

LA LIGA AGRARIA

Gran premio extraordinario en el concurso de periódicos agrícolas

Organo 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.

Los progresos de una Asociación

Van corriendo dos años que unos cuantos hombres de buena voluntad, pusieron al servicio de una idea y de sus intereses, su inteligencia, su trabajo y su dinero; y hoy, pujante y fuerte, ocupa uno de los puestos más preeminentes de las representaciones agrarias.

Nos referimos a la Asociación Nacional de Olivicultores de España.

Cuenta esta Asociación con poderosos medios de orden económico representativo; llega muy cerca del cuarto millar el número de sus afiliados, y son muchos los cientos de miles de hectáreas las que éstos representan, es decir, que la mayor parte de los olivicultores españoles se han percatado de la necesidad de engrosar las filas dispuestos a emprender, a cualquier hora, la batalla en defensa de sus intereses.

Bien es verdad que resultados tan halagüeños y positivos se deben en primer lugar a aquel hombre que debe de tener un altar en cada casa del olivicultor y que se llamó en vida el Excmo. Sr. D. José Saavedra y Salamanca, Marqués de Viana, y con él, y al servicio de esta causa, pusieron su voluntad férrea unido a un trabajo ímprobo de organización, hombres como los Sres. Valenzuela, Solís, Cánovas, Cruz Valero, Cámara, Vélez y otros que sentimos en estos momentos no recordar.

De prestado vivió, pues ni domicilio social propio tuvo hasta que los esfuerzos del primer Consejo consiguieron del Gobierno, no una limosna, sino que se le proporcionaran medios económicos que salieran de la materia prima al ser exportada.

Lucha titánica y triunfo colosal fué el obtenido con el aceite de semillas.

Otra conquista fué el conseguir que se constituyera la Comisión Mixta del Aceite, el Régimen de Propaganda y últimamente el Crédito necesario para los olivicultores con garantías de la aceituna y del aceite.

Hoy hemos tenido la satisfacción, el orgullo, de ver instalado su domicilio social, en casa propia, de regio aspecto, que dice la prosperidad de esta Entidad que representa hoy la fuente más saneada de la economía patria.

¿Pero es que se ha llegado ya con lo anteriormente expuesto a lo que debe ser esta Entidad? Ni mucho menos. No está más que en el período de formación, falta aún la parte principal del desarrollo que deba de tener y que es la aspiración que tuvieron aquellos que la formaron.

En primer lugar es necesario ir rápidamente a la organización comercial, parte elementalísima y aspiración primordial de todos y cada uno de los asociados. Esta organización comercial debe ser, a nuestro juicio, bajo una base práctica, donde el asociado encuentre en todo momento, primero, una información completa para la venta de su producto y que la Asociación tenga medios para colocar en el mercado aquel producto que el asociado ofrezca; segundo, es indispensable también que esta oficina comercial proporcione los elementos de trabajo necesarios en condiciones de ventajas económicas, y por último, la organización de los puestos reguladores tan necesarios para destruir campañas tendenciosas que para poder argumentar con hechos, que es la forma más positiva de hacerlo, apagando de esta forma esas campañas de Prensa que tanto daño causan a los intereses de la olivicultura nacional.

Para terminar, sólo dar nuestra felicitación sincera y entusiasta: primero al primer Consejo directivo que fué el que tuvo la parte más escabrosa de organización y la que encauzó para llegar a los resultados de hoy, al Consejo directivo actual que sigue luchando para conseguir que la Asociación Nacional de Olivicultores de España sea en el porvenir, querida, venerada, si es posible, por los olivicultores españoles, oída en todo momento por el Gobierno, y en fin respetada por todos.

civilización, en forma de electricidad, no ha llegado.

Los Sres. Busquets Hermanos y Compañía nos querían también buscar un perjuicio, arreglando el pimentón y el lustre del arroz y del café con vaselina; y también, no obstante la suavidad del propósito y el procedimiento, se le niega, si bien dejando un cabo suelto en manos de la Dirección de Agricultura, en la cual confiamos no pasará por lo del lustre, gracias a la perspicacia del Sr. Vellando. Ese aceite de vaselina ha invadido los mercados españoles de una manera escandalosa, y campado por sus respetos.

