

LA LIGA AGRARIA

Gran premio extraordinario en el concurso de periódicos agrícolas

Órgano y defensor de los intereses agrícolas é Industriales del país.

DIRECTOR - PROPIETARIO:

D. Juan Francisco Gascón

Toda la correspondencia a Sagasta, 26. — Madrid.

SUSCRIPCIÓN:

Madrid, trimestre, 2 pesetas.—Provincias, ídem, 2,50 ídem; semestre, 5 ídem; año, 10 ídem.— Extranjero, 25 ídem.

DIRECTOR - GERENTE:

D. ANTONIO VÉLEZ

Toda la correspondencia a Sagasta, 26. — Madrid.

La Acción Social Agraria y los Pósitos

Entre los múltiples e interesantes aspectos que el Real decreto de 7 de Enero último ofrece á los estudios de carácter económico-social, merecen por nuestra parte, especial predilección, la labor estadística que se proyecta y la nueva estructura de los organismos encargados de administrar los Pósitos.

Aunque los estudios y servicios agro-sociales atribuidos a la Dirección general de Acción Social Agraria por el apartado c) del art. 1.º del mencionado Real decreto, son todos más o menos fundamentalmente, estadísticos, conviene aquí subrayar como tales el censo de la población dedicada al trabajo agrario, viviendas, movimiento migratorio e instrucción, no solamente por su extensión, sino también por ser fácilmente derivables de las estadísticas demográficas de carácter general.

La necesidad de tomar la estadística general de población como base para la formación de diversas estadísticas, pone de relieve el acierto de la real disposición que comentamos al hacer intervenir en los Patronatos provinciales de Acción Social Agraria al Jefe del Servicio provincial de Estadística, y en los Patronatos locales a representantes de la Administración municipal, y requiere a la vez que a la Estadística demográfica—verdadera propedéutica para el estudio de las cuestiones sociales—se le preste máxima atención si de ella se quiere obtener excelentes frutos.

En todos los sectores de la Administración pública se concede cada día mayor importancia a la Estadística, como único medio de conocer las necesidades sociales y de procurar el mayor éxito de las medidas de Gobierno que las atiendan según su amplitud y naturaleza. La invención de instrumentos de medida ha permitido, como advierte un conocido filósofo francés, grandes progresos a la humanidad, pasando de la vaga apreciación cualitativa a la determinación cuantitativa, generalmente exacta. Y esta commensurabilidad, tan útilmente lograda en muchos fenómenos de la Naturaleza, hay que buscarla también en los hechos sociales; y aquí vierte su luz, no muy esplendorosa aún, pero ya potente, la Metodología estadística.

Si las estadísticas son, pues, el instrumento adecuado para medir con la posible exactitud de las diversas manifestaciones de la vida social, hay que aplaudir que la Dirección general de Acción Social Agraria, que tantos y tan delicados problemas tiene que resolver, procure, en primer término, la formación de aquéllas, como una de las bases de la futura política social, que, con mejor conocimiento de la realidad, será, indudablemente, más acertada y más justa.

**

Otro de los interesantes aspectos del precitado Real decreto en la reorganización de los Pósitos.

Difundidos y arraigados es casi toda España, y contando con una suma de capitales de cerca de cien millones de pesetas, pueden estos benéficos institutos «coadyuvar en no pequeña parte a la solución del problema del crédito agrícola», a cuyo fin, las actuales Juntas administradoras, formadas casi todas ellas por los Ayuntamientos, se sustituyen por Patronatos locales de Acción Social Agraria, integrados por el Alcal-

de (como Presidente), dos tenientes de Alcalde, Juez municipal, Cura párroco, Médico titular, Maestro nacional, representantes de la Junta local de Ganaderos, de la Cámara Agrícola, de la Comunidad de Labradores y del Sindicato Agrícola o Caja Rural (donde las hubiere) un propietario de finca agrícola que la explote directamente, un obrero agrícola y un colono o arrendatario, siendo Secretario del Patronato el del Ayuntamiento.

Si los Pósitos se fundaron para favorecer al labrador, facilitándole los fondos necesarios para mejorar ó intensificar el cultivo, él ha de ser el primer interesado en la conservación y fomento de aquellos institutos, por lo que bien justificada está la importante representación que a la industria agro-pecuaria se concede en los nuevos Patronatos locales de Acción Social Agraria, de los que, según hemos dicho, formarán parte también los elementos oficiales de cada localidad, incluso representantes del Municipio, para no borrar en los Pósitos «su estructura tradicional».

Hemos dicho antes que las actuales Juntas administradoras de los Pósitos están formadas casi todas por los Ayuntamientos, porque existen precisamente algunas integradas por elementos agrarios ajenos completamente a la Administración municipal. Carecemos de datos suficientes para juzgar la labor de conjunto de esas Juntas excepcionales, pero conocemos perfectamente la brillante actuación de una de ellas al frente de uno de los Pósitos más importantes de la provincia de Valencia, y esto nos hace confiar en que los Patronatos locales de Acción Social Agraria sustituirán con gran ventaja a las actuales Juntas en la administración de los Pósitos, aparte de la nueva labor social que se les encomienda por el art. 8.º del Real decreto que venimos comentando.

La Junta Patronal—así denominada, precisamente—del Pósito que acabamos de indicar, fué creada para encauzar la desastrosa administración de aquel establecimiento, y ha cumplido su fin, estimulada, a la vez que por la conciencia de sus propios deberes, por la intervención del Estado, que ha venido desplegando mayor actividad desde la ley de 23 de Enero de 1906, comienzo de una verdadera época en la historia de la venerable institución de los Pósitos.

La idea que acabamos de emitir sobre la intervención del Estado en los Pósitos, roza la cuestión de la responsabilidad de los administradores de tales institutos, responsabilidad que, por razones de lógica como por motivos de ética, jamás debió ser exigible después de transcurridos muchos años desde que se incurrió en ella. Por eso queremos también subrayar aquí, encomiándolo calurosamente, el precepto del art. 24 del Real decreto que nos ocupa, según el cual, las responsabilidades de los administradores de los Pósitos nunca podrán ser declaradas después de transcurrido un año, a contar desde la fecha del vencimiento del préstamo de que dimanen.

Algunas consideraciones nos sugiere, finalmente, el principio de responsabilidad subsidiaria y solidaria sobre todos los saldos que resulten incobrables en los préstamos con garantía personal; mas preferimos omitirlas para no rebasar los límites que al principio nos hemos trazado.

JOSÉ ROS GIMENO.

momento de su madurez, pero nada se habla de cuando llega este momento.

Y se comprende la razón de ello. La latitud, la altitud y la exposición del terreno, por una parte; la naturaleza del suelo y del clima, por otra; las variedades de olivos que se cultiven y el conjunto de atenciones que se den al olivar (labores, poda, abonado, riegos, etc.) son concausas que dan como resultante la madurez del fruto, dependiente siempre, como es natural, del modo de combinarse aquéllas.

Acaso la afirmación rotunda del refrán esté basada en el hecho bien sabido de que a igualdad de peso o de volumen, el rendimiento en aceite de las aceitunas es tanto mayor cuanto más «pasadas» están, esto es, cuanto más tarde se cogen. Cosa que, como

fácilmente puede comprobarse, es debida a que en el mismo peso o en el mismo volumen de fruto, hay más aceitunas cuando están frescas o furgentes. En definitiva, y pese a estas discordancias, en la producción total hay el mismo aceite en ambos casos, puesto que hubo las mismas aceitunas en el olivar.

• Parecidos razonamientos cabría hacer si supusiéramos que la deducción del refrán era debida a haberse obtenido menos aceite a igualdad de peso de aceituna, cuando éstas estaban frescas que cuando estaban arrugadas.

Si el prensado rinde más aceite con fruto bien pasado que con fruto en plena sazón, a circunstancias mecánicas y físicas es debido y en definitiva a la impotencia de los sistemas de extracción para hacerla totalmente. No será «en el madero» entonces donde se habrá quedado el aceite sino en el orujo que salió de las prensas incompletamente agotado.

Quedamos, pues, en que, salvo en aquellos sitios o años o variedades en que la madurez de la aceituna se retrasa hasta fines de Diciembre, no hay razón alguna que aconseje no empezar antes la recolección. En cambio, estando ya en buenas condiciones la aceituna, yo creo que cuanto antes se empiece a recoger, tanto mejor. La más cómoda repartición de los trabajos, el quedar el olivar listo para recibir poda y labores, el alivio en fin que el árbol experimenta al ser descargado de su cosecha (siempre que no se haga a palos) son razones positivas en favor de la recolección temprana, llegada la madurez del fruto. Hasta el punto de que yo me atrevería a decir, retorciendo un poco la letra del refrán, que el que coge la aceituna cuando está madura, haya o no llegado Enero, deja aceite en el madero, pero sin mermar el que debe recoger aquel año. El «aceite que deja en el árbol», es sencillamente el que recolectará al año siguiente por haber atendido en debida forma a su olivar.

