas.

Suplemento al número 42
JUNIO 1932

Redacción y Administración: Caballero de Gracia, 34, 1.º - Madrid



La vuelta del trabajo

(Foto: Aguirre Andrés.)

Academia BERMEJO-PANIAGUA

Preparatorio para el ingreso en la Escuela Especial de

INGENIEROS AGRÓNOMOS

y en la Escuela Profesional de

PERITOS AGRICOLAS

Puerta del Sol, 9 :: MADRID :: Teléfono 15205

Cursillo de Viticultura y Enología en Cariñena

Los Servicios Especiales de Enología han organizado un interesante cursillo de divulgación, que tendrá lugar en Cariñena (Zaragoza), del 18 al 24 de julio de 1932, con sujeción al programa y condiciones que a continuación se publican:

Día 1.º del cursillo

A las nueve de la mañana.—Comienzo de las prácticas de laboratorio. — Densidad. — Grado alcohólico: método oficial, por destilación; métodos comerciales, por ebullición, con el ebuliómetro Salleron y el ebulióscopo Malligan.

A las dos y media de la tarde. Continuación de las anteriores prácticas de laboratorio.

A las seis y media de la tarde. Conferencia por el Técnico-enólogo de los Servicios de Enología, don Mariano Oliveras Sancho, sobre el tema: "Enfermedades del viñedo: Cochyliis y eudemis, oidium y mildiu.—Heladas, pedriscos, etc."

Día 2.º del cursillo

A las nueve de la mañana.—Prácticas de laboratorio.—Mistelas y vinos de licor: Grado de licor Baumée, comercial o aparente.—Grado de licor real y aduana. — Grado alcohólico.—Grado alcohólico de un mosto en fermentación: Métodos aproximados y exactos.

A las dos y media de la tarde. Prácticas de campo.—Ensayo de pulverizadores, azufradores, etcétera. — Preparación de fórmulas para azufrar y sulfatar el viñedo. Preparación de fórmulas arsenicales para tratamientos de invierno y primavera.

A las seis y media de la tarde. Conferencia por el Técnico-enólogo de los Servicios de Enología, D. Mariano Oliveras Sancho, sobre el tema: "El fruto de la vid.—Cuándo y cómo debe vendimiarse.—Limpieza de la bodega y su material.—Mosto.—Corrección de mostos.—Manera de ob-

tener vinos tintos, rosados y blancos. — Vino: definiciones; materias permitidas por la ley para su aplicación; componentes de él".

Día 3.º del cursillo

A las nueve de la mañana.—Prácticas de laboratorio.—Extracto seco: Método oficial, por evaporación a 100°; método oficial indirecto; método comercial, por densimetría.

A las dos y media de la tarde. Visita a alguno de los viñedos y bodegas importantes del Campo de Cariñena.

A las seis y media de la tarde. Conferencia por el Técnico-enólogo de los Servicios de Enología, D. Mariano Oliveras Sancho, sobre el tema: "Fermentación alcohólica.—Estudio de los fermentos.—Acción sobre los mismos del aire y de la acidez.—Influencia de la temperatura sobre la fermentación.—Influencia del anhídrido sulfuroso sobre los fermentos alcohólicos. — Modos diversos de aplicar el anhídrido sulfuroso. — Fermentaciones que se paran: manera para que se reanuden. — Importancia de que los caldos queden sin ninguna décima de dulce.—Cuidados de los vinos en su primer año".

Día 4.º del cursillo

A las nueve de la mañana.—Prácticas de laboratorio.—Acidez total: Acidímetro de laboratorio. Acidez volátil: Método Mathieu, por destilaciones sucesivas.—Acidez fija.

A las dos y media de la tarde. Prácticas de bodega.—Preparación y aplicación de fórmulas para la limpieza de material.—Azufrado de vasijas. — Empleo del gas sulfuroso líquido. — Ensayo de aparatos para trasiegos.—Rellenos.

A las seis y media de la tarde. Conferencia por el Ayudante de los Servicios de Enología, D. José Martínez Molina, sobre el tema: "Nociones elementales de Química enológica".

Día 5.º del cursillo

A las nueve de la mañana.—Prácticas de laboratorio. — Gas sulfuroso total. — Gas sulfuroso libre.—Gas sulfuroso combinado. Acidez volátil aparente y real de un vino muy cargado de sulfuroso.

A las dos y media de la tarde. Continuación de las anteriores prácticas de laboratorio.

A las seis y media de la tarde. Conferencia por el Ayudante de los Servicios de Enología, D. José Martínez Molina, sobre el tema: "Enfermedades de los vinos: Descripción y tratamiento de las más importantes".

Día 6.º del cursillo

A las nueve de la mañana.—Prácticas de laboratorio: Azúcar. Método químico. — Método comercial por el mustímetro.—Sulfatos (yeso).—Método rápido por la gradilla yesométrica.—Método cuantitativo comercial, por el yesómetro Sallerón.

A las dos y media de la tarde. Continuación de las anteriores prácticas de laboratorio.

A las seis y media de la tarde. Conferencia por el Ayudante de los Servicios de Enología, D. José Martínez Molina, sobre el tema: "Remedios para conjurar la crisis vitivinícola.—Bodegas Cooperativas".

Día 7.º del cursillo

A las ocho y media de la mañana.—Visita a la destilería de Aguarón.

