

Agricultura

Revista agropecuaria

Primera medalla en el VI Concurso Nacional de Ganados de 1930
Diploma de Honor en el V Congreso Nacional de Riegos de 1934

Año XIII
N.º 151

DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN
Caballero de Gracia, 24. Tel. 11633. Madrid

Noviembre
1944

Suscripción. { España, Portugal y América: Año, 30 ptas.
Restantes países: Año, 40 pesetas.

Números. { Corriente, 3 pesetas.
Atrasado, 3,50 pesetas.

Editorial

Dinero para el campo]

La necesidad de impulsar toda clase de mejoras, así como al mismo tiempo procurar las mayores facilidades en el desenvolvimiento de las explotaciones agropecuarias, ha sido el estímulo que ha movido a los organismos estatales de más reciente creación a proporcionar, en diferente forma, créditos, anticipos y préstamos a los agricultores con determinados objetivos concretos.

Esta acción estatal, que persigue fines tan heterogéneos como los de facilitar las instalaciones más o menos costosas—pequeños regadíos, estercoleros, gallineros, apriscos y demás obras de interés local—, o bien fomentar cultivos determinados a base de anticipos y préstamos sobre cosechas, ha tendido a ir llenando la falta que experimentaba el agricultor ante una legislación que, por su poca flexibilidad, hacía muy difícil realizar las operaciones con la agilidad con que operan hoy los organismos estatales mencionados, los que, sin duda por actuar, con organización adecuada, más cerca del agricultor, tienen prácticamente resuelto el aspecto fundamental de la garantía, uno de los obstáculos que han impedido la actuación, en gran escala, del crédito agrícola.

Esta acción dispersa con características totalmente distintas, tanto en cuanto a la manera de facilitar los anticipos, los préstamos o las subvenciones, como respecto a las obligaciones a que se compromete el que los recibe, hace pensar en la conveniencia de aunar los esfuerzos que realizan estos organismos, de manera independiente, para que una verdadera entidad de Crédito Agrícola sirviera de nexo a todas las actividades señaladas, evitando a veces competencias y duplicidad de actuación de organismos y, sobre to-

do, sirviendo como fuente de suministro de capital a las entidades que puedan hacer llegar al labrador los auxilios económicos con eficacia indiscutible.

Del mismo modo que existe para la industria un organismo estatal, el Instituto Nacional de Industria, que permite impulsar las actividades industriales declaradas de interés nacional, ayudándoles inclusive en la aportación del capital indispensable para su desarrollo, sería interesante que el Crédito Agrícola Nacional abarcara asimismo las actividades agrícolas de los diferentes organismos, para servir de enlace a los mismos y aun cubriendo sectores de la agricultura que, por distintas causas, no se hallan hoy atendidos y que pudieran ser objeto preferente de este organismo.

Claro está que esta nueva concepción del crédito agrícola en grande no atiende las necesidades individuales del agricultor, quien necesita en todo momento determinados préstamos o anticipos, no necesariamente aplicables a una determinada función; pero estimamos que esta labor puede ser llenada por organismos de tipo local—Cajas de Ahorros, Hermandades Sindicales, Sindicatos, etc.—, que, a su vez, pudieran formar secciones de esta gran entidad de Crédito que pudiera fundarse.

No se nos escapa la dificultad de dotar de un capital importante a la organización que se indica, en la cual estimamos que, desde luego, debe figurar en primer término una importante aportación estatal, completada con capital procedente de la Banca privada, a base de compensaciones y garantías apropiadas, y aun con recursos que, de sus capitales propios, aportaran a estos fines las entidades estatales que tienen ese interés tan decidido en hacer llegar su acción económica a los distintos sectores del campo cuya actuación presiden.

Los vinos de Oporto

por

José Abeijón
Ingeniero Agrónomo



En España no se bebe vino de Oporto, me dice don José Joaquín da Costa Lima, Ingeniero Director del «Instituto do Vinho do Pôrto» (I. V. P.). Actualmente no está comprendido este producto entre los admitidos por España en los tratados de comercio y, por tanto, sólo el procedente de regalos, naturalmente en pequenísimas cantidades, es probado en su país. Nuestro vino de Pôrto es complemento del Jerez, ya que éste es para antes de las comidas y el Pôrto es un vino de postre.

Mas dejando aparte esta cuestión, creemos sinceramente que puede ser interesante dar a conocer en España algún detalle de la organización de la producción, elaboración y comercio de estos vinos, tan apreciados en todo el mundo, que entran a formar parte de la «trinidad olímpica» Pôrto-Madeira-Jerez. «Os três primeiros vinhos licorosos do mundo», según expresa Valente-Perfeito.

Por todo ello, después de recorrer acompañado de él y de los Ingenieros a sus órdenes las dependencias

del I. V. P., el señor Costa Lima me facilita los datos que transcribo a continuación, completándolos con lo apreciado y escuchado en tan interesante visita. Y como en todo conviene comenzar por el principio, vamos a trasladarnos a la

REGION EN QUE SE PRODUCEN ESTOS VINOS

Comprende actualmente las márgenes del río Douro y sus boca-riberas desde Barqueiros hasta Barca d'Alba, en la frontera con España y en latitudes que, en general, no rebasan los 500 m. Son terrenos esquistosos del Cámbrico y pre-Cámbrico, descansando sobre granitos que afloran aquí y allá. Los vinos más finos son los procedentes de terrenos muy cascajosos, dimanantes de la disgregación de tales esquistos, y ya no son tan finos los obtenidos en tierras graníticas, por lo que las manchas graníticas van siendo eliminadas de la «Região dos vinhos generosos do Douro». Vemos ya dos restricciones que, deducidas de la expe-

riencia vulgar, han sido científicamente confirmadas: el exceso de altitud, que produce vinos más pobres en cuerpo, aunque mejores como vinos de pasto, y el suelo granítico, que produce vinos de otras cualidades distintas del Pôrto. El exceso de arcilla de estos terrenos es corregido, en parte, por el cascajo. Son ricos en potasa, pobres en nitrógeno y materia orgánica y faltos de cal. En cambio, los graníticos acusan más fosfórico y cal. El pH viene a ser el mismo en ambos. De los análisis practicados hasta ahora resulta que en los esquistosos se encuentra más riqueza en titanio, mientras que en los graníticos hay sólo vestigios y hasta carencia. Son, además, mucho más ricos en manganeso los esquistosos. Las catas, realizadas concienzudamente, también dan preferencia a los producidos en los esquistosos.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS

Una serie de Sierras (Monte Muro, Marão, Alvão, Padrella) separan del Atlántico a esta privilegiada región, desviando y descargando el agua que las nubes transportan del O. y SO., o elevando y recalentando dichas nubes, haciéndolas pasar de largo, y menos saturadas, hacia España. Esto ocurre de tal forma, que la lluvia que cae en Oporto es el doble de la que cae en esta región (1.242 y 600 mm., respectivamente, medias de trece años). Aún aumenta prácticamente esta diferencia la fuerte pendiente de los viñedos y su impermeabilidad, así como el origen tormentoso de buena parte de las precipitaciones de la zona, que, en su violencia, llegan a arrancar las cepas.

Las nevadas son raras; las heladas, frecuentes, pero solamente en pleno invierno; mucha niebla de noviembre a febrero; la pluviosidad, que disminuye fuertemente de Occidente a Oriente, y la despoblación forestal de las cabeceras, caracterizan el régimen de humedad de esta región.

Respecto al termómetro, en invierno desciende por bajo de 0° C., mientras que en verano son frecuentes temperaturas de 35 y 40° C. a la sombra y de 55 y 60° C. al sol, durante muchos días seguidos de julio y agosto, meses en que sólo raros años llueve.

Las dos subregiones de CIMA-CORGO y BAIXO-CORGO son consecuencia de la pluviosidad y la orografía. En el agreste Cima-Corgo los suelos son más secos, propios del viñedo, aguantando bien la higuera, almendro y olivo, y prosperando el naranjo en rincones abrigados y con agua. La producción del viñedo es más escasa (500/1.000 litros de vino por millar de cepas) que en el Baixo-Corgo, donde la población es más densa, viéndose las montañas salpicadas de blan-

cas quintas y más núcleos de población, la cual puede ser alimentada por la posibilidad del cultivo hortícola. El vino aquí, de no tan alta calidad, es producido con más largueza (1.000 a 2.500 litros por mil cepas). Su precio es, naturalmente, más bajo.

PREPARACIÓN DEL SUELO.

Los viñedos dispuestos en bancales o socalcos, llamados en el país «calços» o «geios», parecidos a los viñedos del Bibey, en Orense, son preparados con una labor de desfonde («surriba»), que se aprovecha para nivelar o casi nivelar el bancal, hacer los muros de contención y escaleras.

Después de esta labor de titanés, se ponen preferentemente como porta-injertos: Rup. Lot; Rip. x Rup. 3.309 y Aramón x Rup. 9, que al siguiente año son injertadas de hendidura simple, hendidura llena o hendidura doble, con las siguientes viníferas:

VARIEDADES DE UVA

Tintas.—Alvarelhão, Bastardo, Casculho, Cornifeto, Donzelinho do Castelo, Malvazia preta, Mourisco tinto, Souzão, Tinta amarela, idem da Barca, idem Carvalha, idem Francisca, Tinto cão, Tinta Roriz y Touriga.

Blancas.—Codega, Gouveio, Malvazia fina, Moscatel branco, idem Roxo y Rabigato.

Esta diversidad de variedades ya nos indica que el vino de Pôrto, a diferencia de otros vinos, es más bien hijo del suelo, del clima y de la forma de elaboración, que del vidueño del cual procede, pues las mismas variedades son plantadas en otras regiones, sin dar vinos finos como el Pôrto.

PLANTACIÓN

Ejecútase de dos maneras: o bien rápidamente con un plantador o barrena de hierro, que hace un agujero en el terreno, en el cual se aloja el porta-injerto, previamente despojado de casi todas sus raicillas para mejor introducirlo, evitando que se enreden aquéllas. Este es el procedimiento «al hierro». O bien se planta «al covacho» en hoyos, ahorrándose todas las raíces del porta. El primer procedimiento es más barato y el único posible donde la pendiente es muy grande. Se injerta en el terreno.

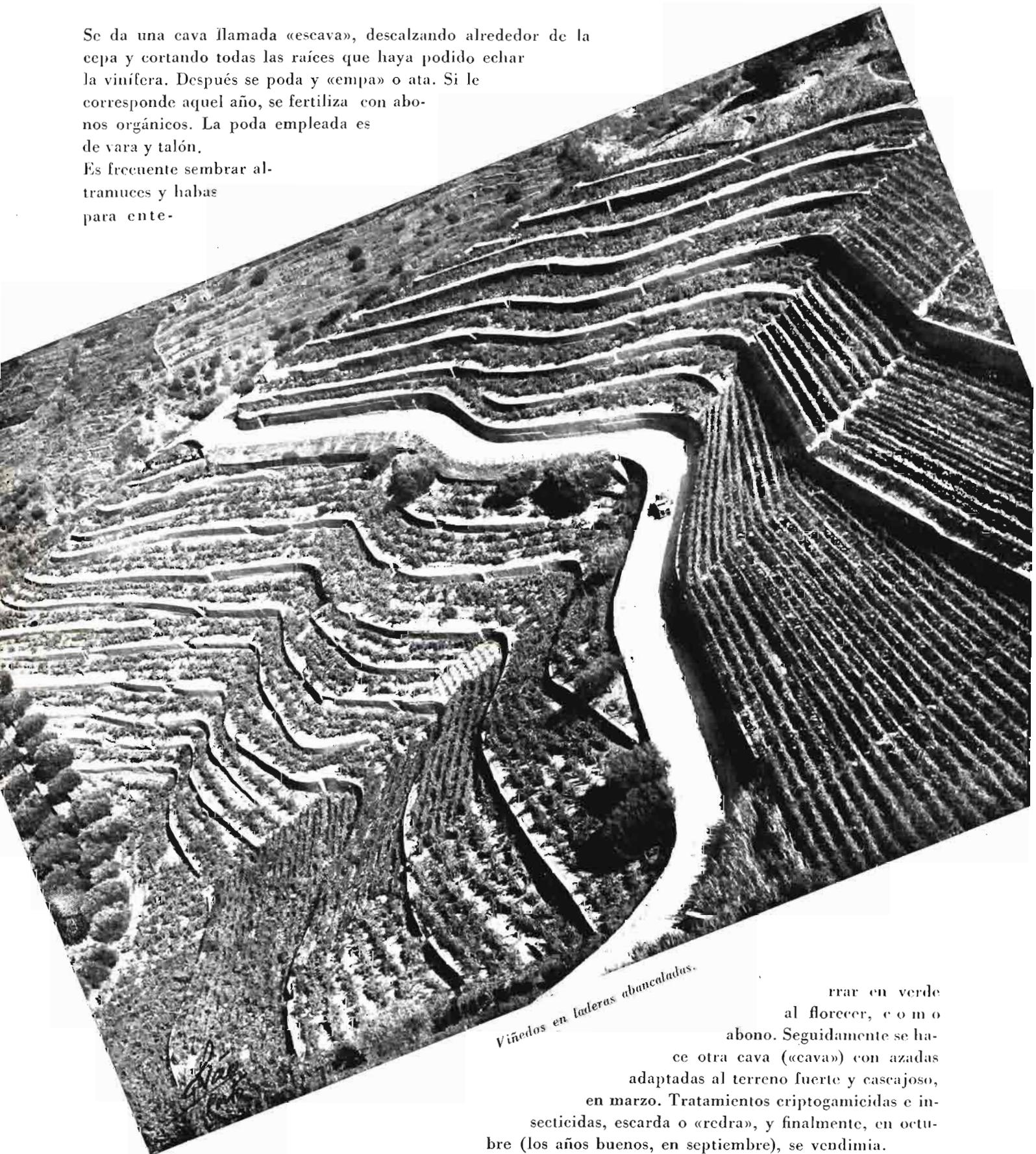
Disposición.—Con alambres sujetos a postes de piedra se hacen cordones o «bardos», a los que ya se sujeta la planta recién injertada. El marco corriente de plantación es de 1,20 a 1,40 metros a marco real (6 por 6 palmos).

AGRICULTURA

TRABAJOS ORDINARIOS DE LA VIÑA

Se da una cava llamada «escava», descalzando alrededor de la cepa y cortando todas las raíces que haya podido echar la viñifera. Después se poda y «empa» o ata. Si le corresponde aquel año, se fertiliza con abonos orgánicos. La poda empleada es de vara y talón.

Es frecuente sembrar altramuces y habas para ente-



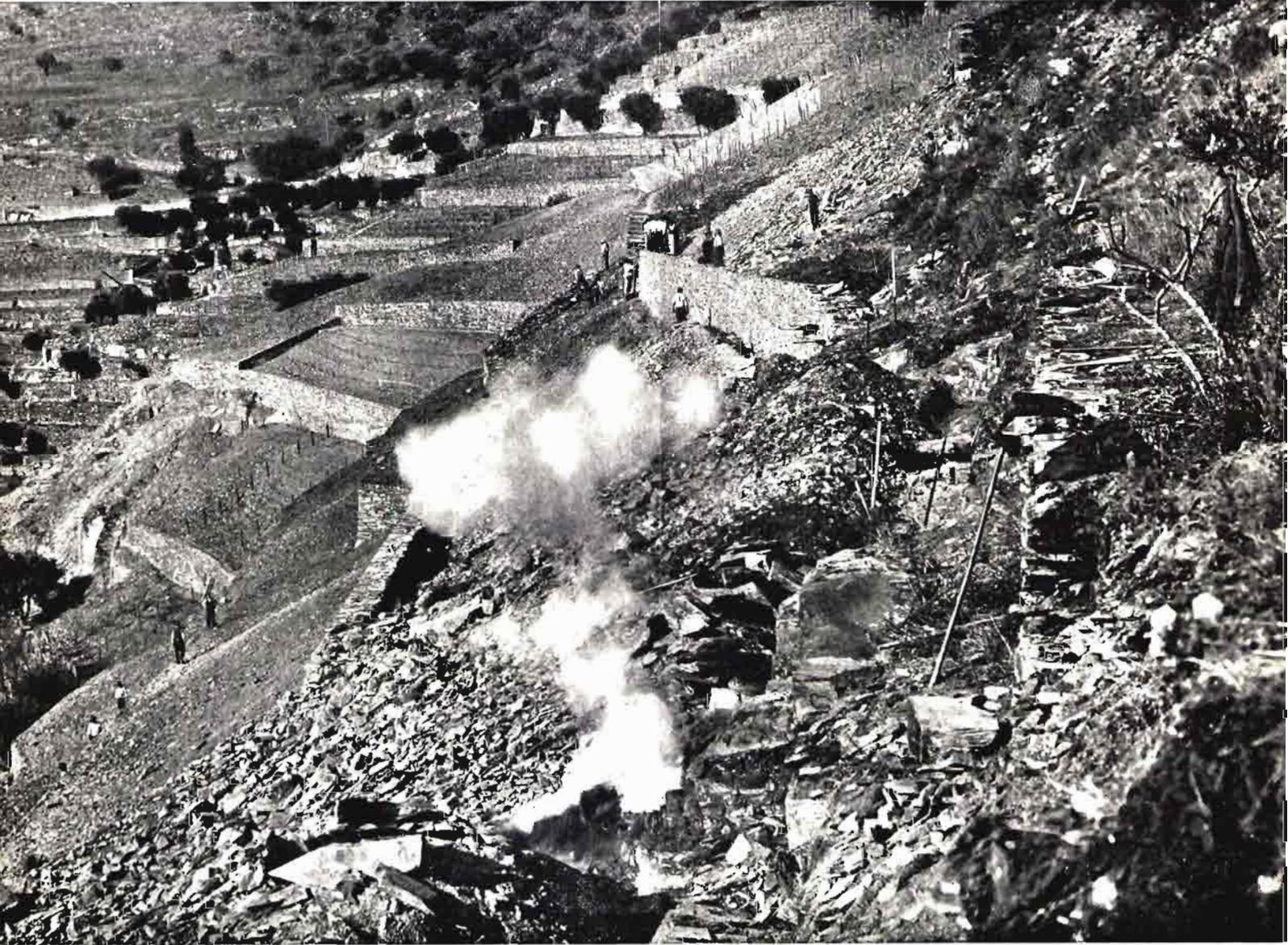
Viñedos en laderas abancaladas.

rrar en verde al florecer, e o m o abono. Seguidamente se hace otra cava («cava») con azadas adaptadas al terreno fuerte y cascajoso, en marzo. Tratamientos criptogamicidas e insecticidas, escarda o «redra», y finalmente, en octubre (los años buenos, en septiembre), se vendimia.

VENDIMIA

De las regiones próximas (Trás-os Montes y las Beiras) viene en cuadrillas la mano de obra, «o pessoal da roga», que da alegría de fiesta a las vendimias. Se dedican a la corta las mujeres, niños y ancianos, poniendo los racimos en cestillos pequeños, apartando lo dañado o podrido. Pasan luego a los «cestos vindi-

enteros. Tarda en llenarse el lagar más de día y medio, generalmente, pasándose a hacer la «corta» del lagar, consistente en el pisado metódico hecho por varios hombres en fila, que van pisando, fuertemente abrazados, desde un extremo al otro del lagar, y volviendo de la misma forma, repitiendo esta operación, que dura aproximadamente dos horas.



Los viñedos se hacen a base de dinamita.

mos» grandes, altos, estrechos y aplastados, apropiados para ser llevados por las fuerzas de un hombre a espaldas, más bien a hombros, por las escaleras de los socalcos hasta el LAGAR de piedra de granito, de gran capacidad (10/15/20 m.³), pudiendo ser o no desraponados, siendo más frecuente que los racimos vayan

Entonces se sueltan y comienza la llamada «pisa», que consiste en pisar cada uno donde la parece que ha quedado sin pisar bien. Estos trabajos se efectúan de noche, ya que de día se dedican todos al transporte de la uva.

Terminadas la corta y la primera pisa, se deja des-

AGRICULTURA

cansar el mosto y al día siguiente se vuelve a pisar con hombres o con recalcaidores.

La primera fermentación se hace en el lagar, determinándose con el pesa-mostos el momento de paralizarla, según la cantidad de azúcares que se pretende dejar en el vino-mosto, «abriendo» entonces el lagar y haciendo pasar el líquido al tonel en el que va a ser «incubado». Como la levadura tiene preferencia por la glucosa, de ahí que los vinos de Pôrto resulten todos levógiros, ya que el azúcar que resta es predominantemente levulosa.

En el tonel se le adiciona, para paralizar la fermentación, buen aguardiente de vino, en cantidad de 1/5 a 1/6 del total, llamándose a la mezcla «vinho tratado», que puede ser tinto o blanco, por vinificarse aparte, por lo común. Cuando la uva blanca es poca, suele, sin embargo, echarse con la tinta. Los blancos son también considerados como auténticos vinos de Pôrto, si bien su aroma es más leve y tienen menos cuerpo. El típico es el tinto, que, por envejecimiento en vasija de roble de Memel y Stattin (Báltico) con lenta oxidación va virando su color al topacio (Tawny de los ingleses).

TRANSPORTE

Como la conservación, *coupages*, envejecimiento y exportación no están al alcance de la capacidad económica del viticultor, en general, pasa el vino a ser comprado por los almacenistas de Vila Nova de Gaia (unido a la ciudad de Oporto por dos puentes), donde está el «Entrepuesto», controlado rigurosamente, que son los únicos que a ello pueden dedicarse.

Las «pipas», de unas dos bordelesas de capacidad, cargadas en carros de bueyes, son llevadas de la bodega productora al ferrocarril o a los típicos barcos «rabelos», de poco fondo, muy estables, con largo timón y gran vela, que las llevan a Gaia.

ALMACENAJE

En grandes cubas, de 100 a 200 pipas de cabida, es mezclado con otros para hacer un determinado tipo comercial, y se pasa luego a vasijas de unos 550 litros, donde envejece, después de adicionarle aguardiente, si ha perdido fuerza alcohólica con



Típicos cestos usados en la vendimia.

todas estas operaciones. La edad del aguardiente debe estar en concordancia con la del vino.

A los ocho años comienza ya el vino a mostrar sus cualidades de aroma, gusto y color, pudiendo ser exportado. Sus características dependen mucho del *coupage*, realizado antes del envejecimiento, por lo cual se da gran categoría en Gaia a los catadores o probadores.

CLASES DE VINOS

Vintages o vinos de *Novidade*. Cuando por ser un año de condiciones excepcionalmente buenas la vendimia es óptima, suele guardarse aparte la cosecha de ese año. Es el vino llamado de *Novidade* («Vintage» de los ingleses). Cuando estos vinos, más ricos en azú-

En plena vendimia.





En la Aduana de Gaia.

car, son estimados como en Inglaterra, envejecidos al abrigo del aire, se embottellan a los dos años de edad, obteniéndose los afamados «vintages» licorosos y de mucha capa. Mas cuando se quiere obtener un típico Pôrto, con todas sus características, tiene que ser envejecido en madera, únicamente con la diferencia de no hacer *coupages* con los de otras cosechas.

Las novedades más afamadas de este siglo fueron 1900, 1904-8-12-19-22-27 y 34. El vino-mosto de Novidades es áspero, robusto, desagradable, rico en materia colorante. Al cabo de veinte-treinta años toma un color rubí-sanguíneo, muy característico, y, debido a las reacciones habidas entre sus componentes, adquiere las características que le dan fama.

Late-Bottled.—Cuando la vendimia de «novidade», en lugar de embottellarse a los dos años, está seis a siete en madera y luego se embotella, tenemos el «tipo Novidades», llamado por los ingleses «late-bottled» (embottellado tarde). Así la estancia en madera los hace más finos en color, cuerpo y materias en suspensión, adquiriendo un color granate, con cualidades intermedias entre el Vintage y el Tawny.

Tawny-Port.—Es el vino típico de Oporto, que pa-



Laboratorio de catas.

tido. Cuanto más lenta sea esta oxidación, mejores cualidades presentará el vino. Los vinos que evolucionan con rapidez se hacen pronto decrepitos.

Conforme va evolucionando, el «Tawny» necesita «refresco». Consiste en adicionarle, de cuando en cuando, determinada cantidad de vino nuevo, para remozarlo. En estas mezclas es donde está la clave de la obtención de un buen y determinado vino de Pôrto. Si el vino añadido no «casa» bien con la solera, o no resulta agradable el producto, o no será el tipo deseado o no será un Pôrto.

Por todo ello vemos que al beber un «Tawny» probamos un conjunto de caldos de varias cosechas. Es, pues, contrariamente al «Vintage», un vino de *coupage* en el que se aprecia la experiencia del catador

que ordena la mezcla. El tiempo lo suaviza y aterciopela, y la mezcla con vino más nuevo le da el vigor que va perdiendo.

Ruby-Port.—Los ingleses llaman Ruby a un *coupage* de vinos finos de mucha capa de varias cosechas, resultando una mezcla color rubí quemado, parecido al tipo «Novidade», mejorando también en la botella, en la que deja más o menos depósito. Es un vino de frutalidad, con mucho cuerpo (de los que «se mastican»). Puede beberse a los 8-10 años, y es el tipo que más rápidamente adquiere las características de un Pôrto, con la ventaja de mejorar en botella.

SUBCLASIFICACIONES.

El Pôrto puede ser tinto o blanco. Los tintos, según su color, amarelo-topázio (Tawny), rubí-topázio (Medium) y rubí (Full). Por su riqueza en azúcares, sêcos, meio-sêcos y doces o adamados (para las damas).

CONSERVACIÓN EN BOTELLA

Se recomienda para los vinos recientemente embotellados, y de consumo inmediato, colocar las botellas en posición vertical, ya que no habrá mucho depósito de heces. Por el contrario, horizontalmente aquellas que, como los «Vintages», pasarán muchos años en la «garrafeira» o bodega de botellas, local considerado indispensable para todo buen aficionado a los vinos finos y que debe estar a la temperatura de 11° C, con oscilaciones menores de 3° C, y donde no haya trepidaciones.

Bottle-Fever.—Al pasar de las vasijas de madera a las botellas, y debido a la aireación sufrida en tal trasiego, los componentes del vino entran en la actividad febril, que se va amortiguando hasta cesar, entrando en un período de reposo más o menos largo, después del cual comienzan las reacciones lentas hasta llegar a la completa decrepitud, incluso con fenómenos anaerobios de putrefacción, por lo cual la vejez exagerada en botella conduce frecuentemente a vinos repugnantes, contra la creencia general de que ganan con los años.

DEGUSTACIÓN

Las botellas de «Novidade», que se deben tomar en la cena, son llevadas, verticalmente, por la mañana temprano al comedor, dejándolas allí en reposo todo el día para que el poso vaya al fondo y tome la temperatura ambiente. Una hora antes de la consumición, se quitan con cuidado laere y corcho, para que no vaya partícula alguna con el vino y sin agitar la botella, procediéndose a su trasiego, mejor con un embudo apropiado y sin filtros, a otra botella bien limpia y seca o enjuagada con el mismo vino.

Se cuidará de que las heces no pasen al nuevo recipiente y se tendrá bien cerrado el comedor para que el aroma escapado en esta operación, y al dejar la

Barco Rubelo.



nueva botella abierta, llene el aire del mismo. Las películas en suspensión en el vino denominadas «asas» de mosca (alas) son generalmente síntomas de gran vejez y no causan perjuicio.

Los vinos «Late-bottled» no necesitan estar una hora destapados como los «Vintage». El «Ruby» se trasega con las mismas ceremonias, pero sin dejar las botellas destapadas.

Es recomendado trasegar el «Tawny» en la bodega poco antes de ser servido, para que al beberlo tenga la temperatura de la bodega y no la del comedor.

Es contraindicado tomar el Pôrto al mismo tiempo que fruta, dulces, alimentos groseros y con la precedencia de vinos alcohólicos y de fuerte aroma. Favorecen la degustación los quesos (preferentemente el Stilton), sobre todo combinados con carne de membrillo. Galletas, almendras tostadas y saladas, nueces y, sobre todo todo, las aceitunas le van muy bien.

El Pôrto y el Champagne se excluyen; el *whisky* después del Pôrto dicen ser un veneno y, por el contrario, el *cognac* hace buenas migas con su pariente.

ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN, COMERCIO Y EXPORTACIÓN

Quizá lo más interesante para los españoles, en todo lo que al Pôrto se refiere, está en la defensa del vino de Oporto, confiada en este país a la organización corporativa, representada en este sector por la «Casa do Douro», a la que están federados los viti-vinicultores durienses; por el «Gremio dos exportadores do Vinho do Pôrto» (G. E. V. P.), organismo patronal, y finalmente por el «Instituto do Vinho do Pôrto» (I. V. P.), organismo de coordinación económica e investigación.

La Casa do Douro tiene su función típica de estadística, distribución de productos (sulfato de cobre, etcétera) y relaciones con los productores para fines de cupos, divulgación, etc.

El G. E. V. P., cuyos miembros son los únicos que pueden exportar vino de Oporto, se encarga del caldo desde que llega a Vila Nova de Gaia.

Y, finalmente, el organismo más interesante, por ser el que da las normas y directrices en toda esta organización, es el I. V. P., creado en 1933, por lo cual nos detendremos en resumir sus funciones y la labor realizada en los once años que lleva de funcionamiento, estimando que muchos detalles pueden ser interesantes para adaptarlos en las organizaciones de nuestro país.

EL «INSTITUTO DO VINHO DO PÔRTO»

Con su sede en la Rua de Ferreira Borges y dirigido por Excmo. Sr. D. José Joaquín da Costa Lima, tiene por misiones, según el art. 2.º del Decreto que lo creó:

a) Coordinar la acción de la Casa do Douro y el G. E. V. P. corporativamente.

c) Fiscalizar, orientar y condicionar la producción y el comercio, haciendo cumplir sus determinaciones por medio de la Casa do Douro o el G. E. V. P. si a ellos atañen, o si no, directamente.

Para esta labor cuenta el I. V. P. con una organización económicamente autónoma (los fondos del Instituto son provistos por un porcentaje aplicado al mismo vino de Pôrto), cuya fiscalización llega desde la bodega del productor, o aun más bien, desde el viñedo, hasta el navío en que se exporta. Para la labor de orientación no se ha apresurado el I. V. P., puesto que aun tiene en estudio muchos de los problemas climáticos, vitícolas y enológicos, ya que sólo hace once años que comenzó a funcionar y está documentándose por sí propio o con la colaboración de técnicos especialistas (geólogos, Ingenieros, profesores de Universidad, etc.) de cuanto puede ser necesario para ella.

d) Fijar los hectolitros de vino que cada año han de ser «beneficiados» como Pôrto en la «Região demarcada dos vinhos generosos do Douro».