PERICO TERRONES.

El trabajo invernal

Resolver el problema agrario en las regiones agrícolas españolas, es dar solución a los problemas invernales, verdaderamente temidos por el trabajador. Efectivamente, la emigración a las Repúblicas americanas, el éxodo del pueblo a las capitales, es debido más que al carácter aventurero y a la innovación en el modo de vida, a la ausencia de un jornal remunerador con el cual en las épocas de invierno pueda subvenir a sus necesidades perentorias y a las de su familia.

Todos los años se nota la emigración otoñal y ésta es intensa y deplorable tomando en algunos pueblos proporciones alarmantes. Puesto que esta emigración redundará en perjuicio del país, es de imprescindible necesidad que las explotaciones incipientes de su riqueza se fomenten y amplíen, dando toda clase de facilidades las entidades provinciales y municipales a las Empresas que prometen trabajo beneficioso para la región o para el pueblo, las cuales otorgando un jornal al obrero evitan las crisis invernales con el éxodo consiguiente.

La agricultura es la riqueza predominante en la mayoría de las regiones españolas. La múltiple repartición de la propiedad rústica formando los minifundios del Norte y las fincas de dilatada extensión o latifundios del Sur de España caracterizan la repartición de la riqueza agraria en la nación.

Las industrias que tienen por base los productos agrícolas se han desarrollado considerablemente en los años últimos y si los Bancos rurales uniendo capitales del pueblo o de la región destinados al adelanto y fomento de empresas agrícolas o industriales fuesen en mayor número, se aumentaría el coeficiente de los dos factores que integran la producción, de la tierra y del trabajo.

Actualmente con las vías rápidas de comunicación y las que están en proyecto de realizarse, se cuenta con un elemento importante para el establecimiento en cada comarca de las explotaciones especiales a que se preste, las cuales desarrolladas, beneficiarían al capital y darían trabajo al obrero en las temporadas invernales.

MIGUEL ANCIL.

LA LIGA AGRARIA es el periódico más conveniente para los agricultores.

¡Calma! ¡Buena calma!

En los momentos difíciles, en los de mayor peligro, es cuando más necesaria nos es nuestra sangre fría; es cuando debemos tener el ánimo más fuerte, para no dar lugar con nuestra impremeditación, á agravarla todavía más. Necesitamos obrar sin apuros, sin sobresaltos; el daño ya está hecho, sólo nos queda hacer lo posible por amenguarle. Las determinaciones rápidas, bruscas, sin estudiar el alcance de las mismas, ya sabemos qué resultado dan: negativo a nuestros deseos. Por esto es necesario ir sin apresuramientos, con la mayor tranquilidad posible, a conjurar en lo que podamos el daño ya ocasionado; el mirar por que éste sea lo más reducido posible; el contrarrestarle, dentro de las fuerzas de cada uno.

Todo esto viene a propósito de lo ocurrido con los piensos. La «inyección de venta» que nos ha puesto el Gobierno, por medio de la Gaceta al promulgar el Real decreto autorizando la entrada de maíz, ha creado una desorientación tan grande, que de seguir tres o cuatro mercados como el del sábado, no van a tener valor los piensos. Nosotros mismos crearemos (de seguir en esa forma) una situación muy comprometida; tendremos que darles regalados, y aun con todo, podría suceder nos costase deshacernos de ellos; se reirían de nosotros, como se reía más de uno el pasado sábado al vernos tan compungidos, cuando no hacía cuatro días, nos veían tan felices y con alguna insula.

¿Por qué llamo a esa disposición «inyección de venta»? Pues muy sencillo. Mientras sabemos no ha de entrar la competencia, no existe nunca buen precio para nosotros, siempre queremos conseguir más; lo vamos poco a poco consiguiendo, con nuestro retraimiento en el vender; está caro y no hay. Pero viene la admisión, y entonces lo que no había a veinte, existe con exceso a diez; ya nos figuramos que debemos aprovechar al día siguiente de saber esta noticia, para venderlo; creemos que si tardamos un día más, nadie lo va a querer, así que la baja forzosa al entrar maíz, la precipitamos todavía más, presentando en el mercado abundancia. Siempre al contrario, pues si cuando conseguimos un precio remunerador, lanzásemos al mercado, no con exceso, pero tampoco con falta, nuestras existencias, haríamos un bonito negocio, además de no dar lugar a la entrada; pero mientras sube nadie se acuerda de vender, todos esperamos a ganar más y viene lo que tiene que venir: la baja forzada al igual que conseguimos el alza.

Yo, francamente, me río de los acaparadores, esa plaga de hombres nefastos, que medran a costa de sus negocios antilegales y antihumanos. Estos latigazos les están en parte bien; siempre será restarles fuerzas a la continuidad. Pero por nosotros, los que hemos tenido que sufrir los trabajos y privaciones hasta conseguir nuestro producto, no hay derecho a una baja de la importancia de ésta.

En parte, estábamos seguros que llegaría este momento, lo mismo que lo estamos de la entrada de trigo extranjero. Son precios demasiado elevados para la época que estamos, y aún y con todo si no escasease, menos mal, pero es el caso que caro y poco, esta situación, agravada cada día más por nosotros mismos, tiene que traer la otra; esta otra que siempre llega, como toda plaga, sin estar preparados, sin haber hecho lo debido para condicionar su entrada; entrada que llega sin haber oído a la principal parte, a la del productor, y llega como es natural con todas las agravantes posibles.

El Consejo Provincial de Fomento que yo sepa, ha sido la única entidad que pidió la no admisión; merece aplausos, pero más hubiese merecido si no se hubiese reducido solamente a un telegrama, sino a una gestión personal y cerca de quien lo puede autori-

zar. No sabemos que haya hecho esto último; de haberlo hecho, merece saberse para conocer las entidades que poseemos y que se ocupan como se merecen de nuestros intereses. De las otras, de las que no llegaron ni a protestar, mejor es no decir nada.

Y ahora, labradores, pond la oración por pasiva, y contestad a la siguiente pregunta: ¿Qué pasará cuando entre trigo extranjero?

ZOGOIBI

La producción de cereales en 1927

Datos de procedencia oficial.

Según los datos proporcionados por los Ingenieros Jefes de las Secciones Agronómicas provinciales, la producción de cereales en el año mencionado, fué la siguiente:

Trigo.—La producción se cifra en 39.854.872 quintales métricos. Figura a la cabeza Burgos, que cosecha 2.324.237 quintales métricos. Va después Cuenca, con 1.899.248; Zaragoza, con 1.675.465; Badajoz, con 1.575.157; Valladolid, con 1.541.100; Toledo, con 1.467.190; Sevilla, con 1.461.975; Albacete, con 1.392.550; Jaén, con 1.376.936; Granada, con 1.360.145; Navarra, con 1.349.938; Lérida, con 1.261.367; Zamora, con 1.257.700; Córdoba, con 1.226.312; Murcia, con 1.107.140; Ciudad Real, con 1.076.984; y Salamanca, con 1.653.000. Las que tuvieron menos producción fueron Orense, Pontevedra y las Palmas.

Cebada.—Producción total quintales métricos, 19.593.384. Las provincias más productoras fueron Toledo, con 1.317.162; Badajoz, con 1.210.701; Ciudad Real, con 1.105.621; Murcia, con 1.036.360; Sevilla, con 1.020.963; Albacete, con 924.650; Madrid, con 929.800, y Valladolid con 850.950. La Coruña, Guipúzcoa, Pontevedra y Vizcaya no produjeron este cereal.

Centeno.—Producción total: quintales métricos, 6.873.205. Aparecen en primer término como productoras: Orense, con 1.005.310 quintales; Zamora, con 890.800; Salamanca, con 856.945; León, con 708.800, y Lugo, con 511.500. Baleares, Castellón, Guipúzcoa, Tarragona y Vizcaya carecen de esta producción.

Avena.—Producción total: quintales métricos, 5.795.495. Las principales producciones se obtienen en Badajoz (quintales 492.220), Cáceres (473.182), Cuenca (423.167), Sevilla (392.424) y Madrid (340.350). Ni La Coruña, ni Guipúzcoa, ni las Palmas, ni Orense, ni Oviedo, ni Pontevedra, ni Santa Cruz de Tenerife, ni Vizcaya recolectan avena.

Escaña.—Producción total: quintales métricos, 310.045. Las provincias que las producen son: Cuenca, Sevilla Córdoba, Huelva, Huesca, Cádiz, y en cantidad que no rebasa de un millar de quintales, Albacete, Guadalajara, Navarra y Málaga.