A las once y media de la mañana. — Conferencia de clausura, por el Ingeniero Director de la Estación Ampelográfica y Enología Central y de los Servicios Especiales de Enología, D. Claudio Oliveras Massó, sobre el tema: "Métodos de fermentación supercuatro.—Aplicaciones de los mostos distintos de la elaboración de vinos; mostos azufrados, mostos concentrados; su importancia y múltiples aprovechamientos".

Entrega de certificados de asistencia a los alumnos.

Las prácticas de laboratorio estarán a cargo del personal técnico de los Servicios de Enología, auxiliado por el Enólogo D. José Grau Esplugas.

Las conferencias serán públicas y se ilustrarán mediante el aparato de proyecciones con dispositivos correspondientes a los diversos temas.

Las prácticas de laboratorio se limitarán, por necesidades de material y del local, a 30 alumnos, que serán los primeros matriculados en el cursillo.

La matrícula del cursillo es gratuita.

Para solicitar la inscripción, bastará dirigirse por medio de sencilla carta al Ingeniero Director de los Servicios Especiales de Enología (calle de París, 170,

principales, Barcelona), o bien al Ayuntamiento de Cariñena o Junta Vitivinícola Comarcal del Campo de Cariñena.

Los solicitantes deberán tener cumplidos los diez y ocho años.

Se permite y aun se recomienda que los alumnos lleven a las prácticas muestras de los vinos que les interesen, para realizar sobre ellos los ensayos y análisis comerciales.

A los alumnos que hayan seguido con aprovechamiento las enseñanzas se les extenderá un certificado que lo acredite.

Cursillo intensivo de Enología en Madrid

La Estación Ampelográfica Central ha organizado, como en años anteriores, un "Cursillo intensivo de Enología", de carácter esencialmente práctico y de siete días de duración, encaminado a que las personas interesadas en la producción, comercio de vinos y productos derivados, puedan ampliar y aun completar en tiempo muy corto los conocimientos modernamente indispensables para el racional ejercicio de dichas actividades.

Las fechas para la celebración

de dicho Cursillo son desde el día 11 al 18 (ambos inclusive) del presente mes de julio. Las enseñanzas comprenderán: ejercicios de análisis, prácticas de bodega con la moderna maquinaria, degustación de vinos, excursiones a instalaciones interesantes, etc.

El programa para este Cursillo, así como las condiciones precisas para la asistencia al mismo, se facilitarán a quien lo desee en la Estación Ampelográfica Central, la Moncloa, Madrid.



INGENIEROS AGRONOMOS

Ascensos.

Han sido ascendidos: a Consejeros Inspectores generales D. Cayetano Tames y Fernández y D. José González Esteban; a Ingenieros Jefes de primera clase, D. Antonio Cruz Valero, D. Francisco Pascual de Quinto y don Manuel Naredo Teja; a Ingeniero Jefe de segunda clase, D. Agustín Navarro Chulvi, a Ingeniero primero, don Jesús Fernández Montes, y a Ingeniero segundo, D. Alejandro López Barbero.

Reingreso.

Ha reingresado como Ingeniero Jefe de segunda clase D. Luis García Hurtado.

Ingreso.

Ingresará como Ingeniero tercero don Antonio Fernández y Fernández.

Concurso

Se convoca a concurso entre Ingenieros agrónomos la provisión de una plaza de dicha especialidad, vacante en el Servicio agronómico de los territorios españoles del Golfo de Guinea, dotada con el haber anual de 6.000 pesetas de sueldo y 12.000 de sobresueldo, en el presupuesto colonial vigente.

Las instancias se presentarán en la Dirección general de Marruecos y Colonias hasta las trece del día 23 del presente mes de julio.

Los residentes en la Colonia podrán cursar sus peticiones por radio o por telégrafo.

Los concursantes habrán de tener un mínimo de dos años de servicios al Estado, o tres de trabajos particulares.

La Dirección general de Marruecos y Colonias podrá, si lo estima conveniente, declarar anulado el concurso.

El nombramiento que se haga como resultado de este concurso quedará sin efecto si al ser sometido el interesado a reconocimiento facultativo por un Médico designado por la Dirección general de Marruecos y Colonias, apareciere que no se encuentra en condiciones físicas de poder residir en países tropicales.

Legislación de interés

Se declara subsistente la Cámara Uvera de Almería

La siguiente Orden del Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio está inserta en la "Gaceta" del día 11 de junio:

Visto el resultado de la información pública dispuesta por el Decreto del Ministerio de Economía Nacional de 13 de mayo de 1931 y demás asesoramientos que constan en el expediente, relativos a la continuación, disolución o reforma de la Cámara oficial Uvera de Almería, y de los que se deduce la conveniencia para los intereses por dicha entidad representados de la subsistencia del mencionado organismo; y como consecuencia del informe emitido por el Ingeniero enviado por este Ministerio sobre la forma y plazo de efectuar la rectificación del censo de parraleros y las consiguientes elecciones de Junta directiva de la antes citada Cámara, he venido en resolver lo siguiente:

1.º Queda subsistente la Cámara oficial Uvera de la provincia de Almería.

2.º Por el gobernador civil de la provincia se procederá a tomar las medidas conducentes a la ejecución de cuanto se detalla en el informe que se le traslada en orden a la rectificación del censo de la Cámara oficial Uvera de Almería.

3.º Esta nueva Junta, una vez posesionada de sus cargos y constituida exclusivamente por los vocales electivos y natos, funcionará con arreglo al actual Reglamento de la Cámara en tanto lleva a cabo y propone a este Ministerio la reforma del mismo, que se realizará en un plazo máximo de seis meses, a contar desde la fecha de esta Orden ministerial; y

4.º Quedan derogadas cuantas disposiciones se opongan a lo establecido en esta Orden.