A las instancias presentadas por don Braulio Amaro, Presidente de la Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia, don Emilio Cabot Afonso, que preside los armadores de buques pesqueros, y conserveros de Huelva, corresponde la tercera negativa. Querían estos Sres. traer aceite de cacahuet sin pago de derechos, para invertirlo en sus conservas de exportación, que saldrían seguramente roturadas con letras muy grandes, diciendo: «en aceite de oliva.» (!), pues como estos Sres. saben muy bien que tanto ellos como los Sres. conservadores portugueses sostienen su crédito debido al empleo de los aceites de oliva, se expondrían, diciendo la verdad, a no tener un solo comprador, porque el pescado en aceite de cacahuet jamás se sazona como en el de oliva, y es lástima que ya que hemos perdido mucho crédito con lo de las mezclas, acabemos de perderlo ahora con los pescaditos en cacahuet.

Las tres Reales Ordenes comentadas anteriormente tienen que ser, por misterio de las circunstancias, aunque la razón nos faltase, los primeros jalones de la obra de defensa que pide y requiere la riqueza olivarrera. Es preciso que la abundancia de cosecha sirva para extender por el mundo el consumo del aceite, que todavía es muy limitado; y es indispensable, a todo trance, conquistar el mercado Español que, siendo todavía nuestro comprador principalísimo, está completamente perdido, y hasta perjudicándose en su salud, los consumidores. Cuando dijimos un día no hace mucho, á lo que podía alcanzar ya una buena cosecha en España, nos tuvieron por un iluso, y ahora afirmamos, sin temor de equivocarnos, que dentro de algunos años puede re-

colectarse alguna vez mil millones de kilos de aceite, y entonces la media será del volumen de la actual. Esta riqueza tan enorme en manos expertas, haría de nuestra patria una nación poderosa, y conquistaríamos un nombre, debido exclusivamente a nuestros olivares, pues nadie podría arrebatárnoslo, porque la Providencia concedió a nuestras tierras el privilegio para dicha planta.

Con anuncios, con certificaciones de eminencias médicas que digan la verdad de las bondades del aceite para la alimentación, viajeros, con créditos en el extranjero, abiertos y avalados por nuestro Estado, con dar mayores facilidades a propios y extraños para que exporten aceite, y con todo aquello que puedan estimar de aplicación los hombres capacitados y conocedores de nuestra economía, ha de salvarse la situación presente, y en vez de una catástrofe resultará una preparación para operar con toda clase de seguridades en lo porvenir.

Cada día que transcurra sin modificarse radicalmente la contribución en la parte que afecta al derecho de exportar aceite, se agravará más y se hará más difícil la situación. Obligar a un extranjero que viene a traer pesetas y llevarse aceite a que se matricule dentro del epígrafe 21 a) Sección 2.ª de la Tarifa primera, y a que pague, o deje a deber, que es más justo, unas nueve mil pesetas próximamente, es a todas luces improcedente, como también resulta el cobrarle a un español dicha suma, cuando sólo se dedique a exportar. Las facultades de esta Tarifa son omnímodas, descontando el derecho a vender al por menor. Todo lo demás, todas las mercancías, absolutamente todas, puede el matriculado negociarlas dentro y fuera de España, incluyendo hasta los alcoholes. Encontramos muy bien que quien trafica pague y muy mal que sólo el derecho a exportar lleve en sí un lastre que se convierta en gravamen para la especie.

Supongamos que un italiano viene por diez mil arrobas de aceite y para llevarse las precisa pagar, o dejar como trampa y no volver más, diez mil pesetas mal contadas. ¿Es prudente y justa esta medida? Pues supongamos también que es español el que exporta y que exclusivamente utiliza esa función comercial del epígrafe de referencia. ¿Debe aplicársele en su totalidad la tarifa?

No sabemos ni podemos calcular hasta donde obligarán al Gobierno las circunstancias críticas que atraviesa en estos momentos la riqueza de que venimos ocupándonos, ni tampoco se nos alcanza los sacrificios que tendrá que hacer para salvarla. Entre los trabajadores de distintas provincias se han de distribuir en estos tres meses más de doscientos cincuenta millones de pesetas, y los ajustes se hicieron calculando precios remuneradores. Esta obligación contraída por los olivicultores, ni tiene espera, ni dejará de cumplirse, aunque para ello fuese preciso arrancar los olivos y vender la leña. De la aplicación del Crédito Agrícola ya hemos dado opinión particularmente, y seguimos creyendo que, dentro de cierta modalidad, puede ser eficaz.