Tranquillón.—Producción total: quintales métricos, 335.426. Teruel sólo recolecta 302.150. El resto lo producen Cuenca, Zaragoza, Albacete, León y Guadalajara.

Zahina.—Producción total: quintales métricos, 5.394, que se distribuye entre las provincias de Cádiz, Córdoba y Sevilla.

Maíz.—Producción total: 6.623.539 quintales métricos. Figuran en primer lugar: Pontevedra, con 1.293.800 quintales; La Coruña, con 676.690; Oviedo, con 576.460; Orense, con 512.460; Sevilla, con 390.621; Santander, con 350.767; Guipúzcoa, con 295.130; Valencia, con 271.800, y Vizcaya, con 200.648. Lugo, Palencia, Salamanca, Soria y Zamora no produjeron maíz.

Paniso.—Producción total: quintales métricos, 52.810. Ciudad Real recolectó 44.000; Gerona, 4.610, y Cádiz 4.200.

Mijo.—Producción total: 18.842 quintales métricos. Gerona recogió 15.444 quintales; Toledo, 2.053, y Madrid, 840.

Sorgo.—Producción total: 500 quintales métricos, producidos íntegramente en Ciudad Real.

Alpiste.—Producción total: quintales métricos, 23.529. En Cádiz, 12.000; Córdoba, 5.675; en Sevilla, 2.956; en Jaén, 2.500, y en Madrid, 198.

Arroz.—Producción total: 2.428.157 quintales métricos. Valencia recogió 2.301.456 quintales; Castellón, 40.000;

Quien coge la aceituna antes de Enero, se deja aceite en el madero

Osado sería, a mi juicio, quien de buenas a primeras se atreviese a calificar nuestro adagio de hoy como totalmente falso o como verdadero en absoluto: ¡tantas son las circunstancias que pueden influir en el hecho básico de la cogida de la aceituna, haciendo más o menos conveniente el anticipo o el retraso del momento de llevarla a cabo! Tan es así, que habrán visto los lectores de este periódico que en un notable trabajo recientemente publicado y cuyos autores son dos cultos Ingenieros, se detallan muy bien los caracteres físicos de la aceituna en el

Alicante, 27.100; Baleares, 16.000; Albacete, 14.620; Gerona, 9.360; Murcia, 6.781, y Badajoz, 4.590.

La producción de 1927, cotejada con la del último quinquenio, arroja el resultado que se consigna en el cuadro estadístico que transcribimos a continuación:

ESPECIES	PRODUCCIÓN	
	En 1927.	Media del último quinquenio.
Cereales.	Quintales métricos.	Quintales métricos.
Trigo.....	59.854.872	58.839.657
Cebada.....	19.593.584	20.592.402
Centeno.....	6.875.205	6.807.201
Avena.....	5.795.495	5.271.055
Escala.....	310.045	244.052
Tranquillón.....	335.424	257.677
Zahina.....	5.594	6.059
Maíz.....	6.325.859	6.195.666
Panizo.....	52.810	75.021
Mijo.....	18.542	20.977
Sorgo.....	500	—
Alpiste.....	23.529	23.597
Arroz.....	2.428.157	2.876.513

Como puede advertirse, la cosecha cerealista española de 1927 fué favorable respecto del lustro pasado en las especies trigo, centeno, avena, escaña, tranquillón, maíz y sorgo, y desfavorable en las demás especies.

Asociación Nacional de Olivareros de España.

Primer concurso de recolección, poda de olivos y obtención de aceite.

25.000 pesetas para premios y gastos del Concurso.

El Consejo de la Asociación Nacional de Olivareros de España, tiene acordado celebrar a principios del año 1928 el primer concurso dedicado a estimular el esmero en las faenas de recolección, poda de olivos y obtención de aceite de oliva. Dicho concurso, primero de la serie de los que piensa organizar, tendrá lugar en la provincia de Jaén.

El concurso se dividirá en las siguientes secciones:

SECCIÓN PRIMERA

Recolección de aceituna.—Premio de honor, consistente en una gran copa de plata y diploma, para el propietario de más de 100 hectáreas de olivar y 1.500 pesetas para la cuadrilla de más de 25, grupos de cogedores o destajistas, mejor organizada para recolectar aceituna a mano con escaleras y mantones y escaleras y cestos o sacos.

Primer premio de 2.500 pesetas y diploma, para el propietario de menos de 100 y más de 50 hectáreas de olivar y 1.000 pesetas para la cuadrilla de más de 10 y menos de 25, grupos de cogedores y destajistas mejor organizada, para recolectar aceituna en la forma antes dicha.

Segundo premio de 1.250 pesetas y diploma para el propietario de menos de 50 hectáreas de olivar y 500 pesetas para la cuadrilla de más de 5 y menos de 10, grupos de cogedores y destajistas, mejor organizada para recolectar aceituna en la forma anteriormente expuesta.

SECCIÓN SEGUNDA

Poda.—Premio de honor, consistente en una gran copa de plata y diploma, para el propietario de más de 100 hectáreas de olivar y 750 pesetas para los podadores del olivar mejor podado, no solo de ramas, sino troncos, limpios de caña y cabezas, si fueran viejos.

Primer premio de 2.000 pesetas y diploma, para el propietario de menos de 100 y más de 50 hectáreas de olivar y 500 pesetas para los podadores del olivar mejor podado como queda dicho antes.

Segundo premio de 1.000 pesetas y diploma, para el propietario de menos de 50 hectáreas de olivar y 250 pesetas para los podadores del olivar mejor podado, como antes quedó dicho.

SECCIÓN TERCERA

Elaboración.—Premio de honor, consistente en una gran copa de plata y diploma, para el propietario de más de 100 hectáreas de olivar y 750 pesetas para los operarios de la fábrica de obtención de aceites de más modernos y útiles procedimientos en que se haya suprimido el entorramiento, más económicamente se obtengan la unidad de aceite y más agotados salgan sus orujos.

Primer premio de 5.000 pesetas y diploma, para el propietario de más de 50 y menos de 100 hectáreas de olivar y 500 pesetas para los operarios de la fábrica que mejor cumpla los requisitos exigidos para el premio anterior.

Segundo premio de 2.000 pesetas y diploma, para el propietario de menos de 50 hectáreas de olivar y 250 pesetas para los operarios de la fábrica que mejor cumpla los requisitos exigidos en esta clase de premios.

**

Los olivareros asociados que deseen tomar parte en el concurso, se dirigirán

por escrito a la Secretaría General de la Asociación, solicitándolo y haciendo constar al propio tiempo, en qué sección desean inscribirse. Así mismo, participarán en número de olivos que cultivan por su cuenta, propios o arrendados, y el término municipal en que radiquen.

Lo mismo harán en cuanto a sus fábricas de aceite, los que se inscriban en la tercera sección, determinando el lugar de su emplazamiento, rendimiento diario, y las principales características de sus respectivas almazaras.

La inscripción será completamente gratuita.

Cuantas peticiones se reciban en las oficinas de esta Asociación serán entregadas al Jurado, que se formará del modo siguiente:

Un Consejero de la Asociación Nacional de Olivareros de España, que actuará de Presidente.

El Sr. Ingeniero Jefe del Servicio Agronómico de la provincia de Jaén.

El Sr. Presidente de la Cámara Oficial Agrícola Provincial.

El Sr. Comisario Regio Presidente del Consejo Provincial de Fomento.

Un propietario importante de olivares, socio de esta Asociación, designado por la Presidencia de la misma.

El Jurado señalará día y hora en que ha de personarse en la finca o almazara que sea objeto del concurso, para apreciar personalmente las condiciones en que se desarrollan los respectivos trabajos y poder formar opinión, para cuando sea llegada la hora de adjudicar los premios.

El jurado tiene las más amplias facultades y atribuciones otorgadas por el Consejo para la adjudicación de premios, así como para resolver cualquier duda o incidente que se suscite con motivo de la celebración de este concurso.

El resultado del mismo, se hará público por medio de la prensa y por la revista «Olivos».

Oportunamente se señalará la fecha en que deberá celebrarse el acto solemne del reparto de premios, al que serán invitadas las autoridades y principales Corporaciones de la provincia.

CONCURSO INTERNACIONAL DE ANÁLISIS DE ACEITE

25.000 pesetas en premios.

Objeto del Concurso.

Este Concurso tiene por objeto reunir, en un pequeño opúsculo, aquellos conocimientos y prácticas físico-químicas que sirven de base para poder diferenciar el aceite puro de oliva de cualquier otro que le hubiere sido mezclado, determinando la calidad de los componentes y, en su caso, la cuantía de cada uno.