Según las existencias en los almacenes del «entreposto» de Gaia, conocidas al día, las probables exportaciones y la cosecha del año, se fija el cupo global, que luego no es distribuido proporcionalmente a la cosecha de cada productor, sino mejorando el cupo del productor de caldos de mejor calidad, basándose para ello en una especie de catastro detallado.

e) Fijar la cantidad y condiciones de la venta de los aguardientes vínicos depositados en la «Casa do Douro», que tiene el monopolio de producción y venta de estos aguardientes. El Instituto fija los cupos a los productores, sean vinicultores o comerciantes.

f y g) Fijar límites de precio a los mostos de la región y a los «vinos tratados».

h) Verificar las existencias de vinos en poder de los comerciantes de vino de Pôrto.

i) Ordenar mejoras higiénicas o perfeccionamientos técnicos en los almacenes y bodegas de Gaia.

j) Organizar el archivo o registro de todas las marcas de Pôrto, pudiendo exigir las muestras necesarias, que serán convenientemente identificadas y registradas.

En esta tarea el Instituto lleva una magnífica documentación, con el historial de cada una de las mar-

AGRICULTURA

cas registradas, con la aprobación o recusa de los términos expresados en la etiqueta (Viejo, Reserva, Seco, etc.), según estén o no conformes con la cata y análisis y exigiendo en remesas sucesivas que se mantenga el mismo tipo de vino (dentro de las fluctuaciones inevitables) para cada marca.

k) Proponer al Gobierno lo que juzgue conveniente para la buena y eficiente aplicación de los principios que presidieron la existencia de la zona demarcada y del «entreposto» de Gaia.

Para este cometido ha trabajado el Instituto de una manera verdaderamente activa. Contando sólo con mapas antiguos, se hizo uno a escala 1:50.000 en relieve, con las altitudes a 1:8.333. Actualmente, el Instituto Geográfico y Catastral está haciendo el 1:2.500 en 500 planchas que comprenden todo el Baixo-Corgo.

Por la Dirección General de Minas y Servicios Geológicos se llevó a cabo un primer reconocimiento petrográfico de la región duriense en más de 200.000 hectáreas.

Para determinar los microclimas se instalaron, y funcionan, 50 estaciones termoplumiométricas, con observaciones diarias, remitidas mensualmente al Observatorio Central. Con los datos recogidos hasta 1940 se dibujó el mapa pluviométrico provisional 1:100.000, publicado ya en los ANAIS (Anales) del I. V. P.

l) Estudiar los perfeccionamientos que se deben

introducir en los métodos de elaboración del vino y llevarlos a realizar.

Para ello se hacen experiencias de vinificación. Se estudia, entre otras cosas, el efecto del desrasponado.

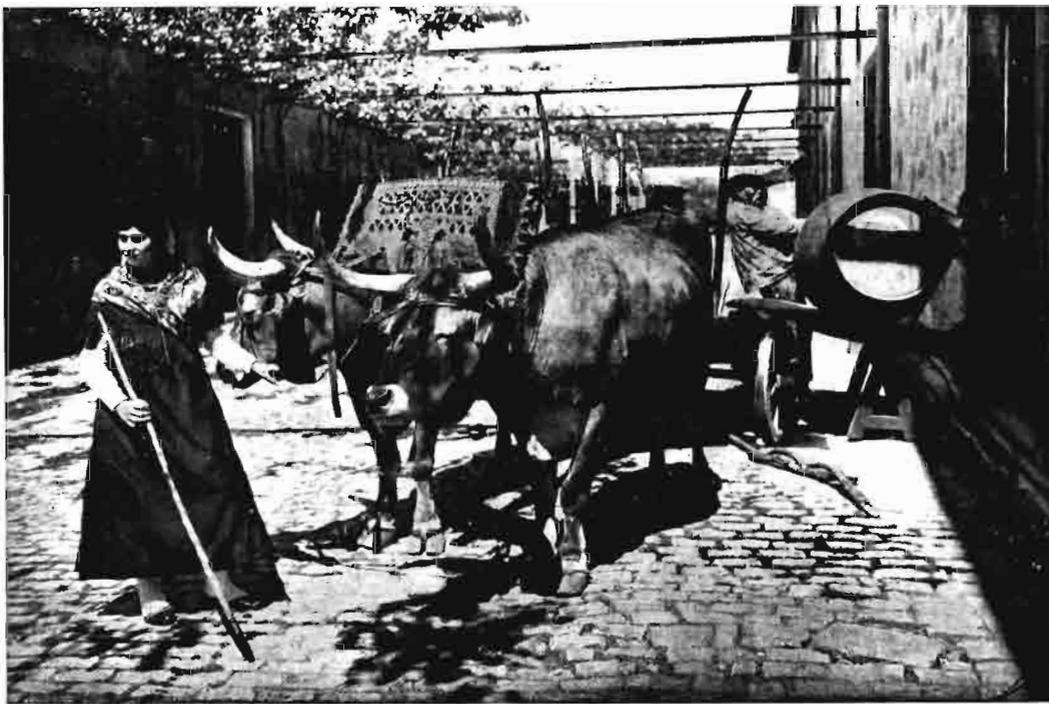
m) Emitir certificados de origen, de origen y calidad y boletines de análisis para la exportación.

El I. V. P. está encargado de la defensa, propaganda, represión de fraudes, establecimiento de «entrepostos» de embotellamiento en países extranjeros y regulación de la exportación. Toda botella debe llevar una precinta de garantía, de papel (en el mercado interno).

LA «CÁMARA DE PROVADORES» Y LA «JUNTA CONSULTIVA»

Como el Pôrto no se puede encuadrar rígidamente entre los límites químicos o físicos, sino que más bien son sus caracteres organolépticos los que lo definen, el I. V. P. tiene dos salas de catadores. Éstos reciben las botellas sólo con un número y dictaminan acerca del tipo y edad y hasta de sus posibilidades de evolución.

La «Junta Consultiva» es la suprema instancia de recurso contra las decisiones de la «Cámara de Provadores». La Junta está constituida por catadores de las mismas casas comerciales, que perciben un tanto por sesión. Los catadores son funcionarios seleccionados por su pericia y honradez.



(Clichés del Instituto do Vinho do Pôrto.)

Métodos especiales de cultivo en la Isla de Lanzarote

Por

Miguel Armas

INGENIERO AGRONOMO

(Continuación)



En general, las cepas tienen dos brazos cuando el marco de la plantación es corto y cuando es grande (de tres metros en adelante) y en los mejores terrenos, suelen dejarse tres. Es también corriente dejar uno sólo en las cepas puestas en las lindes de las parcelas dedicadas a cultivos herbáceos, de cuya plantación ya indicamos las causas. Los pulgares, salvo casos raros, se podan a dos o tres yemas vistas, según las cepas.

Queda, por último, en relación con el viñedo, indicar la formación de los parrales, principalmente de uva moscatel. Incidentalmente lo hemos referido antes, al decir que con el arranque de la piedra para los abrigos se van abriendo zanjas en el campo de lava. En el fondo de esas zanjas, de altura variable, según el espesor de aquéllas, se planta la parra y se forma siempre la cepa a más de un metro de altura, a lo que obliga el hecho de tener que traerla a la superficie, ya que, si se deja enterrada, como el aire tiene poco acceso, perece. En las parras se suelen dejar dos brazos y los pulgares con dos o cuatro yemas.

Al viñedo lanzaroteño no se da más labor que la de escarda y, al propio tiempo, se efectúa el arreglo de los hoyos volviendo la arena, que las operaciones de recolección y poda echaron al fondo, a las paredes y a la superficie, así como extender nuevamente la que el viento acumuló a los lados de las paredes.

El abonado ha estado bastante descuidado, más que por desconocer los beneficios de él, por la esca-

sez de estiércol. Hoy se empiezan a utilizar los abonos químicos.

Aparte del despuntado y desbrote, no se efectúa ninguna operación hasta que, una vez cuajado el fruto, los agricultores más cuidadosos proceden a levantar con pequeñas cañas los ramos fructíferos, con el fin de que el racimo no se queme al contacto con la arena, la cual, por su color negruzco, se calienta enormemente.

Se comprende que en el viñedo, por su naturaleza, no es posible entrar con carros ni camiones. Por ello, la operación de saca se efectúa utilizando el transporte a lomo del animal más a propósito, por su rusticidad, para las características de aquel lugar. Me refiero al camello o, mejor dicho, dromedario. El transporte se efectúa mediante útiles especiales, adaptados a dicho método de transporte.

Hasta hace una decena de años, el único parásito que atacaba a la vid era el *oidium*, contra el que se luchaba dando dos o tres azufrados. Posteriormente apareció el *mildiu*, y desde entonces se presenta con intensidad muy desigual, según las características del año.

Recientemente se nota una difusión considerable de la *fumagina*, lo que preocupa ya a los cultivadores. A primera vista parece extraña esta gran invasión, porque el único insecto que se encuentra en este viñedo, el *Pseudococcus citri*, es en tan reduci-

AGRICULTURA

da escala que no se le puede considerar como plaga.

En cuanto a producción, la naturaleza del viñedo nos indica lo variable que tiene que ser de unas a otras zonas. No obstante, aquélla no guarda relación con el número de cepas por hectárea, pues una cepa de un hoyo grande produce siempre muchísimo más que otra de sitios con poca arena y de mayor número por hectárea. Con todas las salvedades anteriores, es general considerar como producción media de la isla que una fanega del país (13.695 metros cuadrados) produzca dos pipas de vino (1.000 litros). Lo que a los rendimientos medios de uvas, a mosto y vino, vienen a ser unos quince quintales métricos por hectárea.

El aprecio que el viñedo tiene en aquella isla es enorme, pagándose, en los últimos años, precios que se pueden reputar disparatados. Conocemos algún caso en que se ha pagado la hectárea a 45.000 pesetas, en sitio en que, por el número de cepas que



Fig. 1.ª: Pedregales sobre lavas

contenía, costaba cada una ¡próximamente 200 pesetas!

B) TERRENOS DE CULTIVO HERBÁCEO CON VID EN LOS LINDEROS

En este caso no tenemos necesidad de detenernos, pues la parte dedicada a vid se puede asimilar a lo que ya hemos dicho sobre este cultivo y la parte dedicada a plantas anuales a lo que indicaremos a continuación.

C) TERRENOS DE CULTIVO HERBÁCEO EXCLUSIVAMENTE

Estos terrenos, de enarenado natural, llevan en cultivo tal número de años, que han perdido ya gran parte de sus propiedades.

Dichos suelos se han estropeado porque en la ini-



Fig. 2.ª: Antes y después del desripado

ciación del cultivo no se les daban todos los cuidados que su especial constitución requería, y las labores a que se sometían, casi iguales a los terrenos desprovistos de arena, elaboraron su ruina. Claro es que en ellos fué donde se aprendió y estudió el cultivo de los que hoy se preparan de modo artificial.

La mala constitución actual de esos terrenos es debida a que la arena se encuentra mezclada con gran cantidad de «tierra madre» y, además, que aquélla está muy pulverizada. Dos causas que casi anulan su importante papel de retener el agua caída y provocar precipitación de la humedad atmosférica. Este estado especial del terreno se conoce por los naturales con el apelativo de «enarenado empolvillado».

En terrenos de tal naturaleza sólo es posible cultivar de año y vez o, si el año que va de barbecho es lluvioso y se dispone de estiércol, se suele plantar de maíz hacia el mes de marzo. Las labores se efectúan ya casi como si no tuviesen arena.

Algún «terreno empolvillado» se ha reconstruído de nuevo, empezando por quitar la capa superior, el polvillo, y poniéndole arena nueva después. No se ha generalizado esta operación por la dificultad que

Fig. 3.ª—Despedregado de un terreno horizontal



supone el buscar sitio donde echar el polvillo, y porque, en general, en la zona de estos terrenos los areneros o «roferos», como se les llama, están distantes.

En cuanto a los cultivos que se establecen en ellos, en general, son cereales y leguminosas, o bien patatas, y, si el mercado es propicio, se dedican a cebollas, de lo que rinden bastante con poco que llueva.

No entramos en detalles de labores porque, o son las generales a estos cultivos en terrenos sin arena, o, en los mejores, pueden asimilarse a lo que diremos de los terrenos enarenados artificialmente.

ENARENADOS ARTIFICIALES

Aunque desde el primer momento se vieron las ventajas que presentaban los terrenos enarenados con respecto a los de su misma situación y naturaleza,



minable, vamos a abarcarlos en una sola descripción, indicando solamente las diferencias más acusadas.

Ya explicábamos que, si bien al principio se enarenaban los terrenos mejores, hoy se someten a esta práctica cultural toda clase de ellos. Así, pueden verse desde terrenos de fondo hasta simples pedregales, cual los formados sobre lavas, apenas iniciada su descomposición (fig. 1.^a). Antes de practicarse el enarenado, las diferencias de unos a otros, en relación con el cultivo, son acusadísimas, pues si bien siempre sujetos a las condiciones pluviométricas del año, los primeros son susceptibles de llevar cualquier cultivo, mientras que los segundos son terrenos centeneros, o incapaces de cualquier cultivo, y sólo se aprovechan para mezquinos pastos. Pues bien, instaurado el enarenado, aquellas diferencias quedan reducidas al mínimo y un suelo que no produce casi ni hierba,



Figs. 4.^a y 5.^a—Según la naturaleza del terreno, la mina queda a cielo descubierta o en cueva.

muchas observaciones y hechos contradictorios se han producido hasta llegar al estado actual de la cuestión. No creemos, por otra parte, completamente aclarado el asunto, sino que estamos convencidos de que muchos de los conceptos hoy en vigor serán revisados por la continua observación que de ellos se hace; pero, como es natural, será cuestión de mucho tiempo, porque llevados de rutinas y criterios tal vez crónicos, y sin observaciones debidamente controladas, no es raro tomar a primera vista por bueno lo que sólo el transcurso de los años acaba por hacer comprender que no lo es.

En la descripción que vamos a hacer, nos limitamos a indicar lo que hoy se practica, señalando aquellos puntos en los que existe disparidad de criterios.

La diferencia entre los tres grupos que en este apartado establecimos al hacer la clasificación, se refiere casi exclusivamente a la diferente constitución del suelo y, con el fin de no hacer este artículo inter-

se convierte en terreno capaz de dar dos cosechas al año.

Las operaciones preliminares al establecimiento del enarenado son consecuencia de la naturaleza del terreno, pero siempre con mayor o menor intensidad es preciso proceder al

Despedregado.—La primera operación a que se somete un terreno que se va a enarenar es el «despedregado» o «desripiado». Si el terreno es horizontal, o su inclinación no es excesiva, solamente se quita la piedra suelta, salvo el caso de existir algún peñasco, que igualmente se hace desaparecer (figuras 2.^a y 3.^a).

Si el terreno es con pendiente de alguna consideración, es necesario establecer bancales, aprovechando para ello la piedra del desripiado y tomando toda la que salga en el movimiento de tierras que hay que efectuar. Cuando la altura del bancale es grande, se hace indispensable buscar piedra adecuada, la que se extrae del fondo de la misma parcela, ya que siem-



Fig. 6.^a—Medios de locomoción empleados en el transporte de la arena.

pre a mayor o menor profundidad (nunca excesiva) se encuentra. Con esta piedra se forma la pared del bancal propiamente dicha y junto a ella, del lado en que va la tierra, se amontona el ripio sacado.

En el movimiento de tierras que se establece, poco importa la naturaleza de aquélla, lo que se comprende después de lo que hemos indicado más arriba. Igualmente tiene poca importancia la cantidad, bastando con que se haya quitado toda la piedra suelta y que quede cubierta la semi-enterrada.

Cuando la superficie es horizontal, en realidad no hay necesidad de hacer pared ninguna; pero como entonces habría que acarrear la piedra procedente del desripado, se prefiere, por más económico, depositarla en las lindes, formando paredes mayores o menores, según la cantidad de piedra (fig. 3.^a). Cuando el terreno, aunque ligeramente horizontal, presenta algún cambio brusco de cota, se construye igualmente la correspondiente pared, a fin de dar uniformidad a las distintas partes del predio.

Si el enarenado se va a instalar sobre lavas (malpais) la operación del despedregado es más intensa, pero se quitan solamente las piedras mayores, hasta lograr una capa que tenga aunque sea una ínfima cantidad de tierra vegetal y proceder luego a un machaqueo de la piedra para dejarla de tamaño reducido. Al propio tiempo, los sitios más bajos se rellenan con piedra machacada, a fin de conseguir que toda la superficie quede en un mismo plano. Aplanado el pedregal, se transporta la tierra en cantidad suficiente para que quede aquélla apenas cubierta. Se comprende lo variable que será la cantidad de tierra a echar, ya que depende del número de bajos y de altos que hay que dar a este, podríamos decir, afirmado.

Si el terreno que se va a enarenar es de los de poco fondo, con las operaciones indicadas queda en disposición de recibir la arena; pero si el terreno es de fondo, existen dos criterios diametralmente opuestos. Opinan unos que el terreno debe ararse y dejarse

cierto tiempo expuesto a los agentes atmosféricos. Otros, por el contrario, reputan la labor anterior francamente perjudicial. Para los primeros, el terreno aguanta más sin envejecerse con aquella operación; para los segundos, no produce nunca tanto, salvo que venga un año muy lluvioso, pues, de lo contrario, *no sube el jugo*. Parece más racional la primera hipótesis, ya que absorbe más agua y, sin embargo, el número de partidarios de la segunda es, sin lugar a dudas, muy superior a los de la primera idea. Aunque creemos ésta más acertada, no dejan de tener razón los partidarios de su antagónica, y pensamos en otras causas que, interfiriéndose, enmascaran los resultados, las cuales serían muy dignas de estudio.

Defensa contra el agua.—Desde que el terreno a enarenar tiene la más ligera posibilidad de poderse dejar atravesar por un corriente de agua, es necesario prevenirse contra ella, pues se comprende fácilmente lo desastroso de sus resultados, ya que sería anularlo, por el arrastre que produciría en la arena.

Por ello, cuando el terreno está a media ladera, es preciso abrir una zanja, en la parte más alta, para encauzar el agua y buscarle salida, aun a trueque de perder parte del terreno, construyendo los canalillos de desagüe. Si está próximo a un barranco o barranquera y poco subido en relación con él, se profundiza aquél y se construye una pared, buscando siempre por todos los medios alejar la más leve posibilidad de que el agua forme torrente. Si la dimensión de la parcela, paralela a las curvas de nivel, es larga y forma en algún sitio una ligera vaguada, se divide el predio en dos, enarenado a los lados de ella e independizándolos de la vaguada por las tan repetidas paredes.

Cantidad de arena.—Después de muchas discusiones sobre el asunto, puede decirse que en la actualidad se ha llegado a una unidad de criterio.

Fig. 7.^a—Amontonado y envase posterior de la arena.





Fig. 8.^a—Labores de arado realizadas en terreno enarenado.

La cantidad de arena está en relación: Primero, con que el lugar sea más o menos fresco; segundo, con la naturaleza del terreno. Cuanto más fresco, menos cantidad de arena. Si a un terreno fresco se le pone excesiva cantidad de arena, dicen que *se refria*.

Se comprende fácilmente el porqué de dicho proceder. Cuanta más arena, más capa aislante, y si el terreno es de por sí fresco, al no llegarla el calor solar, la tierra verdaderamente se refria, con grave perjuicio del vegetal. Cuanto más suelto es un terreno, menos facilidad de evaporación y, por ello, menos cantidad de arena.

Los límites son, sin embargo, bastante restringidos. El mínimo es ocho centímetros y el máximo doce. Esta última cantidad rara vez se emplea, siendo lo corriente de ocho a diez (cuatro a cinco dedos).

Adquisición de la arena.—A más del lapilli, que las erupciones volcánicas lanzaron, y que quedó en la superficie del terreno, en otros procesos geológicos anteriores se produjo el mismo o análogo fenómeno; pero en la actualidad aquél se encuentra enterrado a más o menos profundidad. Hay, pues, que romper una costra variable de terreno y, según la magnitud y naturaleza de aquélla, la mina queda a cielo descubierto (figs. 4.^a y 5.^a) o se hace en cueva. En estas minas, la arena se encuentra en capas uniformes de mayor o menor espesor y generalmente bastante limpias.

Transporte de la arena.—En la actualidad se utiliza principalmente el camión, pero cuando éste no puede entrar en la finca, o el rofero o mina está muy próximo al sitio a enarenar, se efectúa el transporte a lomo, principalmente de camello, utilizando serones especiales de madera (fig. 6.^a).

Tendido de la arena.—Al acarrear la arena se va distribuyendo dentro de la parcela, vaciando los camiones o serones de los camellos en lugares que obliguen posteriormente al menor movimiento posi-

ble (fig. 7.^a). La distribución se lleva a cabo de un modo cuidadoso, empezando con la pala el arrastre, sin lanzarla, y terminándose la distribución y el enrasado uniforme (fig. 7.^a, segundo plano) con un sencillo útil, formado de una tabla de unos veinticinco centímetros de largo por seis de ancho, a la que se une en su centro un mango para manejarlo.

Una vez terminada la operación anterior, el enarenado está dispuesto para entrar en cultivo.

Duración del enarenado.—La creencia general es que a los diez o doce años el enarenado empieza a envejerse, disminuyendo las producciones.

Tal observación no la creemos del todo acertada. En primer lugar, en los últimos años este método de cultivo se hace de modo más esmerado y el terreno aguanta más sin estropearse. Por otro lado, hay que tener en cuenta que la práctica de rotación de cultivos es poco menos que desconocida, y que, por tanto, año tras año el terreno soporta un mismo cultivo, con los graves inconvenientes que sabemos presenta esta cuestión, sobre todo si, como es corriente, uno de ellos es el de patata, para el cual tan contraindicada está su repetición continua.

No obstante lo anterior, no hay duda de que la arena se va estropeando con las labores a que se someten estos terrenos. Pulverizándose y mezclándose con la tierra, la capa de arena disminuye primero y termina formándose un estado especial del terreno, que es el que hemos indicado en otro lugar y que se conoce con el nombre de empolvillarse. Hoy no se deja llegar a este extremo a ningún enarenado, y cuando se ve que ya presenta síntomas de polvillo, corrientemente de veinte años en adelante, se le somete a la operación que llaman refrescar el enarenado, y que consiste sencillamente en sobreponer una nueva capa de arena de tres a cuatro centímetros. Si no se hace esta operación va decreciendo la cantidad de arena, y mezclándose cada vez más con la tierra, se empovilla completamente, siendo necesario para regenerarlos, como ya dijimos con relación a otros terrenos, proceder al sacado previo del polvillo.

Fig. 9.^a—Transplantando cebollas a un enarenado.



AGRICULTURA

Limitación de los terrenos susceptibles de enarenados.—Ya hemos visto que ninguna calidad de terreno, por malo que sea, es inadecuado al enarenado. Por el contrario, la sequedad atmosférica implica una limitación. Se ha tenido hasta ahora la idea de que con altitudes inferiores a 100 metros el enarenado no rinde. Sin embargo, hoy, en la parte más fresca de la isla, en la zona más al Norte, se llega, con buenas producciones, hasta límites bastante inferiores al indicado.

Indiscutiblemente, el máximo rendimiento se obtiene en los sitios altos y descuella la zona del término municipal de Haria, principalmente en la montaña de dicho pueblo, en la cual se encuentra el punto más elevado de la isla, próximo a los 700 metros. Esta zona está cubierta con frecuencia de neblinas o brumas, que dan una frescura que no se encuentra en otra parte de la isla.

Todas las zonas muy próximas a la costa, y sobre todo las del sur de la isla, dan resultados poco satisfactorios.

Cultivos en los enarenados.—Todos los cultivos de la región son susceptibles de efectuarse en ellos. Los más corrientes, sin embargo, son el de patatas, maíz, garbanzos, habas, ajos y cebollas.

Corrientemente el terreno se planta de patatas de mediados de septiembre a fines de octubre, según los sitios. Esta patata se recoge de enero a febrero, y si las lluvias se adelantan, incluso en diciembre. Detrás de patatas se siembra maíz en marzo, para recogerlo en julio.

Esos cultivos se repiten indefinidamente; pero si viene un año malo y las lluvias son muy escasas en el otoño, con lo que ya no se pueden aprovechar las patatas, se sacan éstas y se siembran garbanzos.

Aparte de la anterior alternativa se siguen algunas veces otras, entre los diferentes cultivos indicados,

unas veces impuestas por las condiciones pluviométricas del año o por facilidad de adquirir abonos (sulfato de amoníaco y estiércol.)

A más de las plantas indicadas, recientemente se ha introducido con buena lógica el cultivo de alfalfa de Totana, con resultados muy satisfactorios.

Las producciones, si bien variables con los años, son en general de gran rendimiento, bastando para dar una idea indicar que se ha pasado la proporción de 20 por 1 de semilla, en patata, y que en maíz, después de aquélla, se ha llegado a los 2.500 kilos por hectárea. Las cantidades de semilla de patatas varían con la variedad, pero puede darse la de 1.000 kilos de patatas y 30 kilos de maíz por hectárea.

En estos terrenos las labores quedan reducidas a hacer los surcos y a dar escardas. Aquéllos se forman siempre sólo en la capa de arena, sin llegar a descubrir la tierra (fig. 8.^a). Las escardas se dan a brazo. Para deshacer los surcos se utiliza una tabla tirada por un camello.

La operación de estercolar se efectúa levantando la arena con la pala por zanjas de unos 60 centímetros de ancho, enterrando el estiércol y volviendo a cubrir con la arena. El abonado con sulfato de amoníaco se ejecuta en el momento mismo de la plantación.

La siembra se hace siempre a golpes, pero algunas veces, en lugar de plantar (fig. 9.^a) en surcos se efectúa abriendo un ligerísimo hoyo en la arena, hasta encontrar la tierra, enterrando luego los golpes de semillas y volviendo a cubrir con parte solamente de la arena extraída. Este sistema se conoce con el nombre de siembra en «cazoleta». En los surcos las siembras se hacen de modo análogo, es decir, sembrando o plantando siempre entre arena y tierra.

Como nuestro objeto sólo ha sido indicar las principales peculiaridades de estos métodos de cultivo, no entramos en más detalles, que alargarían excesivamente esta exposición.



Comercio de la uva de mesa en el

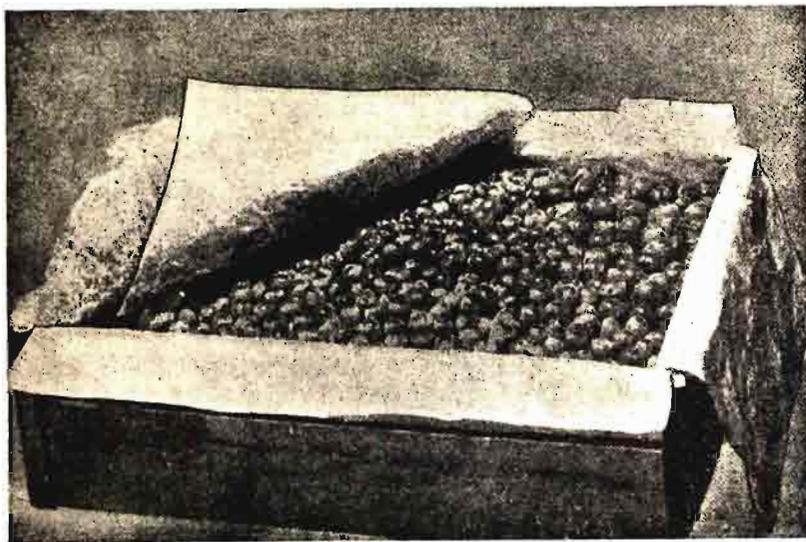
PANADÉS

POR

LUIS VALLÉS NADAL

AGRICULTOR

Diplomado de la Escuela Superior de Agricultura de Barcelona



Una de las maneras más sencillas de vender la uva de mesa consiste en tratar con alguien que la compre en la cepa misma. Existen comerciantes que se dedican a esto y que, generalmente, la envían embalada en cajas al mercado de Barcelona o a otros pueblos importantes. En los últimos años se ha extendido esta compra en el Panadés a la variedades «Xerol. 10» y «Perellada», utilizadas, respectivamente, como uva primeriza y como tardía.

En cuanto al «Rosaki», nuestro pueblo, que ya es conocido por su producción, es visitado, en la época precursora de la recolección, por comerciantes, que formulan su oferta. Se hacen las transacciones de dos maneras: a ojo, o bien al peso.

La otra forma de vender la uva de mesa consiste en que el mismo agricultor organice su recolección, su envasado y su venta.

La presentación del género. — Nadie puede figurarse la importancia que tiene, en este artículo, la presentación. Es regla general para todas las frutas, y en particular en el racimo, principalmente en París, Londres y Ginebra, mercados que podríamos llamar de lujo, que una misma fruta, de estar mal o bien presentada, puede fácilmente doblar el precio. Esto tiene una importancia capital siempre; pero en especial en estos lejanos mercados, en los que el coste de los derechos de aduana y transporte entra con un tanto por ciento crecido en el coste total de la mercancía puesta en el lugar de consumo. Hay que tener en cuenta que, con mínimo gasto en el embalaje y en la presentación, permaneciendo idénticos los demás gastos, fácilmente se dobla el precio,

como hemos dicho; vale, pues, la pena de preocuparse de ello. En este aspecto, son verdaderamente maestros los exportadores de frutas italianas. Tiene Italia, en general, una fruta de calidad inferior a la nuestra y, no obstante, por la buena organización de sus exportaciones y por la presentación, de un exquisito gusto, obtiene mejores precios que nosotros y nos aventaja en la conquista de estos mercados. Hemos visto, en el mercado de París, melocotón «Amsden», del Llobregat, de una calidad muy superior al melocotón italiano y solamente por falta de presentación venderle a menor precio. Hemos observado también en 1935, en el mercado de Ginebra, cómo se vendía nuestra uva «Rosaki» a mejor precio que otra uva valenciana, de mucha mejor calidad, solamente por llegar embalada en el platón holandés, del que ya hablaremos más adelante. Modernamente se tienen en cuenta los siguientes extremos, para presentar y conservar bien la uva de mesa en los embalajes: primero, hay que desterrar la viruta de madera, tan empleada en el Llobregat y que tan malos resultados da, por ser una especie de cama caliente que contribuye a echar a perder el fruto; segundo, debe emplearse el cartón ondulado como cojín de la caja, en sustitución de dicha viruta; tercero, puede muy bien emplearse la viruta de papel, de múltiples colores; cuarto, hay que ir a la implantación del platón holandés sin tapa, como embalaje mejor; quinto, constituye el ideal a conseguir el embalaje individual de un solo fruto o un solo racimo (esto facilita en gran manera la presentación de la fruta, intacta en el mismo embalaje puesto por el productor, en los hoteles

como postre); sexto, la organización del transporte se ve enormemente perjudicada en nuestro país por la diferente anchura de la vía férrea, que obliga al transbordo en las fronteras.