Ahora, Sr. Primo de Rivera, con esa actividad y esa clarividencia que Dios le ha dado de las cosas, proceda a la creación de una patente que sólo surta efectos estadísticos, que no cueste más de cien pesetas y que se expida a todo individuo, sea de donde sea, que quiera exportar aceite. Conviene, después de hacerlo, divulgarlo mucho en el Extranjero para acabar con las dudas y borrar los malos efectos producidos por el intento de querer acaparar ciertos privilegios. La regularización de la tarifa para los demás actos comerciales que comprende, puede esperar porque no entrará en vigor hasta primero de Enero, pero la patente de exportación de aceite no puede esperar ni un sólo día sin que cause grave daño. Queremos el precio corriente de los países productores para nuestros aceites, y si hemos de conseguirlo es necesario salvar obstáculos y dar facilidades.

En una ocasión visitamos un hotel de Barcelona y quedamos admirados del espíritu comercial que revelaban los fabricantes catalanes, ofreciendo gratis, completamente gratis, hospedaje, hasta lujoso, a los comerciantes de provincias que iban a hacerles sus compras. De eso a ponerles la guillotina de las nueve mil pesetas a los que vienen por nuestro aceite, hay un mundo...

Recibamos afectuosamente y sin contribuciones a los extraños y premiemos y demos toda clase de facilidades a los de casa. Hagamos patria entre todos; el señor Primo de Rivera, que en estos menesteres está bien acreditado, puede ayudar mucho.

ANTONIO ZURITA.

D. MANUEL BAAMONDE GUITIÁN

El día 30 del pasado mes falleció en Monforte de Lemus D. Manuel Baamonde Guitián, padre de nuestro querido amigo D. Roberto.

Hombre de excepcionales virtudes, el finado contaba con la simpatía y estimación de todo aquel que tuvo la suerte de tratarle, gozando en la región gallega de grandes prestigios.

La muerte del Sr. Baamonde ha sucedido a los pocos meses de perder a su amantísima esposa.

Para soportar esta nueva y dolorosa desgracia que aflige a los Sres. Baamonde, les deseamos la resignación cristiana para sobrellevar tan dolorosa pérdida.

A toda la familia, y en especial a don Roberto Bahamonde, nuestro buen amigo, les enviamos la expresión de nuestro más sentido pésame.

Tratamiento racional de las tierras en secano.

El más grave problema que se plantea a todo aquel que pretende explotar tierras de secano es, ante todo y sobre todo, de orden hidráulico. La escasez de agua, la irregularidad y mala repartición de las lluvias, obliga a estudiar la manera de obtener de ellas el máximo efecto. Medios hay de conseguirlo. Y aplicándolos racionalmente, puede el agricultor convertir en industria más segura y lucrativa la que, siguiendo sólo las normas empíricas de la tradición, es siempre aleatoria, siempre insegura y, la mayor parte de las veces, ruinosa.

La constante incertidumbre del labrador en su lucha contra la sequía, las frecuentes desecaciones cuando no llueve o cuando llueve en demasía, pueden ser substituidas por una mayor independencia a los caprichos atmosféricos, por una mayor seguridad en la remuneración a sus trabajos y desvelos.

Basta para ello conocer las exigencias en agua de las plantas; los medios de reducir a un mínimo esas necesidades; los procedimientos para recoger con verdadera usura el agua de las lluvias, y las prácticas, afortunadamente fáciles, de conservarlas en el suelo desde las épocas en que por su abundancia perjudican, hasta aquellas otras en que, por faltar casi en absoluto, ocasionan verdaderos desastres.

El Ingeniero hidráulico levanta presas, construye diques, crea grandes depósitos o pantanos donde recoger el agua de las avenidas. Evita así las devastaciones que éstas producirían... y cuando llega la temida *seca*, abre sus compuertas y el agua fluye por sus canales y fertiliza los campos sedientos. Lo que hubiera sido causa de desolación y de muerte se convierte, por obra del ingenio y del trabajo humano, en fuente creadora de vida, de prosperidad y de riqueza.

Pues bien: del mismo modo que la ciencia ha provisto al Ingeniero de conocimientos para triunfar de la sequía por medio de las grandes y costosas obras hidráulicas, la ciencia, también, ha recogido, ha encauzado y metodizado las aportaciones de estudios, de observaciones y de experiencias, milenarias algunas, recientes otras, para procurar al labrador medios fáciles de conquistar hasta los desiertos, de almacenar en el espesor de sus tierras el agua disponible sin obra costosa alguna, de evitar su pérdida cuando las plantas no la requieren, y de repartirla cuando la precisan y el cielo se la niega.

Las leyes del movimiento del agua en el espesor del suelo, las que rigen la vida de lo infinitamente pequeños que lo pueblan y aquellas en cuya virtud la planta absorbe y transpira humedad, conducen a la solución.