CEREALES Y LEGUMINOSAS

Trigo.—No se reciben ofertas de trigo del interior para remesa inmediata, porque para remesar durante julio y agosto próximos se ofrecen los precios de 48 pesetas los 100 kilos para los blancos, y 46 para los recios semoleros, con saco incluido, lineal general.

Avila vende a 54 pesetas quintal métrico, mercado en baja.

En Guipúzcoa se ofrecen a 55 pesetas los 100 kilos.

Navarra paga a 47,50 quintal métrico (10,23 pesetas el robo de 23 kilos).

Cuenca cotiza de 52,50 a 53 pesetas los 100 kilos.

Valencia opera a 54 pesetas quintal métrico candeal de la Mancha; jeja, a 53, y hembrillas, a 53,50 pesetas la misma unidad.

Tarragona ofrece el catalán monte a 59 pesetas quintal métrico; idem fuerza, a 58 pesetas; media fuerza, a 56 pesetas; Castilla, a 58, y comarca, a 58 y 59 pesetas la misma unidad.

Sevilla vende a 51 y 53 pesetas quintal métrico.

Aragón ofrece a 52 y 53 pesetas los 100 kilos.

Cebada.—A medida que vamos adentrándonos en la cosecha, va restringiéndose el precio, pretendiendo las 32 pesetas los 100 kilos origen.

Avila ofrece a 36 pesetas quintal métrico (mercado en baja).

Guipúzcoa vende a 36 pesetas la misma unidad.

Navarra paga a 38 pesetas quintal métrico.

Valencia vende la del país, nueva cosecha, a 34 pesetas quintal métrico.

Sevilla cotiza la nueva de 28 a 29 pesetas los 100 kilos.

Aragón vende de 46 a 47 pesetas quintal métrico.

Avena.—Extremadura ofrece a 31 pesetas sobre vagón origen, remesa julio, y si algo puede hacerse es a 30 pesetas, condición facturar julio. Como se ve, no existe animación compradora.

Avila paga a 39 pesetas quintal métrico.

Guipúzcoa vende a 40 pesetas los 100 kilos.

En Navarra vale 36 pesetas los 100 kilos.

Valencia ofrece a 48 pesetas quintal métrico.

Aragón cotiza a 34 pesetas quintal métrico.

Centeno.—Navarra ofrece a 38,50 pesetas quintal métrico.

Aragón vende de 45 a 45,50 pesetas los 100 kilos.

Maíz.—Guipúzcoa ofrece a 44 pesetas quintal métrico.

En Navarra se vende a 50 pesetas los 100 kilos.

Valencia opera a 43 pesetas quintal métrico maíz plata, y del país, a 5 pesetas la barchilla.

Sevilla vende el del país a 43 y 44 pesetas quintal métrico.

Aragón opera a 47 pesetas los 100 kilos.

Habas.—Guipúzcoa vende a 65 pesetas quintal métrico.

Navarra ofrece a 50 pesetas los 100 kilos.

Sevilla paga a 41 y 42 pesetas quintal métrico.

Aragón ofrece de 58 a 60 pesetas la misma unidad.

Garbanzos.—La Mancha paga a 12,50 en Villanueva de la Fuente; en Alcaraz, a 12; Vianos, a 11,75; Infantes, a 12; Torrenueva, a 12; Viso del Marqués, a 12,50; Bolaños, a 12; Valverde, a 12,50, y Alcalá del Júcar, a 12,75 pesetas.

Avila vende a 120 pesetas quintal métrico.

Navarra ofrece a 13,20 pesetas el robo.

Sevilla paga los mulatos tiernos, de 100 kilos, a 105 pesetas; duros, de 80 a 85 pesetas quintal métrico.

Aragón cotiza de 130 a 135 pesetas la misma unidad.

Lentejas.—Navarra ofrece a 140 pesetas quintal métrico.

Valencia paga a 80 pesetas la misma unidad.

Aragón opera de 1,20 a 1,25 pesetas kilo.

Algarrobas.—Avila vende a 55 pesetas quintal métrico.

Navarra ofrece a 40 pesetas los 100 kilos.

Judías.—Avila vende a 128 pesetas quintal métrico.

Guipúzcoa paga a 0,90 pesetas kilo de la blanca, y roja, a 1,20.

Valencia ofrece a 105 pesetas quintal métrico de "monquili"; francesas, a 105,50, y Pinet, a 105 pesetas.

HARINAS Y SALVADOS

Harina de trigo.—Como ya hemos anticipado, la molinería ha pasado por una crisis, a causa de la falta de materia prima.

En Avila se vende a 65 pesetas quintal métrico.

Guipúzcoa ofrece a 66 pesetas los 100 kilos.

Navarra ofrece de 62 a 66 pesetas quintal métrico.

Ciudad Real vende a 69 pesetas los 100 kilos.

Tarragona paga la de fuerza superior de 75 a 76 pesetas quintal métrico; idem fuerza, a 72, y media fuerza, a 72 y 73 pesetas.

Sevilla vende la fina extra a 72 pesetas quintal métrico; 1.ª semolada, a 70, y 1.ª corriente, a 69 pesetas la misma unidad.

Aragón ofrece las clases fuertes de 70 a 72 pesetas quintal métrico.