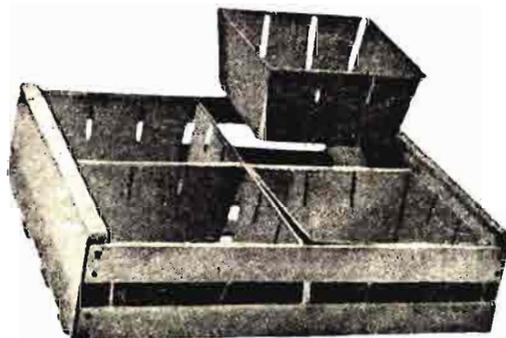
La uva de mesa, por su condición, es difícil de colocar en los embalajes. En las otras frutas, su forma y su posible clasificación por tamaños, facilita la colocación geométrica y el adorno dentro del embalaje; pero en el racimo es difícil lograr esto. Los únicos que han llegado a ser maestros en esta presentación han sido los productores de uva de mesa, obtenida en estufas y madurada artificialmente, en abril y mayo, en Bélgica y Holanda. Estos productores suelen presentar en todos los mercados del norte de Europa una uva llamada «Freckental», de enormes granos negros, en una cajita de cartón, individual para cada uva y hacen destacar su coloración negra sobre un lecho blanco de algodón. Todas estas cajitas van metidas y colocadas en un embalaje mayor, o sea en una caja grande. Los hoteles de lujo presentan en abril como postre la uva «Freckental», en el mismo embalaje puesto por el agricultor, con lo cual se evita la manipulación del racimo antes de llegar al consumidor. Calcúlese la diferencia con los racimos untuosos y ajados que en nuestros hoteles se nos suelen servir.

Embalajes.—Se han empleado varios tipos de embalaje, según el destino de la mercancía y según el progreso alcanzado por el comercio. El más empleado ha sido la caja de madera ordinaria, de todos conocida, que facilita la manipulación de gran cantidad, pero con poca presentación. Este embalaje es el más usado para el mercado de Barcelona. Tiene veinte o veinticinco centímetros de altura y su cabida es de veinte a veinticinco kilos. Su preparación consiste en poner pámpanos o viruta debajo, forrar la caja de papel, llenarla de racimos puestos en varias capas, separando una de otra con un papel. Luego se cierra con su tapa, sujeta con cordel o alambre.

También se ha empleado este mismo embalaje más bajo, hasta llegar al platón, que se fundamenta, principalmente, en facilitar la conservación por una capa de racimos lo menos alta posible.

El embalaje del porvenir, el que constituyó la base de los últimos años de exportación de «Rosaki», es, sin duda, el platón holandés, o embalaje sin tapa.

Consiste en una caja de base rectangular, casi cuadrada, de paredes llenas, fondo enrejado y clavado con cuatro listones triangulares en las esquinas, que sobresalen por la parte de arriba unos cinco centímetros. Esta caja ofrece la particularidad de que no tiene tapa y la fruta está completamente a la vista, o bien ligeramente tapada con un simple papel. Se colocan las cajas para el transporte, unas encima de otras, en montones de cinco a seis y con ayuda de cantos triangulares, de que hemos hablado, se encajan unas con otras, quedando un espacio entre la fruta de una caja y el fondo de la superior. La fruta, herméticamente cerrada en las cajas ordinarias, crea una atmósfera dentro de la caja, húmeda y caliente, que facilita la putrefacción, por otra parte iniciada generalmente por la tapa, que toca siempre los racimos superiores. Todos estos inconvenientes son eliminados por el platón holandés, el cual también facilita en gran manera la presentación de la uva. En la Exposición de la Viña y el Vino, celebrada en Villafranca del Panadés en el año anterior, se expusieron estos embalajes, que tanto se utilizaron desde 1931 a 1935.



Embalaje californiano.

MERCADOS NACIONALES

MERCADOS NACIONALES

Cada mercado tiene su psicología especial. Son diferentes unos de otros en cuanto a

la capacidad, a sus costumbres y al gusto de los consumidores. Vamos a hacer un somero estudio de algunos de ellos.

Barcelona.—Sin duda alguna, es el mercado de más consumo de toda España. Su facultad de absorción es enorme. En 1943, por ejemplo, hubo días que entraron en él 40 ó 50 vagones de «Moscatel», que representan 200 a 250.000 kilos de uva. Esto sin contar la uva de estas comarcas: «Xerol. 10», «Parella» y «Rosaki».

El consumidor, en Barcelona, prefiere el «Moscatel». Sigue después en orden el «Rosaki» y luego el «Xerol. 10». Dicho año, por ejemplo, cuando el «Moscatel» se vendía en el Mercado Central a tres pesetas kilo, el «Rosaki» se cedía a dos pesetas y media y el «Xerol. 10» a una cincuenta. No es un mercado que aprecie la presentación lujosa. Requiere, pues, un embalaje ordinario de gran capacidad.

Madrid.—Es de consumo medio. No aprecia tampoco la presentación, aunque sí algo más que Barcelona.

San Sebastián. — Es un mercado bastante bueno a finales de verano, por su playa, concurrida de aristócratas. Aprecia la presentación. Este mercado, en los años últimos, ha estado animado por la facilidad de transporte a base de los camiones que vienen del Norte trayendo pescado y que buscan carga para el retorno. Es de poco consumo, sin embargo.

MERCADOS EXTRANJEROS

París. — Es, sin duda alguna, el mejor mercado del mundo, bajo todos los aspectos: capacidad de absorción; apreciación de la calidad y de la buena presentación, prefiriendo el «Moscatel». Sigue luego en preferencia el «Rosaki», junto con otras variedades que se cultivan en Levante. Es muy concurrido por el «Chasselas doré», producido en Francia, aunque se vende a menor precio que el «Rosaki».

Londres. — Es otro mercado de gran absorción, pero que no aprecia tanto la presentación como el de París. Prefiere tanto el «Rosaki» como el «Moscatel». Es mercado para la fruta colorada, preferida a la blanca, como ocurre con las ciruelas y los racimos negros.

Ginebra. — Mercado que aprecia la calidad y presentación, pero que no tiene facultad de absorción. La exportación a Suiza requiere siempre, por esto, un reparto del género en sus diferentes ciudades.

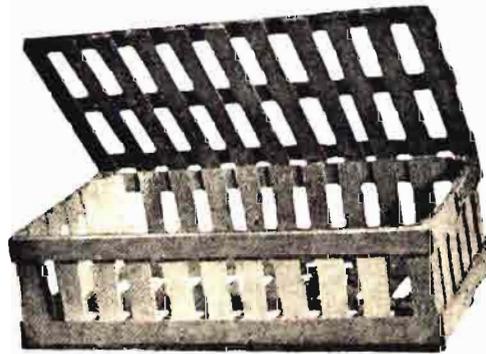
Mercados de Bélgica y Holanda. — Hemos obtenido casi siempre resultados mediocres en estos mercados.

Otros mercados franceses. — Francia tiene algunas ciudades importantes, en el Mediodía, que son muy buenos mercados por su relativa proximidad y por su facultad de absorción. Todos ellos prefieren el «Moscatel», pero el «Rosaki» también es apreciado. Merecen citarse los mercados de Toulouse, Marsella y Burdeos.

Operaciones para la recogida y embalaje de la uva. Hay que tener en cuenta, antes de nada, que el consumidor aprecia mucho la persistencia de la calidad de la mercancía. Es decir, que se le sirva la misma clase para que llegue a conocer la marca de la caja. Es posible, y se ha conseguido con constancia, acreditar en un mercado una marca determinada. Para esto hay que ser constante y no intentar engañar al cliente con un mal producto. Lo mejor de todo es hacer dos o tres clases de género, clasificándole o

o bien en el mismo mercado o enviándole a mercados diferentes. Los años de exportación de la uva «Rosaki» siempre hemos practicado la selección, enviando a París la uva de calidad y a Barcelona la inferior, o bien haciendo dos clases, con diferentes marcas en las cajas, para el mismo mercado de París.

Recogida de la uva. — En los primeros años del cultivo de «Rosaki», se cortaba el racimo; se ponían en paneras, en varias capas, y un obrero llevaba la panera a un lugar en donde se efectuaba el escogido. Unas obreras estaban encargadas de efectuar este trabajo; cómodamente sentadas, echando los granos podridos en un cesto aparte. Modernamente, estas operaciones se efectúan en la cepa misma. Se corta el racimo lo más cerca posible del sarmiento; se selecciona con unas tijeras delante de la cepa, echando los granos en una cestita especial que se lleva atada a la cintura. De esta manera se ha logrado que el racimo tenga que manipularse sólo dos veces: una al efectuar el escogido y otra al ponerlo en la caja. La cesta llena se lleva al sitio del embalaje.



Embalaje español para exportar uva a Francia.

Hemos probado solamente, sin práctica alguna aún, otro sistema empleado por los productores italianos, que consiste en efectuar la selección del racimo en la cepa misma quince días o tres semanas antes de

la recolección. Esto parecerá muy extraño; pero si nos fijamos bien, es lo más racional. El trabajo a efectuar es el mismo, ya que son los mismos los granos que hay que sacar. Se suprimen los pequeños, los que están atacados de «oidium» o de «eudemis». La supresión de estos granos se efectúa en el momento en que empezarán a ser focos de infección. De esta forma, en la recolección solamente hay que cortar la uva, suprimiendo toda otra manipulación. El racimo queda intacto y con la capa de cerosidad, que tanto le embellece. La pérdida de los granos del escogido, verdes aún en el momento de efectuarlo, está sobradamente compensada por el aumento de peso de los otros granos al llegar a la completa maduración. El escogido en la misma cepa, efectuado, pues, unas tres semanas antes de la recolección, creemos que se impondrá en la preparación y comercio de esta uva de mesa.

Venta de la uva de mesa. — Una vez elegido el plan a seguir y los mercados, se da comienzo a la recogida, selección y envase de los racimos, al transporte y a la venta.

Estos problemas quedan muy simplificados tratándose de los mercados nacionales, de los cuales son ya muy conocidas las costumbres. Para el mercado de Barcelona, por ejemplo, se efectúa el transporte, o bien por ferrocarril o bien por camión. En cuanto a este mercado, lamentamos que sea tan refractario a la introducción del platón holandés y al aprecio de la buena presentación. Será debido esto, sin duda, a la proximidad de los centros productores, la cual elimina el problema de la conservación. El caso es que en este mercado solamente se utilizan las cajas grandes, de veinte a veinticinco kilos de racimos, y los productores de Levante utilizan los típicos cestos para el «Moscatel». También es debido esto a una serie de gastos que se cargan por bulto vendido, sea grande o pequeño: la descarga del ferrocarril, el impuesto de la plaza, el transporte desde la estación al puesto de venta. Es lástima que no cambie el criterio simplista de exacción de estos gastos e impuestos, cosa que facilitaría el acceso de los pequeños embalajes de diez kilos, únicos apropiados para la buena presentación. La venta la efectúa un comisionista, que suele cobrar un 8 ó 10 por 100. También existen, en la periferia del Mercado Central, diversos Sindicatos y Hermandades de Labradores, que facilitan enormemente la venta directa del productor al consumidor. Pero estos puestos solamente son accesibles a las organizaciones que tienen una continuidad de venta durante todo un año. Creemos que debería estudiarse la manera de que otras organizaciones pudieran usufructuar durante un corto tiempo un puesto de tal clase, ya que sería la forma de valorar al máximo nuestro producto.

La exportación.—Si la campaña está orientada a la exportación, también es necesaria la organización de ésta. La primera muestra de la necesidad de esta organización agrupada es que, por el coste exacto del transporte, no pueden exportarse más que vagones completos desde el punto de partida. Estos vagones son de cinco mil kilos, o sea quinientos pltones de 10 kilos. Es, pues, necesario que se agrupen dos o más productores para completar el vagón diariamente. En nuestro pueblo hemos llegado en este aspecto solamente a efectuar envíos mancomunados de vagones completos hasta la frontera; pero luego allí se repartían las expediciones, separando las cajas para el envío a su correspondiente destino. Solamente en el año 1935 se enviaron unos quince vagones completos directamente a Suiza, con la cooperación de dos productores, ofreciendo el sistema un resultado excelente. También en el año 1934 se organizaron entre varios productores los envíos de vagones completos de «Rosaki» a Alemania.

No vamos a hacer resaltar aquí la organización de la exportación de la uva de Almería, llevada de una manera magistral en estos últimos años por las Hermandades de Labradores de aquella provincia, que controlan el género desde el primer momento hasta su venta; pero sí creemos que el porvenir está en la organización, en común, de la exportación. El trabajo que efectúan las casas transitarías, de información, situación de mercados y destino del género, puede muy bien encomendarse a esta organización, que, debidamente situada en la frontera, sepa al día la situación de los distintos mercados y envíe las expediciones a los sitios de menos aglomeración de género. De todas maneras, nuestro carácter individualista pone muchos obstáculos a esta organización, y en nuestro pueblo solamente hemos llegado a asociarnos para el transporte.

Generalmente, el productor paga los gastos del transporte hasta la frontera, y desde allí la casa transitaría carga el importe de los demás gastos de aduana y transporte hasta destino al consignatario, quien los refleja en las cuentas de venta.

En esto consiste, en pocas palabras, el comercio de exportación de uva de mesa. Para terminar, vamos a dar algunas cifras de la exportación de «Rosaki» en el Panadés. Empezó la exportación, en 1925, con 15.000 kilos. En 1926 se exportaron unos 20.000. En 1927, 30.000. En 1928, 35.000. En 1939, 60.000. En 1931, 110.000. Baja luego, por la política de contingentes de exportación, a 90.000 kilos en 1932. En los años de 1933 a 1935 se exportaron unos 120.000 cada uno. A partir de entonces no ha habido exportación. Durante estos años los envíos fueron efectuados principalmente a París y una pequeña parte a los mercados del Mediodía francés, así como también a Bélgica y a Holanda. En 1934 se exportó íntegramente a Alemania, y el 1935, a Suiza. A partir de 1931, las exportaciones se efectuaron exclusivamente con racimos envasados en el platón holandés, sin tapa, del que hemos hablado, única manera de que el género resista el transporte durante tres o seis días, según destino.

Nuestra comarca, al dar a conocer estos datos de la producción y exportación de la uva de mesa, no lo puede hacer sino de una manera modesta, sin grandes cifras, puesto que este cultivo implantado en ella representa el esfuerzo continuado de la lucha contra el clima, poco apropiado para dicha producción; pero debemos hacer constar que nuestros agricultores también han sabido dedicarse a esta hermosa rama de la producción vitícola, aprovechando los terrenos pobres con un esfuerzo continuado, del que son reflejo fiel los datos transcritos.

LA PRODUCCIÓN DE NUDOSIDADES EN LAS RAÍCES DE LA SOJA

POR

ARSENIO RUEDA MARIN

INGENIERO AGRONOMO

Uno de los cultivos más recientemente introducidos en España es el de la Soja. En Andalucía se preconizaba esta leguminosa como sustitutiva de las habas, pues allí, donde los habares eran exterminados por invasiones de orobanques, no hacía su aparición esta parásita en los sembrados de soja. Tal peculiaridad la hemos comprobado repetidas veces; tantas como se ha hecho la siembra de soja en campo en donde el «jopo» era abundante, y nunca hemos visto asociadas estas dos plantas.

A esta ventaja, une su alta riqueza en principios nitrogenados y grasos; pero, a pesar de ello, no acompañó el éxito a los primeros trabajos para su introducción en el cultivo. El desconocimiento de sus aplicaciones y su falta de mercado fueron causa de que los agricultores dedicasen entonces poca atención a esta leguminosa, y cuando alguno, deseoso de emprender nuevos cultivos, se decidía a sembrarla, obtenía unas cosechas tan escasas, en comparación a las que se logran de otras plantas semejantes, que pronto la echaba en olvido.

Empezamos nuestros trabajos sobre cultivo de la soja en el año 1918, en Motril, sirviendo de punto de partida semillas de dos variedades (unos diez gramos de cada una de ellas), que no llevaban más indicación que la de proceder de las Misiones de China. Estos granos pertenecían a variedades que se diferenciaban a la vista, por ser negro el color de una de ellas y amarillento el de la otra; y no habiéndose facilitado antecedente alguno con que llegar entonces al conocimiento de las variedades a que pertenecían, recibieron la denominación de «Soja negra» la primera, y «Soja blanca» la segunda, por contraposición con la anterior.

Desde aquella iniciación de los trabajos hemos hecho algunas observaciones sobre su vegetación y producción, que consideramos conveniente dar a cono-

cer, limitándonos a una sucinta relación de los hechos observados, de los que hemos deducido las normas que hemos adoptado para el cultivo.

Las primeras producciones fueron muy reducidas, a pesar de haber llevado el cultivo con toda clase de cuidados y precauciones y, al cabo de pocos años, logramos tener cantidad suficiente para hacer una siembra de alguna importancia.

Iniciado el cultivo en extensiones en las que se pudiera apreciar la productividad, causaba extrañeza que, en zona tan fecunda y tierras tan fértiles como aquellas en que se efectuaban los trabajos, fuesen tan reducidas las cosechas; solamente forzando las dosis de abonos era como se lograba aumentar los rendimientos. Se mostraba la soja particularmente sensible a la acción de los abonos nitrogenados, y esto hizo suponer que no utilizaba el nitrógeno del aire, lo que se vió comprobado al observar que los numerosos ejemplares, arrancados en diversas épocas de la vida de la planta, no ofrecían la menor protuberancia en sus raíces.

La dificultad de no haber entonces posibilidad de hacer inoculaciones de bacterias específicas, pues hasta entonces se dedicaba en España muy poca atención a este cultivo, fué causa de reducir su extensión a superficies pequeñas, las suficientes solamente para producir alguna cantidad de semilla que, en caso necesario, sirviera de punto de partida para reanudar el cultivo en mayor escala. Entonces vino un hecho imprevisto a ser la causa de la modificación de las normas de cultivo, sentando la base de que el cultivo de soja puede ser remunerador.

Hacia el año 1925 se preparó una parcela, siguiendo la antigua costumbre local, propia de localidades en que los estiércoles no son abundantes, de enterrar en floración un cultivo de leguminosas, y en la tierra así preparada se sembró la soja. El desarrollo fué

AGRICULTURA

extraordinariamente superior a lo que hasta entonces se había logrado y la cosecha fué más que doble de las que venían obteniéndose. Se repitió el cultivo de soja sobre la misma parcela y se observó que, por su aspecto, la vegetación era superior a la del año anterior y la cosecha también fué mayor correlativamente.

El primer aumento de cosecha pudo ser atribuido al abonado sideral, pero el desarrollo que se veía en la segunda cosecha, que, como decimos, era más exuberante que la anterior, ofreciendo legumbres en más abundancia, ya no podía ser atribuido a la misma

ción se sembró de soja. No se obtuvieron las nudosidades. Se repitió el enterrado de leguminosas, siendo esta vez de veza la semilla que se empleó, y en el cultivo siguiente de soja ya encontramos las nudosidades que buscábamos, con el consiguiente aumento de producción.

Hemos reproducido estos ensayos en la Granja Agrícola de Zaragoza, empleando veza como abono sideral, y el resultado ha sido el mismo que en Santafé: la primera vez no se encontraron las nudosidades en las raíces, siendo necesaria la repetición del abonado sideral para que se manifiesten en el culti-



Plantas de Soja en el primer año de producción de nudosidades sin inoculación de bacterias.

causa, y se procedió por ello a un reconocimiento de las plantas, encontrando en sus raíces, por primera vez, las nudosidades características de todas las leguminosas. Allí no había habido aportación de bacterias de ninguna clase, ni específicas ni extrañas a la soja, pero se habían desarrollado, y era posible que ellas fueran la causa determinante del aumento de cosechas.

Repetida la experiencia en Granada, en terrenos de Santafé, en tierra donde los cultivos de soja no ofrecían nudosidades en sus raíces, se efectuó la siembra de habas, que se enterró en verde, y a continua-

vo siguiente de soja. Y posteriormente una nueva experiencia nos ha enseñado que no es necesario enterrar la segunda cosecha de leguminosas, sino que puede segarse en flor y utilizarse como forraje, obteniéndose el mismo resultado en cuanto a la producción de nudosidades en las raíces del cultivo siguiente de soja.

El haberse producido estos hechos en zonas tan distintas como son las vegas de Motril, Granada y Zaragoza, y la observación de que, repetido el cultivo de soja en parcela donde ya se hayan producido las nudosidades, mantiene altas producciones durante va-



Parcela de Soja sin nódulos en las raíces

rios años, mientras que en parcelas próximas, no tratadas de la manera indicada, siguen siendo bajas las cosechas, nos induce a creer que, o bien se produce la vida simbiótica de bacterias en la soja con especies distintas de la específica de dicha planta, pero que producen los mismos efectos, o esta bacteria específica existe en nuestros suelos de cultivo y basta llevar cultivo de leguminosas durante dos años, sucediendo a cada uno de ellos otro de soja, para excitar su actividad y que llegue a formar las nudosidades en las raíces de soja

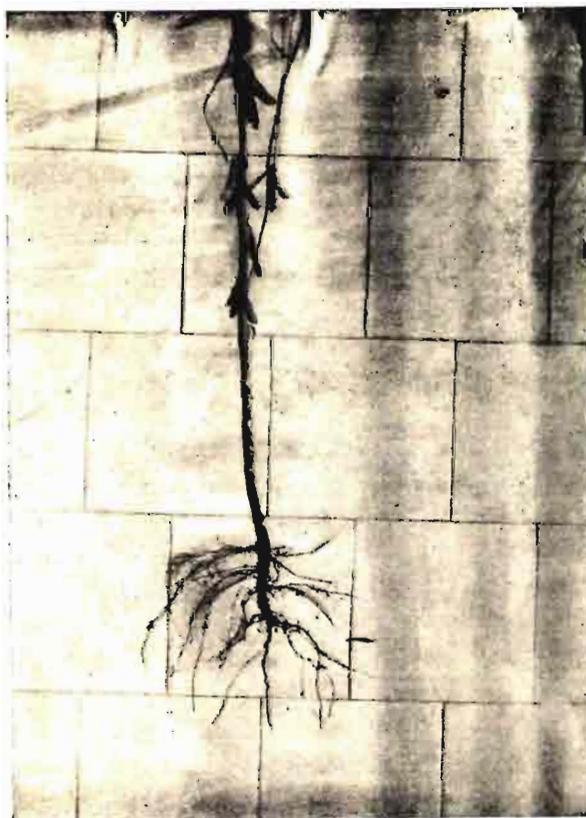
Hoy, que ha adquirido alguna importancia este cultivo, estimamos que el conocimiento de dichos he-



Cultivo de soja con nódulos en la raíz

chos puede ser de alguna utilidad a los cultivadores de esta leguminosa, en los casos en que no encuentren bacterias con que efectuar las inoculaciones necesarias para conseguir las producciones que hacen que el cultivo de soja sea remunerador.

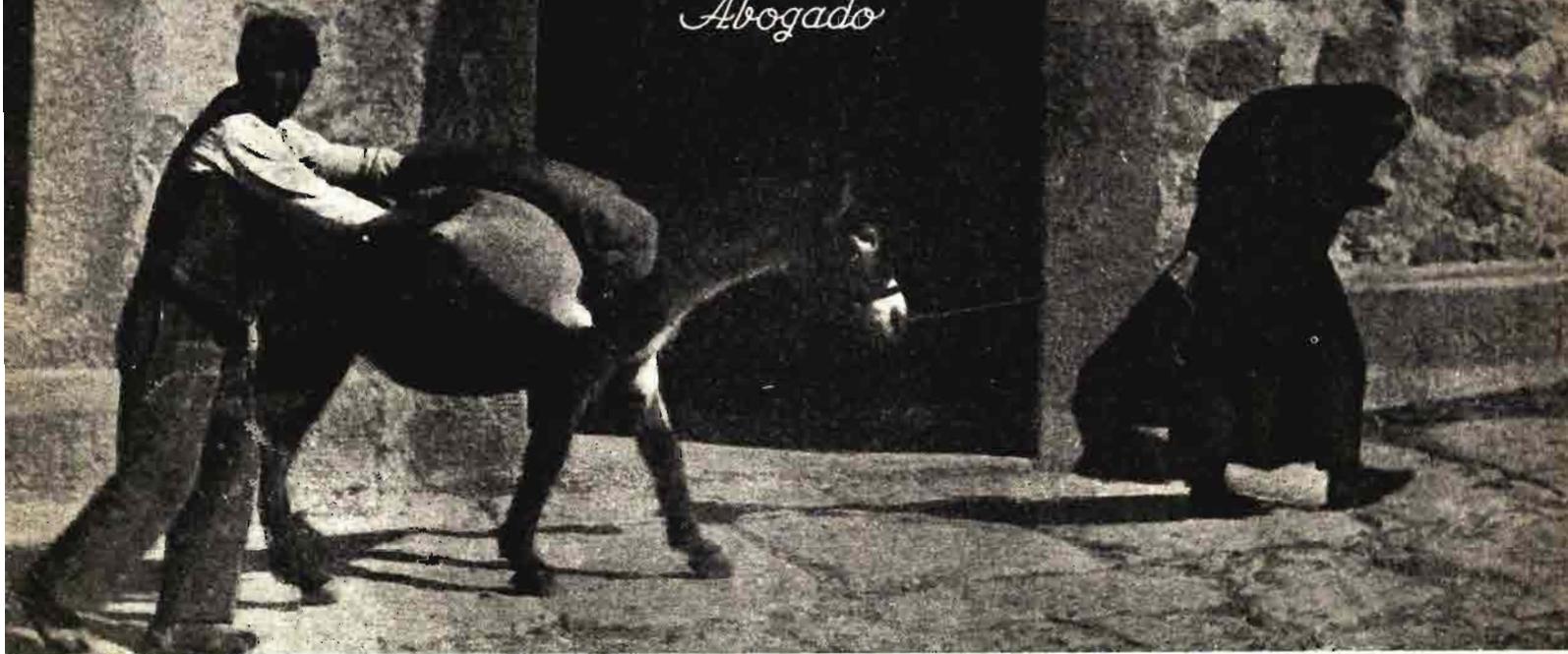
Aun cuando la finalidad práctica del agricultor está en lograr el aumento de rendimiento en sus cosechas, y ya ha quedado indicado cómo puede obtenerse en las de soja, se continúan los estudios para determinar cuáles son las causas que producen los hechos expuestos, ya que hasta ahora no aparecen claramente definidas.



Raíces de planta de Soja en el segundo año de producción de nudosidades sin inoculación de bacterias.

ARBITRIOS MUNICIPALES

por
Mauricio García Isidro
Abogado



La penuria con que siempre han vivido los municipios rurales, la cual no ha desaparecido con el bienestar económico que indudablemente ha llevado al campo la revalorización de los productos agrícolas, obliga a los ayuntamientos a retorcer la legislación vigente en materia de Hacienda municipal, inventando nuevos arbitrios o desempolvando otros, llegando hasta el extremo de querer percibir por el uso de servicios determinadas cantidades, siendo así que dicho servicio, ni se practicaba, ni es factible el prestarlo, por el mucho volumen de la mercancía afectada.

Así ha ocurrido recientemente con la producción de patata en una extensa zona, pretendiendo un recaudador de Arbitrios Municipales cobrar el arbitrio de pesas y medidas por la salida de las fincas de la patata arrancada.

El artículo 368 del Estatuto Municipal, vigente a estos efectos, permite a los ayuntamientos la imposición de una tasa por prestación de los servicios de almotacén y repeso, y su importe nunca ha de exceder del coste aproximado de los servicios. Si durante dos años consecutivos se recaudase por derechos o tasas de un servicio suma mayor que la de los gas-

tos del mismo, se revisarán las tarifas, rebajándolas, para evitar tales excedentes en lo sucesivo.

Es decir, que los ayuntamientos, si bien pueden cobrar, en términos generales, los servicios de medida y repeso, tienen el límite de no lucrarse con ellos, resarcándose únicamente de los gastos que les ocasionen.

Ahora bien: ¿Es obligatorio el uso de las pesas y medidas del Ayuntamiento? Dice el artículo 360 del Estatuto que la obligación de contribuir se funda en la utilización del servicio o aprovechamiento por el interesado. En consecuencia, la mera existencia del servicio, o la posibilidad del aprovechamiento, no facultan en ningún caso a los ayuntamientos para la exacción de estos gravámenes.

No obstante la claridad de este precepto del Estatuto, muchos Ayuntamientos han convertido la tasa de almotacén y repeso en un impuesto más sobre los productos, y lo cobran, o intentan cobrarlo al menos, por cada unidad que salga, con cualquier pretexto, en el término municipal.

Es incuestionable que lo pesado o medido dentro de los establecimientos particulares, con aparatos de-

bidamente contrastados, está exceptuado del arbitrio, sin necesidad de pagar otra clase de contribución que la que vengan satisfaciendo los industriales.

Precisamente fué dictada una sentencia sumamente interesante por la Sala Tercera del Tribunal Supremo, que lleva fecha de 25 de enero de 1930, en la que se sienta la siguiente doctrina: «Que tanto el el Real Decreto de 7 de junio de 1891, en su artículo octavo, como las Reales Ordenes complementarias de 24 de septiembre de 1892 y 12 de julio de 1896, y muy especialmente la de 3 de mayo de 1905, aclaratoria de la legislación anterior, disponen que los establecimientos industriales y que satisfagan la cuota de subsidio correspondiente, están exceptuados del pago del arbitrio de pesas y medidas para las exportaciones y ventas que realicen de sus productos, así como por las compras que efectúen de las materias necesarias para su industria (la compra de uva, por ejemplo, para hacer vino), siempre que unas y otras operaciones se verifiquen en los mismos establecimientos y estén comprendidos en los actos necesarios para el ejercicio de la industria, porque se satisface la matrícula, y las pesas y medidas que utilicen sean propiedad de los mismos establecimientos y se hallen debidamente contrastadas.»

En la misma sentencia se dice también que, como consecuencia natural, están asimismo exentos del pago del arbitrio los vendedores de dichas primeras materias, por ser una de las partes que concurren a la celebración del contrato de compraventa, que es el que se consume entre ambas, por haber utilizado para el peso la báscula de la misma Sociedad debidamente contrastada y no solicitar, ni necesitar, los servicios del arrendamiento de dicho arbitrio en el Municipio a que el fallo se refiere.