Y estos conocimientos preciosos que han permitido a los norteamericanos transformar en menos de cincuenta años lo que era inmenso desierto inhospitable en fértiles tierras de cultivo, que

sostienen la más floreciente nación del mundo, y a los ingleses explotar, con provecho, tierras áridas del sur de África abandonadas por las secas hasta hace poco, y a los australianos convertir en campos de cultivo enormes extensiones desoladas por la escasez de agua; esas conquistas de la ciencia y del cultivo demuestran que muchas de las antiguas prácticas en los secanos *exacerbaban*—con frecuencia—*el mal en lugar de atajarlo*, y que cultivando con conocimiento de causa los modernos métodos son tanto o más económicos que los antiguos, porque si bien exigen labores especiales repetidas, ahorran, en cambio, otros gastos innecesarios o *perjudiciales*. No acompaña el éxito a quien gasta mucho, sino al que gasta *oportunamente* con provecho.

La nueva ciencia del secano, como dice Macdonal, no puede fracasar, porque se asienta sobre principios rigurosamente ciertos, sobre los pilares fundamentales del saber agronómico mundial.

En sus aplicaciones, sin embargo, no es dable sentar normas ni patrones fijos. Conocidas las verdades fundamentales inmutables, *deben adaptarse a cada medio*. Ni todas las tierras son iguales, ni todos los climas idénticos. Tampoco otras circunstancias de orden social y consuetudinario se repiten del mismo modo al variar el lugar o el tiempo. Países hay en que la tierra no tiene valor. Se ofrece gratuitamente a quien se compromete a explotarla. Interesa principalmente atraer cultivadores, colonizar y conquistar para el progreso extensiones inhabitadas. Esos terrenos vírgenes suelen ofrecer un elevado potencial de fertilidad.

En la vieja Europa ocurre todo lo contrario. Las tierras son de difícil adquisición por su alto valor afectivo; la propiedad muy dividida y diseminada en cien lugares distintos del mismo término, y los suelos esquilimados por una explotación secular poco racional.

En los primeros casos, los sistemas extensivos se imponen. Grandes, inmensos barbechos cultivados con potentísimos mecanizados, locomotoras agrícolas, cosechadoras de extraordinarias dimensiones, aprovechamiento de la espiga y abandono, en el mismo campo, de la paja, cuanto facilite abarcar más, cuanto consienta reducir el precio de coste de la unidad, *con mermadas cosechas*, merced a la seguridad de obtenerlas y a la economía que procura la perfecta organización industrial, será lo práctico y remunerador.

En nuestra milenaria agricultura, el mismo camino no llevaría a igual éxito. Es indispensable seguir las normas fundamentales y trascendentes del *dry-farming* que condujeron a Alway, en sus experiencias, a conseguir cosechas remuneradoras de cereales sin que sobre sus cultivos cayera ni una sola lluvia desde la sementera a la recolección. Es necesario seguir aquellos principios que, según Witdsoe, salvan la cosecha del Utah a que se aplican, cuando la sequía agosta y pierde todos los sembrados vecinos cultivados como de ordinario.

Pero precisa, ante todo, al tratar de adoptar esas normas, amoldarse a las características locales. Reducir la magnitud de los medios poniéndolos en armonía con las disponibilidades del agricultor. Actuar más sobre la seguridad y *cuantía* de las cosechas, que sobre la industrialización y maquinismo.

No tratar de *influir más principalmente en el balance por lo que se ahorra*, que por lo que se produce, sino al contrario. No olvidar que las tierras agotadas exigen cuidados especiales y alternativas de cosechas apropiadas para estimular la actividad de los millones de seres microscópicos que en el maravilloso laboratorio *tierra* trabajan en provecho del agricultor, y para aumentar su fertilidad, utilizando la providencial cualidad mejorante de las leguminosas.

Producir más y a menor coste debe ser el lema de todo moderno sistema.

Esas normas fundamentales me llevaron a estudiar los medios de mejorar el clásico cultivo español de cereales y leguminosas y a perfeccionar los métodos que desde hace más de once años vengo preconizando y difundiendo por España con los nombres de «sistema de líneas pareadas» y «método pareado» (simplificación éste del primero). Los excelentes resultados conseguidos en numerosas explotaciones de diversas provincias nos alientan para proseguir en tal camino.

Cosas del campo.

Tres Reales Ordenes y unos comentarios.