Tiene este estudio a poner en manos de aquellos que tienen práctica en los análisis y operaciones químicas los métodos más seguros, expuestos en forma clara y precisa, después de haber sido comprobados, al objeto de hacer extensivo el análisis del aceite de oliva y sus mezclas a todo aquel que, con conocimientos en la Química, no sea un especialista en esta rama de la ciencia.

Las características especiales de los métodos de análisis que se propongan serán: Primero. La confianza absoluta en el resultado, pues siendo los aceites que se pueden mezclar de naturaleza química muy semejante, dificulta notablemente la seguridad en el resultado de un análisis por diferenciación existente entre aceites puros de oliva de distinta procedencia.

Segundo. La sencillez en el procedimiento analítico, siendo tanto más digno de premio un método cuando, a igualdad de exactitud, el procedimiento sea más rápido y sencillo.

Durante siglos enteros vienen practicándose, salvo honrosa excepción, sistemas de extracción que sólo se diferencian en los perfeccionamientos de los útiles en ellos empleados. Puede considerarse que cuanto de la experiencia pueda obtenerse, ya se ha conseguido. Para alcanzar nuevos métodos o perfeccionamientos extraordinarios de la técnica actual de la Elayotecnia es preciso cimentarlos en el estudio citológico de la aceituna, en cuanto a las células que elaboran el aceite, a la disposición de éste en los diferentes períodos de la maduración y, a ser posible, estudiar la formación de los aceites esenciales y las sustancias colorantes, así como las diastasas que acompañan a los aceites en la aceituna.

Recorrido el aceite de oliva como una sustancia eminentemente coloidal, capaz de formar emulsiones, en que él u otro líquido puede ser el soporte, y aun formarse la emulsión sobre núcleo sólido, como base de los procedimientos de centrifugación para la separación de aceites y alpechines, para la depuración de los mismos y su ultrafiltración, un capítulo especial debe dedicarse a la química coloidal del aceite de oliva.

En la calidad de los aceites es dato de gran importancia la formación de los ácidos grasos; por lo que el estudio del desdoblamiento de los éteres o triglicéridos por hidrólisis en presencia de fermentos, bien de la aceituna, bien exteriores de ella, es de gran utilidad, no sólo para la buena elaboración, sino también para la conservación de los aceites de oliva.

Como complemento, aun cuando algunos de estos estudios sólo pueden tener en la actualidad carácter de curiosidad científica, esta monografía debe abarcar el estudio de la crackinización para la obtención de gasolinas y derivados benénicos y aromáticos del aceite de oliva en presencia de agentes catalíticos; de las vitaminas del aceite de oliva, un ligero estudio sobre su cuantía, y la clase de ellas y su influencia benéfica sobre el organismo humano.

El análisis microquímico, así como el espectrográfico, pudieran ser de utilidad en la aplicación al estudio de los aceites de oliva y sus mezclas.

En las anteriores observaciones se funda el sucinto índice al que, como mínimo, tendrán que ajustarse los concurrentes. El número total de puntos que puede conseguir un concursante es de 100: de ellos, 15 por la monografía y 85 por los análisis (temas segundo, tercero y cuarto). Se entiende en este número de puntos el máximo que puede conseguir dentro de cada epígrafe.

Índice de temas.

Tema primero.—Monografía (15 puntos). Definición química del aceite de oliva, empleando la nomenclatura anterior y la del Congreso de Ginebra.

Estudio de las propiedades físico-químicas del mismo en que se basan los coeficientes de saponificación, acidez, yodo, congelación, refracción, fusión, etc.

Explicación detallada de la determinación de cada uno de los coeficientes.

Tabla comparativa de esos coeficientes con los de los aceites de origen vegetal.

Hidrolización del aceite de oliva; formación de ácidos grasos, de aldehídos y de glicerinas; fermentos y diastasas; química coloidal del aceite de oliva; sus emulsiones; agentes desmulsionadores; centrifugación; ultrafiltración; crackinización; vitaminas; análisis microquímicos; análisis espectrográficos.

Tema segundo.—Análisis del aceite de oliva:

a) Determinación de la mezcla del aceite de oliva con otro de origen mineral o animal, 5 puntos.

b) Determinación de la mezcla del aceite de oliva con un aceite de origen vegetal (aceite de cacahuet, colza, sésamo, algodón, adormideras, lino, ricino, copra, palmiste, maíz, girasol, soja, etc.), 45 puntos.

Total, 50 puntos.

Tema tercero.—Diferenciación de un aceite de oliva de otro de igual origen que haya sufrido la regeneración o de la mezcla de ambos, 20 puntos.

Tema cuarto.—Diferenciación de un aceite de oliva regenerado de otro de igual clase procedente del orujo, aunque hayan sido separados los metacarpánidos, así como el de la mezcla entre aceites puros o regenerados y los procedentes del orujo de la aceituna, 15 puntos.

Premios.

Un primer premio de 20.000 pesetas. Un segundo premio de 5.000 pesetas.

Condiciones.

Los trabajos aceptados en principio por el Jurado dan derecho a una indemnización de 250 pesetas, caso de que, efectuado el viaje por el concursante para hacer las demostraciones ante el mismo, no hubieran tenido premio.

Caso de que un trabajo no fuese aceptado por el Jurado y el firmante deseara hacer sus demostraciones prácticas, no tendrá derecho a indemnización.

Los temas de análisis segundo, tercero y cuarto, exigen demostración en laboratorio, facilitando la mezcla a analizar el Jurado, así como el material de laboratorio, si éste no es especializado, y pudiendo hacer la demostración el interesado o persona convenientemente autorizada, a satisfacción del Jurado, y solamente empleando los reactivos y el método expuesto en su trabajo escrito que, por el hecho de tomar parte en este Concurso, es considerado como propiedad de la Asociación Nacional de Olivareros de España, que tendrá derecho a publicarlo en su revista «Olivos», o por separado.

Los aceites de oliva que han de servir de base para las mezclas al Jurado serán de origen nacional, aun cuando se procurará que sean de los tipos más extremos. Las mezclas que se entreguen para analizar tendrán, por lo menos, un 10 por 100 de aceite mezclado de una o diferentes clases; pero nunca la proporción de sus componentes será inferior al 5 por 100.

Para obtener el primer premio habrá de conseguir el concursante más de 60 puntos, u obtener los 50 puntos del tema segundo al resolverlo por completo, y 15 para el segundo, pudiendo, a su voluntad, abarcar todos los temas o los que voluntariamente elija; pero para la adjudicación de los premios se necesitarán los puntos indicados. Si ningún concursante alcanzara los 50 puntos del primer premio, éste se dividirá en cuatro premios de 5.000 pesetas, todos de igual categoría, y adjudicados a los que hayan obtenido puntuaciones superiores a 15 puntos, aun sobre el mismo tema, siempre que los procedimientos empleados aseguren ser trabajos completamente diferentes.

El Jurado estará compuesto por un representante de la Asociación Nacional de Olivareros, otro de la Federación Nacional de Exportadores de Aceite de Oliva de España y otro del Cuerpo Pericial de Aduanas afecto al Laboratorio Central, un Catedrático

de la Facultad de Ciencias de la Universidad Central y un Ingeniero agrónomo, presidido el Jurado por el primero.

El plazo para presentar los trabajos al Concurso terminará el día 30 de Julio, los que se entregarán, bajo recibo, en la Secretaría de la Asociación de Olivareros. Cada concursante a los temas de análisis incluirá una nota del material de laboratorio que necesita para sus demostraciones.

Importancia de analizar los vinos con oportunidad.

Es ya sabido por muchos de los vitivinicultores, que en el vino existen infinidad de seres vivientes sumamente pequeños que solo con el auxilio del microscopio y en aumentos bastantes elevados, nos puede poner de manifiesto la existencia de ellos en el líquido de referencia.

De estos seres nombrados fermentos los hay unos buenos o favorables, llamados levaduras alcohólicas. A estos siempre se los ha de proteger, a fin de obtener unas fermentaciones completas y regulares ya que una fermentación llevada de este modo es la base de una buena vinificación y uno de los principales factores para que el vino no se altere más tarde.

Los otros que podemos llamarlos rudos fermentos y que se debe procurar eliminarlos, son los que de su desarrollo resultan los vinos enfermos. Cada clase de estos gérmenes tienen diferente forma, dimensiones, manera de desarrollarse, y atacan a determinados componentes del vino, desprendiéndose de esto que de desarrollarse unos u otros se presenten las diversas enfermedades como son la del *vinagre* producido por el *mycoderma aceti* que transforma el alcohol en ácido acético; la de la Vuelta que ataca los productos tártrico, al tanino y materia colorante, a los cuales descompone dando ácidos volátiles, sufriendo el vino una modificación que motiva la pérdida de sus buenas condiciones ya que los reduce en acidez fija en tanino y color, aumentándose su acidez volátil, siendo esto motivo de que el caldo tome el mal gusto que estos productos nuevos le comunican.