Harina de maíz.—Guipúzcoa ofrece a 50 pesetas quintal métrico.

Navarra paga a 43 pesetas los 100 kilos.

FORRAJES Y PIENSOS

Alfalfa.—Navarra ofrece a 24 pesetas quintal métrico.

Aragón paga de 20 a 22 pesetas quintal métrico.

Henos.—Avila cotiza a 15 pesetas los 100 kilos.

Murcia ofrece a 20 pesetas quintal métrico.

Paja de cereales.—Avila paga a 6 pesetas quintal métrico.

Guipúzcoa opera a 3,50 pesetas el fardo.

Navarra vende a 2,35 pesetas la misma unidad.

Paja de leguminosas.—Aragón paga a 7,50 pesetas quintal métrico.

Avila ofrece a 6,50 pesetas los 100 kilos.

FRUTAS

Peras.—Guipúzcoa ofrece a 1,20 pesetas kilo.

Aragón vende a 0,80 pesetas la misma unidad.

Málaga paga a 1,30 pesetas kilo.

Manzanas.—Aragón ofrece a 0,90 pesetas kilo.

Guipúzcoa paga a 1,60 pesetas la misma unidad.

Plátanos.—Aragón vende a 1,40 pesetas la docena.

Limonos.—La Coruña paga a 1 peseta kilo.

VERDURAS Y HORTALIZAS

Lo poco que hasta ahora se ha exportado es para los mercados de Suecia. La actividad es muy escasa, porque los comerciantes apenas se atreven a comprar, y se corre el peligro de que la cosecha se pudra en los campos en su casi totalidad. Lo único animado del negocio de tomate es el mercado interior.

Aragón vende a 0,95 pesetas kilo.

En Murcia vale el kilo 0,90 pesetas.

Repollo.—Guipúzcoa ofrece a 0,40 pesetas kilo.

Oviedo opera a 0,75 pesetas uno.

Pimientos.—En Murcia se venden los menudos a 1,50 pesetas kilo.

La Coruña paga a 0,80 pesetas kilo.

RAICES Y TUBERCULOS

Patatas.—Avila vende a 35 pesetas quintal métrico.

Guipúzcoa ofrece a 0,38 pesetas kilo.

Navarra paga a 3 pesetas arroba.

Aragón cotiza las nuevas a 0,70 pesetas kilo, y viejas, a 0,40 pesetas.

Tarragona vende las del país a 2,75 pesetas los 10 kilos.

Remolacha.—En Navarra se cotiza a 3 pesetas quintal métrico de la forrajera, y 80 pesetas la tonelada de la azucarera.

FRUTOS SECOS

Almendras.—Valencia paga por 100

kilos a los precios siguientes: "largueta", a 490 pesetas; común, a 430, y marcona, a 490 pesetas.

Tarragona ofrece los 50 kilos de mollar Tarragona, a 76 pesetas; mollar Ibiza, a 68, y Fias Ibiza, a 69 pesetas; mercado firme.

Aragón vende las de sin sal a 6 pesetas kilo.

Higos.—Aragón ofrece a 1,25 y 2 pesetas kilo.

Navarra vende a 1,20 pesetas la misma unidad.

Avellanas.—Valencia paga el quintal métrico de la clase 1.ª, grano, a 385 pesetas, y 2.ª, a 365 pesetas la misma unidad.

PLANTAS INDUSTRIALES

Azafrán.—Navarra vende la onza de 31 gramos a 6,50 pesetas.

Valencia paga a 105 y 115 pesetas libra de 460 gramos.

Ciudad Real ofrece a 5 pesetas la onza.

Aragón opera a 115 pesetas la libra de 460 gramos.

ACEITES

Valencia. Con la calma que desde hace tiempo se viene señalando, continúa el mercado que nos ocupa, y una ligera resistencia de los cosecheros a vender, no se puede transformar en un alza definitiva de precios.

Se cotiza en esta plaza de 200 a 225 pesetas los 100 kilos, según clase.

Aragón vende el fino, del Bajo Aragón, de un grado, a 2,40 pesetas litro, y superior, a 2,05 pesetas.

Tarragona paga el 1.ª a 33 pesetas los 15 kilos, y 2.ª, a 31 pesetas; Tortosa 1.ª, a 32, y 2.ª, a 29 y 30 pesetas la misma unidad.

Sevilla opera a 20,75 pesetas arroba de 11,50 kilos.

Ciudad Real ofrece a 22,50 pesetas arroba (mercado sostenido).

Cuenca vende de 19 a 21 pesetas arroba de 11 ½ kilos.

Navarra paga a 30 pesetas arroba.

Avila ofrece a 175 pesetas quintal métrico.

VINOS

Algo parecido a lo del aceite se puede decir de los vinos, y esa pequeña esperanza que en los mercados de éstos se ha señalado, puede traducirse en los vinos por lo que supone una sensible alza en los franceses.

Avila opera a 50 pesetas el hectolitro.

Navarra ofrece a 0,60 pesetas el litro del tinto; moscatel, a 1,90, y rancio, a 1,55 pesetas la misma unidad.

Cuenca paga de 28 a 35 pesetas hectolitro, según clase, grado alcohólico y situación de la bodega.

Ciudad Real ofrece la arroba del blanco a 4,80, y tinto, a 5,25 pesetas.

Tarragona paga por grado y carga de 121 litros a los precios siguientes: Priorato tinto, a 10½ reales; Campo blanco, a 9½ reales; tinto, a 9; mistela blanca, a 15½, y tinta, a 15 reales.