En la *Gaceta* del pasado día 2 aparecen firmadas por el Sr. Primo de Rivera tres negativas a pretensiones francamente perjudiciales para el aceite de oliva. Algunos periódicos madrileños han roto el hilo, con este motivo, y en sus comentarios se ponen del lado de riqueza tan saneada y tan fundamental para nuestra economía. Sin reservas de ningún género aplaudimos dichas disposiciones que son iniciadoras, al borde del abismo, de una rectificación en el tratamiento.

Valencia, por medio de su Cámara Agrícola, se rectifica ahora—con pena lo decimos—solicitando «la libertad de transformación del cacahuet nacional en aceite comestible» y no sabemos si habrá pedido también que no se derogue el precepto malsonante de «mezcla oficial», porque si se deroga y a los consumidores se les vende sin engaño, reparando los aceites, entonces se quedarán sin parroquianos. Ya, tal vez, en vista de la baja del de oliva, no les interesarán tanto llamarse a la parte en el consumo, y dedicarán el cacahuet al tueste, que es más lucrativo.

Ha estado bien, repetimos, el Sr. Primo de Rivera; los olivares a los quince años suelen costearse y a los veinte ya dan algo. Su producto es de lo más sano y nutritivo, y además se exporta para traer pesetas a la casa de todos y hacer valer a la peseta, aunque su elevación dificulte la venta del mismo aceite; y por todas esas razones, da lástima arrancar esos árboles ya tan crecidos. El aceite de cacahuet tiene que ampararse y cubrirse con el de oliva para salir al mercado, y no puede ni sólo ni acompañado, traspasar la frontera. Esas tierras que lo producen, las sembrarán de mani o de otra cosa cualquiera cada año a gusto del cultivador. Los olivos, no; los olivos han de ser permanentes y merecen veneración, primero por el solo hecho de ser árboles, y después porque alimentan sin trampas, calientan generosamente con su leña, y hasta alumbran todavía en muchas casas apartadas donde la

Y los agricultores que con consultas y relatos minuciosos de sus aplicaciones, muchas ya en grande escala, inspiran nuevos objetivos a nuestras propias experiencias, colaboran valiosamente en su adaptación y perfeccionamiento progresivo.

En el sistema, se trata de hacer aplicación de aquellos principios básicos para el aprovechamiento máximo de las aguas de lluvia, para su retención y ahorro, que caracterizan el *dry-farming*, pero sustituyendo o reforzando los efectos de los grandes barbechos americanos por un barbecho a *tiras* intercalado en el propio sembrado.

Simultáneamente, por consiguiente, en las hojas que han de llevar cosecha, barbecho y sembrado, las producciones por unidad de superficie son mayores, siempre que el espaciado sea en cada caso el adecuado. Los cuidados relativos al almacenamiento y conservación de la humedad no se limitan así y esto es esencial, a los campos sin sembrar, sino que, además, acompañan al cereal y a la leguminosa durante toda su vida. La labor al sembrado en primavera facilita el pronto alzado de rastrojos en verano, y a tal circunstancia y el turno sistemático de ambos tipos de plantas permite reducir y aun suprimir en muchas ocasiones el improductivo barbecho total, aumentando la superficie productiva del país.

Labores fáciles, organismos sencillos y económicos, consistentes, mediante una mayor actividad de la vida microbiana, alcanzar la conveniente concentración de los jugos del suelo, y todo esto, unido al aumento de *humus* debido a la leguminosa, da por resultado el acrecentamiento de la fertilidad y concurre a lograr abundantes cosechas con menor cantidad de agua y a más bajo precio de coste.

CARMELO BENAIGES DE ARÍS.
Ingeniero-Profesor de la Escuela de Ingenieros Agrónomos.

LA CUESTIÓN DEL ACEITE

Un telegrama de los oliveros a Primo de Rivera.

El Presidente de la Cámara Agrícola de Córdoba ha dirigido al Jefe del Gobierno el telegrama siguiente:

«Esta Cámara Agrícola, en sesión ordinaria celebrada hoy, ha tomado, entre otros, los siguientes acuerdos:

Primero. Significar su agradecimiento a V. E., en nombre de los oliveros por el contenido de las tres Reales órdenes publicadas en la *Gaceta* del día 2, denegando peticiones perjudiciales al aceite.

Segundo. Dirigirse a V. E. en súplica de que a la mayor brevedad posible se dicten disposiciones encaminadas a facilitar la exportación de aceite, relevando a los exportadores, tanto españoles como extranjeros, de la elevada cuota de contribución industrial que satisfacen para operar en este comercio.