Tres medios principales hay para conocer si un vino está afecto de enfermedad o propenso a enfermar. Primero: por el análisis organoléptico; segundo por el análisis químico y tercero por el examen microscópico. Por el primero se conoce cuando el vino está ya enfermo pero en raras ocasiones se conocerá cuando esté en principio de enfermedad, en cambio por el análisis químico y observación microscópica se podrá saber cuando el vino está enfermo y cuando solamente está en peligro.

Por lo que se refiere al análisis químico se determinará la densidad a fin de saber si el vino está seco o dulce; el grado alcohólico, la acidez total y la volátil.

Un vino que tenga restos de azúcar es de más difícil conservación que otro de completamente seco, ya que en un momento dado puede fermentar y junto con las levaduras alcohólicas pueden desarrollarse fermentos patógenos, con bastante facilidad el *monitico*.

La acidez volátil es la determinación que nos sirve de más base para conocer si un vino está sano en vías de enfermar, o está ya avanzado.

Los vinos pueden tener hasta 0,7 gramos por litro de acidez volátil natural, si tienen 1,0 gramos es de suponer que está algo anormal y el que pasa de 1,5 gramos en la generalidad del caso ya se puede decir que está en plena enfermedad. Claro está que todas estas cifras no tienen un valor absoluto puesto que un vino rancio puede tener una acidez volátil superior a 1,0 gramo por litro debido a fenómenos de esterificación, y en cambio hallarse en excelente estado, pero si son cifras que expresan reglas generales.

El examen microscópico nos demostrará si en un vino existen fermentos malignos en vida activa, a qué enfermedad pertenecen y la proporción en que se hallan.

Si reunimos los resultados de estas determinaciones conoceremos con absoluta certeza el grado de sanidad del vino, así como en caso de anomalía cuál es el tratamiento más apropiado a seguir.

Ahora bien, debemos advertir que cuando un vino está en principios de una determinada enfermedad o dos (que puede muy bien suceder) el tratamiento que se le dé da resultados excelentes y su coste es relativamente poco; en cambio cuando la enfermedad está muy adelantada los resultados no son tan perfectos y el coste es más elevado.

Recordando que los vinos que pasan de 2,00 gramos de acidez volátil por litro ex-

presada en ácido acético, la legislación española no los considera aptos para el consumo y que los tratamientos que se le puede dar no dan resultados satisfactorios, vemos la importancia que tienen las determinaciones anteriormente citadas.

Con todo lo expuesto yo creo que el viticultor debe analizar o hacer analizar el vino lo más pronto posible y no que por la pequeña molestia que puede ocasionarle el hacerlo él, si dispone de medios para ello, o enviar una muestra a un Centro Técnico Enológico, puede encontrarse más tarde con que su producto tenga que ir a parar a la máquina destiladora.

En el primer caso solo es la molestia, porque el coste no tiene importancia; en cambio, en el segundo, lo importante es la serie de pesetas que pueden perderse como consecuencia de no haber hecho analizar el vino con oportunidad.

JOSÉ GRAU.

Enólogo.

Director interino de la Estación Enológica de Alcazar de San Juan.

DE LA CÁMARA AGRÍCOLA

La cuestión del aceite.

Cumpliendo deberes de información y para satisfacer el natural deseo demostrado por gran número de olivareros de conocer la amplitud que intenta dar esta Cámara a su intervención en la compra-venta de aceites, se anticipa una idea del propósito que es el de abrir concursos, en los que se ofrezcan a precio mínimo, convenido con los propietarios de antemano, grandes partidas de aceite, que se adjudicarán al mejor concursante, procurando que la totalidad se halle en el menor número posible de pueblos. Es una operación muy semejante a la hecha con los abonos, aunque cambiando la función de comprador por la de vendedor.

La operación no es nueva; ya se hizo repetidas veces con éxito en un pueblo de esta provincia.

No afectará ni alterará en nada el trabajo de los medidores y pesadores, ni percibirá absolutamente nada la Cámara por su gestión, que se reducirá a intentar poner en contacto directo a productor y consumidor, así como a facilitar transacciones en grande escala para obtener mayores ventajas.

No obstante estas manifestaciones, la Comisión nombrada al efecto publicará en breve las bases definitivas.

ANTONIO ZURITA.

Presidente interino.

Córdoba, 16 de Diciembre de 1927

Crédito agrícola para los olivareros

HASTA 25.000 PESETAS A CADA PETICIONARIO.

La cantidad máxima de los préstamos que se concederá a los olivareros con garantía de aceite, será de 25.000 pesetas, pues el Presidente del Consejo de ministros ha aceptado la propuesta en tal sentido hecha por el Conde de Guadalhorce.

La cantidad prestada por cada arroba de aceite pignorado será de 7,50 pesetas para los olivareros en general y 10 pesetas para los olivareros asociados en la Asociación Nacional de Olivareros.

Asimismo ha solicitado esta organización se otorguen préstamos con garantía de aceituna recogida y depositada, y el Ministro se fanifestó propicio a acceder a esta petición a base de que los peticionarios se mancomunen en cada pueblo en número no inferior a diez, no solo para los efectos de la petición, sino para responder de la garantía, conviniéndose será la de quince céntimos por kilogramo de aceituna pignorada, según pertenecan o no los solicitantes a la Asociación Nacional de Olivareros de España.

Los préstamos se conceden por seis meses, prorrogables por otros tres, siendo el interés el 5 por 100 anual.

MEMORÁNDUM-AGENDA AGRÍCOLA

Como en años anteriores, hemos recibido del Comité del Nitrato de Chile, la Agenda Agrícola para 1928.

Este libro, pequeño en volumen y grande por las innumerables notas y consejos que contiene para el agricultor, corregido y aumentado en el año actual, tiene cada vez

más aceptación por ser un buen auxiliar para todos en general y para el que del campo vive en particular; hasta el punto que la edición, aunque cada vez más numerosa, se agota seguidamente.

Esta Agenda se facilita, gratuitamente, como siempre, solicitándola a dicho Comité, en Madrid, Barquillo, 21.-Apartado núm. 6.

Mercados nacionales.

Madrid.

Aceite refinado neutro incoloro, a 33; extra filtrado (5 décimas), a 32; fino (primera presión, un grado), 31; superior uno y medio grados, 30; corriente primera, tres grados, 29; idem segunda, cinco idem, 28. Todo pesetas los 11 y medio kilos.

Barcelona.

Aceite de oliva.—Corriente bueno, tasado, a 226,10; idem superior, a 239,25; clase fina, a 260,85; idem id. extra, a 278,25.

Aceite de orujo.—De color verde 1.ª, 100 a 104,35; idem id. 2.ª, Amarillo 1.ª, 152,25 a 156,30; idem idem 2.ª, 130,45 a 134,85 (nuevos). Sin envases.

Aceite de coco.—Blanco (con envase), a 156; cochín, a 168; palma, a 210.

Aceite de cacahuete.—De venta a 170 pesetas los 100 litros.

Málaga.

Aceites.—Se cotizan las clases de tres a cinco grados, de 21 a 21,25 pesetas los 11,50 kilos.

Los finos hasta un grado se cotizan de 22,50 a 23 pesetas.

Sevilla.

Aceites.—Para nuevos corrientes, buenos, de tres grados, de 74 a 75 reales arroba.

Baena (Córdoba).

El mercado de aceite que estos días pasados se notaba baja, ha rehabilitado y hoy se nota animación en los compradores y resistencia en el productor que no vende. Aceite fresco de tres grados de acidez, a 19 pesetas los 11 y medio kilos.

Ubeda.

Aceite fino a 29 pesetas los 11,50 kilos; idem corriente, a 19.

Jaén.

Parece que nuestro mercado de caldos se reanima algo, dentro del radio que le colocaron la poca demanda y la oferta excesiva, que ha sido la nota predominante de estos últimos días.

Aunque continúa siendo escaso el número de operaciones, se nota más animación y tendencia a alza.

Las operaciones concertadas últimamente se han cotizado:

Aceites frescos de tres grados, de 18 a 18,50 pesetas los 11 y medio kilos.

Estos precios se entienden sobre bodega, dando, por tanto, mayor margen de ganancia al productor que en otras plazas.

Otros mercados de aceite.

Estos precios se entienden por pesetas y arroba de 11,50 kilos.