ALCOHOLES, VINAGRES Y SIDRAS

Alcoholes.—Navarra ofrece a 3 pesetas litro.

Ciudad Real vende a 240 pesetas hectolitro.

Tarragona paga a 235 pesetas los 100 litros.

Aragón cotiza a 2,25 pesetas el litro.

Vinagres.—Navarra vende a 0,40 pesetas el litro.

Ciudad Real paga a 4 pesetas arroba.

Aragón ofrece el litro a 0,40 pesetas.

Sidras.—Guipúzcoa vende a 0,35 pesetas el litro.

Navarra paga a 0,60 pesetas el litro (paga 0,21 pesetas de impuesto).

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Huevos.—Avila vende el ciento a 20 pesetas.

Guipúzcoa opera a 2,75 pesetas la docena.

Navarra paga a 3,50 pesetas la misma unidad.

Ciudad Real ofrece a 18 pesetas el ciento.

Tarragona paga a 2,40 pesetas la docena.

Aragón vende a 3 pesetas la misma unidad.

Manteca.—Guipúzcoa ofrece la extrafina de mesa a 8 pesetas kilo.

Navarra opera a 3,40 pesetas kilo.

Aragón paga a 3,40 pesetas kilo.

Queso.—Guipúzcoa ofrece a 5 pesetas kilo.

Navarra paga del Roncal a 8 pesetas kilo.

Ciudad Real vende a 4,25 pesetas kilo.

Aragón paga de 3 a 5 pesetas kilo.

Leche.—Avila paga a 0,50 pesetas el litro.

Guipúzcoa ofrece a 0,30 pesetas el litro.

Navarra paga el litro a 0,50 pesetas.

Ciudad Real cotiza a 0,60 pesetas el litro.

Miel.—Navarra ofrece a 3 pesetas kilo.

Aragón vende de 1,25 a 1,50 pesetas kilo.

VARIOS

Lanas.—Ciudad Real vende la arroba de merina a 35 pesetas, y negra, a 25 pesetas. Mercado paralizado.

Aragón ofrece la vellón blanca, a 6,50 y 7,50 kilo; menuda, de 4,50 a 5,50 pesetas kilo, y blanca y negra menuda, a 4 pesetas kilo.

Cueros.—Aragón paga el de cabrito de 3 a 4,50 pesetas kilo, según peso; cabras, de 6 a 7,25 la piel; de conejo, de 1,25 a 1,50 pesetas una.

Navarra ofrece el kilo de la de ternera a 2,30 pesetas, sin curtir; vacuno mayor, a 1,80, y vaqueta curtida, a 10 pesetas una.

Pieles.—Aragón ofrece a 3,50 y 5,50 pesetas kilo de las de ternera; carne-ro sin esquilarse, a 2,50, y esquilado, a 4,25 (todo en clase de 1.ª).

Ciudad Real vende la de vaca a 1,10 pesetas kilo en fresco; ternera, a 1,50; cordero, a 4 pesetas, y cabrito, a 6 pesetas una.

ABONOS MINERALES

Superfosfatos.—Valladolid vende el quintal métrico de 18/20 a 16 pesetas.

Guipúzcoa ofrece a 15 pesetas los 100 kilos.

Navarra opera a 11,85 pesetas la misma unidad.

Valencia paga el de 13/15 a 11,25; 14/16, a 11,50; de 16/18, a 12,50, y de 18/20, a 14,25 pesetas.

Ciudad Real vende el quintal métrico de 18/20 a 16,75 pesetas; de 16/18, a 15,95; de 13/15, a 14,95 pesetas la misma unidad.

Tarragona paga el de 18/20 a 14,50 pesetas quintal métrico.

Aragón ofrece a 11,85 pesetas los 100 kilos de 18/20.

Cloruro potásico.—Navarra ofrece a 30 pesetas quintal métrico.

Valencia vende el quintal métrico a 30 pesetas, de 80/85.

Ciudad Real paga a 38,35 pesetas quintal métrico.

Tarragona ofrece a 34,50 pesetas los 100 kilos.

Aragón vende a 30 pesetas la misma unidad.

Sulfato potásico.—Navarra ofrece a 36 pesetas quintal métrico.

Valencia paga a 40 pesetas los 100 kilos.

Ciudad Real vende a 46 pesetas (en almacén en Ciudad Real).

En Tarragona valen los 100 kilos 42,50 pesetas.

Kainita.—Valencia ofrece a 10 pesetas quintal métrico.

Ciudad Real vende a 18,10 pesetas los 100 kilos.

En Murcia vale 16 pesetas quintal métrico.

Sulfato amónico.—En Navarra se paga a 37,50 pesetas quintal métrico.

Valencia vende a 21,50 pesetas los 100 kilos.

Ciudad Real ofrece a 26,35 pesetas quintal métrico.

Tarragona opera a 23 pesetas la misma unidad.

Aragón paga a 36,50 pesetas los 100 kilos.

Nitrato sódico.—Guipúzcoa ofrece a 50 pesetas quintal métrico.

Navarra vende a 38 pesetas los 100 kilos.

Valencia paga a 45 pesetas quintal métrico.

Ciudad Real ofrece a 48,35 pesetas los 100 kilos.

Tarragona cotiza a 44 pesetas quintal métrico.

ABONOS ORGANICOS

Estiércol.—En Murcia se vende a 14 pesetas el carro.