Tercero. Rogar a V. E. que insistentemente se persiga el consumo en España de todo aceite que no sea extraído directamente de la aceituna, a fin de reconquistar el mercado interior, desmoralizado con las mezclas y el intrusismo de otras grasas.

Cuarto. Manifestar a V. E. que esta Cámara, en vista de las críticas circunstancias que atraviesa la riqueza olivícola, se decide unánimemente a cooperar en el comercio del aceite, ofreciendo sus servicios gratuitos tanto a exportadores españoles como a extranjeros, a quienes se les enviarán cotizaciones diarias y las muestras que deseen.

Quinto. Dirigirse al Excmo. Sr. Director general de Acción Social Agraria, ofreciéndose en cuanto pueda ser útil esta campaña para la mejor eficacia y rápida aplicación de los auxilios del crédito agrícola a los oliveros; y

Sexto. Hacer iguales ofrecimientos a la Asociación General de Oliveros de España para que utilice incondicionalmente los modestos servicios de este organismo, procurando con ello en todo caso la unidad de acción.

Esta Cámara se permite opinar que el conflicto que tanto preocupa en estos momentos se convertirá en franca prosperidad al hacerse público en el extranjero que a España puede venirse por aceite sin complicación alguna, e intensificando también la campaña de depuración de nuestro mercado y a su vez aplicando fácilmente el crédito agrícola.

Al saludar a V. E. con el mayor respeto y afecto, me permito rogarle fije su atención en este asunto, tan interesante para la economía española como fácil de conjurar.»

Más sobre la importación. Hoy toca a...

La revista *Bilbao*, la cual nos proporciona ocasión para reanudar nuestro trabajo, que habíamos dejado por unos días.

Un señor cuya firma es «M» letrita no muy a propósito para ponerla como ini-

cial, se lanza con un gran artículo, que de no estar acostumbrados a los exabruptos de estos señores, nos llenaría de indignación; pero lo hemos tomado tranquilamente y de la misma forma vamos a tratarle, con tranquilidad y sin las miras egoístas con que él lo hace.

Nos descubre este señor una cosa que no sabíamos ni la sabemos todavía, pese a sus afirmaciones, y es que poseemos una unión sumamente estrecha, por la cual, lo que no conseguimos es porque no nos da la gana. Yo, francamente he de darle el primer mentís pues debido a nuestra falta de unión han hecho, siguen y seguirán haciendo tan poco caso de nosotros.

«El trigo es una carga superior a 400 millones de pesetas anuales» y esto no puede consentirse—nos dice—y continúa «porque hay una economía nacional donde las producciones dependen unas de otras y se amortizan en un mismo plano económico».

¡Qué bonito es para escribirlo y para recoger los parabienes de la galería! De manera, Sr. «M» (me da miedo dirigirme con esta letra) que según usted, por la causa que apunta, no se puede consentir que nuestro producto perjudique en esa cifra que señala. Pero sus razones son un contrasentido; usted empieza por la economía nacional, y ésta tiene la mayor defensa en nuestro producto, pues el 23 por 100 de los españoles viven de la agricultura; si quita este 23 por 100, ¿qué nos deja usted?

Tiene usted razón al señalar que todas las producciones dependen unas de otras; pero por que suba diez céntimos el pan no creo que se arruine y que ello sea causa de la carestía de todos nuestros productos; ya ve que es una subida importante, y siendo tan grande corresponde a cada ciudadano, por término medio, dos céntimos y medio diarios, y este aumento, en una fábrica bien organizada de cualquier producto que sea, no sufrirá mucho gravamen a la producción, y en una familia, el dejar de tomarse una o dos veces a la semana un bocado o una botella de champagne al mes; de esta forma lo agradecería el estómago y serían ciudadanos conscientes, ya que con su pequeño sacrificio favorecerían a la rama más importante de la nación.

Ahora bien, si como sucede, el aumento en el pan es pretexto para aumentar sus productos en un 20 por 100, entonces explicado lo que usted dice; pero si esto no sucede, no crea que por esto viene la ruina a una nación, siendo también causa para que ninguno de sus productos pueda competir con el extranjero; esto no podrá ser mientras—como usted dice—no solamente nosotros, sino todos, pongamos a la altura debida las fábricas y talleres.