Viso del Marqués, a 28,25; Santa Cruz de Mudela, a 28; Castellar de Santiago, a 25,75; Torrenueva, a 26,25; Valdepeñas, a 27; Moral de Calatrava, a 25; Calzada de Calatrava a 25,50; Almodóvar del Campo, a 25,25; Argamasilla de Calatrava, a 27; Carrión de Calatrava, a 27,50; Ciudad Real, a 28; Miguelturra, 27,50; Daimiel, 26; Villarrubia de los Ojos, 27; Herencia, 25,50; Fuente del Fresco, a 25,50; Consuegra, a 26,50; Madridejos, a 26,75; Camuñas, 27; Urda, 26,50; Tembleque, 27,25; Villacañas, 27,50; Alcázar de San Juan, 27; Campo de Criptana, 27; Mota del Cuervo, 27,50; Múnera, 27; Socuellamos, 27; Belmonte, 28; Villarrobledo, 27,50; Sisante, 27,75; La Roda, 28; El Bonillo, 27,75; Terrinches, 25; Infantes, 25,25; Cózar, 25; Almagro, 27; Manzanares, 26,50; Granátula, 24; El Provençio, 28; San Clemente, 28, y Valenzuela, 26.

Valladolid.

Harinas.

En esta plaza rigen los siguientes precios: Harina selecta, 100 kilos, 67,00 pesetas; idem buena, id. id., 65,50; idem corriente, idem id., 64,50; idem segunda, id. id., 63,50. Con envase incluido.

Despojos.

En las fábricas de harinas y almacenes de esta capital, se venden estos residuos a los precios siguientes:

Tercerilla, los 100 kilos, 41, pesetas; cuarta, id. id., 30; comidilla, id. id., 27; salvado hoja, f. l. id., 31. Con saco comprendido.

Otros granos.

Centeno, 63 reales fanega; cebada, idem, idem 41; avena, id. id., 28; algarrobas, idem idem 69. Todo pesetas los 100 kilos con saco.

Lérida.

Ha llovido copiosamente en toda la comarca.

Los sembrados, favorecidos con el agua, presentan magnífico aspecto.

Además, lo bonancible de la temperatura es otra de las causas de que el labrador se halle poseído de los más sanos optimismos ante el panorama que vislumbra con la contemplación de los campos sembrados de cereales.

Un lunar se puede señalar en tan general satisfacción.

La comarca de las Garridas está aún sedienta.

Sus tierras, llamadas fuertes, no se han visto tan favorecidas por la lluvia, y era, a no dudar, donde con más intensidad se necesitaba.

No quiere esto decir que la siembra no se haya llevado en buenas condiciones, pero tampoco ha llegado el momento de que el deseo de la lluvia haya dejado de ser una pesadilla para los labriegos de las Garridas.

Animación ofrece el mercado de trigos y calma presenta el de harinas.

Es activa la demanda de trigos y los poseedores ceden algunas partidas al precio tope de 53 pesetas los 100 kilos.

A igual precio, en procedencia, se ha operado con trigo de Aragón, que estos fabricantes han adquirido para el abastecimiento de sus fábricas.

En harinas la calma se traduce en las operaciones necesarias para el consumo.

No obstante, los precios se sostienen firmes, rigiendo los siguientes:

Harinas corrientes, a 68,50 pesetas; terceras, a 58.

Ambas por 100 kilos con envase.

Con bastante retraimiento, por parte de la demanda, se resuelve el mercado de despojos de fabricación actualmente.

Las operaciones, por tanto, son escasas, si bien las cotizaciones acusan firmeza en precios.

Quizá una de las causas del estancamiento se deba a la autorización reciente para importar maíz exótico.

Lo cierto es que la oferta abunda y la demanda permanece a la expectativa.

La cotización actual es la siguiente:

Harina cuarta para pienso (llamada en Aragón cabezuela), a 20 pesetas los 60 kilos, con envase.

Cabezuela (en Aragón menudillo), a 9 pesetas los 160 litros, sin envase.

Salvado hoja, sobre 3,50 pesetas, también los 160 litros, sin envase.

Pocas transacciones se registran actualmente con cebadas y avenas en esta plaza.

El maíz, que hace unos días se presentaba en el mercado con frecuencia de operaciones, ha dejado de exhibir su actividad.

Se efectúan transacciones únicamente á base de las necesidades del consumo y con clase de la comarca. No se han aceptado

ofertas llegadas a la plaza de otras procedencias.

La cotización es la siguiente: Cebadas, a 33 pesetas; avenas, a 34; maíz, entre 34,50 y 35.

Todos por 100 kilos, sin envases, sobre vagón estación Lérida.

Palencia.

El mercado estuvo poco animado.

De entradas se registraron unas 200 fanegas de trigo y otras 150 de cebada.

Rigen estos precios:

Trigo, a 21,25 pesetas fanega de 92 libras; cebada, a 10,25 las 70; centeno, a 16 las 90; avena, a 6,25 los 25 kilos; yeros, a 16 los 44; titos, a 12,50 los 40.

Burgos.

Tendencia del mercado, firmeza. Compras animadas. Tiempo de aguas. Estado de los campos, buenos.

Entrada de todo grano, 1.000 fanegas próximamente.

Se cotiza:

Trigo blanco, a 22,50; idem áliga, a 22,50; cebada a 10,50; avena, a 7,50; yeros, a 19.

La lana de vellón blanco, bien lavada, se pagó de 48 a 50 pesetas arroba de 11,50 kilos.

Matapuzuelos (Valladolid).

Tiempo de lluvias. Mercado firme.

Se ha cotizado:

Trigo, los 43,24 kilos, 22,50 pesetas; idem la fanega, 90 reales; centeno, los 41,40 kilos, 17,50 pesetas; idem la fanega, 70 reales; cebada, los 32,20 kilos, 10 pesetas; idem la fanega, 40 reales; algarrobas, los 43,24 kilos, 17,50 pesetas; idem la fanega, 70 reales.

Vino blanco, a 24 reales el cántaro; idem tinto, a 20 idem id.; vinagre, a 24 idem id.

Piedrahita (Avila).

En el mercado de cereales se cotizó:

Trigo, los 43,24 kilos, 22 pesetas; idem idem la fanega, 88 reales; centeno, los 41,40 kilos, 19 pesetas; idem la fanega, 76 reales; cebada, los 32,20 kilos, 14 pesetas; idem la fanega, 56 reales; algarrobas, 43,24 kilos, 19,50 pesetas; idem la fanega, 78 reales.

Garbanzos superiores, a 180 reales fanega; idem regulares, a 140 idem id.; idem medianos, a 80 idem id.; gordos, a 200.

Harina de primera, a 28 reales arroba. Salvado de primera, a 20 reales fanega.

Castrojeriz (Burgos).

Rigen estos precios: Trigo, los 43,24 kilos, 20,75 pesetas; idem la fanega, 83 reales; centeno, los 41,40 ki-

los, 16 pesetas; idem la fanega, 64 reales; cebada, los 32,20 kilos, 10 pesetas; idem la fanega, 40 reales; yeros, los 44 kilos, 17,50 pesetas; idem la fanega, 70 reales; avena, los 25 kilos, 7,50 pesetas; idem la fanega, 30 reales; trigo, a 87 reales fanega; centeno, a 64 id. id.; cebada, a 42 id. id.; algarrobas, a 72 id. id.

Soria.

Precios:

Centeno, 41,40 kilos, 14,75 pesetas; idem la fanega, 59 reales; cebada, los 32,20 kilos, 13 pesetas; idem la fanega 52 reales; yeros, los 44 kilos, 17,25 pesetas; idem la fanega, 69 reales; avena, los 25 kilos, 8 pesetas; idem la fanega, 32 reales; muela, a 61; guisantes, a 60; patatas, a 8 reales arroba; huevos, a 13 reales docena.

Alcañiz.

Continúa la recolección de la oliva en buenas condiciones, aunque las frecuentes lluvias dificultan esta operación. Se paga a 60 pesetas los tres hectolitros, precio inicial de la campaña, y el rendimiento es inmejorable su cantidad y calidad, motivos que justifican el desecho general de ver pagada la oliva a más elevado precio por los fabricantes de aceite.

Precios del mercado:

Trigo de monte..	70	pesetas	140 kilos.
Idem huerta.....	67	»	»
Cebada.....	27	»	180 litros.
Avena.....	22	»	»
Judías.....	135	»	»
Maíz.....	45	»	»
Carbón mineral..	80	»	1.000 kilos.
Idem vegetal....	0,25	»	kilo.
Patatas.....	0,20	»	kilo.
Harina 1.ª.....	71	»	100 »
Idem 2.ª.....	68,50	»	»
Idem 3.ª.....	65	»	»
Idem 5.ª (pienso) .	27	»	80 »
Cabezuela.....	25 y 19,50	»	»
Menudillo.....	11	»	55 »
Tástara.....	9	»	25 »
Pulpa.....	10,50	»	40 »

Los agricultores y sus Asociaciones deben enviar sus opiniones y deseos a LA LIGA AGRARIA. Es el órgano defensor único de sus intereses y aspiraciones

Toledo.—Imp. de Rafael G. Menor.