Guipúzcoa ofrece a 6 pesetas los 1.000 kilos.

Navarra paga a 5 pesetas la tonelada.

Ciudad Real ofrece a 8 pesetas los 1.000 kilos.

PRODUCTOS QUIMICOS

E INSECTICIDAS

Azufre.—Navarra ofrece el sublimado a 50 pesetas quintal métrico.

Tarragona vende el "cañón" a 585 pesetas los 1.000 kilos, sublimado "flor", a 38,50 pesetas los 50 kilos.

Sulfato de cobre.—Navarra vende a 105 pesetas quintal métrico.

Valencia ofrece a 90 pesetas los 100 kilos.

Ciudad Real paga 110 pesetas quintal métrico.

Tarragona cotiza el "Cros" a 105 pesetas quintal métrico.

Sulfato de hierro.—Valencia ofrece a 14 pesetas quintal métrico.

La Coruña vende a 17,50 pesetas quintal métrico.

Jaén ofrece a 13,50 pesetas la misma unidad.

Valencia opera a 14 pesetas quintal métrico.

Cianuros.—Valencia paga el cianuro de sodio 120/130 por 100, a pesetas 5,50 kilo; calcid 88/90 por 100, a 9,70 pesetas la misma unidad.

GANADO DE RENTA

Vacuno de carne.—Avila ofrece a 32 pesetas arroba (se cotiza como para canal).

Navarra vende el kilo de vaca a 1,30 pesetas, y ternera, a 1,55.

Ciudad Real paga a 33 pesetas arroba de vaca, y ternera, a 40 pesetas.

Vacuno de leche.—Guipúzcoa paga las vacas suizas a 2.000 pesetas una, y terneras, a 160 pesetas una.

Navarra ofrece las holandesas a 1.200 pesetas una, y suizas a 1.500 pesetas por cabeza.

Ciudad Real vende las vacas holandesas de 1.500 a 2.300 pesetas; novillas, de 750 a 1.250 cabeza, y vacas suizas de 1.250 a 2.150, y novillas idem de 600 a 1.100 pesetas una.

Ganado cabrio.—Ciudad Real vende las cabras para leche de 80 a 125 pesetas una, y para carne, a 2,75 pesetas kilo.

La Coruña ofrece el kilo a 1,30 pesetas.

Jaén paga las cabras para leche de 90 a 100 pesetas una, y para carne, de 36 a 40 pesetas una.

Ganado lanar.—Navarra ofrece las ovejas a 65 pesetas una y cordero a 40 pesetas.

Ciudad Real vende las ovejas de 30 a 45 pesetas cabeza, y corderos, a 2,65 pesetas kilo.

Murcia paga las ovejas de 45 a 60 pesetas, y corderos, de 30 a 40 pesetas uno.

Jaén ofrece las ovejas de cria de 60 a 70 pesetas una.

Ganado de cerda.—Guipúzcoa ofrece las cerdas a 250 pesetas una, y gorrinillos, a 60 pesetas cabeza.

Ciudad Real vende la arroba en vivo a 24 pesetas, y Primal, de 60 a 85 pesetas uno.

Murcia paga las de vientre de 150 a 200 pesetas una, y lechones, de 25 a 50 pesetas cabeza.

GANADO DE TRABAJO

Bueyes.—Guipúzcoa paga los bueyes a 3.000 pesetas la yunta.

Navarra ofrece de 2.000 a 2.500 pesetas el par.

Ciudad Real vende a 1.500 a 2.000 pesetas la yunta.

Aragón cotiza a 2.800 pesetas el par.

Vacas.—Avila vende de 700 a 800 pesetas cabeza.

Guipúzcoa ofrece a 3.200 pesetas la yunta.

Ciudad Real paga de 1.250 a 1.500 pesetas la yunta.

Murcia vende las murcianas a pesetas 1.300 y 1.700 el par, y lorquinas, de 1.000 a 1.400 pesetas.

Mulas.—Navarra ofrece de 2.000 a 2.500 pesetas el par.

Ciudad Real paga las hembras de 2.500 a 5.500 pesetas el par, y de machos de 1.250 a 3.250 pesetas.

Ganado caballar.—Avila ofrece los caballos a 200 pesetas y yeguas, de 600 a 800 pesetas.

Navarra vende la jaca del país a 250 pesetas una; burguetana, a 800, y yeguas, a 1.000.

Ciudad Real paga a 350 y 625 pesetas uno, y yeguas, de 600 a 900.

Ganado asnal.—Navarra vende a 200 pesetas uno.

Ciudad Real paga de 250 a 350 pesetas cabeza.

Aragón ofrece de 150 a 200 pesetas uno.

MATADERO

Ganado lanar.—Madrid vende los corderos de 3,15 a 3,20 pesetas kilo; de 2.ª clase, de 2,30 a 2,50 pesetas.

Barcelona paga los segureños, con lana, de 2,25 a 2,35 pesetas, y cordeiras, de 4 a 4,25 pesetas kilo.

Avila ofrece el kilo de cordero a 4 pesetas.

Navarra cotiza el kilo de oveja en muerto a 3 pesetas; cordero, a 3,70, y carneros, a 3,80 pesetas.

Ciudad Real opera a 2 pesetas kilo en canal de oveja; carnero, a 2,50, y corderos, a 2,65 pesetas.

Sevilla vende el kilo de oveja a 2,25 pesetas, y carnero a 2,30.