Además, si por llevar media docena de años en los cuales sin llegar a los beneficios fantásticos por ustedes obtenidos hemos podido defendernos y salir de la miseria en que estábamos, es lo suficiente para chillar; están en su derecho los que lo hagan, pero creemos que la manera de trabajar por el bienestar de la nación, es ayudando a la fuente de riqueza más importante que tenemos, y que en España es la agricultura, la cual, si pocas calamidades va pasando, llegó a ver cómo sus conevecinos de aquel célebre trust «financiero» del Crédito se llevaron dineros ganados a costa de un trabajo, del cual no se darán cuenta, ya que solamente saben salir al campo a disfrutar; por eso no saben lo que es vivir siempre encorvado, aguantando frío y calores, para producir lo que necesitamos imprescindiblemente y verse después tratados en la forma que lo hacen quienes viven a costa de nuestros sudores, pese a muchas cifras y números que ustedes hagan, poniendo a su capricho el menos en vez del más.

Tampoco sabe usted de lo que trata cuando llega a afirmar que nuestras tierras están esquilmadas, que ya no pueden producir más de lo que han producido. Pero señor mío ¿piensa usted que la riqueza de la tierra, para los cereales, es igual que un filón de carbón o de hierro? ¿No sabe usted que toda tierra vale para producir algo? Qué bien se habla y se escribe, pero qué poco se habla y se escribe con conocimiento de causa.

Ya voy creyendo que todas estas divagaciones solo y exclusivamente dependen del medio en que se vive. En Bilbao hay muchas chimeneas y pienso que no todos los humos que ellas sueltan los absorbe la atmósfera; creo que cierta cantidad de ellos entra en alguna masa encefálica, dando lugar a estos atrevimientos que llegan a tratar de una riqueza como si hablasen de los próximos partidos de campeonato o de de las divinidades mitológicas.

¿Hasta cuándo?

¿Cuándo llega el momento?

Antes de ayer, con el título «Lo que dicen los harineros de Barcelona» se publicaban las impresiones copiadas del *Diario de Comercio*. La cosa está mal; peor de lo que pensáis; no solamente es ese periódico, es asimismo *La Industria Pecuniaria*, que en su información de trigos dice literalmente:

«Pero no profeticemos, y menos aún en cuestiones económicas y cuando la

autorización de importar está en la *Gaceta* esperando el adecuado momento para convertirse en realidad.»

¿Tampoco ahora vais a hacer nada? Esto llega y con ello vendrán perjuicios para vosotros incalculables; pero en fin, si lo queréis así, así se hará; mejor dicho lo harán.

ZOGOIBI

Olivarero, lee y entérate

Nuestro estimado colega *Olivos*, órgano de la Asociación Nacional de Oliveros de España, en su último número, publica el artículo siguiente:

«Nuestros amigos».

El diario de Madrid *La Voz*, en su número del 1.º de Octubre, publica el siguiente artículo:

«Apostillas: La cosecha del aceite, el olivarero y el consumidor.»

Los oliveros siempre están asustados. Ven una espléndida cosecha de aceituna; y esto, que parecía deber colmarlos de satisfacción, los tiene inquietos, en ajeteo incesante, para curarse en salud de una calamidad inminente. Y a ese ajeteo, consecuencia de aquella inquietud, asiste el consumidor perplejo, algo escamado, temeroso de que todo se resolverá en que él pague el aceite caro. Es decir, esto ya no tiene que ocurrir, puesto que está acaciendo. Según las cotizaciones de los mercados, el precio del aceite oscila entre 270 pesetas y 310 los 100 kilos. O, lo que es lo mismo, entre 2 pesetas con 60 céntimos y 3 pesetas con 10 céntimos el kilo. Y he aquí que, cuando el consumidor preveía, por lo óptimo de la cosecha de aceituna, que el aceite bajaría de precio, los oliveros se mueven, reclaman, gestionan, para sostener los precios orbitantes, aunque la cosecha de aceituna sea tan enorme que resulte más económico dejarla perder.

Este punto de vista, a todo trance sostenido por los oliveros, es intolerable. Puede ocurrir alguna vez, por consideraciones de orden económico, que hayan de refluir en definitiva en beneficio de la colectividad, que convenga sostener determinados precios, aun siendo éstos elevados. No lo negamos. Pero es que, tocante al aceite, viene prevaleciendo un criterio peregrino. No faltó prócer—en tales manos está la latifundista producción de aceituna—que defendiera la necesidad de que todo el aceite español; cuya bondad le permite sostener la competencia del mejor aceite exótico, debería ser enviado al extranjero para conquistar sus mercados. ¿Por afán patriótico? No; por demasiado egoísmo. Y para satisfacer ese egoísmo, al salir de España todo nuestro aceite, los españoles deberíamos consumir aceites de semillas. Esto es, ya que un producto hemos sido favorecidos por la Naturaleza, que sean unos cuantos terratenientes en gran escala quienes resulten beneficiados aunque la Nación española haya de consumir aceites de pésima calidad, que estarían muy bien como lubricantes o como combustibles.