Con la sentencia, cuya parte más interesante ha quedado transcrita, se resuelve un pleito pendiente en casi todos los ayuntamientos de España, entre los vecinos industriales y agricultores y los arrendatarios de pesas y medidas, y lo que aquéllos tienen que hacer cuando sean requeridos para el pago es acudir al Ayuntamiento solicitando se les reconozca la exención en los términos a que la sentencia citada hace referencia, y en caso de negarse o no contestar, acudir, previo recurso de reposición, ante el Tribunal Económico Administrativo de la provincia, como trámite indispensable para que la jurisdicción contenciosoadministrativa aplique la doctrina contenida en la muy importante sentencia de 25 de enero de 1930.

Tratándose del producto «patata», es de indiscutible observancia, además de lo ya dicho, lo que se dispuso en la Orden del Ministerio de Agricultura

de 26 de enero último, referente a la prohibición a los ayuntamientos de cargar con impuestos, ni arbitrios «bajo ningún concepto», de salida ni de tránsito, a la patata, y sin perjuicio del otro procedimiento indicado, es conveniente, para mayor ejemplaridad, presentar también una denuncia al Ministerio de Agricultura, dándole cuenta de la situación creada por el Ayuntamiento de que se trate y pidiendo en la instancia que se intervenga administrativamente para aclarar lo dispuesto en la Orden Ministerial y evitar en lo sucesivo anomalías de tal naturaleza, que perturban la normalidad en la producción y distribución de tan necesario alimento.

Otro de los arbitrios municipales que más pesan sobre la propiedad rústica y las explotaciones agrícolas es el reparto general sobre las utilidades que utilizan los ayuntamientos rurales para enjugar el déficit.

Reconocemos que el reparto vecinal constituye un recurso necesario para una gran parte de los ayuntamientos modestos. Por lo mismo, representa un servicio que afecta a gran número de pueblos y a no pocos funcionarios municipales, quienes singularmente debieran conocer, no ya de un modo superficial, sino con dominio perfecto, los preceptos legales por los que se rige dicho impuesto.

El mecanismo del reparto alcanzó su máxima perfección técnica por virtud del Real Decreto de 11 de septiembre de 1918, cuyos preceptos fueron llevados al Estatuto Municipal con pequeñas variaciones.

Según se confiesa en un manual recientemente publicado, referente a esta materia, «una experiencia larga y sistemática confirma la opinión de que la legislación vigente en la materia es letra muerta o mandato inoperante en cuanto encomienda a comisiones y juntas la complicada tarea de estimar utilidades y fijar cuotas a los contribuyentes. La realidad, más fuerte que la visión de alto vuelo de legislador, se impone generalmente, y la consecuencia no es otra que la de recaer sobre esos organismos la responsabilidad legal de los repartos, pero sobre los funcionarios municipales el peso o la materialidad de confeccionarlos».

El reparto de utilidades, en sus dos aspectos de real y personal, es difícilísimo de llevar a cabo de una manera ponderada en aquellos lugares de pequeña población, generalmente con ambiente apasionado y propicio a todas las venganzas. Por ello, toda la legislación debiera inspirarse en tomar medidas contra una cierta libertad de que disfrutaban las Juntas, haciendo obligatoria la notificación personal de las cuotas impuestas y señalando un tope de un tanto

AGRICULTURA

por ciento de la contribución territorial, sin recargos de ninguna clase, con el fin de regularizar la percepción y salir al paso de abusos que, en algunos casos, son sangrientos.

Porque a los hacendados forasteros se les hace víctimas de este arbitrio, abusando precisamente de que no pueden ver sus cuotas fijadas (cuando se fijan y no se simulan) en el tablón de edictos del Ayuntamiento, con lo que se les hace imposible la reclamación dentro de tiempo hábil y se ven obligados a pagar cantidades exorbitantes, que contrastan con las exiguas fijadas para los vecinos residentes, singularmente cuando gozan de favor municipal.

Y es que, entre otros aspectos, el artículo 477 del Estatuto Municipal ha dejado en estas pecadoras manos un arma peligrosa cual es la estimación de utilidades, basándose en lo que se denomina «signos externos de riqueza».

Esta modalidad excepcional no es creación del Estatuto, pues con parecida redacción figuraba ya en la norma séptima, artículo 138 de la Ley Municipal de 1877.

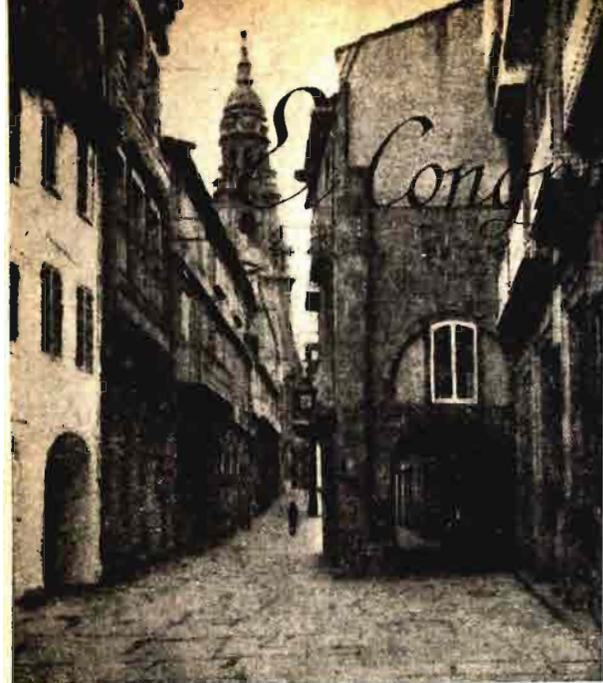
Es un error muy extendido creer que la estimación de utilidades a base de «signos externos» es un medio de aumentar las de aquellos que ya posean otras, según el artículo 477 del Estatuto, y precisamente es todo lo contrario, ya que no pueden aplicarse dos sistemas de estimación, sino uno de ellos, por lo que, o se aplican las normas generales de los artículos 462 a 476, o solamente los signos externos. El sistema general es el que podemos llamar de utilidades conocidas, y el de «signos externos» el de las presuntas, de tal modo que, o se le computan al contribuyente las utilidades deducidas de sus declaraciones y de las normas legales, o las que se le atribuyen a virtud de ciertas presunciones que la ley autoriza y el buen sentido dicta.

Generalmente el procedimiento de «signos externos» está condicionado y tiene carácter subsidiario. Por ejemplo: se trata de un contribuyente a quien, por el procedimiento general, se le han estimado unas

utilidades de 25.000 pesetas; pero, como el género de vida que exteriormente se aprecia, la categoría de su habitación, el número de su servidumbre, coches de lujo, etc., inducen a suponer racionalmente que tal familia debe contar con otros signos no estimados por desconocidos (hoy hay que contar con el «straperlo»), ya que de otro modo no podría vivir sosteniendo los gastos en que se desenvuelve la familia, las comisiones de la parte personal acuden al procedimiento de los signos externos, ateniéndose siempre a los que menciona el artículo 477, con efecto y apreciación automática, según las normas contenidas en la Ordenanza del arbitrio. Si efectuadas las operaciones y computando todos los elementos legales que se aprecian al contribuyente, la operación arroja una cifra total mayor de 30.000 pesetas, en tal caso ésta es la que procede llevar al reparto en la parte personal, pero no ambas cantidades, como hacen generalmente los organismos repartidores.

Como «víctima» de esta clase de arbitrio podemos señalar un caso concreto, que demuestra de una manera clara hasta dónde llega el gravamen que pesa por todos los conceptos sobre la renta territorial rústica. Una afortunada persona, que posee noventa mil hectáreas, con una renta territorial de 4.000.000 de pesetas, satisface las siguientes cantidades sobre la base de este líquido imponible, porque tiene a gala no ocultar ni un solo céntimo de sus ingresos: Contribución normal, 990.000 pesetas anuales; 10 por 100 de recargo transitorio sobre el líquido imponible, 400.000; utilidades con que gravan sus rentas en los distintos pueblos, en cuyos términos municipales se hallan sitas las fincas, 800.000 pesetas, y, además, la contribución sobre la renta, cuyo dato exacto no poseemos. Como es persona que tiene montada la guardería rural con verdadero lujo y nómina extraordinariamente crecida y bien pagada, de los cuatro millones de pesetas escasamente le quedan 1.200.000 pesetas para dedicarlos a subvenir a sus necesidades y al rango social que le corresponde. Creemos que *ya está bien...*





El Congreso Agrícola de Galicia

Con gran brillantez y extraordinaria concurrencia ha tenido lugar en Santiago de Compostela y durante los días 25 al 31 de octubre próximo pasado, el Congreso Agrícola de Galicia, celebrado por iniciativa del Caudillo.

En este Congreso, inaugurado por el Excelentísimo señor Subsecretario de Agricultura y clausurado por el Excelentísimo señor Ministro de dicho Departamento, se han estudiado temas de tanta trascendencia como la mejora en el rendimiento económico del maíz, patata, ganado vacuno y porcino, vitivinicultura, forrajes y prados, avicultura y construcciones rurales, así como los planes de intensificación de la repoblación forestal y lucha contra las plagas del campo y las enfermedades del ganado.

Alternando con la intensa labor de las diversas comisiones, se pronunciaron varias conferencias por destacados especialistas en los diversos temas, tales como el Ilustrísimo señor don José Díaz de Mendivil, jefe del Servicio Nacional de la Patata de Siembra; don Jesús Andréu, jefe de sección de la Dirección General de Agricultura, que disertó sobre alimentación del ganado vacuno; el director del Instituto Nacional Agronómico, Excelentísimo señor don Juan Marcilla, que habló de la vitivinicultura gallega; el Director General de Ganadería, Ilustrísimo señor don Mariano Rodríguez de Torres, sobre los problemas ganaderos planteados en la región, y los señores Nájera y

Vélez de Medrano, sobre repoblación forestal y piscicultura.

Dada la importancia que la ganadería tiene en las cuatro provincias gallegas, los temas con ella relacionados fueron muy discutidos y seguidos por la concurrencia, entre la que se encontraban numerosos agricultores y ganaderos, con vivo interés.

Con relación a la ponencia del presidente del Consejo Superior Pecuario, don Santos Arán, sobre ganado vacuno, que fué discutidísima, se llegó a la conclusión que el incremento de su producción, en cuanto al medio se refiere, es un problema de alimentación, por lo cual es labor previa y necesaria la intensificación de la explotación forrajera. Desde el punto de vista del individuo, la mejora de las reses vacunas gallegas es asunto de selección genética de la raza autóctona del país, realizada por las Diputaciones Provinciales a base de una organización de selección asociada, bajo una sola dirección técnica.

Respecto a la instalación de industrias derivadas, es dificultada por la gran difusión que alcanza la elaboración de quesos y mantecas con la leche que sobra a cada pequeño ganadero, por lo que convendría, como primer paso, la instalación de desnatadoras sindicales o municipales, la celebración de cursillos de industrias lácteas y la organización de la venta, de modo que el beneficio de la pequeña industria familiar repercute lo más posible en la vida del campesino. También el comercio de carnes y subproductos puede tener solución equitativa, mediante las ventas cooperativas.

La ponencia sobre ganado porcino fué brillantemente defendida por el ingeniero agrónomo don Miguel Odriozola, que demostró su pleno dominio del problema. Se aprobó por unanimidad su plan de mejora orientada en el sentido de que la población cerda indígena de Galicia sea absorbida por la raza Large White, pero solamente en las zonas y en la medida que vaya siendo un hecho la intensificación agrícola. Para

ello debe crearse un Servicio Regional de distribución de verracos, dependiente de un Patronato autónomo. Dicho Servicio, previo un plan semestral de distribución, adquirirá el número necesario de machos de destete a las cuadradas de selección de dicha raza que existan en el país, y los criará durante cuatro meses, vendiéndolos después a los paradistas de las zonas objeto de la mejora. Estas paradas no estarán sujetas a otra autoridad ni inspección que las del nuevo Servicio, y éste tratará de fomentar la formación de Sindicatos de cría, que se ocuparán de multiplicar los contingentes de las Cuadradas de selección, de la provisión de piensos y de la ordenación y estímulo a la industria y comercio de la carne de cerdo en el país.

El incremento de la producción unitaria del maíz depende del empleo de buenas semillas, abonado racional, distanciamiento adecuado y eficaces prevención y lucha contra las plagas. Respecto al primer punto, el más importante, reconocida la gran labor realizada por la Misión Biológica—cuyo director, don Cruz Gallástegui, fué el que defendió con gran lucimiento la ponencia—se tomaron diversos acuerdos conducentes a facilitar y ampliar su labor, con lo cual se puede conseguir en un quinquenio que el diez por ciento (unas ocho mil hectáreas) de la zona baja, en la que se precisan tipos de maduración más bien tardía, quede abastecido de buena semilla, lo que se traducirá en un aumento probable no inferior al 70 por 100 de su actual producción.

Como además de esta zona existen la intermedia, con una superficie de más de cien mil hectáreas, en la que se precisan maíces de más precocidad; y la alta, de menor importancia en lo referente a este cereal, con necesidad de tipos aún más tempranos y clases forrajeras, se considera preciso el establecimiento de una finca, hija de la actual, ya que desde ésta no se puede realizar la labor

de mejora conveniente a aquellas zonas.

La ponencia sobre patata fué autorizadamente defendida por el Jefe del Servicio Nacional de Patata de Siembra, el ilustre ingeniero don José María Díaz de Mendivil. La patata que se cultivo en Galicia da un rendimiento económico muy inferior al que cabe obtener si se cultiva bien, se mantiene la sanidad de la plantación y, sobre todo, si se emplea una simiente de garantía. A tal fin, el Servicio Nacional de la Patata de Siembra está instalando una Subestación de Mejora en Galicia, y la Delegación del Servicio ha realizado ya importantes trabajos que permitirán, quizá, el año próximo, disponer de patata original; al siguiente o en plazo de dos, de la certificada y, probablemente, dentro de cuatro, de seleccionada de siembra garantizada y en cantidad tal que abastezca las necesidades de patata de siembra en Galicia, que se calcule un 20 a 30.000 toneladas de seleccionada.

La lucha contra las plagas del campo, que pueden ser combatidas, fué objeto de una ponencia que interesó mucho a los congresistas que asistieron a las reuniones de la comisión correspondiente. Fué ponente el competente ingeniero director de la Estación de Patología Vegetal de La Coruña, don Pedro Urquijo, aprobándose por aclamación las conclusiones propuestas sobre la conveniencia de que se pongan a disposición de dicha Estación y de las Jefaturas Agronómicas más medios de actuación para intensificar su labor mediante divulgaciones, oral y escrita, prácticas, formación de capataces de plagas, suministro de los productos necesarios, etc.

Otra cuestión fundamental fué la de mejorar las construcciones agrícolas en Galicia, labor también emprendida con la contribución del Instituto Nacional de Colonización, Instituto Nacional de la Vivienda, Obra Sindical de Colonización y Obra Sindical del

Hogar, y a la que deben aportar su esfuerzo las Diputaciones, Ayuntamientos, Cajas de Ahorros y otras entidades. Esta ponencia fué estudiada por el ingeniero agrónomo don Manuel Gutiérrez del Arroyo, jefe regional del Instituto Nacional de Colonización.

La ponencia sobre riqueza vitivinícola fué defendida por el ingeniero jefe de la Jefatura Agronómica de Orense, don Marciano Martínez. La organización de bodegas cooperativas es también del mayor interés en las provincias gallegas. Con objeto de ejemplaridad para lograr tal fin, se propugnó el aprovechamiento en común de los subproductos de la vinificación, hoy casi sin valor. Ello, unido a la delimitación de zonas de producción y denominaciones de origen para las principales comarcas vitícolas, y el perfeccionamiento de la técnica corrientemente seguida, mediante la creación de una Estación Enológica, que también intervenga en los viveros para fijar las variedades de mayor interés, repercutirá en el mayor rendimiento económico de la vitivinicultura gallega. Desde el punto de vista comercial, puede facilitarse extraordinariamente el transporte, aprovechando los vagones que, en viaje de regreso, van de vacío a los puertos pesqueros, ya que éstos son los principales consumidores de los caldos de las respectivas comarcas.

El director de los Servicios Agropecuarios de la Diputación de Lugo, don Benito Espinosa, fué el ponente del tema sobre intensificación de la producción pratense y forrajera, para lo cual se estimó indispensable una ordenada distribución de las semillas por mediación de la Unión Territorial de Cooperativas del Campo y mayor abundancia de abonos químicos. Se establecerá un servicio técnico regional, que en colaboración con las Diputaciones realice: la producción de simientes originales, de cuya multiplicación se encargarán las empresas concesionarias del Estado; una labor de enseñanza y divul-

gación; y la de creación y renovación de praderas.

Los ingenieros de Montes don Rafael Areses y don Diego Terreros, inspector general y jefe regional del Patrimonio Forestal, respectivamente, fueron los ponentes sobre repoblación forestal.

Para repoblar cinco mil hectáreas anuales en cada una de las cuatro provincias gallegas se precisa que los Ayuntamientos cedan los terrenos susceptibles de dicha repoblación, que se declaren de interés forestal las comarcas que se consideren necesarias, que se comiencen en la finca Lourizán, cedida por la Diputación de Pontevedra, los trabajos de investigación y experimentación y el funcionamiento de una escuela de capacitación, y que se intensifique por los centros de ello encargados la obtención de semilla, hasta que la región gallega pueda autoabastecerse, procurando que dichas semillas correspondan, en lo posible, a especies que, como el roble, el castaño, etc., contribuyan a enjugar la penuria de maderas nobles.

El Inspector general Veterinario señor Orensanz se ocupó de la ponencia referente a epizootias, acordándose que de momento se efectuará una acción sanitaria eficaz contra el carbunco bacteriano y aborto contagioso.

Por último, el jefe provincial de F. E. T. y de las J. O. N. S. de La Coruña y presidente del Comité ejecutivo del Congreso, don Diego Salas Pombo, trató de las medidas a adoptar para la inmediata puesta en marcha de los planes elaborados por dicho Congreso para el fomento de la riqueza agrícola de Galicia.

En resumen, gracias a la feliz iniciativa del Jefe del Estado, esta interesante asamblea, organizada bajo la dirección técnica del Ministerio de Agricultura, ha puesto en contacto al agricultor gallego con los Servicios oficiales y, en un ambiente patriótico y entusiasta, se han tomado una serie de acuerdos cuya ejecución será de la mayor trascendencia para el campo gallego.

Informaciones

Comercio y regulación de productos agropecuarios

Normas para el aderezo de los aceitunas de mesa en las provincias de Málaga y Córdoba

En el «Boletín Oficial del Estado» del día 26 de octubre de 1944 se publican las siguientes normas de la Secretaría General Técnica del Ministerio de Agricultura, dictadas con fecha 23 del mismo mes, en cumplimiento del artículo 21 de la Orden del Ministerio de Agricultura fecha 13 del pasado septiembre, que reseñamos en el último número de AGRICULTURA:

1.º Podrán dedicarse, sin limitación alguna, al aderezo de las aceitunas de las variedades gordal y manzanilla, en sus tres calidades: fina, entrefina y basta, que se recolectan en las fincas enclavadas en los términos municipales de las provincias de Málaga y Córdoba, limítrofes de la de Sevilla, que designe la Dirección General de Agricultura a propuesta de las Jefaturas Agronómicas correspondientes.

2.º Los industriales aderezadores residentes en las provincias de Málaga y Córdoba, que justifiquen documentalmente ante el Sindicato Vertical del Olivo que en años anteriores compraban, aderezaban y exportaban al extranjero aceituna perteneciente a las variedades antes señaladas producida en términos municipales limítrofes con la provincia de Sevilla, podrán ser autorizados para continuar su industria durante la campaña actual.

3.º Será condición indispensable que los contratos de compra de frutos sean visados por el Sindicato Vertical del Olivo, el cual no aprobará ninguno de ellos cuando no se presente acompañada de un certificado extendido por

las Jefaturas Agronómicas de Córdoba o Málaga, según la situación de la finca en que pretende realizarse la compra, en cuyo certificado se declare que en tales fincas se cultivan las variedades autorizadas en el párrafo primero.

4.º La aceituna de los indicados términos municipales limítrofes con la provincia de Sevilla,

Intervención de los abonos fosfatados y nitrogenados

En el «Boletín Oficial del Estado» del día 1.º de noviembre de 1944 se publica la Circular número 495 de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes fecha 8 del mismo mes, sobre intervención de los abonos fosfatados y nitrogenados.

A partir de dicha fecha queda intervenida por la Comisaría General toda la producción e importación de abonos minerales fosfatados y nitrogenados, así como las existencias de los mismos que tengan en su poder fabricantes y almacenistas.

Todos los fabricantes deberán remitir a la Comisaría General, en el plazo máximo de diez días, a partir de la publicación de dicha Circular en el «Boletín Oficial del Estado», declaración jurada de existencias, tanto de abonos fabricados como de materias primas de que dispongan, expresando la riqueza de ambas, cantidad que por dichas materias primas pueden fabricar de abono, capacidad de fabricación, cantidades fabricadas por año durante los tres últimos, así como relación de los representantes que posean en las

siempre que se cumplan los requisitos indicados en el párrafo anterior, podrá ser también adquirida por los industriales de esta última provincia, sin limitación alguna de cantidad ni para éstos ni para los industriales de Málaga y Córdoba.

5.º El Sindicato Vertical del Olivo tomará las medidas de vigilancia que estime precisas para evitar que salga de los términos municipales a los que se refiere esta Orden, ninguna aceituna con destino al aderezo fuera de cupo que no pertenezca precisamente a las variedades gordal y manzanilla, fina, entrefina o basta.

distintas provincias, expresando nombres, dos apellidos, domicilio, situación y capacidad de los almacenes que posean.

Igualmente, deberán formular declaración jurada de existencias, con expresión de la riqueza de las mismas, todos los almacenistas o representantes de abonos existentes en las distintas provincias, debiendo entregarla en la Delegación de Abastecimientos de la provincia en que tengan enclavados sus almacenes, en el plazo máximo de ocho días.

Los fabricantes o industriales que tengan pendiente la recepción de alguna partida de abono de importación lo pondrán en conocimiento de la Comisaría General en el mismo plazo de diez días fijado a los fabricantes, para que por aquella se disponga en destino que deba dársele a la misma.

Queda terminantemente prohibida la circulación de abonos y fosfatos desde fábrica o puerto hasta almacén distribuidor sin que la mercancía vaya acompañada de la guía única de circulación, y desde almacén a domicilio del consumidor, dentro de una misma

provincia, sin ir acompañada de un «conduce» que justifique el traslado.

Las guías para la circulación de abonos serán expedidas por la Delegación de Abastecimientos en que radique la fábrica o puerto, y los «conduce», por la Delegación de Abastecimientos, dentro de la provincia en que haya de utilizarse el abono.

Los fabricantes remitirán, como hasta ahora, sus productos a los representantes que actualmente tienen en las distintas provincias, pero en la cuantía y momento que se ordene por la Comisaría General. En las provincias donde no tengan representante, se les asignará el o los almacenistas que han de efectuar la recepción.

Los fabricantes remitirán a la Comisaría General, precisamente los días 5 y 20 de cada mes, parte expresivo de las cantidades fabricadas, salidas de fábrica, cantidades pendientes de salir por órdenes recibidas, cantidades disponibles que quedan en fábrica y entrada de materias primas durante la quincena pasada. Los almacenistas darán cuenta a la Delegación de Abastecimientos, cada diez días, de las cantidades que vayan recibiendo con arreglo a los cupos que se les asignen.

La Comisaría General, a la vista de las existencias disponibles, enviará periódicamente a la Dirección General de Agricultura relación de las mismas, debiendo ésta indicar a la primera, en el plazo de cinco días, las cantidades, por provincias, que deben remitirse, orden de preferencia de los envíos y cultivos a que han de destinarse.

Análogamente, las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos y Transportes remitirán decenalmente a las Jefaturas Agronómicas de la provincia estado de existencias, debiendo éstas, también en el plazo de tres días, indicar a dicha Delegación las cantidades y preferencia de pueblos a que han de destinarse, así como a qué clase de cultivo deben corresponder.

A la vista de estos datos, la Delegación comunicará a los Ayuntamientos que deban retirar el abono, para que lo pongan en cono-

cimiento de los labradores, el o los almacenes de que deban efectuarlo ya qué cultivo corresponden.

Igualmente, comunicarán a los almacenes el o los Ayuntamientos que deban hacer la retirada de los abonos, contra presentación de los vales que obren en poder de los agricultores, expedidos anteriormente por el S. N. T. o por las O. R. A. P. A. S. o C. R. E. P. A. S., según se trate de artículos intervenidos por aquel Servicio o por los otros Organismos.

Tanto el S. N. T. como las O. R. A. P. A. S. o C. R. E. P. A. S. facilitarán a cada labrador un vale por la cantidad de abono que deba retirar en relación con las entregas de producto que haya efectuado, teniendo en cuenta que si éstas se han ido haciendo en veces, se dará un vale por cada una de las entregas; pero que la cantidad que figure como total entre todos los vales no puede rebasar la que corresponda al total entregado.

La cantidad de abono que corresponda a cada labrador por unidad de entrega será fijada por las Jefaturas Agronómicas, de acuerdo con las instrucciones que reci-

ban de la Dirección General de Agricultura.

Los que deseen poner en cultivo nuevas superficies de terreno tendrán derecho a la asignación de una cantidad de abono que fijará la Jefatura Agronómica de la provincia, previa comprobación de aquella superficie y de acuerdo con las instrucciones de la Dirección General de Agricultura.

La Dirección General de Agricultura comunicará a la Comisaría General la relación y cantidades de abono que, por excepción, deban entregarse a las granjas de experimentación, productores de semillas seleccionadas, estaciones de mejora, etc., etc., a fin de tenerlos en cuenta al hacer la distribución.

De la producción total de abonos fosfatados, quedan sujetos a estas normas el 80 por 100 de los producidos, pudiendo dedicarse el 20 por 100 restante, por parte de los fabricantes, a la fabricación de abonos compuestos, cuya venta podrán efectuar directamente, poniendo previamente en conocimiento de la Delegación Provincial de Abastecimientos el nombre del comprador, punto de destino y cantidad, extendiendo la oportuna guía de circulación.

La agricultura indígena en Guinea y su evolución

El día 3 del actual, el Ingeniero agrónomo don Jaime Nosti, jefe de los Servicios Agrícolas del Golfo de Guinea, pronunció una interesantísima conferencia en la Sociedad de Estudios Coloniales e Internacionales, dependiente del Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

Inició su conferencia el señor Nosti incitando a desarrollar un ambiente colonial en la metrópoli, que juzgue con la máxima comprensión los problemas de aquella colonia y especialmente los relacionados con el negro, reconociendo en él la existencia de positivas diferencias con nosotros y eligiendo un ritmo para borrarlas, que no originen una falsa asimilación, pero que logren hacer desaparecer las lacras que son la poligamia, la venta y desprecio por la mujer, los bajos rendimien-

tos de trabajo, etc., y fija la atención en el hecho de que en la Colonia, al par que una actividad espiritual, hay que desarrollar otra económica fundamental para el desenvolvimiento de la primera.

Hace mención detallada de cómo las condiciones de movilidad del bantú dentro de la selva tropical en su emigración hacia el Oeste, han originado las características de la agricultura indígena: ausencia del concepto de propiedad territorial característico de nuestro derecho, sistema de rozas con destrucción periódica de bosque, ausencia de una próspera ganadería íntimamente unida a la agricultura, y predominio del trabajo de la mujer.

El choque con la cultura europea modifica el equilibrio del complejo Bosque-Fauna-Hombre, por medio de substracciones no equi-

valentes de cada uno de los factores del complejo, iniciándose estas sustracciones por la exportación de brazos que sirvieron para la puesta en valor de América, y por la compra de productos del bosque, tomando estas exportaciones en tiempos modernos la forma de contratación de brazos y exportación de productos agrícolas, con una alteración mayor de aquel equilibrio.

Señala cuatro fases en la evolución de la colonización de Guinea y se detiene especialmente en la última y actual, caracterizada por la simultaneidad de una colonización europea y otra indígena, que por sus esenciales diferencias se interfieren tendiendo a igualarse y perdiéndose las ventajas que cada una aisladamente posee, originándose estas consecuencias: incremento de la igualación del europeo y el indígena; elevadas disponibilidades de numerario entre el indígena y disminución de la productividad de su mano de obra; déficit en la producción de alimentos para el consumo interior y encarecimiento de los precios de coste.

Considera como cuestión fundamental la de fijar cuál es la forma de obtener mayor producción, más barata y mejor, si con indígenas braceros o con indígenas

cultivadores directos, y al respecto señala las profundas diferencias que hay entre Isla y Continente, en la primera con una próspera agricultura europea predominante en grado máximo, y en el segundo con una cultura indígena cada vez más desarrollada, pero con graves defectos de organización y sobre todo de aprovechamiento de la mano de obra del indígena.

Termina haciendo notar que, contra lo que suele escribirse, una diminuta colonia como Guinea, con 17.000 kilómetros cuadrados, 20.000 braceros extranjeros y una producción de 16.500 toneladas de cacao, 4.500 toneladas de café, 4.000 toneladas de yuca, 450 toneladas de aceite de palma, 50.000 toneladas de madera, etcétera, no puede considerarse como mal explotada, sino todo lo contrario, y que saldría gananciosa en la comparación de intensidad de aprovechamiento con las colonias vecinas, siendo las limitaciones para su desarrollo y conseguir las fantasías que se propugnan, su escaso número de habitantes y su pequeñez.

La documentada disertación fué seguida con vivo interés por el auditorio, que aplaudió calurosamente cuando el señor Ností dió por terminada su brillante actuación.

adultos, criados en contacto con cultivos tratados con arseniatos o que se movían libremente en campos de patata sometidos a pulverizaciones, no ha permitido observar ninguna mortalidad.

Y en la conclusión séptima, última de las que se establecen, se dice textualmente:

«El conjunto de estas investigaciones y toda la documentación reunida hasta el día confirman de una manera definitiva que los tratamientos arsenicales contra la dorifora no pueden ocasionar mortalidad en la caza más que en casos completamente excepcionales»

En un trabajo de los mismos autores citados anteriormente, publicado en la misma revista (tomo II, año 1936) y en el que estudian las dosis tóxicas y letales del arseniato de plomo y del arseniato de calcio para conejos y liebres principalmente, así como los efectos de alimentarlos con plantas tratadas con arseniato, establecen al final de su trabajo y como resultado de experiencias detalladas, la siguiente conclusión:

«Parece imposible que, en las condiciones naturales, los conejos y las liebres se intoxiquen por las hierbas tratadas con pulverizaciones arsenicales, si tienen a su disposición plantas no tratadas. Es preciso hacer notar, por otra parte, que estos animales no comen las hojas de patata propiamente y que, además, estos cultivos suelen estar generalmente bastante limpios de malas hierbas».