Aragón opera a 3,60 y 4,20 pesetas kilo de oveja; carnero, a 3,60 pesetas; cordero, de 4 a 6 pesetas kilo.

Ganado vacuno.—Madrid paga los bueyes gallegos de 3,25 a 3,30 pesetas kilo; vacas, de 3,05 a 3,15 pesetas; toros, de 3,48 a 3,65 pesetas, y terneras de Castilla finas, de 1.ª, de 4,13 a 4,40 pesetas.

Barcelona vende los bueyes y vacas de 2,60 a 3,10 pesetas kilo; terneras gallegas, de 3,40 a 3,60, y lechales, de 3,75 a 4,20 pesetas la misma unidad.

Avila paga el kilo de vaca a 3,30 pesetas, y terneras, a 3,45 pesetas.

Guipúzcoa opera el kilo de buey en canal a 3,25 pesetas; vaca, a 3,30; novillo, a 3,85, y terneras, a 150 pesetas una.

Navarra cotiza el kilo de vaca a 3 pesetas, y ternera a 3,90 pesetas.

Ciudad Real ofrece la arroba en canal de buey a 31 pesetas; vaca, a 33 pesetas; novillo, a 36 pesetas y terneras, a 40 pesetas.

Sevilla vende el kilo de buey a 2,40 pesetas; vacas, a 2,50 pesetas; novillos, a 2,65 pesetas y terneras, a 3,40.

Aragón ofrece el kilo de vaca a 5,20, y ternera, a 6,60 pesetas.

Ganado de cerda.—En Madrid se pagan los extremeños y andaluces a 2,50 pesetas kilo, y blancos, de 2,90 a 3 pesetas la misma unidad.

Barcelona ofrece los blancos del país de 3,20 a 3,40 pesetas, y extremeños, de 2,90 a 3 pesetas kilo.

Guipúzcoa paga los del país a 2,40 pesetas kilo, en vivo.

Ciudad Real vende a 24 pesetas arroba en vivo.

Sevilla cotiza a 2,80 pesetas kilo.

Aragón vende a 40 pesetas arroba.

Ganado cabrío.—Ciudad Real ofrece el kilo en canal a 2 pesetas, y cabritos a 2,75 pesetas.

Aragón vende a 6 pesetas los cabritos.

VARIOS

Guipúzcoa ofrece a 13 pesetas el par de pollos; gallinas, a 15 pesetas.

Navarra vende a 9 pesetas una, y palomas, a 2 pesetas.

Ciudad Real paga las gallinas a 6,50 pesetas una, y gallos, a 8,50 pesetas.

Estado de los campos

CASTILLA

Avila.—Llovió en toda la provincia, mejorando mucho los trigos, ya un poco apurados. La cosecha se ha asegurado, habiendo mejorado notablemente las cebadas y aun las leguminosas, que presentaban peor aspecto, esperándose una cosecha, en general, buena. Los garbanzos se presentan muy bien.

La ganadería lo sigue pasando mal. En estos momentos, con las recientes lluvias y tiempo favorable, ha crecido algo el pasto, pero se agostará pronto, y los prados andarán mal de agua por lo seco que fué el invierno.

El ganado está muy barato y se ve la tendencia a deshacerse de buena parte, porque habrá mala cosecha de heno.

En estos momentos se celebra feria en la capital, con muchísima concurrencia de ganado y muy pocos com-

pradores, ofreciéndose desde el primer momento a precios bajos, y aun así se vende poco.

NAVARRA

Pamplona.—El campo presenta inmejorable aspecto, y se presenta una buena cosecha. A causa de lluvias y fríos, viene muy retrasada, hasta el punto de que esta semana comienza la recolección de las cebadas en la parte sur de la provincia. En la parte media todavía tardará unos ocho días la maduración de mieses. En ésta, la cosecha de habas es extraordinaria; todos los demás cultivos se hallan en buen estado.

LA MANCHA

Ciudad Real.—El estado general de los campos es bueno. Se sigue con la siega de cebadas, la que va muy adelantada, casi tocando a su fin; dan un gran rendimiento de mieses y están muy granadas, por lo que el año de este cereal será muy bueno; los centenos y avenas también están ya de siega; las leguminosas se presentan regular, pues no han tenido tan buen desarrollo como los cereales, por lo que la cosecha será bastante más corta; los trigos, aunque también buenos, no rendirán tanta mies como las cebadas, debido a la escasez de aguas en el mes de mayo; pero la grana es buena, pues el tiempo se sostiene fresco, por lo que también tendremos cosecha más que regular. Resumiendo: se puede augurar que, en general, tanto la cosecha de cereales como de leguminosas, en esta región será buena, sobre todo la de cebada.

En los viñedos también se presenta un buen año, pero el tiempo lluvioso y fresco de este mes de junio los perjudica bastante, pues la piral ha empezado a desarrollarse con gran intensidad, con lo que se ocasionan grandes pérdidas.

Los olivares, con buen aspecto y bastante muestra de flor.

Las labores terminando las faenas de barbechera y preparándose para el acarreo de mieses, para dar principio a las operaciones de trilla y demás de recolección.

La ganadería, en buen estado, pues el tiempo favorece a que las hierbas se conserven frescas y en cantidad.

Cuenca.—La pertinaz sequía y especialmente las bajas temperaturas registradas en la última decena del pasado mes de mayo, ha mermado notablemente la cosecha; en los primeros días de la segunda decena del mes de

la fecha ha llovido en cantidad suficiente para que se realice una buena grana en el trigo, y en las zonas más tardías este cereal continuará ofreciendo resultados muy satisfactorios.