¡AGRICULTORES!

Vuestras cosechas, arrasadas por el pedrisco, pueden traer vuestra ruina

Aseguraos en la CAJA MUTUA fundada por la Asociación de Agricultores de España.

LOS MADRAZO, 13.-MADRID.

FOLLETOS GRATIS

”Moto-Nafta”

Primera GASOLINA del mundo SOCIEDAD MARCA “EL LEÓN”

Antiguos Establecimientos Deutsch y C.ª

OFICINA CENTRAL:

MARQUÉS DE VALDEIGLESIAS, 4, DUPDO.

MADRID

El mejor alimento para el ganado BAGAZO O TORTA DE LINAZA, COCO, PALMISTE Y CACAHUET SOCIEDAD MARCA «EL LEÓN»

Antiguos Establecimientos Deutsch y C.ª)

OFICINA CENTRAL:

Marqués de Valdeiglesias, 4, duplicado

MADRID

Gartiez Hermanos, Yermo y Compañía

INGENIEROS

Bilbao.—Diputación, 2.
Valladolid.—Avenida de Alfonso XII, 8 y 9.
Sevilla.—Antonio Díaz, 7.
Palencia.—Mayor principal, 99 y 101.
Riaseco.—Ancha, 1.

Segadoras Mc. Cormick.—Sembradoras Hoosier-Gartiez.—Arados Oliver.—Arados Brabant-Meteor.—Cribas Marot.—Aventadoras.—Cultivadores americanos.—Arrobaderas.—Corta-forrajes.—Trituradores.—Prensas para la uva.—Prensas para paja y forraje.—Bombas, etc., etc. Máquinas y herramientas para la industria y talleres. Exclusivos representantes en España de la legítima correa Balatá Dick. Catálogos y presupuestos gratis a quien los solicite.

Acaba de publicarse el Tratado general núm. 2 de la interesante colección **Biblioteca Agrícola Española**

publicada por la Editorial ESPASA-CALPE S. A. bajo la dirección de L. DE HOYOS SAINZ Topografía Agrícola y Agrimensura, por J. Pascual Dodero Ingeniero Agrónomo y Geógrafo del Instituto Geográfico y Catastral.

Un tomo de 430 páginas, con 265 figuras, encuadernado en tela 14,00 pesetas.

Todos y cada uno de los casos que pueden presentarse en la pura topografía o en sus problemas concretos de parcelación, deslindes, trazado de caminos, obras de riego, etc., han sido tenidos en cuenta en esta obra que, si por su acentuación agrícola es indispensable a agrónomos y agricultores, será asimismo utilísima a geógrafos y topógrafos.

Con dos nuevos títulos acaba de enriquecerse la Enciclopedia popular agropecuaria **Catecismos del Agricultor y del Ganadero**

Núm. 85. La fertilidad de la tierra. Núms. 148-149 Riqueza agrícola de España.

Ilustrados con gráficos, mapas y cuadros estadísticos, por L. DE HOYOS SAINZ

Estas dos publicaciones son las únicas hasta la fecha que permiten formar cabal idea de la Geografía agrícola de España y de sus provincias, en su doble aspecto técnico y económico.

150 Catecismos publicados :: Precio de cada número, 0,50 pesetas.

Pidan catálogo de las publicaciones Agrícolas a ESPASA-CALPE

Madrid: Ríos Rosas, 24. Apartado 547. «CASA DEL LIBRO»: Avenida de Pi y Margall, 7.

BARCELONA: CORTES, 579 Y 581.

AGUAS DE CARABAÑA

MINERALES :: PURGANTES :: DEPURATIVAS :: ANTIBILIOSAS
ANTIHERPÉTICAS

Propietarios:

Viuda e Hijos de B. J. Chavarri

Dirección y Oficinas:

Calle de la Lealtad, núm. 12.—MADRID

JUAN PECH AINE

MAQUINARIA AGRÍCOLA Y VINÍCOLA

Paseo de la Aduana, 19.—BARCELONA

Arados polysocs de 2, 5 y 4 surcos, cultivadoras, sembradoras, guadañadoras, trilladoras, a mano y a motor, desgranadoras de maíz, aventadoras, corta-pajas, corta-raíces, quebrantadoras de granos.

Mangas para toda clase de filtros en tejido especial esterilizado. Bombas de todas clases para trasiego de vinos y sus accesorios. Prensas y estrujadoras. Maquinaria y utensilios para almacenes de vinos. Aparatos de análisis.

Productos enológicos para la elaboración y mejoramiento de los vinos.

Clarificante, anti-fermento, conservador, decolorante, colorante, bouquets, bonificador, desinfectante, vinophosphate, anti-agrio y anti-ácido sin rival para curar el ácido de los vinos.

VINICULTORES

GRATIS ofrecemos cuantos datos le interesen para la elaboración de sus vinos, así como prospecto de nuestra sección de PRODUCTOS ENOLÓGICOS

APARATOS DE ANÁLISIS DE VINOS Y MOSTOS,
MAQUINARIA PARA LA VINIFICACIÓN,
CUBAS, TINOS, TIJERAS PARA VENDIMIAR, etc., etc.

Presupuesto de gastos (indicando cantidad de vino a elaborar) de nuestro PERSONAL TÉCNICO ESPECIALIZADO en esta clase de trabajo. Si es Ud. COSECHERO DE VINO y le interesa con poco gasto elaborar un vino de segura y fácil conservación, no deje de consultarnos ni de emplear nuestras LEVADURAS SELECCIONADAS; así como el FERMENTOL DEL MOSTO para la sustitución del yeso.

La Revista Vinícola y de Agricultura.

Periódico quincenal : : : :
: : : : : Fundado en 1882

Mayor, 40. Apartado 167.—ZARAGOZA

INSTALACIONES MODERNAS

PARA

Lechería, Mantiquería, Quesería.

DESNATADORA ALFA-LAVAL

El mayor grado de perfección no igualado.

Más de 3.000.000 vendidas.

PASTEURIZADORES	ESTERILIZADORES
REFRIGERANTES	HOMOGENEIZADORAS
MANTEQUERAS	AMASADORAS
CALDERAS QUESERÍA	DEPÓSITOS PARA LECHE
ESCURRIDORES	EMBOTELLADORAS
CÁNTAROS DE UNA PIEZA	CUBOS DE TODAS CLASES
BOTELLAS REPARTO LECHE	ACCESORIOS EN GENERAL
CUAJO	COLORANTES

Maquinaria y aparatos para vinicultura.

Llenadoras :: Encorchadoras :: Capsuladoras
Filtros :: Instalaciones para elaborar Champagne
Máquinas y aparatos para la limpieza de botellas.

CASA METZGER, S. A.

Casa central: BARCELONA.—Paseo de Gracia, 76.

Apartado de correos 225.—Teléfonos 10-76 G. y 382 G.

MADRID: SEVILLA: VALENCIA:

Plaza Independencia, 8. Calle Zaragoza, 15. Comedias, 19.

Fábricas de Abonos y Superfosfatos PRIMERAS MATERIAS

SULFATO DE HIERRO :: ÁCIDOS SULFÚRICO Y NÍTRICO

HIJOS DE MIRAT Salamanca y Logrosán (Cáceres)

ARBOLES Y SIMIENTES GRANJA DE SAN JUAN

Extenso Establecimiento de Agricultura, Arboricultura y Simientes de todas clases :: Más de 100 hectáreas

Cultivo de toda clase de árboles frutales, maderables, para sombra y adorno, todo en gran escala y precios reducidos, como podrá verse por el catálogo que se remite gratis a quien lo pida directamente al propietario de esta GRANJA.

Don Alejandro Palomar, Espoz y Mina, 18.—ZARAGOZA

COMPANÍA COMERCIAL IBERICA

APARTADO (SOCIEDAD ANÓNIMA) TELEGRAMAS
N.º 563 Calle de Alfonso XII, número 26 SERUZAM
MADRID MADRID MADRID

Agentes exclusivos para la venta de los productos químicos de

Real Compañía Asturiana de Minas.
Sociedad Minera y Metalúrgica de Peñarroya.
Société Commerciale Lambert-Rivière (Paris).
Manufacture de Produits Chimiques d'Anby (Nord)
Sociedad Española de Tejidos Industriales.
Fábrica Química Aronella (Palermo).
Compañía Azufrera del Noroeste de España (Vigo), etc., etc.

SUPERFOSFATOS Y ABONOS MINERALES	•REAL ASTURIANA. •PEÑARROYA.	Productos insecticidas. •anticriptogámicos. Cloruro de Potasa. Sulfato de Potasa.
Superfosfatos minerales. de hueso. concentrados. Escorias Thomas. Nitrato de sosa. Nitrato de Potasa.	Sulfato de amoníaco. Cianamida. Sulfato de cobre. Sulfato de hierro. Azufre. Productos enológicos.	