En cuanto a la legislación francesa, que es la que venía formulando más restricciones para la reglamentación del uso de los arsenicales, por Decreto de 1.º de julio de 1938, autoriza a emplear en los patatares los espolvoreos con arseniatos, forma en que la proporción de arseniato aplicada por unidad de superficie es mucho mayor (a veces el triple o el cuádruple) que cuando se emplea en pulverizaciones.

Desconocemos esa legislación que, según el autor del mencionado artículo, existe en la mayoría de los países europeos, prohibiendo el empleo de productos venenosos para el tratamiento de los cultivos, y en cambio tenemos

LOS ARSENICALES Y LA CAZA

En una revista hemos leído un artículo en el que se hace la afirmación de que un crecido número de perdices, conejos, liebres y pájaros de diversas especies mueren envenenados por los productos arsenicales que se emplean en la lucha contra determinadas e importantes plagas del campo, y de que en la mayoría de los países europeos hay leyes que prohíben el empleo de tales productos.

Indudablemente, dichas afirmaciones suponen el desconocimiento de las experiencias hechas en Francia, no recientemente, sino en el período 1935-1939, y cuyo detalles puede consultarse en el tomo VIII, fascículo I, de la revista científica «Annales des épi-phyties», publicado en 1942, y en el que se inserta un artículo de

A. Chappellier y M. Rancourt titulado «Les rapports entre les traitements arsenicaux antidoryphoriques et le gibier». Estas experiencias tendrán tanto más valor para los cazadores cuanto que fueron realizadas en colaboración con el Service de la Chasse, la Direction des Forêts y el Comité National de la Chasse et de Propriétaires de chasses.

En las conclusiones del mencionado trabajo se afirma que: «en ninguno de los casos de las aves de caza que se consideraron sospechosas de haber sido muertas por envenenamiento, la intoxicación pudo ser confirmada por una prueba material».

En otra conclusión se indica que la observación detallada de perdices y faisanes, jóvenes y

abundantes referencias de que se emplean los arseniatos, recomendados por especialistas autorizados. Si nos referimos a Estados Unidos, el abuso que se viene haciendo de los insecticidas tóxicos es evidente.

Los productores insecticidas inocuos para el hombre y los animales, no pueden, por hoy, sustituir a los tóxicos, a pesar de los esfuerzos que vienen realizándose en muchos países, y entre ellos España.

contrario, con buen resultado. Un aumento del tanino lo contrarrestan con un prensado precoz de la vendimia.

Para seguir la marcha de la madurez de las distintas variedades de uvas, y de este modo determinar la época precisa de vendimia, Wanner y colaboradores han aplicado el refractómetro Zeiss. para azúcares, modelo pequeño, completando esta determinación con las de acidez y densidad (pesa-mostos).

Estado actual de los problemas vinícolas y de fermentación

Una de las ramas de la agricultura en que más se ha esforzado siempre la investigación es, sin duda alguna, la enología. Esta marcha a vanguardia sigue sin cesar en los actuales tiempos, con tal intensidad y variedad, que los investigadores han tenido que orientarse en determinadas direcciones y dedicarse concretamente a determinados problemas, viéndolo con asombro y sentimiento (a pesar de saberlo perfectamente, por el campo tan complejo en que trabajan) cómo tienen que dejar para mejor ocasión, o para otros técnicos, los fructíferos descubrimientos y cuestiones que se les van presentando a lo largo de sus experiencias y a los que no pueden atender, por no desviarse de la línea recta que se han propuesto para alcanzar al determinado objetivo en que están empeñados.

Como asuntos más interesantes, descuellan en España en este último decenio los trabajos del ilustre Profesor Marcilla y sus colaboradores Alas y Feduchy, con levaduras de flor, y los que sobre el mismo asunto han realizado y prosiguen Schanderl, Cruess y Gililand. Ya comienzan la aplicación industrial de las levaduras de flor, basada en los resultados obtenidos en todos estos trabajos.

Marcilla y Feduchy estudian actualmente las posibilidades enológicas de una especie de levadura, perteneciente al género *Saccharomyces*, que fermenta sin dificultad los mostos azufrados a altas dosis. La importancia del aislamiento de esta levadura, debido a Feduchy, puede ser grande para el vinicultor, que llegaría a conservar sus mostos azufrados para hacerlos fermentar *cuando quisiera, sin necesidad de una costosa y engorrosa desulfatación,*

con todos sus inconvenientes, ya que de todo ello se encargaría dicho microorganismo.

Respecto al prensado de la uva y orujos, en Trier ha efectuado una experiencia Kielhoefer para aplicar a la uva las prensas de cargo dividido («Packpresse») empleadas para mosto de manzanas. Con ello intentaba resolver las dificultades que el centrifugado del orujo (realizado para extraerle el máximo de jugo) presentaba, inconvenientes semejantes a los de las prensas continuas, tan usadas en España. Para las grandes presiones—son prensas hidráulicas—no aumentó sensiblemente el rendimiento en líquido, y en cambio fué difícil separar el orujo de los paños de la prensa, semejantes a los capachos de las almazaras. Sin embargo, no hubo aumento de tanino y materias semejantes, como ocurre con las centrifugas.

Hennig y Konlechner se han ocupado recientemente de eliminar en lo posible el arsénico en los mostos y vinos, en los cuales aparece, debido a los tratamientos por medio de arsenicales contra la piral y otros insectos. Por medio de su desvinado (debourbage) se reduce, según ellos, en un 81 por 100 el arsénico del mosto, favoreciendo la disminución del desrasponado. Empleando compuestos no arsenicales e inocuos para el hombre (Nirosan) se elimina esta causa. Un procedimiento llamado clarificación roja (Rotschoenung), debido a Hennig, Petri y Bleyer, se emplea ya en la práctica.

Para aumentar el color de los vinos tintos, Ulbrich y Kolehner han empleado, sin éxito, los enzimas de filtración (Filtragol Bayer), y el calentamiento, por el

Siguen en todo el mundo vinícola seleccionándose nuevas razas de levaduras acostumbradas al sulfuroso y al frío. Las que trabajan en frío tienen, entre otras ventajas, las de conservarse mejor en el vino los compuestos fácilmente volátiles, aumentando así su bondad, aparte de que, en las comarcas frías, no es preciso calentar ni las bodegas ni el mosto para que fermenten bien. Kramer, que es el que se dedica a estas selecciones, ha podido comprobar que la raza de levadura que ha efectuado la fermentación tiene influencia sobre la clarificación y el aclareo posterior del vino. Mestre, en el Panadés, ha obtenido razas de esta clase de levaduras.

Curiosísimos son los trabajos de Winge sobre creación de nuevas razas de levaduras por cruzamiento y sus estudios sobre las fases haploide y diploide de las mismas, y se vislumbran fácilmente los horizontes que se abren a la investigación y a la aplicación.

Schanderl ha lanzado la teoría de que las bacterias acidolíticas—que degradan los ácidos y que tanto interés despiertan en los países en que el mosto tiene mucha acidez fija, ya que la reducen notablemente—viven en una especie de simbiosis con los vegetales superiores, encontrándose dentro del grano de uva entero. Rippel no ha podido comprobar dicha teoría, a pesar de repetir los trabajos de Schanderl.

En lo que toca a conservación y sus cuidados, Schaetzlein ha ideado un procedimiento de clarificación con Kieselsol (sílice coloidal) y gelatina, que, por su buen resultado, ha sido aprobado oficialmente en Alemania. No al-

tera la composición ni sabor del vino. El procedimiento se ha denominado Neustadter Schoenungsverfahren (Procedimiento de clarificación de Neustadt). Filtrando con Kieselgur (tierra de infusorios) mostos, han obtenido, en general, muy buenos rendimientos y resultados. En vinos, por el contrario, se decía que el caldo sería influido, principalmente por el fuerte desprendimiento de CO₂, y también por desprender el Kieselgur sabores extraños y por absorber algunos componentes valiosos de los vinos. Sin embargo, no fué comprobada una alteración apreciable y sí sólo una pequeña disminución de la viscosidad y un alto rendimiento en hectolitros filtrados por hora.

El procedimiento Katadyn, del que se ha ocupado ya en AGRICULTURA el Profesor Cristóbal Mes- tres, sigue sin dar buenos resultados para mejorar los vinos y en lo que respecta a la destrucción de bacterias acéticas, a pesar de la fuerte dosis de plata que pasa al vino (20.000 γ /l). Por el contrario, Günther, secundado por Kulhoefer, apreció alteraciones perjudiciales en el sabor del vino, debidas en parte a que en la precipitación de turbios argéntiferos se arrastra una cantidad no despreciable de sustancias. No pudo alcanzarse ni con la dosis de 30.000 γ /l la eliminación de defectos de sabor y olor, como el gusto al envase, a helado de la uva y otros. El empleo de agua katadimizada para esterilizar botellas y envasar vinos dulces no dió resultado.

De las vitaminas del vino se han ocupado Fox-Timunling y Schaetglein, que sólo encuentran 2 mg. por 100 de vitamina C en la cosecha 1939 (excepcionalmente 4 mg., y aun 10,7 mg. en alguna variedad). Schieblich y Vlassopoulos, con uvas griegas, llegan al mismo resultado. También se comprueba que una pequeña disminución de las vitaminas se produce en cada tratamiento que se da al vino y que los anti-criptogámicos e insecticidas del viñedo producen en el caldo la destrucción de la vitamina C por oxidación, así como que el almacenamiento o conservación de la fruta o del mosto origina descen-

so de las vitaminas en pocas semanas. Scheunert comunica que tampoco es grande la proporción de vitamina B y que probablemente no existe la A. Por el contrario, el tratamiento con enzimas de filtración no disminuye, y en muchos casos aumenta la riqueza vitamínica.

Ya en otra industria de fermentación citaremos los trabajos de Marcilla, Xandri y Alas sobre producción de ácido cítrico por medio del hongo de Aspergillus niger y los de producción de pienso concentrado y rico en proteínas a partir de distintos microorganismos (*Torula utilis*, *Monilia Murmanica*, *Torula sphagnum* y aun de *Saccharomyces*), pienso que alcanza una riqueza del 27 al 50 por 100, siendo, como es sabido, la proteína el complemento de las raciones que más se paga. En esta producción de proteínas se opera con sustancias hidrocarbonadas baratas (lejías al sulfito, residuos de azucarería,

azúcar de madera, acetaldehído, alcohol, ácido acético) o sencillas. Actualmente se trabaja en lo mismo con el polifacético *Aspergillus niger*. Marcilla y sus colaboradores en el Instituto Cajal ensayan, con éxito, la purificación y utilización de la gran masa de levaduras contenidas en las heces del vino, sin merma de los aprovechamientos corrientes de las mismas (alcohol y tártaro).

Gattel se ha dedicado a investigar sobre el poder reductor de los jugos de frutas en el curso de la maduración. Angelo Inardi prosigue dedicado a los estudios de concentraciones a presiones reducidas; en Berkeley (California), Joslyn y March analizan el aspecto de la utilización de los frutos en la producción industrial de jugos de los mismos; Paech se ocupa de su congelación; y, por último, sobre la concentración en frío del jugo de limón y otras plantas, el Prof. Monti.

J. A. V.

Situación de los campos

Andalucía occidental.

La sementera andaba retrasada, como es consiguiente, en espera de que lloviese en serio, lo que ha tenido lugar en los primeros días del mes, por lo cual se procede actualmente a sembrar con intensidad y buen tiempo.

En Córdoba se habían sembrado ya las cebadas y comenzado a sembrar el trigo, aprovechándose el retraso para proseguir las labores de cohecho y para alzar los rastrojos que han de llevar legumbres. En Cádiz y Huelva las labores preparatorias de la siembra se efectuaron en buenas condiciones.

Comenzó la recolección de aceituna para almazara en Huelva y Cádiz. En Córdoba aún se han efectuado labores superficiales en el olivar y tratamientos contra el *Cycloconium*. Se confirma la impresión de deficiente para la cosecha en todas estas provincias.

Va avanzada en Huelva la cogida de castañas, siendo la cosecha menor que la pasada, pero observándose gran sanidad en los

frutos. Mediana cosecha de naranja en Sevilla.

Finalizó por completo la recogida de algodón en Córdoba, con producción por bajo de la normal debido a la sequedad del verano. También puede darse por recogida la de patata en Huelva, con resultado flojo, por idéntica causa.

Andalucía oriental.

Empezó parsimoniosamente la siembra en Jaén, Granada y Málaga, sin esperar a las lluvias. En la primer provincia va muy adelantada la de habas, veza y cebada. En la última, se sembraron los cereales, excepto en la zona Sur por falta de tempero, del que ya gozará a estas fechas. En Jaén, labores de barbecho sobre los rastrojos de la pasada cosecha.

En Almería, como consecuencia de las lluvias abundantes y tempranas, se ha realizado en toda la provincia la sementera en magníficas condiciones. Las habas presentan un aspecto satisfactorio. Concluyó de recogerse el

AGRICULTURA

maíz tardío, con buen rendimiento.

Comenzó hace días en esta provincia la corta de racimos de uva Ohanes, confirmándose la impresión de meses anteriores. También se vendimió la uva para mosto. En la propia provincia—para sostener la nota de optimismo—cuentan con que la cosecha de aceituna superará a la anterior en bastante medida. Igual puede decirse de los frutales.

En las otras tres, la cosecha no pasará de mediana. En Jaén está mucho mejor la zona de floración tardía. En Granada se preparaban los suelos para la recolección, así como en el norte de Málaga, ya que en el centro y sur se practica la recogida en buenas condiciones.

Finalizó en Granada, y zonas altas de Almería, la recolección de patata con muy buenas producciones. Binas y riegos a este tubérculo en Málaga, a donde esperan buena zafra de caña. En Almería, la producción de remolacha supera a la del año pasado.

Castilla la Vieja.

En Avila se han sembrado en seco todos los cereales y legumbres de otoño, excepto la cebada, la cual se está confiando a la tierra en estos días a favor de los temporales de lluvia y nieve que hubo alrededor de los Santos. Concluyó en Segovia la siembra de trigo, centeno, algarroba y yeros, y está en plena actividad la de la cebada. La sementera se ha hecho con adelanto y en buenas condiciones.

En Valladolid esta labor se hace en mala forma por falta de humedad. Se ha sembrado trigo y se comienza con la cebada. No se ve planta nacida más que en los terrenos sueltos, y para eso, irregularmente y con pocos metros. Los labradores se lamentan de la escasez de abonos y de sulfato de cobre; de semillas seleccionadas, de vertederas y de piezas de recambio. En Palencia nacieron bien los trigos tempranos; continúa la siembra en buenas condiciones y se han abonado y

preparado las tierras que llevan cebada.

Terminó en Burgos la siembra de centeno y yeros; va bastante adelantada la de trigo y está empezando la de cebada, que se hace en buenas formas.

En Soria se reanudó la siembra del trigo, que hubo de paralizarse por falta de jugo en las tierras. Con el poquito que había al principio, los primeros trigos nacieron bien, pero a los menos tempranos les costaba trabajo y lo hacían con desigualdad. Ha comenzado la siembra de cebada.

El maíz acusó finalmente escaso rendimiento en Avila, así como las judías de esta provincia y de Soria.

Las viñas no se portaron mal en dicha provincia, aunque la cosecha—conocidas ya las cifras totales—queda por bajo de la anterior, en general. Los caldos, muy sanos y con bastante grado de dulce.

Para la escasa zona olivarera—circunscrita a Avila—sigue siendo la impresión francamente



DIRECCION GENERAL:

SEVILLA

Avda. Queipo de Llano, 13

(EDIFICIO PROPIEDAD)

C. I. A.

COMERCIO - INDUSTRIA - AGRICULTURA

COMPANIA ANONIMA DE SEGUROS Y REASEGUROS

SEVILLA



SEGUROS DE:

ACCIDENTES DEL TRABAJO (Agrícola-Industrial.)
COSECHAS.

GANADOS (Robo, hurto, extravío y muerte e inutilización.)
INCENDIOS.

INDIVIDUAL CONTRA ACCIDENTES.

RESPONSABILIDAD CIVIL.

TRANSPORTES.

ROTURAS.

ROBO EN GENERAL.

CINEMATOGRAFIA.

VIDA.

SUCURSALES:

MADRID

Alcalá, 32 duplicado. - Teléfono 23619

BARCELONA

Cortes, 601. - Teléfono 17430

mala. En esta provincia hubo mediana cosecha de peras y muy desigual de manzanas.

Cosecha normal para la patata de primera época en Segovia; las tardías se vieron perjudicadas por los primeros hielos. En Avila se sacaba la tardía con rendimiento menguado por la sequía de octubre. Todas las de Valladolid están ya fuera de las tierras, pero con resultado malo.

En Burgos se comenzó hace días el arranque, esperándose un resultado satisfactorio. De Soria nos dicen todo lo contrario.

Buena cosecha de remolacha en Burgos y Segovia; la de Valladolid con mucha merma sobre lo esperado, por la dichosa sequía. En Palencia las parcelas tienen buen aspecto, habiendo comenzado el arranque en los primeros días de este mes. También en Soria hay mala cosecha de esta raíz... por lo de siempre.

Castilla la Nueva.

Continúa en Ciudad Real la siembra del trigo, así como la de algarrobas, habas y cebada, preparándose también los barbechos que se semillan en primavera.

En Guadalajara concluyeron de sembrarse centenos y algarrobas. Se continúa sembrando trigo y cebada, y, aunque los primeros no disponían apenas de humedad en el suelo, en general han arraigado bien.

En Cuenca se siembran trigo, centeno, escaña, lentejas, algarrobas y yeros. También todo lo temprano ha nacido bien, aunque se sembró en Cuenca con poco tempero. Se están alzando rastrojos.

Como resultado final de vendimia, nos dicen que en Ciudad Real la cosecha fué mediana, así como en Madrid, obteniéndose, en esta última, mostos de poca graduación, excepto en Navalcarnero y San Martín de Valdeiglesias. El resultado de Guadalajara fué satisfactorio, y en Cuenca se cogió finalmente la mitad que el año anterior; salvo en algunas zonas de maduración deficiente, en general la uva fué aquí de buena calidad.

Muy desigual se presenta la co-

secha de aceituna en Guadalajara. Mediana en Madrid, con fruto desmedrado. Ha mejorado en Toledo, gracias a la buena temperatura y a los aguaceros. Buen fruto, aunque escaso, en Ciudad Real. Sano en Cuenca, pero sin rebasar el 50 por 100 de la cantidad normal.

Continúa la recolección de fruta de invierno en Madrid y Cuenca, con resultado mediano y malo.

Regular rendimiento para la patata semitemprana de Toledo; las tardías no están muy allá que digamos. En Madrid, se arranca la temprana en buenas condiciones y la tardía ofrece buen aspecto, sobre todo allí donde hubo simiente seleccionada. Mala cosecha en Cuenca. En Guadalajara satisfactorio resultado en regadío, pero muy escaso en secano, pues las lluvias, por lo retrasadas, no han podido contrarrestar el pernicioso influjo de la sequía.

La remolacha en Toledo se presenta muy desigual y en estrecha relación con los riegos recibidos. En Cuenca habrá mejor cosecha.

Rioja y Navarra.

En la primera se empezó a sembrar en octubre con retraso por falta de tempero; posteriormente las circunstancias han cambiado favorablemente. Se concluyeron de sembrar habas y se empezó con los guisantes. Finalizó la recolección de maíz y alubias, con rendimiento malo. En cambio es bueno en Navarra, en donde las persistentes lluvias en la zona montañosa han dificultado considerablemente la recolección. También la sementera por esta parte sufre el natural retraso por igual motivo. En cambio en la zona media sigue efectuándose con excelentes condiciones, y en la Ribera con poca humedad, sobre todo al principio. En general se procura actuar todo lo posible.

Los mostos de la Rioja alta han sacado menos grado alcohólico que en el año anterior. Salvo en la Ribera, en el resto de Navarra el rendimiento fué bueno.

Se cae en esta provincia bastante aceituna; la cosecha será mediana. Ha mejorado algo en

Logroño. Por el bajo precio de cotización de los melocotones han quedado algunos en esta provincia sin recoger. En general, mucho fruto se quedó pequeño por la sequía.

En Navarra se procedía al arranque de la patata tardía, que en la parte noreste se ve entorpecido por las lluvias. El rendimiento es bastante bueno. En Soria va muy adelantado el arranque y las variedades tardías han dado un rendimiento menor del que se esperaba.

De remolacha se espera en Navarra muy buena cosecha, y en Logroño ha mejorado, sobre todo en los secanos de la Rioja alta.

Aragón.

Concluyó en Teruel la siembra del centeno, y está muy adelantada la del trigo. La sementera va en general atrasada por falta de yuntas. Todo lo nacido conserva magnífico golpe de vista.

En Aragón el centeno nació bien; en los primeros días de sementera se luchó con falta de tempero. Acabó de recogerse el maíz temprano, cuya cosecha, como la de judías, se ha visto bastante mermada por la falta de lluvias a tiempo. En Huesca también la sequía persistente retrasó el comienzo de la sementera, que ahora ya se realiza activamente.

La calidad de los mostos en Teruel ha sido superior a la del año anterior; no puede decirse lo mismo de la cantidad. Hubo, finalmente, en Zaragoza y Huesca buena cosecha de uva.

Habrá buena producción de aceituna en Teruel, favorecida por las últimas lluvias, y en Huesca muy superior a la del pasado año. En Zaragoza el fruto está mermado... por lo de siempre; han concluido aquí los olivicultores sus labores de bina.

Se terminó el arranque de patata en la zona baja de Teruel (continuando en las partes media y alta); igualmente se sacó la patata tardía en Zaragoza y toda la de Huesca. En esta provincia el rendimiento es bueno. En Teruel la cifra queda por bajo de la de años anteriores.

Los regadíos de esta provincia,

en los cuales no faltó el agua, cuentan con una cosecha de remolacha excelente. En el resto de ella será mediana, así como en seco, aunque se registre mejoría últimamente. En la zona del Gállego los zaragozanos esperan buena producción, pero no así en el Jalón y en el Ebro, por mor del estiaje. En Huesca se ha dado con apuros el último riego.

Región leonesa.

La siembra de los cereales comenzó en estas provincias sin aguardar a que las tierras estuviesen con tempero, por cuyo motivo la nascencia empezó con acusada irregularidad, achaque que pronto desaparecerá, pues, con las lluvias, los sembrados tenderán a igualarse. En Zamora concluyó la siembra de algarrobas totalmente, y en Salamanca el abonado se hace deficientemente, pues falta el sulfato amónico, del cual se hacía siempre un gran consumo, y se ensayan, en cambio, fórmulas pobres, que por el precio parecen ricas.

Concluyó definitivamente en León la recolección de judías, con cosecha casi normal, pero rendimiento poco elevado, compensado con mayor zona. Han padecido principalmente la enfermedad de la *grasa*.

Hubo buena cosecha de uva en León y Zamora; en esta última provincia, a causa del retraso en verificar la vendimia y de lo favorable del tiempo, han resultado los mostos con buena riqueza glucométrica. En Salamanca la producción vitícola fué corta, por las heladas primaverales y las tormentas veraniegas.

Buena cosecha de manzana y castaña en León y regular producción frutal en Salamanca.

Va muy avanzada la faena de arranque de patata en León, confirmando anteriores impresiones. En el norte de Zamora se está concluyendo de sacar la tardía con buena producción. En Salamanca la temprana ha dado medianos rendimientos en seco, pero la tardía y la semitardía se han portado satisfactoriamente.

Extremadura.

En Cáceres la sementera va muy adelantada, pues aprovechando unas aguas eventuales de fines de septiembre se empezó muy pronto a enterrar la cebada, centeno, avena y legumbres de otoño. Está casi concluida la siembra de trigo, acusándose carencia de abonos.

En Badajoz presentan buen aspecto las cebadas primeramente nacidas; aún prosiguen las siembras de avena y habas, amén del trigo, operación que hubo de retrasarse en espera de las lluvias.

Finiquitada totalmente la vendimia, se sacó la conclusión de que la cosecha fué buena en las dos provincias, aunque en algunos términos de Cáceres las tormentas hicieron, a última hora, grandísimos daños. Estas mismas nubes mermaron aún más la ya mermada cosecha de aceituna; por el contrario, ha mejorado algo la impresión de Badajoz, sin que por ello se espere que la producción pase de mediana.

Mediana es también en Cáceres la cosecha de higos, manzanas, peras y castañas. Comenzó allí la saca de patata tardía, cuya cosecha es mala, por falta de agua y lo mediano de la simiente.

Asturias y Santander.

En Asturias, en conjunto, la cosecha de maíz ha sido regular. Recuérdese lo que dijimos en el mes anterior respecto a los temporales. Algo parecido puede decirse de Santander, en donde además de los temporales fuertes perjudicó con anterioridad a esta planta la sequía. Ha comenzado la siembra en buenas condiciones.

En ambas provincias las cepas se portaron bien, habiendo dado una buena cosecha, no sólo en cantidad, sino en calidad de mosto, según se está comprobando ahora.

En Santander se combatió de firme al escarabajo, por cuyo motivo los daños ocasionados a las patatas fueron relativamente pequeños, a pesar de que venía pegando. Ha terminado la extracción de tubérculos en la zona alta, que es la que priva en la provin-

cia a estos efectos, obteniéndose un resultado satisfactorio. En Asturias el rendimiento de la tardía ha sido menos que mediano, por el exceso de lluvia. Como dice el cantar, unas veces por mucho y otras por poco...

Galicia.

Maíz y judías arrojaron finalmente buen rendimiento en Coruña y Lugo. En Orense el citado cereal decepcionó a última hora con arreglo a las esperanzas. En Pontevedra el resultado de los maizales se quedó dentro de lo satisfactorio.

Empezó a hacerse en Coruña y Lugo la siembra del centeno en las debidas condiciones, así como en las zonas altas de Orense; en el resto de esta provincia, labores preparatorias. En Lugo comenzó también la siembra del trigo.

Se efectuó la vendimia en buena forma, y la cosecha de uva fué satisfactoria, sobre todo en Orense.

El arranque de patata terminó en Pontevedra, después en Orense y está para terminar en Lugo. En cuanto a las producciones, diremos que fueron buenas en la última provincia; medianas en Orense y regulares en Pontevedra, excepto para las primeramente plantadas, que pintaron mal del todo.

Buen rendimiento de los frutales en Pontevedra. Continúa la recolección de fruta en Coruña.

Provincias Vascongadas.

Ha llovido torrencialmente y sin descanso en estas tres provincias y en términos francamente abrumadores. En Alava se ha retrasado mucho el comienzo de la sementera, aunque se espera que, cuando el tiempo aclare, se trabaje bien en ello.

En Vizcaya se han cortado las cañas y se aprovecha el tiempo para desgranar las mazorcas. Las vegas se han inundado, por lo cual la cosecha de alubias se mermó grandísimamente a última hora. En Guipúzcoa, tras el deshojado, empezó la recolección de las mazorcas del maíz, operación que

lleva un mes de retraso, por el temporal tan persistente de agua. La cosecha de este cereal es superior a la del año pasado, pero no conviene ya tanta agua y tanto frío. Puede darse por finida la recogida de alubias, con resultado flojo.

Los mostos alaveses arrojan menos grado que en el año anterior, y a última hora las lluvias perjudicaron al viñedo vasco en trance de vendimia.

Se espera en Alava poca cosecha de aceituna. La remolacha forrajera de Vizcaya se recoge bajo buenos auspicios. Excelente cosecha de patata en Guipúzcoa, que se logra a intervalos por la lluvia. También, por igual motivo, se ve retrasada la recolección en Alava. Ha comenzado en ésta la selección y envasado de la patata de siembra con destino a Barcelona.

Por la causa varias veces citada, se retrasó en Guipúzcoa la recogida de manzana, perdiéndose bastante fruto. Los fabricantes de sidra están retraídos en sus compras por los elevados impuestos provinciales en relación con esa industria. Se acabaron de recoger las nueces, pero aún queda mucha castaña en los árboles.

Levante.

En esta región empezó a sembrarse prontamente en las tierras más ligeras, aunque con tempero escaso. Hubo que interrumpir después la operación, hasta la llegada de las lluvias, reanudándose después con actividad.

En Albacete concluyó de sembrarse centeno y avena; aun prosigue la siembra de trigo y cebada y va adelantada la de las legumbres tempranas. En Murcia nacieron muy bien los granos de pienso y los guisantes; por falta de humedad, la siembra del trigo se efectuó en peores condiciones. Las cebadas nacidas en Alicante han mejorado con las últimas lluvias, y continúa el levantamiento de las rastrojeras. Va muy adelantada en el secano de Valencia la siembra de cereales de otoño, así como en la parte alta de Castellón; aquí, por cierto con buen tempero, se siembran trigos y cebadas.

Finalizó la trilla del arroz en Alicante, con buena cosecha en Pego y regular en la zona del Segura. En Valencia hubo menos cosecha que en el año anterior. También ha concluido de recolectarse este cereal en Castellón. El maíz resultó con buen rendimiento en los regadíos alicantinos y en los secanos de Castellón.

En Murcia continúa aún la recolección de uva de mesa, habiendo mejorado bastante la cosecha, gracias a las lluvias. Los mostos sacaron mucho grado de dulce en Alicante. Se confirman las impresiones pesimistas sobre Albacete y Valencia; en cambio, en Castellón la producción del viñedo fué buena. La vendimia se efectuó en buenas condiciones en general.

En Albacete se espera también una cosecha de aceite mala sin atenuantes. En Murcia ha de cogerse más que el año pasado, aunque la cosecha no sea gran cosa; el fruto está sano y ha engordado bastante últimamente. En Alicante, donde no están recogiendo fruto, atablan la zona de goteo para favorecer la recolección de la cosecha, que se reputa aceptable. En Valencia se recogen los frutos del árbol caídos; la dichosa sequía es responsable de que el año no sea bueno de aceite. En Castellón los olivos conservan buen aspecto.

Finalizó en Albacete, con resultado mediano, la recolección de peras y manzanas tardías. En cambio en Alicante la manzana de invierno se portó bien. Los frutales tardíos de Castellón tuvieron mucha fruta y de estimable calidad. Concluyó definitivamente de recogerse la almendra y la garrofa.