Las avenas y las escañas, que presentaban un aspecto espléndido a finales de mayo, no se hubieran podido recolectar si no hubiera llovido abundantemente.

El tiempo tiene tendencia tormentosa, pero hasta la fecha no se han registrado daños por estos accidentes atmosféricos; solamente en dos términos municipales de pequeña importancia han comunicado que una tormenta les ha ocasionado grandes perjuicios, lo que no nos sorprende, habida cuenta que en esos pueblos hay terrenos de inferior calidad y con pendiente muy pronunciada, que insensatamente han sido puestos en cultivo y las aguas torrenciales arrastran la pequeña capa de zona arable.

Se está efectuando la siega de cebada, y se han trillado pequeñas cantidades de mies, porque eran muchos los agricultores que no tenían ni granos ni paja para alimentar las yuntas de labor.

Se están ultimando las labores de barbecho, labores que se han dado con buen tempero, lo que ha permitido destruir mucha vegetación espontánea.

Las ganaderías, hasta que se iniciaron las últimas lluvias, han tenido escasos pastos, especialmente las que aprovechan las barbecheras y eriales de la zona media, Sur de la provincia.

La vid presenta una buena cosecha, aun cuando quitó parte en algunos sitios los intensos fríos de la última decena del mes de mayo.

No se tienen más noticias que plagas de pequeños focos de langosta.

LEVANTE

Valencia.—El tiempo.—Es lo más

importante de cuantos partes llevamos redactados lo que afecta a perturbaciones atmosféricas durante la última quincena en esta provincia. Después de varios años de persistente sequía, merece especial atención el hecho de que en una época como la actual se recogieran cerca de 70 milímetros de lluvia durante cuarenta y ocho horas en la Granja de Burjasot; pero este acontecimiento, que para el campo ha sido beneficioso, perdió importancia al tener que compararlo con el pedrisco verdaderamente trágico que, iniciándose en Tous y Alberique, siguió una trayectoria parecida a la del río Júcar, y que de haber continuado en toda su excursión con la intensidad que al principio tenía, hubiera marcado época en esta clase de accidentes, pues la zona que abarcó puede considerarse como la más privilegiada de la Ribera.

Muy difícil son de evaluar los daños y, desde luego, han sido menores de lo que en un principio parecieron por distintas circunstancias, entre ellas la de que la naranja es aún muy pequeña y que desde Alcira al mar fué la piedra acompañada de más o menos abundante agua.

Patata.—Reuniéndose las circunstancias de bajar la cotización en Inglaterra y de llover aquí con una abundancia peligrosa para este tubérculo, bajaron los precios en los centros productores hasta llegar a dos pesetas y aun menos la arroba para la patata roja.

Arroz.—Sin variación sensible; se opera muy poco en este mercado, y 39 pesetas los 100 kilos, para el cáscara, es el precio más corriente.

ANDALUCIA

Sevilla.—Se ha terminado la trilla de las habas y se está terminando la de la cebada. Ha empezado a segarse el trigo. Los cereales, en general, han

sido una cosecha como hace muchísimos años no se conocía. Las plantas de verano, maíz y algodón, presentan inmejorable aspecto, este último un poco retrasado por los fríos de esta primavera.

Los fríos de esta primavera han hecho bastante daño al olivar en algunas zonas, lo que acarreará una merma considerable en la cosecha, que, a juzgar por la floración, prometía ser espléndida. La viña presenta una cantidad de cosecha enorme; la floración se ha realizado admirablemente.

ARAGON

Los campos en el monte presentan un aspecto regular. Desde luego la cosecha no será tan abundante como se creía en los primeros momentos y se aseguraba en nuestra información anterior, porque a última hora han faltado las lluvias, y esto influye de manera decisiva en los sembrados.

En los campos de las huertas la granazón de los cereales se desarrolla admirablemente y la cosecha será excelente, mejor, sin duda alguna, que la del monte.

Esta última alcanzará seguramente tres cuartas partes de la que se decía, y en las huertas una buena cosecha, sin exageraciones.

La plaga de garrapitillo, que en los primeros momentos se estimó como grandiosa, tampoco tiene aquella importancia, y aun cuando el gusano ha hecho bastante daño en los trigos, su actuación no ha sido tan extensa ni intensa como se decía. Ello no quiere decir que la plaga no exista o que sea de escasa importancia, sino que únicamente se ha exagerado un poco ésta.

En los momentos actuales, los obreros del campo han comenzado la siega de las cebadas tempranas en distintas zonas, y no tardarán muchos días sin que esta labor se generalice.

Sáez Hermanos.—Martín de los Heros, 61.

INSTITUTO "HUALDE"

Preciados, 33 pral.

* MADRID *

INGENIEROS AGRONOMOS
~ PERITOS AGRICOLAS ~

Teléfono 93678

Oposiciones para Ayudantes del Servicio Agronómico

Preparación teórico-práctica dirigida por don **ENRIQUE ALCARAZ**, Ingeniero agrónomo y ex profesor de la Escuela especial del Cuerpo

Profesorado:	}	Señores Alcaraz (padre e hijo)	} Ingenieros Agrónomos
		Señor Beneyto	
		Señor ARCOS	Ayudante del Servicio Agronómico

Tenemos laboratorios, aparatos topográficos y disponemos de maquinaria agrícola
La preparación ha empezado el 15 de junio actual