Abonos compuestos adecuados a todos los cultivos y a todos los terrenos
AGENCIAS EN BARCELONA - VALENCIA - ALICANTE - MÁLAGA - SEVILLA
LA CORUÑA - LEÓN - PUEBLONUEVO DEL TERRIBLE

FÉLIX SCHLAYER, S. A.—Sucesor de Alberto Ahles y C.ª.—MADRID

Maquinaria Agrícola

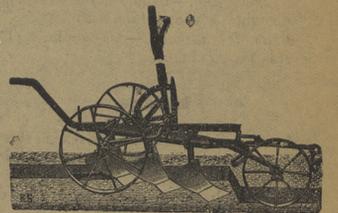
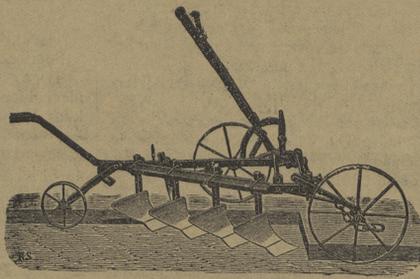
Dirección: Príncipe, 17

EXPOSICIÓN Y VENTA:

Calle de la Reina, 35 y 37

MADRID

Sucursales en Sevilla, Córdoba, Granada, Badajoz, Zaragoza, Pamplona, Palencia y Lugo



ARADOS CUBRE-SEMILLAS POLISURCOS:

De 3 a 4 rejas, corrientes, y de 4 rejas, especiales para terrenos montañosos.

DE EXCELENTE RESULTADO PARA DEJAR AL DESCUBIERTO EL CANUTO DE LA LANGOSTA EN TODA LA ANCHURA DE LA FAJA DE TIERRA LABRADA
Concesionario para Cataluña y Baleares: PEDRO PARES, Paseo de Aduana, 15.—BARCELONA

VINOS TINTOS

DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ALAVA)
DE LOS HEREDEROS DEL

EXCMO. SR. MARQUÉS DE RISCAL



Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR

LA MÁS ALTA RECOMPENSA EN VINOS TINTOS EXTRANJEROS

Exposición de Bruselas de 1910.—GRAN PREMIO

Exposición de Buenos Aires de 1910.—GRAN PREMIO DE HONOR

PEDIDOS

Para precios y condiciones, dirigirse al Administrador, Mr. G. Dubos, por Cenicero El Ciego (Alava), o al Apoderado de la Casa, Cuesta de Santo Domingo, 5.—MADRID

MOTORES VELLINO

A GASOLINA, BENZOL, AL COHOL
ACÉITES PESADOS Y CAS



Sin competencia para usos agrícolas, pequeña industria y elevación de agua.

SE CONSTRUYEN TIPOS ENTRE 1 3/4 y 42 CABALLOS

Consumo garantizado no excediendo de 250 gramos de gasolina por caballo-hora.

Grupos Electrógenos "ELECTROR"
Para alumbrado de fincas, casinos, conventos, etc.

Bombas de Pistón y Centrifugas :: Contramarchas para Noria.

INSTALACIONES COMPLETAS PARA ELEVACION DE AGUA

Pedir la lista de referencias de más de 3.000 motores instalados.

LABORATORIO VELLINO: Provenza, 467.—Teléf. 336-S. M. BARCELONA

Campos Eliseos de Lérida

GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRÍCOLAS

Fundado por D. Francisco Vidal y Codina en 1864

DIRIGIDO POR D. SILVIO VIDAL PEREZ

Proveedor de la Asociación de Agricultores de España.

Especialidades que recomiendan a esta antigua y acreditada Casa

ARBOLES FRUTALES

en grandes cantidades, de las especies y variedades más superiores que en Europa se cultivan

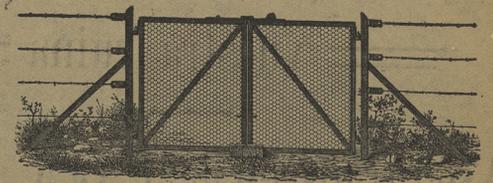
Vides americanas, injertos, barbados y estaquillas

de inmejorables condiciones y absoluta autenticidad.

Cereales de gran producción.—Semillas tréboles, alfalfas, remolachas, nabos, etc., etc.

Se enviarán gratis los catálogos de las diferentes secciones que se dedica esta Casa a quienes los soliciten.

Dirección telegráfica: VIDAL, CAMPOS ELÍSEOS - LERIDA - Teléfono núm. 28



Cerca "RÍO" galvanizada, privilegiada

Enrejados de todas clases :: Espino Artificial :: Postes de hierro :: Puertas y material para Cercados

FÁBRICAS BARCELONA

RIVIÈRE RONDA SAN PEDRO, 58

FUNDADAS EN 1854 Casa en Madrid: Calle del Prado, 4

GRANDES ALMACENES EL ÁGUILA

PRECIADOS, 3, MADRID

ROPAS Y ARTÍCULOS CONFECCIONADOS PARA CABALLERO

SEÑORA Y NIÑOS

Pídanse los catálogos cada temporada.

¡AGRICULTORES!

Abonad con Nitrato de sosa de Chile. Es un abono excelente para todos los cultivos. Se vende en todas las casas que se dedican al comercio de abonos. Informes y folletos gratis para su aplicación dirigiéndose al «Comité del Nitrato de Chile». Barquillo, 21, pral.—Madrid.

ENCICLOPEDIA AGRICOLA

Publicada bajo la dirección del profesor G. WERY

FORMARÁ UNA COLECCIÓN DE TOMOS EN OCTAVO, PROFUSAMENTE ILLUSTRADOS, DE 500 A 700 PÁGINAS CADA UNO, LOS CUALES SE PUBLICAN SIN ORDEN DETERMINADO POR SER INDEPENDIENTES ENTRE SI.—PREMIADA POR LA ACADEMIA DE CIENCIAS MORALES Y POLÍTICAS Y POR LA SOCIEDAD NACIONAL DE AGRICULTURA DE FRANCIA

TOMOS PUBLICADOS

Química Agrícola (Química del Suelo). G. André (2.ª edición). Dos tomos. Tela, 24 ptas.—Química Agrícola (Química vegetal) G. André. Tela, 15 pesetas
Viticultura. P. Pacottet. Tela, 15 ptas.—Vinificación. P. Pacottet (2.ª edición). Tela, 14 ptas.—Higiene y enfermedades del ganado. P. Gagny y R. Gouin (2.ª edición). Tela, 14 ptas.—Avicultura. C. Voittellier (2.ª edición). Tela, 14 pesetas.—Abonos. C. V. Garola (2.ª edición). Dos tomos. Publicado el primero. Tela, 12 pesetas.—Cereales. C. V. Garola. Tela, 14 pesetas.—Riegos y Drenajes. Risler y Wéry. Tela, 14 ptas.—Las conservas de fruta. A. Rolet. Rústica, 10 pesetas.—Tela, 12 ptas.—Agricultura general. (Labores y rotación de cultivos). P. Diffloth (2.ª edición), en prensa.—Agricultura general. (Siembras y cosechas). P. Diffloth. Rústica, 12 ptas. Tela, 14 ptas.—Alimentación racional de los animales domésticos. R. Gouin. Tela, 14 ptas.—Entomología y Parasitología agrícolas. Guénaux. Rústica, 12 ptas. Tela, 14 ptas.—Enfermedades parasitarias de las plantas cultivadas. Delacroix. Rústica, 10 ptas. Tela, 12 ptas.—Enfermedades no parasitarias de las plantas cultivadas. Delacroix. Rústica, 10 ptas. Tela, 12 ptas.—Lechería. Martin. Rústica, 10 ptas. Tela, 12 ptas.—Arboricultura frutal. Bussard y Duval. Tela, 14 ptas.—Material vitícola. R. Brunet. Rústica, 10 pesetas. Tela, 12 ptas.—Material vitícola. R. Brunet. Rústica, 12 ptas. Tela, 14 pesetas.

Tomos en Prensa: Razas caballares. P. Diffloth, un tomo.—Máquinas de labranza. G. Coupan, un tomo.—Abonos. C. V. Garola (2.ª edición), tomo segundo.—Ingeniería rural. Provost y Rolley, un tomo.—Meteorología agrícola. P. Klein, un tomo.—Análisis agrícolas. R. Guillin, un tomo.—Higiene de la granja. Regnard y Portier, un tomo.—La mimbrera (cultivo y aplicaciones). Leroux, un tomo.—Deslistería agrícola e industrial. E. Boullanger, dos tomos.

Salvat editores, S. A. 41-Calle de Mallorca-49.—BARCELONA