Los agrios de Murcia reciben la última cava ligera del año; la cosecha de limón puede decirse que es normal, y la de naranja no difiere de la del año pasado. Con fruto sano, se empezó la recolección en los agrios de Alicante. En Valencia, a medida que el tiempo avanza, parece que aumenta la cosecha de esta clase de árboles, pero no hay que hacerse ilusiones, pues con todo y con eso no pasará de regular. En Castellón, además de regar, están poniendo tu-

tores a las ramas bajas, muy cargadas de fruto. La cosecha se mantiene en buenas condiciones, pero será corta por la insuficiencia de nitrogenados.

En Albacete se espera mal resultado de todos los patatares puestos con la simiente burgalesa. En Murcia se comprueba que la simiente alemana de ciclo largo no es apta para las segundas cosechas, a juzgar por la vegetación de las parcelas. En Alicante el fallo se atribuye a la simiente «Verdette», acusándose desigualdad. En Valencia la patata de segunda época en las zonas altas no llegó en su rendimiento a las cifras normales. En Castellón, gracias a las lluvias, han mejorado las plantaciones de secano.

Cataluña.

En las zonas altas de Lérida y en el regadío puede darse por concluida la siembra, que aún continúa en el secano.

En los regadíos de Barcelona se sembraron las habas, y en el resto de la provincia prosigue la siembra de trigo, cebada y avena. En Tarragona se siembran actualmente trigo y avena.

Concluyeron de recogerse en Lérida las judías, el maíz y el mijo, con resultado aceptable, bueno y regular, respectivamente. La cosecha de arroz es buena en Gerona, a pesar de que en las últimas fases del desarrollo reinaron vientos perjudiciales. Los maíces y las judías dieron en esta provincia resultados flojos por la falta de lluvia en secano y la de carburantes, en regadío. Tampoco en Barcelona se portó bien el maíz. Se terminó de trillar el arroz en Tarragona, con buen resultado.

En todas estas provincias, finalizada totalmente la vendimia, se comprobó que el viñedo había dado buena producción, derivándose de ello, además, mostos de calidad.

Comenzó a recogerse la aceituna de verdeo en Lérida y Tarragona. En esta última provincia, prepáranse los suelos para la recolección de la de almazara, que ya empezó a recogerse en la costa de Gerona. Se espera obtener bas-

tante aceite en toda esta región, y de buena calidad.

Se terminó de coger el melocotón tardío en Lérida, así como la manzana. Prosigue la recogida de peras de invierno. Todos estos árboles han producido mucha fruta. En Gerona están bien de castañas y han estado muy bien las peras y manzanas. También el manzano produjo bastante en Barcelona, en donde prosigue la recolección de las peras y manzanas de invierno. En Tarragona hubo, en general, buena cosecha de avellana.

En las zonas altas de Lérida se coge la patata de segunda cosecha con rendimiento escaso. En cambio, la tardía de Gerona viene dando rendimientos muy buenos. Las plantadas en agosto y septiembre en Barcelona dan cara y cruz en el regadío y en el secano.

Baleares.

Se efectuó la siembra en buenas

condiciones. La cosecha de uva fué ligeramente inferior a la pasada. Comenzó la recolección de aceituna con la consiguiente extracción del aceite en las zonas más adelantadas, con perspectivas satisfactorias. Buena cosecha de higos, estando la recolección ya terminada. También concluyó la de garrofa, pero el resultado es sólo mediano. Comenzó el arranque de boniatos. Las patatas valen poco.

Santa Cruz de Tenerife.

Se ha perdido a última hora la mitad de la cosecha de uva, por las lluvias tardías. Se recogen los plátanos con resultado normal. Se recolecta el tomate para consumo interior; en los de exportación se practica el encañado y la colocación de tutores. Los patatares, muy afectados por la sequía, han resucitado con las lluvias de fines de septiembre.

trojeras, los rebaños lanares que habían venido de otras provincias retornan a sus invernaderos; en cuanto a los de la provincia, ya comienza su trashumancia a Castilla la Nueva y Extremadura. Mercados con tendencia normal y precios en alza. En Soria, donde también se malogró la otoñada, se celebran las ferias de Gomara y San Pedro Manrique, concurriendo a ellas bastantes reses, excepto caballares, y observándose una subida en los precios de bovino y equino. Estado sanitario regular para el lanar y bueno en las demás especies. En Valladolid, el ganado ha sufrido por falta de pastos. Las reses vacunas sostienen sus altos precios y aun quedan con tendencia a subir en los mercados de Tordesillas y Medina. En cambio, en este último ha bajado el lanar, que se paga ahora a 4.20-4.30 kilogramo en vivo. El ganado porcino se cotiza a 12-13 pesetas, también kilogramo en vivo, en las plazas de Olmedo, Nava del Rey y Alaejos.

En Ciudad Real, muy desiguales los pastos. No se celebró en la provincia ninguna feria durante el mes. El censo ganadero aumentó en la especie porcina y bajó en las demás por sacrificio y exportación a otras provincias. En Cuenca se celebró la feria de San Lorenzo de la Parrilla, de escaso interés. Mejoró el estado sanitario de la ganadería. Se mantiene la escasez en animales de trabajo. En Guadalajara tuvieron lugar las ferias de Jadraque y Torija, que estuvieron concurridas y observándose alza general de precios. Censo sostenido. Regular situación de pastos. En Madrid terminó el último corte de la alfalfa, en buenas condiciones. Hasta ahora es satisfactoria la situación de los pastos. En la feria de Villamanrique de Tajo hubo poca animación, con cotizaciones sostenidas. Buen estado sanitario.

Levante

En Murcia se observa tendencia normal del mercado en las especies vacuna y lanar; precios en baja. El censo se mantiene sin grandes oscilaciones, salvo para el ganado porcino, en alza por las crías. En Alicante se observa re-

Situación de la ganadería

En Almería, donde continúan con buen aspecto las dehesas y eriales, aumentó el censo de ganado equino por importaciones hechas de las provincias de Granada y Jaén. Se presenta bien la campaña de sacrificio de ganado porcino. Los mercados, muy concurridos en asnal y poco en corderos. En Cádiz, los pocos mercados celebrados, por no ser frecuentes en esta época, demostraron tendencia a la baja en las cotizaciones. Censo sostenido en caballar, con mermas en vacuno y cabrío y en alza en lanar y porcino. Aunque la otoñada se inició en buenas condiciones, progresivamente ha ido empeorando por falta de lluvias. En Córdoba tuvieron lugar las ferias de Baena, Fuente-Ovejuna, Montoro y Pozoblanco, con concurrencia normal y precios sostenidos, si bien con tendencia a la baja. Estado sanitario regular. Los pastos mejoraron, como ya se indicó, si bien las precipitaciones fueron escasas para conseguir una buena cosecha de hierba. Abundante deman-

da y precios en alza en los mercados granadinos. Regulares pastos y estado sanitario. En Huelva no ha variado la situación, es decir, poca concurrencia y precios sostenidos. Poco otoñada, y los encinares, si bien presentan bastante fruto, ofrecen menor cosecha que el pasado año. En Jaén, cotizaciones y tendencia del mercado sin variación. Pastos normales. En Málaga tuvo lugar la feria de Villanueva de Tapia con precios invariables y la acostumbrada concurrencia: censo sostenido y buen estado sanitario. Con las lluvias caídas mejoraron algo los pastizales. En Sevilla no hubo cambios sensibles durante el mes; la montanera se presenta abundante.

Castillas

En Avila, como ya indicamos, la otoñada no es lo que se esperaba, por haber llovido poco y echarse los fríos pronto. La montanera es mala. Muy solicitado el ganado de abasto. Terminadas las ras-

gular concurrencia en las plazas, con cotizaciones en alza para vacuno, ovino y cabrío. Aumentó la población ganadera, por importaciones de Murcia y Almería. Dificultad de piensos. En Castellón estuvo muy desanimada la feria de Morella, realizándose escasas transacciones. Precios en baja para el caballar, sostenidos en el vacuno y en alza para las restantes especies. En las plazas valencianas subsiste la escasa concurrencia que anotábamos en nuestra última información. La tendencia del mercado es alcista, principalmente en el ganado de abasto y de reproducción. Mejoraron algo los pastos con las últimas lluvias.

Cataluña y Baleares

En Barcelona sigue abastecido el mercado de carnes, tanto vacunas como lanares. Se inició en los mataderos industriales la matanza del ganado de cerda. Precios sin gran variación, aunque todos denotan tendencia alcista. En Gerona, después del alza experimentada en el ganado vacuno de abasto y leche durante el mes pasado, las cotizaciones se mantienen sostenidas. En caballar y mular, la demanda de animales de destete para la cría es extraordinaria, lo que también ha determinado la correspondiente elevación de precios. En Lérida tuvieron lugar los mercados de la capital, Cervera y Sort; y las ferias de Pons y Solsona, con normal concurrencia y precios sostenidos, con tendencia a subir en el ganado de abasto. Censo invariable y estado sanitario bueno, en general. En Tarragona, escasa concurrencia, con cotizaciones en alza; escasez de pastos y piensos.

En Baleares tuvo lugar la feria de Lluchmayor, que se caracterizó por una baja muy acentuada en el equino joven. El estado de la ganadería, la lanar en particular, es bueno, debido a la abundancia de pastos.

Aragón, Rioja y Navarra

En Huesca comienzan a resentirse, por la sequía, los pastos de la zona meridional de la provincia. En Zaragoza se dió el últi-

mo corte a la alfalfa, con rendimiento mediano, por la sequía, razón por la cual también escasean los pastos cada vez más. Tuvo lugar la feria de la capital, concurrendo exclusivamente ganado equino, por existir fiebre aftosa. Tendencia del mercado en alza para animales y productos. Censo sostenido, excepto en el vacuno, que bajó por los sacrificios y el porcino, que aumentó por las crías. En Teruel, la feria de Cedrillas denotó tendencia alcista en las cotizaciones y se celebró con escasa concurrencia.

En Logroño mejoraron los pastos. Estuvo bastante concurrida la feria de Nájera, con precios en alza. Buen estado sanitario, pues pueden considerarse extinguidos los pequeños focos de fiebre aftosa. Los mercados semanales porcinos de la capital se desarrollaron normalmente. En Navarra, la recolección del heno se ha visto dificultada por las lluvias. Las praderas artificiales dieron mediano rendimiento. Los pastos naturales presentan buen aspecto, así como la montanera. Poca concurrencia a ferias y mercados. Precios de vacuno y porcino en alza. Buen estado sanitario.

Norte y Noroeste

Continúa la poca animación de las plazas coruñesas, con precios en alza. Regular sanidad del ganado, excepto con el porcino, que no pasa de mediana. Censo en baja para lanar y cabrío, en alza en las reses de cerda y sostenido para las restantes especies. Nada nuevo a señalar en Lugo. En Orense bajó algo el valor de los animales, debido a la poca demanda, por falta de exportación a otras provincias. Únicamente subsiste alguna animación en vacuno y caballar. Censo sostenido. En Pontevedra aumentaron los pastos. Mercados en general poco concurridos, precios invariables, buen estado sanitario y escasas disponibilidades de piensos.

En Asturias se confirma la mejora de los prados. Tendencia normal del mercado y cotizaciones sostenidas. En Santander, donde el rendimiento de heno fué escaso, se presenta ahora más opti-

mista la situación en cuanto a pastos.

En Vizcaya se está recolectando la remolacha forrajera, con buen rendimiento. Tuvieron lugar pocas ferias a causa de los focos de glosopeda; precios en alza. En Guipúzcoa se ha dado el segundo corte en los prados naturales y el quinto en los artificiales, dando mayor rendimiento que el pasado año. Las ferias estuvieron concurridas, manteniéndose los precios, salvo en el ganado de cerda. En Alava, mercados animados, sobre todo en novillaje; precios sostenidos, con la excepción de los cerdos de cría y cebados, cuyas cotizaciones subieron: censo sostenido y buen estado sanitario.

Extremadura y León

En Badajoz se celebraron las ferias de San Vicente de Alcántara, Zafra y Mérida, con tendencia normal y precios sin variación. Los pastos están desiguales ante la falta de uniformidad de lluvias. Comenzó el aprovechamiento de la montanera, buena en general, aunque inferior a la del pasado año. También en Cáceres presentan buen aspecto los encinares, y los pastos ofrecen la misma irregularidad indicada al hablar de la provincia anterior. Tuvieron lugar las ferias de Malpartida y Peraleda de la Mata y los mercados de Plasencia, Valencia de Alcántara y Montánchez, con poca concurrencia y cotizaciones sostenidas.

En León puede decirse otro tanto en cuanto a los mercados de la provincia. Estado sanitario bueno, con la sola excepción de la especie ovina. Pastos regulares. Estos escasos en Zamora, por las escasas lluvias caídas. Montanera casi nula, debido a un intenso ataque de la lagarta. Hay algunos focos de fiebre aftosa. En Salamanca continúa la tendencia alcista, llegando a cotizarse el ganado de cerda en condiciones de próximo sacrificio a 125-150 pesetas arroba vivo. Los pastos, medianos, y la montanera, esca-sa por la misma razón antes apuntada. En la provincia de Palencia, concurrencia normal de equinos y vacuno de abasto.

AGRICULTURA AMERICANA

Informaciones de actualidad

En un laboratorio químico de Filadelfia se han practicado recientemente las pruebas de un nuevo y poderoso *insecticida*, llamado ditano, cuya distribución comercial comenzará inmediatamente.

El ditano es una sustancia sólida soluble en agua. El descubrimiento de su acción sobre los insectos se hizo de una manera accidental. Hace algún tiempo un grupo de investigadores rociaron una zona de terreno experimental con ditano. Pasado algún tiempo, trataron de criar escarabajos sobre plantas de la misma zona, pero aquéllos murieron. Los experimentos de laboratorio revelaron entonces que los insectos habían sucumbido por comer las plantas destinadas a servicios de alimento. Las plantas habían absorbido ditano del suelo, pero ellas mismas no habían sufrido ningún daño.

Inmediatamente se iniciaron experimentos comparativos, que dieron como resultado que el rendimiento por acre de las patatas tratadas con ditano fué superior a los 300 bushels, en tanto que el de las parcelas testigo fué sólo de unos 130.

El nuevo insecticida, no tóxico para el hombre, es de la máxima eficacia contra los insectos comedores y chupadores, bastando con impregnar el suelo con ditano en el momento de la siembra.

Un ingeniero canadiense ha dado cuenta recientemente de que en un *liquen* del género *Alectoria* había encontrado *cantidades de oro* apreciables, observando la peculiar afinidad que el liquen posee por dicho metal, hasta el punto de que, si crece en terrenos donde el oro existe, aunque sea en pequeñísimas cantidades, lo absorbe en disolución y lo almacena en sus tejidos. Lo más curioso del hecho es que el oro es uno de los metales menos solubles. Además, se ha llegado a encontrar en sus tejidos hasta media onza por tonelada de planta, lo que resalta la calidad de la misma como fá-

brica de concentración biológica del oro.

La importancia del descubrimiento, más que en el uso de esta planta como manantial de oro, radica en su aplicación para el estudio de prospecciones, como un indicador de la presencia de dicho metal en determinados terrenos.

La mica se importaba en los Estados Unidos de la India y el Brasil. Cortadas las comunicaciones con la India y necesitándose el transporte marítimo con Brasil para materiales todavía más urgentes, el W. P. B. (War Production Board) había implantado un sistema de ahorro de dicho material.

Esta situación difícil parece va ahora a quedar resuelta, por haberse encontrado un producto plástico sintético, que resiste fuertes temperaturas y bajas pérdidas dieléctricas.

El nuevo producto está fabricado por la General Aniline and

Film Corporation, habiéndose ensayado en los laboratorios del Instituto de Tecnología del Estado de Massachusetts. Se le ha denominado «Poelectron», y una tonelada de éste puede reemplazar de 10 a 15 toneladas de mica. El nuevo producto «Poelectron» es una resina polimerizada sintéticamente.

M. E. R.

Distinciones

Medallas al Mérito en el Trabajo

Por Orden del Ministerio de Trabajo, fecha 14 de octubre de 1944, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» del 29 del mismo mes, se ha concedido a don Carlos Reia Segura la Medalla «Al Mérito en el Trabajo», en su categoría de plata, de primera clase; y a don Horacio Torres de la Serna, la de segunda clase.

Por Orden del mismo Ministerio fecha 10 de noviembre de 1944, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» del día 20 del mismo mes, se ha concedido al Servicio Nacional del Cultivo y Fermentación del Tabaco la Medalla «Al Mérito en el Trabajo», en su categoría de oro colectiva.

Movimiento de personal

INGENIEROS AGRONOMOS

Destinos.—Don Antonio Larrea Redondo, a la Estación de Viticultura y Enología de Haro.

Supernumerarios. — Ordinario: don Juan Santa María Ledochowski. En activo: don Galo Carreras Mejías.

Reingresos.—Don Alejandro Acerete Lavilla.

PERITOS AGRICOLAS

Destino.—Don Luis Rodríguez Royo, a las Estaciones Pecuarias Regionales de Gijón y León.

Jubilaciones.—Don José Gómez Cherro y don Pedro Lapeña Plaza.

Fallecimiento.—Don Luis Ramón Marín.

Reingreso. — Don Joaquín Irigoyen Ramírez.

Ascensos.—A superior, don José María Carrasco García; a mayor de primera, don Enrique Montoya Tejada; a mayor de segunda, don Rafael Poblet Gadea; a mayor de tercera, don Luis Villanueva León; a principal de primera, don Angel Martínez Rodríguez.

CLASES PASIVAS

JUAN AYZA SALVADOR

HABILITADO Y GESTOR DE CLASES PASIVAS

Cobra rápidamente haberes pasivos a jubilados y a las viudas y huérfanos

SAGASTA, 23

HORAS: DE 4 á 5

M A D R I D

TELEFONO 35203

LEGISLACION DE INTERES

LIBRE CIRCULACION DE LA PATATA

En el «Boletín Oficial del Estado» del día 11 de noviembre de 1944 se publica una Orden del Ministerio de Agricultura, que dice así:

«Dada la extensión que ha llegado a alcanzar el área invadida por el escarabajo de la patata y la manera como se ha desarrollado la aparición de los últimos focos de invasión, circunstancias que, unidas a la necesidad de hacer llegar la patata de siembra a las provincias de la Península, requieren armonizar las medidas que regulan la circulación y venta de la patata en lo que al aspecto fitosanitario se refiere, con las prácticas que en determinadas épocas permitan facilitar el intercambio, este Ministerio ha tenido a bien disponer:

1.º Se declara libre la circulación de la patata, en lo que al aspecto sanitario se refiere, dentro del territorio Peninsular, exceptuadas las provincias de Coruña y Huelva, en la presente campaña, durante el período comprendido entre el día primero de noviembre y el día veinticinco de febrero del año próximo.

2.º En las dos provincias exceptuadas deberá sujetarse en la actual campaña la circulación y venta de la patata a las normas fitosanitarias que vienen rigiendo dadas por la Dirección General de Agricultura, normas cuyo cumplimiento se hace extensivo a todas las demás provincias, a partir del veintiséis de febrero próximo.

3.º Queda autorizada la Dirección General de Agricultura para acordar las instrucciones procedentes.

Madrid, 31 de octubre de 1944.—*Primo de Rivera.*»

REALIZACION DE BARBECHOS EN EL AÑO AGRICOLA 1944-45

En el «Boletín Oficial del Estado» del día 8 de noviembre de 1944 se publica una Orden del Ministerio de Agricultura, cuya parte dispositiva dice así:

«Primero. En toda España deberán realizarse labores de barbecho, que aseguren el cultivo del trigo y centeno en el próximo año agrícola, en las extensiones que se señalan en el punto siguiente. Independientemente se realizarán los restantes barbechos destinados a los demás cereales de otoño, sean o

no sembrados, de acuerdo con lo prevenido en la Ley de 5 de noviembre de 1940.

Segundo. A la publicación de la presente Orden, la Dirección General de Agricultura fijará, para cada provincia, la superficie destinada a barbecho para trigo y centeno. El total de estas superficies no deberá ser inferior a cuatro millones cincuenta mil hectáreas para el trigo y quinientas setenta y cinco mil hectáreas para el centeno.

Tercero. Las Jefaturas Agronómicas Provinciales, tan pronto conozcan la superficie asignada a la provincia, la distribuirán entre los distintos términos municipales, de acuerdo con sus posibilidades, y comunicarán a cada una de las Juntas Agrícolas locales la extensión de barbecho para trigo y centeno que corresponde a su término municipal.

Cuarto. Las Juntas Agrícolas locales, a la mayor brevedad, distribuirán estas superficies obligatorias entre los cultivadores de las fincas del término municipal y, antes del día 10 de diciembre próximo, lo deberán comunicar a los interesados, exponiendo en el tablón de anuncios del Ayuntamiento lista de estas superficies por orden alfabético de cultivadores, remitiendo copia de la misma a la Jefatura Agronómica.

Las Juntas Agrícolas harán la distribución de estos barbechos entre las fincas del término, fijando primeramente la superficie a aquellas fincas no productoras de trigo en la actualidad y que, a juicio de la Junta, son aptas para ello, y a aquellas otras que son susceptibles de una mayor producción de trigo que la que han venido obteniendo hasta ahora. Una vez totalizadas las superficies mínimas de barbecho para trigo y centeno que corresponde a estas fincas, el resto de las superficies a barbechar para dichos cereales en el término municipal se distribuirá entre las restantes fincas, y este reparto se efectuará tomando como base el realizado en la presente sementera e introduciendo en él las modificaciones que se estimen plenamente justificadas. Estas fijaciones de labores mínimas obligatorias no supondrán, en ningún caso, una disminución de intensidad en las rotaciones de ninguna finca que haya sido sembrada con anterioridad.

Quinto. Las siembras de los barbechos sembrados de garbanzos, lentejas y maíz serán fijadas y distribuidas por las Juntas Agrícolas entre los cultivadores, de forma análoga que para el trigo, de acuerdo con lo dispuesto en la Orden de 10 de octubre del presente año.

Sexto. Las labores de barbecho deberán comenzar a realizarse tan pronto sea comunicadas las superficies fijadas a los cultivadores, de acuerdo con lo dispuesto en el último párrafo del artículo tercero de la Ley de 5 de noviembre de 1940, sin perjuicio de que, en caso de disconformidad, puedan ser impugnadas las superficies fijadas en la forma que en el punto siguiente se dispone. En ningún caso estas labores se comenzarán después del día 1.º de enero para los terrenos que deben dedicarse a semillas de primavera, ni después del 15 de febrero para los restantes barbechos.

Séptimo. Los agricultores podrán recurrir, por escrito, ante la Junta Agrícola local antes del día 25 de diciembre, y en última instancia, ante la Jefatura Agronómica.

Los cultivadores de fincas en las que este año agrícola no se produce trigo, y a las cuales se fijan superficies de barbecho para este cereal, o en cantidad que suponga un 30 por 100 más de lo que actualmente siembran, podrán excepcionalmente recurrir ante la Dirección General de Agricultura, la cual resolverá definitivamente, sin posterior apelación.

Octavo. Las Juntas Agrícolas vigilarán las fechas del comienzo de las labores de barbecho en las fincas de su término municipal, así como de que se realice la totalidad de las superficies fijadas, y de la calidad de los barbechos, que se harán según uso y costumbre de buen labrador en la comarca, y darán cuenta mensualmente a la Jefatura Agronómica Provincial del estado de dichas labores y su terminación.

Noveno. El incumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden por parte de los cultivadores será sancionado con arreglo a lo dispuesto en la Ley de 5 de noviembre de 1940, sin perjuicio de pasar el tanto de culpa a otras Autoridades y organismos pertinentes, si la falta origina graves daños a la producción nacional.

Décimo. La omisión o negligencia por parte de las Juntas Agrícolas, en lo que se previene en esta disposición, será sancionada con arreglo a lo dispuesto en el artículo 12 de la Orden de este Ministerio de fecha 10 de octubre del corriente año.

Undécimo. La Dirección General de Agricultura dictará las disposiciones que estime oportunas para el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden.

Madrid, 4 de noviembre de 1944.—*Primo de Rivera.*»

CONSEJO REGULADOR DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN «MONTILLA» Y «MORILES»

En el «Boletín Oficial del Estado» del día 23 de octubre de 1944 se publica una Orden del Ministerio de Agricultura, cuya parte dispositiva dice así:

1.º Que en el plazo de quince días, a partir de la publicación de la presente Orden, quede constituido el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen «Montilla» y «Moriles», presidido por el Ingeniero Jefe de la Jefatura Agronómica de Córdoba, y del que formarán parte:

Un viticultor por Moriles y otro por Montilla, elegidos por la organización sindical respectiva.

Un criador exportador por Moriles y otro por Montilla, designados igualmente por la organización sindical.

Dos vocales especializados, uno viticultor y otro exportador, de Córdoba (capital), designados por la Dirección General de Agricultura.

2.º Que en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 35 del Decreto citado, y en el plazo de tres meses, el Consejo Regulador procederá al estudio de los extremos siguientes, procurando recoger y atender las realidades económicas que concurren en el doble aspecto de producción y comercio:

a) De los pueblos que abarque la zona vitícola de producción, expresando las condiciones de cultivo, climatológicas y geológicas a las que deban sus características los mostos y vinos que en ella se producen.

b) La zona de crianza.

c) Las características de los diversos vinos típicos amparados con las Denominaciones de Origen.

d) El Reglamento para la inspección y vigilancia, así en el interior como en el exterior, de las Denominaciones, precisando las condiciones mínimas que deben acreditar los productores y criadores exportadores de vinos para amparar sus vinos con las denominaciones protegidas.

3.º Con los antecedentes indicados, y dentro del plazo señalado, el Consejo formulará y elevará a este Ministerio la correspondiente propuesta.

Madrid, 20 de octubre de 1944.—*Primo de Rivera.*»

PLUS DE CARESTIA DE VIDA PARA LAS FAENAS AGRICOLAS

En el «Boletín Oficial del Estado» del día 26 de octubre de 1944 se publica una Orden del Ministerio de Trabajo, cuya parte dispositiva dice así:

1.º Sobre los salarios vigentes en la actualidad para las distintas faenas agrícolas se establece, con carácter extraordinario y transitorio, un «plus de carestía de vida». La cuantía del citado «plus» se ajustará a la clasificación de las provincias españolas en dos grupos y la división en dos Zonas de cada una de aquéllas.

Integrarán el «primer grupo» las provincias de Barcelona, Gerona, Lérida, Tarragona, Navarra, Vizcaya, Guipúzcoa, Alava, Valencia, Castellón, Alicante, Murcia, Sevilla, Córdoba, Jaén y Cádiz.

Integrarán el «segundo grupo» las provincias restantes.

El Delegado de Trabajo de cada provincia propondrá a la Dirección General de Trabajo, para su aprobación por ésta, los pueblos (con sus respectivos términos municipales) que deberán considerarse incluidos en primera o segunda Zona.

El importe del referido «plus» será el siguiente:

Primer grupo:

1.ª Zona.—Varones mayores de dieciocho años, 2,00 pesetas diarias.

Mujeres (en cualquier edad) y varones de dieciséis a dieciocho años, pesetas 1,50.

2.ª Zona.—Varones mayores de dieciocho años, 1,50 pesetas diarias.

Mujeres (en cualquier edad) y varones de dieciséis a dieciocho años, pesetas 1,00.

Segundo grupo:

1.ª Zona.—Varones mayores de dieciocho años, 1,50 pesetas diarias.

Mujeres (en cualquier edad) y varones de dieciséis a dieciocho años, pesetas 1,00.

2.ª Zona.—Varones mayores de dieciocho años, 1,00 pesetas diarias.

Mujeres (en cualquier edad) y varones de dieciséis a dieciocho años, pesetas 0,75.

Este «plus» sólo se percibirá sobre el salario de los días trabajados.

2.º Cuando el trabajador perciba salario superior al mínimo fijado por las vigentes disposiciones, sea cualquiera la forma en que hubiese sido contratado, el «plus» que ahora se establece habrá de ser enjugado en aquél, percibiendo la diferencia si la suma del salario mínimo y el «plus» resultare superior al salario que en la actualidad perciba.

Será considerado como salario a estos efectos todo lo percibido por el trabajador, ya sea en metálico, en especie o en cualquier otra forma de remuneración.

3.º Para hacer el cálculo a que se hace referencia en el apartado anterior se tendrá en cuenta todo lo percibido por el trabajador durante la temporada o el año agrícola, según se trate de obreros eventuales o fijos.

4.º Este «plus», por su carácter acci-

dental, no tiene consideración de salario a efectos de seguros sociales y de accidentes del trabajo.

5.º Se entenderán prorrogadas para las faenas de recolección de cereales la retribución y demás condiciones establecidas en la actualidad, incrementada aquélla con el «plus» que por esta Orden se acuerda.

Madrid, 20 de octubre de 1944.—*Girón de Velasco.*»

EXTRACTO DEL «BOLETIN OFICIAL»

Orden Civil del Mérito Agrícola

Ordenes del Ministerio de Agricultura, fechas 3 y 6 de agosto y 28 de septiembre de 1944, por las que se conceden condecoraciones de la Orden Civil del Mérito Agrícola a los señores que se citan. («B. O.» de los días 13 y 18 de «B. O.» del 30 de octubre de 1944.)

Replantación forestal

Decreto del Ministerio de Agricultura, fecha 29 de septiembre de 1944, por el que se declara de utilidad pública, a los efectos de expropiación forzosa, el Proyecto de Corrección y Replantación Forestal de la Cuenca de Rambla Seca, término de Vélez Blanco y Lorca. («Boletín Oficial» del 19 de octubre de 1944.)

En el mismo «Boletín» se publica otro Decreto del mismo Ministerio, fecha 29 de septiembre de 1944, por el que se declara de interés nacional la comarca que se establece en la parte sur de la provincia de Albacete.

Importación de patata de siembra inglesa

Administración Central.—Anuncio de concurso abierto por el Servicio Nacional de la Patata de Siembra para importación de patata de siembra inglesa para la Península, Baleares y Marruecos. («B. O. del 21 de octubre de 1944.)

Estudio relativo a la enfermedad denominada «Cannabosis»

Orden del Ministerio del Trabajo, fecha 19 de octubre de 1944, por la que se organizan los estudios relativos a la enfermedad denominada «Cannabosis» en la Cuenca del río Segura. («Boletín Oficial» del 22 de octubre de 1944.)

Granjas Avícolas diplomadas

Orden del Ministerio de Agricultura, fecha 19 de octubre de 1944, por la que se dan normas sobre la revisión de las Granjas Avícolas diplomadas, complementaria de la Orden de 13 de febrero de 1941. («B. O.» del 23 de octubre de 1944.)

Consejo Regulador de las denominaciones de origen «Montilla» y «Moriles»

Orden del Ministerio de Agricultura, fecha 20 de octubre de 1944, por la que se dispone la designación del Consejo Regulador de las denominaciones de origen «Montilla» y «Moriles» («B. O.» del 23 de octubre de 1944.)

Consumo de carburantes líquidos

Administración Central.—Circular número 67 de la Comisaría de Carburantes Líquidos, fecha 20 de octubre de 1944, por la que se fija el consumo para el mes de noviembre. («B. O.» del 25 de octubre de 1944.)

Reglamento del Registro-Matricula de Caballos de pura sangre

Orden de la Presidencia del Gobierno, fecha 23 de octubre de 1944, por la que se modifica el párrafo 4.º del artículo 12 del Reglamento del Registro-Matricula de Caballos de pura sangre y pura raza española sobre inscripción de semovientes en dicho Registro. («B. O.» del 26 de octubre de 1944.)

Plus de carestía de vida para las faenas agrícolas

Orden del Ministerio de Trabajo, fecha 20 de octubre de 1944, por la que se establece con carácter extraordinario y transitorio un plus de carestía de vida para las distintas faenas agrícolas. («Boletín Oficial» del 26 de octubre de 1944.)

Normas para el aderezado de las aceitunas de mesa en las provincias de Málaga y Córdoba

Disposición de la Secretaría General Técnica del Ministerio de Agricultura, fecha 23 de octubre de 1944, por la que se dan normas para el aderezado de la aceituna de mesa en las provincias de Málaga y Córdoba. («B. O.» del 26 de octubre de 1944.)

Contribución Territorial de la Riqueza Rústica y Pecuaria

Orden del Ministerio de Hacienda, fecha 20 de octubre de 1944, por la que se aprueban las instrucciones para el reconocimiento, liquidación y abono de las participaciones sobre las cuotas del Tesoro de la Contribución Territorial de la Riqueza Rústica y Pecuaria concedidas a las Diputaciones Provinciales y Ayuntamientos por el Estatuto Provincial y las Leyes de 26 de septiembre de 1941 y 30 de diciembre de 1943. («Boletín Oficial» del 28 de octubre de 1944.)

Normas para la utilización de las centrales térmicas

Orden del Ministerio de Industria y Comercio, fecha 27 de octubre de 1944, por la que se dan normas para la utilización

de las centrales térmicas a empresas eléctricas y demás industrias. («B. O.» del 30 de octubre de 1944.)

Normas para la Implantación y uso de la tarjeta de abastecimiento

Administración Central.—Circular número 494 de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, fecha 30 de octubre de 1944, por la que se anula la 469 y se dan normas para la implantación y uso de la tarjeta de abastecimiento. («B. O.» del 2 de noviembre de 1944.)

Realización de barbechos en el año agrícola 1944-45

Orden del Ministerio de Agricultura, fecha 4 de noviembre de 1944, sobre realización de barbechos en el año agrícola 1944-45 («B. O.» del 8 de noviembre de 1944.)

Intervención de los abonos fosfatados y nitrogenados

Administración Central.—Circular número 495 de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, fecha 8 de noviembre de 1944, sobre intervención de los abonos fosfatados y nitrogenados. («B. O.» del 10 de noviembre de 1944.)

Libre circulación de la patata

Orden del Ministerio de Agricultura, fecha 31 de octubre de 1944, sobre circulación de la patata («B. O.» del 11 de noviembre de 1944.)

Seguros contra el pedrisco

Orden del Ministerio de Agricultura, de 13 de noviembre de 1944, por la que se prorroga para el ejercicio de 1945 la subsistencia de la Caja compensadora

que, para protección de las Mutuas de pequeño radio de acción en el Ramo de Pedrisco, estableció el Servicio Nacional de Seguros del Campo. («B. O.» del 13 de noviembre de 1944.)

Cátedra de Botánica en la Escuela especial de Ingenieros Agrónomos.

Administración Central. — Convocatoria fecha 2 de noviembre de 1944, de la Dirección General de Enseñanza Profesional y Técnica del Ministerio de Educación Nacional, para proveer la plaza de «Profesor de Botánica general y Botánica aplicada», vacante en la Escuela especial de Ingenieros Agrónomos. («Boletín Oficial» del 27 de noviembre de 1944.)

Seguros sociales en Agricultura.

Decreto del Ministerio de Trabajo, fecha 10 de noviembre de 1944, por el que se fija la cuantía de la cuota para 'os seguros sociales en la Agricultura. («Boletín Oficial» del 18 de noviembre de 1944.)

Prohibición de recomendaciones.

Decreto de la Presidencia, fecha 13 de noviembre de 1944, relativo a las recomendaciones. («B. O.» del 19 de noviembre de 1944.)

Cotos de caza y de pesca.

Ordenes del Ministerio de Agricultura, fecha 10 de noviembre de 1944, por las que se autoriza la constitución de cotos de caza en los concejos de Quirós, Teverga, Somledo, Degaña e Irbias y Cangas de Narcea (Oviedo), y la concesión de un coto nacional de pesca en los ríos Dena y Cares, dentro de las provincias de Oviedo y Santander. («Boletín Oficial» del 17 de noviembre de 1944.)

OFERTAS y DEMANDAS

OFERTAS

SEMILLAS CAMBRA. Horticultor. Apartado 179. Zaragoza.

ARBOLES FRUTALES.—Semillas de hortalizas y forrajeras. — Lorenzo Saura, Avenida Caudillo, 61, Lérida

APICULTURA ARAGONESA.—Ceras estampadas por cilindro.—Heroísmo, 6, segundo, Teléfono 4176. Zaragoza.

«VOOL». Resuelve el problema. El mejor producto para marcar el ga-

nado lanar.—Francisco Romeo Ollva. Don Jaime I, 34. Zaragoza.

ARBORICULTURA, FLORICULTURA.—Primer Premio Exposición Frutas de Lérida año 1929. — Mariano Torrentó. Avenida Mártires, 45. Lérida.

ALMAZARA, PRENSA HIDRAULICA, TRITURADOR. — Miguel Pérez Vercher, 4. Valencia.

ESTIERCOL GANADO LANAR PURO. Pequeños vagones paja cereales a completa satisfacción. Langa. H Cortés, 13, Zaragoza.

Consultas

División de finca entre tres herederos

Don Ricardo Zomeño, Cuenca.— «Mi madre tiene una finca de labor para tres pares de mulas y había en ella tres renteros. Mi madre tiene hecha escritura de testamento abierto, instituyendo y nombrando por universales herederos a sus tres hijos: dos hermanos míos y yo. En dicho testamento consta cómo hemos de percibir la herencia, según la facultad que le confiere el artículo 1.056 del Código Civil, y respecto a esta finca dice que cada uno de sus hijos percibirá la tercera parte de esta finca pro indiviso con sus otros hermanos.

Estando esto así, se ha marchado uno de los renteros y me he quedado yo para cultivarla con la parte que ese rentero llevaba; por tanto, hoy soy heredero y colono de mi madre.

Mi madre, muy caritativa, iba atendiendo a las muchísimas peticiones de unos y otros renteros, que siempre estuvieron reñidos unos con otros, y sin haberles subido nunca la renta, pues hoy pagan la misma que hace veinte años; ha ido repartiendo entre ellos algunas tierras que ha comprado después, sin variar la renta y siempre con la condición de hacer un reparto exacto entre los tres, pues hoy resulta favorecida una viuda a quien mi madre dió más tierras para que le fuera más fácil sacar a flote a la familia. Hoy ya no hay razón de esto, porque los hijos son ya mayores y los tiene empleados en diferentes oficios, y tanto mi madre como nosotros queremos dividir la labor para que cada hermano tenga lo suyo, división que había de hacerse igualando tres lotes y sorteadndolos después, pues para que no haya perjuicio para nadie, interviniendo en esto los renteros.

Con gran sorpresa de todos, esta viuda no está conforme ni con hacer ningún cambio de tierras, ni ceder ninguna de las que lleva de más.

¿Hay alguna ley por la que podamos hacer esta división (que es de justicia), aunque ella se oponga?

¿Podré yo, como dueño algún día, obligar a esta viuda a que me entregue las tierras que me tocasen a cambio de que ella labrara las que yo llevo de mis hermanos, en caso de hacer nosotros la división sin que ella intervenga?

Caso de labrar esta señora tierras mías (vista la disposición en que está), ¿podría exigirle yo fianza?

En caso de que pueda ser, ¿en qué cuantía? ¿Y exigir contrato obligando a no esquilmar el terreno?

Yo, como labrador, ¿tendré algunos derechos a labrar las tierras de mi propiedad que no otras iguales y de igual valor como las que han de igualarse en el reparto?

Como aclaración, le manifiesto que no puedo quedarme con las tierras que hoy labro porque el rentero que se ha ido llevaba tierras en las que, de quedarme con ellas, tendría bastante perjuicio, pues una de las razones de haberse ido es que pagaba la misma renta y cogía menos.»

En el caso que usted plantea es preciso no involucrar dos cuestiones, a saber:

La división de la propiedad de la finca entre los tres herederos, y la utilización de la misma teniendo en cuenta los derechos preexistentes de los colonos. Sobre el primero ninguna duda se ofrece, y, por consiguiente, esta respuesta se limita a la cuestión suscitada por la viuda arrendataria.

Para ejecutar contra ella los derechos que la Ley concede a los propietarios, es preciso que sea el titular de la parcela que ella cultiva el que plantee la acción judicial oportuna.

Esta acción no puede tender a lograr un cambio forzoso o una nueva distribución de la tierra, pues este efecto tan sólo se puede lograr por acuerdo con ella.

La única acción que puede competir al propietario es la de desahucio, por haber finalizado el contrato y alegar que él cultivará las tierras directamente e incluso personalmente, si es que la viuda labra tales tierras de esta forma con ayuda de sus familiares.

Nada es posible exigir como fianza si no está pactada en el contrato. La obligación de no esquilmar el terreno no es preciso que conste en ningún contrato para exigirlo, pues en todo caso puede obligarse al arrendatario a que lo cumpla, ya que está implícita en la buena fe con que todo contrato ha de cumplirse y en el deber de cultivar las tierras «a uso y costumbre de buen labrador», que preceptivamente impone la legislación vigente en esta materia.

Javier Martín-Artajo
Abogado

Abonado del manzano

Don Juan Alegre, Libros (Teruel).—*«Les ruego me digan cuándo conviene abonar los manzanos, cantidad y modo de aplicarla. Se trata de árboles en plena producción; asimismo, si he de echarles sulfato de hierro, cuánto y cómo»*

Una fórmula racional de abonado ha de estar en relación con la constitución y riqueza del terreno, espacio y variedad del árbol a que está destinada, desarrollo y vigor del mismo, así como de otras condiciones de importancia menor, todas ellas de gran variabilidad. De esta consideración se desprende claramente que sería vano pretender encontrar la fórmula mejor, que no es la misma para dos árboles.

Por la imposibilidad puesta de relieve, al estudiarse una fórmula de abonado se ha de perseguir la fijación, no de la óptima, sino de una racional y de composición media, cuyos resultados sean satisfactorios, basándose en los datos disponibles.

En el caso que nos ocupa conocemos simplemente que se trata de abonar manzanos y que están en plena producción, y la fórmula que aconsejamos tiene forzosamente que serlo en términos de una relativa vaguedad.

Creemos que debe alternar en años sucesivos el empleo de 10.000 kilos de estiércol, hecho o repodrido, por hectárea, aumentando o disminuyendo la cantidad, según aconseje la riqueza del terreno en materia orgánica, con un abono mineral descompuesto, adicionando por árbol: dos kilogramos de sulfato amónico, cuatro kilogramos de superfosfato cálcico (18 por 100, un kilogramo de cloruro potásico y dos kilogramos de sulfato de hierro (este último sólo cuando el suelo sea calizo), forzando o reduciendo estas cantidades según el desarrollo y vigor que el árbol presente.

La incorporación a la tierra deberá hacerla durante la estación invernal, de preferencia en sus principios.

El abono, tanto el orgánico como el mineral, se debe extender por igual en un anillo que circunde al árbol, desde una distancia de 30 ó 40 centímetros del tronco, hasta, al menos, la proyección de la copa, de modo que el abono quede cubriendo todo el terreno alcanzado por las raíces, y se enterrará en seguida con una capa ligera, más o menos honda, según la profundidad a que se encuentren las raíces, evitando dañarlas y sin que el abono mineral llegue a tocarlas.

Pueden sustituirse en la composición del abono mineral los dos kilogramos de sulfato amónico por 2,5 kilogramos de nitrato sódico o cálcico, en cuyo caso este nitrato se adicionará al suelo unos quince días antes de despertar la vegetación, en cobertera o enterrándole muy ligeramente. El resto del abono mineral se aplicará cuándo y cómo antes queda dicho.

Francisco Sánchez Herrero
Ingeniero agrónomo

1.883

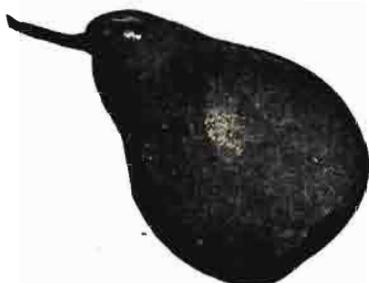
Enfermedades del aparato locomotor

Don José Castañeda, Palencia.—*«Tengo una mula que en el mes de septiembre pasado, estando sacando el estiércol del corral para llevarlo a las fincas, al arrancar con el carro cargado cayó de rodillas y se hizo un pequeño rasgoncito, casi imperceptible y sin herida, pues únicamente se quitó el pelo.»*

Sin duda, a consecuencia de ello, al día siguiente comenzó a cojear; avisé al veterinario, y no le dió importancia; únicamente me dijo le diera greda y vinagre; pero como el animal seguía cojeando (pues al andar apenas se le notaba; únicamente, que levantaba esa mano más que la otra), se le dió el tópico Fuentes, que le obró mucho y le produjo gran inflamación, sin desaparecer la cojera.

Como no le molestaba apenas al andar, la mandé trabajar durante la sementera, y al terminar ésta se le aplicó de nuevo el tópico, con idéntico resultado, en vista de lo cual la vió otro veterinario, dándole otro revulsivo y, por fin, el Rojo Mata, por dos veces, consiguiendo que desapareciera en absoluto la cojera, sin haberse quitado la inflamación; únicamente ha bajado algo, y como no le impedía, la llevé a trabajar, haciéndolo perfectamente. Mas ahora me dice el veterinario que debo venderla, porque, según él, tiene una lupia, producida por falta de fuerza en las manos, y que está expuesta a que al cabo se repita y se inutilice totalmente el animal.

Como yo creo que la causa no obedece a lo que él dice, sino que la caída fué casual, debido a la mala forma que tiene de tirar, y como, por otra parte, trabaja muy bien, les agradece-



ARBOLES FRUTALES SELECCIONADOS

DOMINGO ORERO

SEGORBE

C A T A L O G O S G R A T I S

ria me dieran su autorizada opinión para obrar en consecuencia.»

Para formar un juicio exacto sobre el proceso y tratamiento a que se refiere el señor Castañeda, convendría saber:

1.º El sitio en que se produjo la erosión o rasgocito; y

2.º Las circunstancias que aconsejaron la aplicación de los revulsivos.

Si la contusión fué en una de las rodillas y, como consecuencia, sobrevino la artritis, acompañada o no de sinovialitis, no creemos desacertado el tratamiento, que, un poco más retardado, pudo producir mejor efecto.

Tampoco debe extrañar la persistencia de la inflamación, cuyo término, por motivos diversos, no siempre se produce con la debida rapidez. Un poco más de quietud en el animal hubiera favorecido la resolución del proceso.

La lupia, si asienta en esa región, no cabe imputarla a la falta de fuerzas en las extremidades y sí al citado proceso, que debe combatirse con inyecciones yodadas o de cloruro de cinc al 5 por 100. De hallarse indurada, puede aplicarse la cauterización, sin temor a que el animal quede inutilizado.

1.884

Félix F. Turégano

Investigación de aguas con la varita

J. M. de M.—*«Ruego me den ustedes su opinión sobre la eficacia de los servicios de un zahorí para descubrir aguas subterráneas.»*

La investigación de aguas subterráneas por medio de la varita o del péndulo ha sido objeto de múltiples discusiones, dividiéndose las opiniones entre detractores apasionados y creyentes fanáticos.

Se han verificado Congresos de los que han formado parte personas ejercitadas en estos estudios, consiguiendo patentes éxitos, que pusieron de manifiesto que nunca se podrán atribuir exclusivamente a superchería, existiendo un fondo de verdad.

La varilla y el péndulo no son más que el detector, que pone de manifiesto la captación de ondas de pequeña longitud, que emiten todos los cuerpos.

El cerebro humano emite ondas que han sido rigurosamente medidas, y todos sabemos que un aparato emisor puede ser receptor; luego es lógico admitir esta posibilidad humana, que se pone de manifiesto por contracciones musculares, que son las que producen los movimientos de la varilla y el péndulo.

Como no son sólo las corrientes de agua, sino que todos los cuerpos emiten radiaciones, el problema se nos presenta con una complejidad enorme, ya que nunca el simple movimiento de la varilla puede determinar el agua.

Tengamos en cuenta que las radiaciones se refractan y el cuerpo que las originan puede encontrarse desviado de la vertical en que se captan sus sensaciones, y que, además, de la misma forma que en ópti-

ca se producen imágenes virtuales, un objeto produce varias imágenes, no reales, que pueden producir confusiones lamentables.

Para un observador experimentado, que practique observaciones minuciosas y que conozca las causas de perturbación que pueden presentarse, el empleo de la varilla y el péndulo, como medio de localización de las corrientes subterráneas, es un auxiliar de gran valor.

Nunca puede considerarse como infalible, existiendo en la práctica de todo observador éxitos y fracasos, cuyo porcentaje relativo mide la experiencia del operador, ya que las causas de error no se eliminan más que por una práctica constante y minuciosa.

Manuel Herrero Egaña
Ingeniero agrónomo

1.885

Diversas cuestiones en relación con caminos de servidumbre

Don Pelayo Moreno, Mérida (Badajoz).—

«En el plano adjunto va descrito el camino de Los Molinos, el que hace algo más de dos años fué cerrado en el trayecto a) a'); las tierras comprendidas en este trayecto son de secano y hoy no hay nada sembrado. Tengo en mi poder un plano certificado de dicho camino extendido por el Catastro. ¿Puedo pasar por dicho camino sin solicitarlo a nadie, o, en caso de hacerlo, a quién procede?»

En la citada finca y en la margen del Guadiana existe el molino descrito en el plano, el cual está en ruinas y sin utilizarlo los dueños; paga sólo la contribución por urbana, y en la escritura que tienen no especifica que tenga una cantidad de tierra, pero, no obstante, los dueños dicen que la franja de tierra comprendida entre el río Guadiana y el canal es de su propiedad, y, por otra parte, en mi escritura dice que la finca linda con el río Guadiana. En este caso, ¿quién tiene derecho al aprovechamiento de este trozo? Y si le comprase esta propiedad al dueño, el trozo de camino de «La Molineta» comprendido entre d) y d'), ¿podría quitarlo, ya que este camino es de servicio sólo para el molino?»

El trozo de linde comprendida entre b) y b') no está señalado, y mi convecino pretende que a partir del punto c') lleve la dirección c) en vez de b' b, que es la que figura en los planos del Catastro. ¿Puede amojonar haciéndolo por dentro de la línea verdadera?»

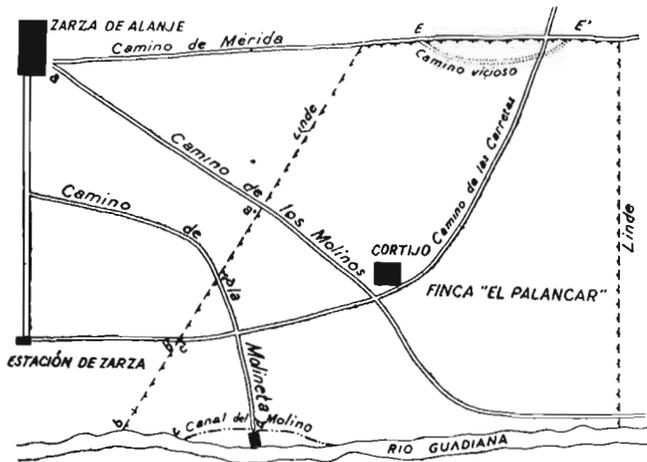
Por estar en malas condiciones el camino de Mérida en el trozo e) e'), han hecho otro por dentro de la finca, habiéndole puesto una empalizada de alambre de espinos, ordenándome el alcalde que deje una entrada en cada extremo para el paso de carruajes, hasta tanto se arregle el camino por el Ayuntamiento, pero como van transcurridos dos meses en el mismo estado, ¿tengo o no derecho a cerrar esas entradas?»

Los pescadores y algunos vecinos se llevan

los atarjes de la ribera, otros hacen secaderos de arena en las praderas y otros llevan el ganado a pastar sobre el río, alegando que es de dominio público. En caso de interesarme, ¿podría evitarlo, o por el contrario tienen derecho a hacerlo?»

Primero.—La servidumbre de paso no se puede adquirir más que en virtud de título, según el artículo 539 del Código Civil, y un plano certificado del Catastro no equivale al título. Por tanto, si en la escritura de adquisición, o de transmisión por herencia, de la finca del señor consultante no existe especificado el derecho a pasar por las tierras a que se alude, no es posible, en la actualidad, hacer efectivo un derecho que no existe sobre finca ajena.

Segundo.—A juzgar por lo que indica el señor consultante, respecto al título de su propiedad, la tierra que existe entre el río y el canal de desviación que sirve al molino, pertenece al señor consultante, ya que la escritura del dueño del molino nada especifica sobre este particular, y la de la finca dice que linda con el río Guadiana, teniendo, en consecuencia,



el señor consultante derecho al aprovechamiento de ese trozo.

El trozo de camino comprendido entre d) y d'), en tanto no adquiera el señor consultante el molino, no puede suprimirlo en ningún caso, siempre que el molino, como parece por el plano, no tenga acceso a salida pública de otra forma, pues con arreglo al artículo 564 del Código Civil, el propietario del molino puede exigir el paso a camino público, como lo tiene actualmente. Comprando el molino, desde luego cabía la posibilidad de suprimir el camino, porque en tal supuesto el que tendría derecho a usarlo era el consultante comprador.

Tercero.—Estando en discusión el trozo de linde comprendida entre b) y b'), el consultante no puede, por sí y ante sí, amojonar, a no ser por dentro de la línea c) c'), que es la que el colindante concede, lo que no creo le interese.

Cualquiera de los colindantes tiene derecho, según el artículo 384 del Código Civil, a deslindar su propiedad con citación de los dueños de los predios colindantes. El deslinde se hará de conformidad con los títulos de cada propietario y, a falta de títulos su-

ficientes, por lo que resultare de la posesión en que estuvieren los colindantes. Es preciso solicitarlo del Juzgado, y si se opusiere la parte contraria, tendrían que ir a discutir la cuestión en el juicio ordinario que por la cuantía corresponda.

Cuarto.—El trozo de camino que entra en la propiedad del consultante, comprendido entre las letras e) y e'), la autoridad municipal puede imponerlo circunstancialmente, previa indemnización de los perjuicios que ocasione en la finca del consultante. Puede pedir al Ayuntamiento que acelere las obras de reparación del camino de Mérida, pero le anticipo que prácticamente sólo podrá pedir con éxito la indemnización de los perjuicios o daños que se le causen, aunque el Ayuntamiento no se considerará obligado a acelerar la mencionada reparación, sin que exista poder coactivo suficiente, en la práctica, como digo, para que cuanto antes cese el camino vicioso. En tanto, el señor consultante no puede cerrar las entradas.

Quinto.—Los ríos, según el artículo 36 de la ley de Aguas, están sujetos, en toda su extensión, en cuanto a las fincas que lindan con ellos, a una servidumbre de uso público de tres metros, en interés general de la navegación, la flotación, la pesca y el salvamento.

Fuera de esta zona, el consultante puede impedir todo abuso, denunciando, si existiera alguna falta, al que la cometa ante el Juzgado Municipal que corresponda.

Mauricio García Isidro
Abogado

1.8886

Plantación de chopos contigua a una linde

Don A. S., Daroca.—«En finca de mi propiedad, sita en el término municipal de Daroca, provincia de Zaragoza, hace veinte años que inicié una plantación de chopos canadienses.

No obstante de que hubo el cuidado de hacer la plantación a 2,20 metros de distancia de la línea de deslinde con los vecinos propietarios, con el transcurso del tiempo y el crecimiento de los chopos plantados, hace unos diez años se ha dado el caso de que de las raíces de ellos principiaran a salir una cantidad de nuevos chopos en la línea de deslinde con uno de los vecinos propietarios.

Igualmente que éste tuvo especial cuidado de que con el constante cultivo de su finca hasta la misma línea no se tendiesen por dentro de ella las raíces de los chopos que se crían en el deslinde y evitar no se reprodujeran nuevos chopos en el interior de la misma, húbolo también de vivir despreocupado del crecimiento de los primeramente nacidos en la repetida línea. En cambio, el que suscribe, a la vez que se hacía la de los por él plantados en el interior de la finca, si se preocupó de hacer la limpia de ellos, sin que el citado vecino hiciese protesta alguna hasta dos o tres años, que indicó a mis peones que no deberían tocarlos.

Hace varios años que ya se dió principio a la corta de los chopos primeramente plantados en la finca, y ya el público dióse también cuenta del valor que ellos tenían.

Este año, al hacer recuento y señalar los chopos para cortar en esa parte de la finca, se han incluido también cuatro de los criados en el referido deslinde. Hecha la venta total de los marcados, cuando el comprador corta esos cuatro chopos y principia su limpieza, estando el consultante ausente y enfermo en Valencia, personóse en la finca el dicho vecino, y dicele al comprador «que por ser suyos y no habérselos vendido él, no deberá tocarlos ni debe llevarlos ni sus leñas o despojos».

Al regresar a ésta he sido informado de lo sucedido y que continúan los chopos, con la leña, en mi finca.

Encontrándose dichos chopos a una distancia de la finca ajena menor que la marcada por la ley, ¿puede obligársele a quitarlos inmediatamente?

Estando la mayor parte en formación y muy poco desarrollados, ¿hará falta pedir autorización a la Jefatura de Montes para quitarlos?

¿Cuál es mi situación y derechos en este caso? ¿Cómo deberé proceder?»

Los chopos que han nacido en la linde, según el artículo 593 del Código civil, se presumen también medianeros, y cualquiera de los dueños tiene derecho a exigir su derribo, exceptuándose los árboles que sirvan de mojones, los cuales no podrán arrancarse sino de común acuerdo entre los colindantes. Todo ello según lo que dispone el artículo 593 del Código civil citado.

Es decir, que los indicados chopos nacidos en la linde son de ambos colindantes, así como sus despojos y leñas, y bien cualquiera de los dueños de las fincas limítrofes puede pedir el derribo.

Según la Orden de 10 de junio de 1941, toda corta en montes particulares debe ser autorizada por la Jefatura de Montes de la provincia. Ahora bien: cuando se trata de tres o cuatro árboles no desarrollados todavía, basta con que se dé cuenta, incluso particularmente, a dicha Jefatura, para que no se tome la corta como de más importancia, evitándose torcidas interpretaciones.

Lo que debe hacer el señor consultante es notificar al colindante que, siendo los árboles nacidos en la linde común de ambos, pide la corta de ellos, distribuyéndose entre los dueños el valor del aprovechamiento producido por dicha corta.

Mauricio García Isidro
Abogado

1.887

Insecticida contra orugas y pulgones¹

Don Gerardo Martínez-Malla, Barajas de Mela (Cuenca).— «Les ruego me indiquen desinfectante más adecuado para matar orugas, pulgones y demás insectos que puedan atacar a repollos, coliflores, lombardas, etc., y que no puedan perjudicar a la vida de las plantas y no revistan la menor toxicidad al consumir las plantas así desinfectadas, en crudo o guisadas.»

Producto que reúne las condiciones exigidas por el consultante no puede ser otro, entre los disponibles, que el pelitre, que es tóxico para los insectos e inocuo para el hombre y animales domésticos. Este insecticida se usa en polvo y en jabones o extractos obtenidos con las flores de la planta denominada pelitre. Hay que tener presente al usar este insecticida que obra principalmente por contacto.

Los jabones nicotinados también pueden serle útiles, pues aunque la nicotina es muy venenosa, como es muy volátil, a las cuarenta y ocho horas del tratamiento no es fácil quede vestigio alguno del veneno; pero estos preparados son actualmente difíciles de encontrar, porque no se hacen importaciones y la producción nacional, muy pequeña, se destina casi toda a usos farmacéuticos.

Otros insecticidas de este tipo son los preparados a base de rotenona como principio activo; pero son también de origen extranjero, y, por consiguiente, casi imposibles de adquirir en la actualidad.

Miguel Benlloch
Ingeniero agrónomo

1.888

Cultivo de la caña común

Don Ramón Villena, Entrena (Logroño).— «Sirvanse indicarme el cultivo de la caña común, variedades que se cultivan y abonos que se necesitan para ello.»

La caña común (*Arundo donax* L.) es una planta de la familia de las gramíneas llamada simplemente caña, espontánea en todo el litoral mediterráneo, que crece principalmente en los suelos frescos y aun húmedos. Sus rizomas, numerosísimos, largos, porosos, amarillentos, se extienden y sirven para contener los suelos movedizos y arenosos. Los tallos miden hasta cinco metros de altura y son cilíndricos, leñosos, huecos, divididos por tabiques en los entrenudos y de superficie lisa y amarillenta cuando están maduros. Las hojas son sentadas, envainadoras, largas, agudas, con nerviaciones salientes, provistas de una lígula: las flores en espiga, formando

SIMIENTES FORRAJERAS Y DE HORTALIZAS

CASA SANTAFE

::

SAN JORGE, 7

::

ZARAGOZA

FITENA.

FIBRAS TEXTILES NACIONALES S.A.

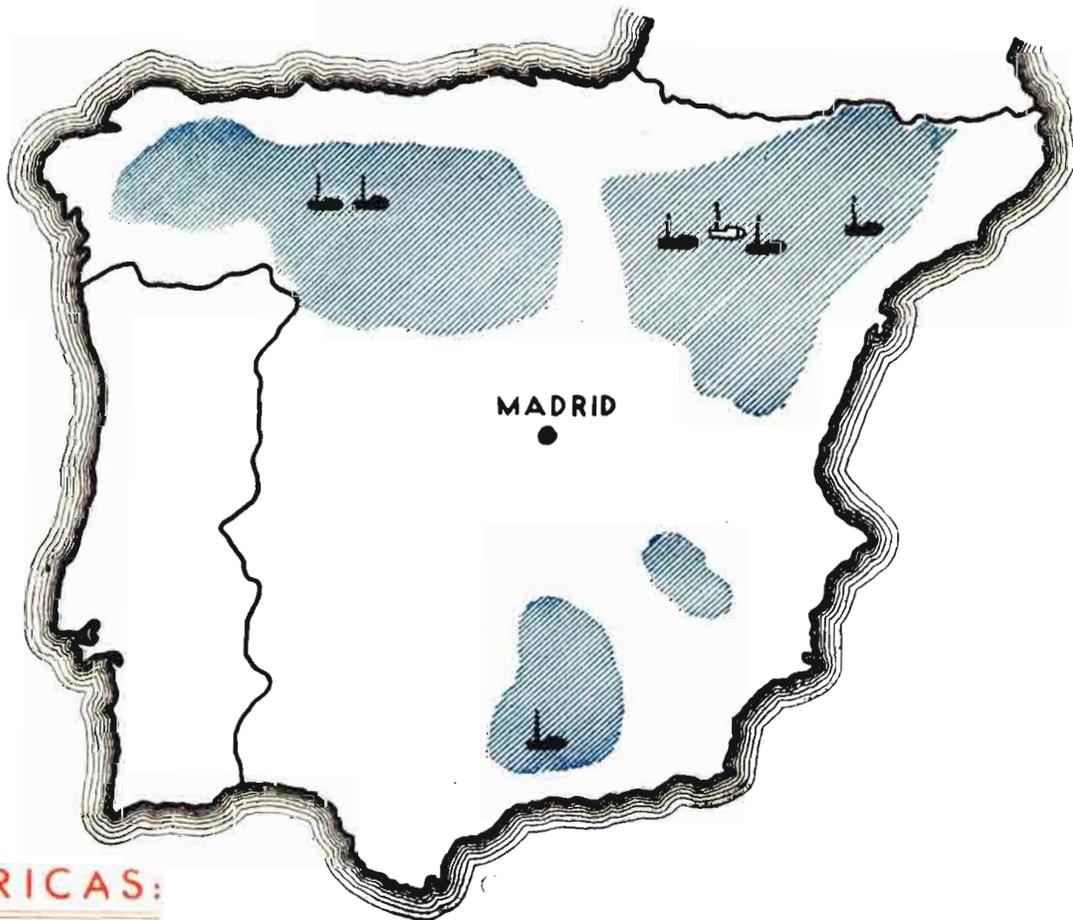
ALCALÁ 23 Y 25 ≡ (TELÉFONO 16521)⁴
RADIOS CABLES Y TELEGRAMAS : CANAPA

MADRID

DELEGACIÓN EN BARCELONA - AUSIAS MARCHE, 23 - Tº: 14124

CULTIVOS DE LINO Y CÁÑAMO: ZONAS DE CULTIVOS EN ARAGÓN, CASTILLA, CATALUÑA, LEÓN, LEVANTE, NAVARRA Y ANDALUCIA

INDUSTRIAS DE OBTENCIÓN DE FIBRAS DE LINO Y CÁÑAMO MAS IMPORTANTES DEL MUNDO, POR LOS MAS MODERNOS SISTEMAS DE FABRICACIÓN.



FABRICAS:

BELL-LLOCH (Lérida) - ZARAGOZA - TARAZONA (Zaragoza) - VEGUELLINA DE ORBIGO (León) - SAN PEDRO DE PEGAS (León) - PINOS PUENTE (Granada) - CASSETAS (Zaragoza) - CARRIÓN DE LOS CONDES (Palencia)

un racimo paniculado terminal, blanco verdoso o violáceo, designado vulgarmente con el nombre de jopo. El cultivo de la caña se circunscribe en esta región mediterránea a emplear los quiperos de los ríos y acequias de riego para su plantación, con el doble objeto de obtener la caña y de que sostengan los márgenes de los cauces por la gran consistencia que dan al terreno sus rizomas.

La cañas se clasifican, según sus dimensiones, en cuatro clases, a saber:

- Primera clase, denominada liceras.
- Segunda clase, denominada de zarzo.
- Tercera clase, denominada bordiceras.
- Cuarta clase, denominada de calda.

La caña tiene gran número de aplicaciones. Usase en construcción, como tutor de plantas, para hacer cañizos, cestas, etc.; sus plantaciones sirven de rompeviento o para aguantar las tierras arenosas; sus rizomas empléanse en medicina, etc. Se cultiva de preferencia en los suelos de media consistencia, frescos, mejor si son profundos. Se multiplica por trozos de rizomas provistos de dos o tres nudos u ojos y raíces, que se plantan en primavera o en otoño, según los climas, en surcos de unos veinte centímetros de profundidad, poniéndolos a unos quince centímetros en el surco. Los surcos se separan unos tres metros entre sí. Para favorecer el desarrollo de las plantas es conveniente abonar, sobre todo con abonos fosforados. Los cortes comienzan al tercero o cuarto año. Después de la recolección de las cañas, en algunos países acostumbran a quemar el rastrojo y las hierbas, con lo que se aclara algo el cañaveral. En primavera, y una vez cortadas las cañas, se da una labor, procurando no destruir los pequeños rebrotes. Mil metros cuadrados de terreno dan unos 5.000 kilogramos de cañas verdes, que se reducen a 1.800 ó 2.000 kilogramos al secarse.

1.889

Miguel Pascual
Ingeniero agrónomo

Auxilios del Estado en repoblaciones de particulares

Don R. Manzanares, Málaga. — *«Teniendo en proyecto hacer una plantación de pinos en una finca de mi propiedad, deseo saber si el Estado ayuda a los particulares en estos casos. Si así fuere, ruego a usted me diga en qué consiste esta ayuda y a qué Organismo hay que dirigirse para solicitarla.»*

Los auxilios y subvenciones que proporciona el Estado por los trabajos de repoblación forestal se conceden hoy día a través de la Dirección General del Patrimonio Forestal del Estado, que tiene su residencia en Madrid, calle de Montalbán número 11.

Las actividades están reguladas por el reglamento aprobado por Decreto de 30 de mayo de 1941, dictado para la ejecución de la Ley de 10 de marzo de 1941. En este reglamento existe el artículo 93, al cual pudiera acogerse nuestro consultante, y que dispone taxativamente lo siguiente:

El Patrimonio Forestal podrá conceder auxilios y subvenciones a los propietarios de terrenos y corporaciones públicas o particulares que realicen por su cuenta repoblaciones, especialmente de las llamadas de turno corto, y también a quienes emprendan las repoblaciones.

Los auxilios consistirán: En asesoramiento técnico y suministro gratuito de plantas y semillas disponibles, una vez cubiertas las necesidades propias del Patrimonio.

Las subvenciones en metálico se concederán a repoblaciones que abarquen una extensión mínima de 500 hectáreas, pudiendo serlo a fondo perdido o como anticipo reintegrable.

Como se ve, hay dos clases de auxilios: El que consiste en proporcionar dirección técnica, semillas y plantas, que no está limitado por la extensión que abarquen las repoblaciones en proyecto, y el que otorga cierta subvención en metálico, que exige que la repoblación se extienda, por lo poco, a 500 hectáreas.

Aun debemos añadir que, con arreglo al artículo 56 y 58 de este reglamento, cabe que el particular establezca un consorcio con el Patrimonio, en el que el primero aporte el terreno y el segundo efectúe la repoblación, para, el día de mañana, repartirse las utilidades que el monte rinda, en proporción al valor de las aportaciones del particular, por un lado, y la entidad Patrimonio, por otro.

1.890

Antonio Lleó
Ingeniero de Montes

Alimentación de vacas, cerdos y gallinas con determinados productos

Don Gonzalo Casuso, Vigo. — *«Quisiera saber qué cantidad por ciento se necesitaría mezclar de garrofas y bellotas de encina con salvado de trigo, y si fuera factible, con harina de pescado, para alimentar vacas, cerdos y gallinas.»*

Al calcular un racionamiento, han de tenerse en cuenta dos condiciones:

1.ª Que se disponga de cantidad suficiente de todos los componentes de la ración, y, sobre todo, que éstos resulten a buen precio, condición económica que limita la solución del problema.

2.ª Que la riqueza total de la ración en elementos nutritivos permita cubrir las necesidades fisiológicas de la especie y casos considerados.

Suponemos cumplida la primera condición, puesto que se nos fijan los piensos que han de constituir las raciones, y vamos a estudiar separadamente los tres casos que se exponen:

Vacas.—Como no se nos dice, suponemos que se cuenta con forrajes verdes o ensilados, raíces forrajeras, paja o heno para formar la ración de sostenimiento y lo que se desea es la ración de producción para vacas lecheras.

El pienso intensivo para la producción láctea, a base de los componentes indicados, será siempre

más pobre en principios inmediatos que lo necesario, si bien esta especie es, de las tres que se indican, la que mejor puede digerir alimentos poco concentrados. Puede prepararse la siguiente mezcla, de la que se dará un kilogramo por cada 2'250 litros de producción:

Salvado, 50 por 100; harina de pescado, 8 por 100; ídem garrofas, 17 por 100; ídem bellotas, 25 por 100,

en la que hay excesiva proporción de harina de pescado, cuyo sabor se comunicará a la leche, también algo dulce por la riqueza en azúcar de la garrofa. Estos gustos son más apreciables cuando se cambia el régimen de alimentación bruscamente; por eso el paso a éste que se recomienda debe hacerse durante un período de diez o quince días, en los que se aumentará sucesivamente el anterior pienso, hasta alcanzar la cantidad que se propone.

Cerdos.—En la alimentación del ganado de cerda vamos a suprimir la garrofa, que come muy mal, y por los pocos casos que hemos observado, no creemos sea muy tolerable por su aparato digestivo. Cabe formar la mezcla aprovechando la facilidad de los suidos de digerir bien las bellotas, que, pues no tienen la más adecuada composición, hay que completar con los dos piensos restantes.

Para los dos casos que en el ganado de cerda se pueden presentar, aconsejamos la mezcla de:

Salvado, 25 por 100, 60 por 100; harina de pescado, 10 por 100, 15 por 100; harina de bellotas, 65 por 100, 25 por 100,

tomando los primeros números cuando haya de alimentarse ganado de cebo y los segundos para cerdas de vientre y cochinos en desarrollo.

Gallinas.—Consideramos imposible un racionamiento aceptable disponiendo de los cuatro piensos mencionados. El salvado y harina de pescado son componentes pudiéramos decir que obligados en una mezcla seca para poner al alcance de las ponedoras en los comederos-tolva, en proporciones de 40-50 por 100 y 10-15 por 100, respectivamente, pero han de completarse con harina de cereales y pequeña cantidad de alguna leguminosa, que enriquezcan la mezcla, pues las gallinas necesitan un pienso muy nutritivo.

La harina de garrofa, la hemos empleado y es un mal alimento de las gallinas, porque, aunque fruto de una leguminosa, hay en su composición bastante fibra que no es bien aprovechada, estando justificado su empleo únicamente en excepcionales circunstancias, para suplir otros piensos de que se carece, en proporción máxima del 10 por 100, y convencido el ganadero de que no cumple en la parte correspondiente a éste con la segunda condición expuesta al principio.

No tenemos conocimiento del empleo de las bellotas en la alimentación de las gallinas, y por eso no hablamos de ellas con seguridad, pero comparando con cereales como la cebada y la avena, a los que debe suplir, es un alimento pobre, y de todos modos nos parece excesiva la proporción del 35-40 por 100 en que suelen entrar aquellos.

Cándido del Pozo Pelayo

Ingeniero agrónomo

1.891

Adquisición de semilla de bersim

Don Benjamín Pérez, Treviño (Burgos).—*«Le agradecería me indicase cómo o dónde podría conseguir algún kilo de bersim o trébol de Alejandria, o si ustedes podrían enviármelo.»*

El bersim o trébol de Alejandria se cultiva en las regiones del Sur y de Levante de nuestra Península, por lo cual el señor consultante puede dirigirse para adquirir semilla de garantía a Jerez de la Frontera (Cádiz), Estación de Mejora de Plantas del Gran Cultivo (Granja Agrícola). También se cultiva en la zona de Málaga y con semillas procedentes de Alicante, por cuya razón puede dirigirse directamente a dicha provincia, por intermedio de la Jefatura Agronómica, que le indicará a algún proveedor de confianza. Algunas casas de Barcelona, hace años, anunciaban la venta de semillas de esta planta; puede dirigirse a la Jefatura Agronómica (Junqueras, 2), para que traslade a algún productor de confianza su petición.

Es conveniente, dado el precio a que se paga esta semilla, asegurarse de la pureza del producto que se adquiere, que debe constituir un conjunto con un 90 por 100 de facultad germinativa, y, además, estar exenta de otras plantas que la mixtifiquen.

En el caso de no poder adquirir la semilla con todas las garantías que se le citan, en lo que se refiere al valor cultural y ausencia de cúscura y otras plantas dañosas, debe vigilar cuidadosamente sus parcelas y proceder enérgicamente en seguida.

Completamos la consulta efectuada, recordando sus condiciones y exigencias en cuanto a clima y terreno, como se expone en el artículo publicado en esta revista correspondiente al mes de mayo de 1943, y al pretender ensayarle fuera de su zona propia, debe hacerse con ciertas precauciones, pues aunque vegete el trébol, si las temperaturas mínimas no son muy crudas, los rendimientos se acusarán más bajos que los obtenidos en su propia área de cultivo.

Santiago González Arroyo

Ingeniero agrónomo

1.892

CONTRA EL ESCARBAJO **Arseniatos y Pulverizadores** CON AGITADOR

(Muy conveniente en pulverizaciones con arsenicales)

PIDA FOLLETO ILUSTRADO GRATIS

PRODUCTOS QUIMICOS "PENTA", S. A.

REYES, 13

MADRID

TEL. 13842



La marca de garantía

LIBROS Y REVISTAS

BIBLIOGRAFIA

MAPA AGRONÓMICO NACIONAL.— *Producción y comercio agrícola de exportación de las Islas Canarias*. — Memoria agro-comercial núm. 1. Madrid, 1944.

Uno de los aspectos de la labor encomendada al Mapa Agronómico Nacional, adscrito al Consejo Agronómico, es el que se refiere al estudio teórico-comercial de las producciones agrícolas, que se aborda a su vez, en dos formas distintas: la de Memorias correspondientes a una provincia o región de características especiales por la clase de productos, especialmente de exportación, en ella obtenidos; y la de monografías de determinados esquilmos, en las que se abarque todas cuantas modalidades intervienen en su obtención y comercio.

La publicación que hoy reseñamos es la primera Memoria agro-comercial, que comprende el estudio de la producción y comercio agrícola de exportación de las Islas Canarias.

Consta de dos volúmenes, y en el primero, tras una breve descripción geográfica y enumeración de sus productos de exportación, se inserta el estudio de las distintas variedades comerciales, con datos estadísticos de superficies, rendimientos unitarios, consumo interior, cifras de exportación y precios. También se analiza detenidamente la modalidad de la actividad exportadora canaria, sistemas de venta, preferencias de cada mercado, embalajes, métodos de conservación, gastos de flete, carga y estiba, etc. Termina el mencionado volumen con unas notas sobre la ganadería regional y los datos de cantidades y valores de la importación de los diversos productos.

En el segundo volumen, constituido por siete anejos, se reúnen en 292 cuadros los datos de exportación anual en el trienio 1938-

1940 y movimientos mensuales de exportación a la Península o al extranjero, terminándose este trabajo con los nombres de los exportadores y un cálculo del consumo de carburante, grasa y cubiertas en los transportes de estas mercancías por el interior de las Islas.

La interpretación de las descripciones y el estudio comparativo de las cifras vienen facilitados con gran profusión de grabados y gráficos, lo que unido a la cuidada tipografía permiten calificar de magnífica la presentación de este documentado e importante trabajo.

Prologada por el Presidente del Consejo Agronómico y Director del Mapa Agronómico Nacional, Excelentísimo Señor don Pedro E. Gordon, ha sido ponente para la confección de esta Memoria el Ingeniero agrónomo don Galo Carreras Mejías, con el que han colaborado los también Ingenieros agrónomos señores Blanc y Menéndez.

La iniciación, por lo tanto, de las Memorias agro-comerciales no ha podido comenzar con mayor acierto.

GONZÁLEZ GÓMEZ (César) y MADUEÑO BOX (Manuel).— *El cultivo del ruibarbo en España*.— Publicación del Instituto de Farmacognosia «José Celestino Mutis», del Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Madrid, 1944.

Los autores de este estudio, conocidísimos en los medios farmacéuticos y agronómicos por sus valiosos trabajos de investigación en relación con el interesante problema de llevar las plantas medicinales a los campos cultivados, afirman con excesiva modestia al frente de su trabajo que se trata de hacer una aportación al estudio del ruibarbo y que no se ha pretendido de ningún modo ago-

tar el tema. Sin embargo, es el propio folleto quien se encarga de contradecir esta humilde apreciación, pues difícilmente a lo largo de sus páginas podrá el lector señalar algún punto que no haya sido tocado extensamente.

Desde los datos botánicos minuciosos, para establecer la distinción entre los verdaderos y falsos ruibarbos (todos ellos pertenecientes al género *Rheum*), hasta la composición química de la droga, con los correspondientes, cuanto complicados, métodos de reconocimiento y valoración, pasando por la historia de su aprovechamiento, enlazado con el estudio del suelo y clima, más todo el proceso del cultivo, con el detalle de las experiencias realizadas por el Servicio de Plantas Medicinales, de la Dirección General de Agricultura, no queda, a nuestro juicio, cuestión importante sin abordar, hasta llegar a las conclusiones, plenamente justificadas, según las cuales el estiércol y el encalado ejercen una acción muy beneficiosa, tanto por separado como en conjunción, lo cual se patentiza más aún en las parcelas abonadas mineralmente. además.

Dignas de notarse son las afirmaciones de que el ruibarbo obtenido y preparado por los autores no desmerece de los mejores importados, así como que la satisfactoria riqueza (3,4 por 100) en oximetilanttraquinonas y la acción poco irritante le dan gran valor farmacológico.

Queremos destacar el simpático rasgo de que el estudio se inició partiendo del único ejemplar *superviviente* hallado en la parcela de la Casa de Campo al finalizar la guerra de liberación, cuidadosamente conservado y reproducido con posterioridad, hasta lograr la suficiente descendencia para realizar los estudios indicados.

L. F. S.

Miles de análisis han demostrado
que el principio fertilizante que
más escasea en tierras españolas
es el

ÁCIDO FOSFÓRICO

Abonad con

SUPERFOSFATO DE CAL

como abono de fondo para devolverle la
fertilidad

FABRICANTES :

Barrau y Compañía, Barcelona.

Compañía Navarra Abonos Químicos, Pamplona.

Establecimientos Gaillard, S. A., Barcelona.

Fosfatos de Logrosán, S. A., Villanueva de la Serena.

Industrias Químicas Canarias, S. A., Madrid.

La Fertilizadora, S. A., Palma de Mallorca.

La Industrial Química de Zaragoza, S. A., Zaragoza.

Llano y Escudero, Bilbao.

José Antonio Noguera, S. A., Valencia.

Productos Químicos Ibéricos, S. A., Madrid.

Real Compañía Asturiana de Minas, S. A., Avilés.

Sociedad Anónima Carrillo, Granada.

Sociedad Anónima Cros, Barcelona.

Sociedad Anónima Mirat, Salamanca.

Sociedad Minera y Metalúrgica de Peñarroya, Pueblo Nuevo del Terrible.

Sociedad Navarra de Industrias, Pamplona.

San Carlos, S. A. Vasco Andaluza de Abonos, Madrid.

Unión Española de Explosivos, S. A., Madrid.

Capacidad de producción: 1.750.000 toneladas anuales.

SALAZAR (Zacarías). — *Máquinas animales (Dinámica zootécnica)*. — Editado por la Sección de Publicaciones, Prensa y Propaganda del Ministerio de Agricultura. Un volumen de 167 páginas. Distribuidor: Librería Agrícola, Fernando VI, 2. Madrid, 1944. Precio: 3 pesetas.

En esta obra ha pretendido su autor, don Zacarías Salazar, compendiar los fundamentos científicos de la Zootecnia moderna, labor del mayor interés para todo el ganadero estudioso que desea explotar su cabaña de modo racional y con un fundamento científico.

Empieza por comparar la máquina animal con la industrial, para deducir de dicha confrontación que el rendimiento del ganado no es otra cosa sino la conversión de sus funciones fisiológicas en económicas. De ello pasa al concepto de gimnástica funcional, cuya parte general no es otra cosa que la ciencia de la alimentación o Bromatología.

A esta importante parte de la Zootecnia dedica uno de los capítulos del volumen que reseñamos. Comienza con un estudio de los alimentos. A continuación expone los aparatos y métodos seguidos en las experiencias de digestibilidad, para deducir el valor energético de los alimentos, iniciando la forma de aplicar el cálculo estadístico a estas experiencias.

La digestibilidad es el tema tratado en el cuarto capítulo de la obra, deteniéndose en el estudio de lo relativo a los forrajes, según su composición, edad de las plantas y especies animales.

De todo lo anteriormente expuesto deduce que el valor nutritivo de los alimentos, si bien depende de los principios digestibles que contengan, también depende de la cantidad y calidad de dichas sustancias, por lo que analiza las tres grandes agrupaciones de principios nutritivos: prótidos, lípidos y glúcidos. Fundándose en la proporción en que estos grupos entran en la composición de los alimentos, varía su valor nutritivo, que determina según las diversas teorías, que que-

dan polarizadas en dos direcciones: las que siguen el valor energético y las fundadas en las propiedades plásticas de dichos alimentos.

Tras de estas consideraciones fundamentales entra ya en el análisis de la máquina animal en régimen de sostenimiento, primero; después, en plan de producción. Dentro de éste, estudia los esquilmos carne, leche y trabajo, detallando en el primero las calidades de las carnes y dando datos sobre el desarrollo y dimensiones del ganado.

Otro capítulo es dedicado a la función reproductora, y a continuación se ocupa de otras producciones zootécnicas, pieles, lanas, plumas, pelos, mill, cera, etc., así como de las secundarias: estiércoles, huesos, cueros, etc.

El importante problema del cálculo de las raciones es analizado en otro capítulo. Estudia después los diversos métodos de racionamiento y las normas adecuadas de alimentación.

Una última parte es una iniciación del estudio de los biotipos o tipos constitucionales en ganadería, base imprescindible para toda labor de mejora genética.

ALMANAQUE AGRÍCOLA CERES.—

Edición de la Revista «Ceres». Un volumen de 564 páginas y 239 figuras. Precio, 10 pesetas. Valladolid, 1944.

La conocida revista «Ceres», de Valladolid, acaba de publicar el IV Almanaque Agrícola, dedicado al año 1945.

Contiene un prólogo del señor Allúe, hablando del año futuro en todos sus aspectos económicos y agropecuarios. A continuación se insertan doce artículos de distintos autores, comentando los doce refranes más populares de cada mes.

Inserta también dos secciones muy interesantes y completas: prácticas ganaderas mensuales, en que se hace un estudio de las conveniencias pecuarias, y la maquinaria agrícola en el extranjero, con muchas fotografías de las más modernas máquinas y aparatos agrícolas.

En otras secciones se ocupa de horticultura y árboles frutales, ha-

ciendo un estudio claro y conciso de todos los cultivos de esta clase, con sus cuidados y remedios para tratar con éxito sus plagas.

Termina el libro con un artículo sobre el toro de lidia.

MINISTERIO DE AGRICULTURA: SECCIÓN DE PUBLICACIONES, PRENSA Y PROPAGANDA.—*Hojas Divulgadoras*.—Julio y agosto de 1944.

Las Hojas Divulgadoras editadas por la Sección de Publicaciones, Prensa y Propaganda del Ministerio de Agricultura durante los meses de julio y agosto, son las siguientes:

Número 23: *Prontuario y guía para la recolección de plantas medicinales*, por José Angel de Argumosa y Valdés, Farmacéutico.

Número 24: *Alimentación y pastoreo del ganado lanar*, por Jesús Martín de Frutos, Veterinario.

Número 25: *El riego por rebosadura*, por Francisco Domínguez García - Tejero, Ingeniero agrónomo.

Número 26: *Espárrago*, por Virgilio Fernández de la Fuente, Perito Agrícola del Estado.

Número 27: *El cultivo del manzano*, por José Picaza, Arquitecto.

Número 28: *Orientaciones para la lucha contra las epizootias*, por Cayetano López y López, Veterinario.

Número 29: *Alimentación de los peces de agua dulce*, por Ramón Otero Polo, Perito Agrícola.

Número 30: *El «cigarrero» de la vid*, por Miguel Benlloch, Ingeniero agrónomo.

MINISTERIO DE AGRICULTURA: SECCIÓN DE PUBLICACIONES, PRENSA Y PROPAGANDA. — *Conferencias pronunciadas en la Emisión Radio Agrícola durante el año 1934*.—Un volumen de 459 páginas. Distribuidor: Librería Agrícola, Fernando VI, 2. — Precio: 5 pts.—Madrid, 1944.

La Sección de Publicaciones, Prensa y Propaganda del Ministerio de Agricultura ha recogido en este volumen las conferencias pronunciadas semanalmente durante el año 1943 en la Emisión Radio Agrícola, que tanta aceptación tiene en nuestros medios

rurales, al difundir entre el campesino una serie de bien escogidos temas, los que, desarrollados por los más destacados especialistas en los diversos problemas, fueron tratados de modo que se uniera a su actualidad la enseñanza de un tema científico expuesto con claridad.

MANTERO (A.). — *Flora española medicinal y aromática (Guía del recolector)*. — Un volumen de 243 páginas con 37 láminas en color.—Editorial Campesino. León, 1944.

La gran riqueza de nuestra flora en especies medicinales y aromáticas no es aprovechada como se podría, pues muchas veces la recolección se hace en época inadecuada, o confundiendo unas plantas con otras parecidas, o desecando y preparando la droga en malas condiciones, que la hacen desmerecer en el mercado. Por ello, es una idea simpática la del autor de este libro de coadyuvar a la acción de enseñanza y propaganda que viene desarrollando el Servicio de Plantas Medicinales de la Dirección General de Agricultura. Tras unas ligeras nociones de morfología y geografía botánicas, describe los más importantes vegetales, partes utilizadas y época y forma en que debe efectuarse la recolección. Esta descripción viene completada con la correspondiente lámina en color que permitirá, en muchas ocasiones, aclarar al recolector poco versado las dudas que surjan de la sola lectura de las características de cada planta. El señor Mantero ha cuidado mucho el acopio del mayor número posible de nombres vulgares, lo que, unido

a un índice alfabético de los mismos, hará útil su empleo por los campesinos que se dedican a la recogida de dichas plantas.

En consecuencia, esta publicación es una loable aportación al deseo de mejorar la calidad y presentación de nuestras drogas, algunas de las cuales son tan solicitadas por el comercio internacional.

SERVICIO NACIONAL DE SEGUROS DEL CAMPO, DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA. — *El seguro de los riesgos agrícolas en España*. Un volumen de 153 páginas. Madrid, 1944

En España son los agricultores y ganaderos modestos quienes con mayor frecuencia, por no decir casi exclusivamente, recurren al seguro de los riesgos agrícolas; sus salarios, beneficios y aun gran parte de su reducido capital, aparecen muchas veces dependiendo de una cosecha de trigo o de unas cabezas de ganado, y cuando las aseguran no persiguen, en realidad, conseguir una indemnización en caso de siniestro, sino la forma de volver a disponer de sus elementos de producción y de seguir teniendo con qué trabajar y de qué vivir. Para ellos, el seguro agrícola no es, como en algunas otras naciones, una de tantas operaciones corrientes en cada año agrícola, pero constituye una medida de previsión aconsejada por la prudencia y el instinto de conservación.

Junto a este aspecto económico, íntimamente ligado a él y con mayor importancia, aparece el social. Quienes por razón de sus actividades poseen una información de los pedriscos que anual-

mente descargan en el país, de las comarcas que inundan las crecidas de ríos y torrentes y de otras calamidades que el hombre no puede evitar, o quienes conocen la estela de miseria y desolación que dejan tras sí, y reúnen las peticiones de auxilios económicos cursadas por los damnificados, pueden apreciar la verdadera magnitud de estos siniestros y la eficacia del apoyo económico que en tantos casos puede ofrecer al agricultor el seguro agrícola.

Ninguna de las protecciones que bajo múltiples formas dispensa el Estado al campo español es esperada con la ansiedad y recibida en tan críticas circunstancias por el agricultor como la indemnización de un siniestro.

A pesar de estas razones, los seguros agrícolas están poco difundidos en España. El de pedrisco, en relación con el volumen total de las cosechas, es insignificante, y otro tanto sucede con el de vida del ganado si se le compara con nuestra riqueza pecuaria; el forestal no se practica apenas.

El propósito de la Memoria que acaba de publicar el Servicio Nacional de Seguros del Campo es explicar las causas de estos hechos últimamente enunciados y dar a conocer los datos más interesantes que la experiencia ha permitido reunir y ordenar en nuestro país, los estudios realizados y consecuencias derivadas, las soluciones proyectadas, en vías de implantación, y, finalmente, la índole e importancia de la protección que el Estado dispensa a estos seguros a través del mencionado Servicio, cuya copiosa y fructífera labor queda reflejada en las páginas de esta Memoria.

Almanaque Agrícola "CERES" 1945

Se acaba de poner a la venta este insuperable almanaque-guía esperado por todos los agricultores, ganaderos y economistas agrícolas. Contiene 564 páginas de interesantísimo y ameno texto, con 239 grabados primorosos. Se vende a DIEZ pesetas, — en las principales librerías de España. Envíos por correo a reembolso. —

Administración: Revista "CERES" (publicación decenal de economía agrícola). - Av. de Franco, núm. 2. VALLADOLID

EXTENSOS VIVEROS
DE
ARBOLES FRUTALES

FORESTALES Y ADORNO
VIDES AMERICANAS

SEMILLAS SELECCIONADAS
INSECTICIDAS AGRICOLAS

80 HECTAREAS en cultivo, en los términos municipales de
CALATAYUD, RICLA Y LA ALMUNIA

PROPIETARIOS-LABRADORES:
antes de hacer vuestras compras, consulte esta casa.



J E S U S V E R O N

Paseo Sixto Celorrio, 35. - Teléfono 128

CALATAYUD (Zaragoza)