Esta orientación, en orden a la producción olivícola y a la industria oleícola, no puede prosperar. Los españoles tienen derecho a consumir sus buenos productos y a que se les vendan a precios moderados, sin que dejen de ser remuneradores para la producción. Si la industria oleícola no ha sabido conquistar todavía mercados, o si el afán de lucro lleva a los aceites a vender su producción a naciones exportadoras, con desprecio de la marca nacional, allá aquélla con sus culpas en el primer caso; pero no puede consentirse la especulación en el segundo, si antes no ha sido cubierta toda la demanda española a buen precio. No es sólo el consumidor el que tiene deberes para con la Nación que le impongan sacrificios. También han de entrar en el reparto de esos deberes los grandes fabricantes y acaparadores de aceites. Y en tal distribución no es mucho pedir que para estos últimos rija la obligación de someter el aceite a la ley de la oferta y la demanda en el interior cuando la cosecha es espléndida, único modo de que pueda ser consumido a buen precio en los años de abundancia.»

**

La Voz pretende que una buena cosecha de aceituna, que se está comenzando a recolectar, produzca una baja cuantiosa en los aceites de la cosecha anterior, pues los nuevos aún están por fabricar.

Hace alusión a un deseo, más platónico que real, de una persona ya difunta, muy querida y respetada por los oliveros, quien en cierta ocasión dijo que para mantener una clientela extranjera, conquistada a fuerza de trabajos y que aporta al país una riqueza, convendría, llegado el caso de un año de extraordinaria mala cosecha, el que los españoles se sacrificaran a consumir aceites de semillas, para mantener la continuidad de una exportación que nunca debiera interrumpirse. Esta exclamación,

que sólo representaba una opinión respetable, pero no general, y que se refería a un caso de pura excepción, se utiliza para presentarla como aspiración de una masa latifundista, a la que se supone dueña de los olivares.

Nuestros cuatro mil asociados—menos de la tercera parte de los oliveros españoles—no pretenden, ni han pretendido nunca, dejar sin aceite de oliva a los españoles, y, por el contrario, son opuestos a que se fabriquen y vendan aceites de semillas que no se cultiven y cosechen en España y lleven la denominación comercial que les corresponda.

Y nadie, como los oliveros, puede blasonar de amor al comercio libre y a que se cumpla con toda amplitud la ley única de la oferta y la demanda.

¿Qué industriales han solicitado y conseguido la exención arancelaria para los productos que se obtienen? ¿Quiénes son los que no pretenden mayores precios para sus productos que los menores que rijan en los mercados extranjeros?

Pero lo que es injusto a todas luces, lo que nadie podrá defender, sin notorio apasionamiento, es el que se pretenda impedir, no a esos latifundistas que se citan, buscando la ira de los humildes, sino a los miles de pequeños oliveros—y nuestras listas de socios, con el número de olivos que cada uno posee, están a disposición de quien las pida—, que pagan sus vestidos, sus muebles, su calzado y cuanto necesitan para vivir a precios altos, que responden a una protección arancelaria exagerada, que para ellos no existe ni aun en mínima proporción, el que se pretenda impedir, decimos, que vendan sus frutos o sus aceites a los precios que el mercado, libre de entrañas y artificiales presiones, determine en cada momento.

Por lo demás, ya saben los olivicultores, grandes y pequeños, cuál es el trato que merecen de *La Voz*, trato que reiteradamente se viene manifestando y que no creemos aspire a una viva simpatía por parte de quienes resultan zaheridos sin que lo justifique motivo alguno.»

VITICULTURA Y ENOLOGÍA

Los defectos de los vinos.

Así llamamos a los malos gustos y olores extraños al vino (olor y huecos podridos, gusto a metal, olor y gusto a moho, a madera nueva, a cascara, etc., etc.), que se producen en los caldos por negligencia o ignorancia del bodeguero, que descuida la debida limpieza y los cuidados de elaboración. Son, como vamos a ver, «defectos de manipulación del caldo», así, por ejemplo, el sabor a cascara procede de no descupar a tiempo; el olor a huevos podridos (gas sulfídrico), de no tener limpios los grifos, llaves, records, etc.; el gusto a madera, de no preparar debidamente los envases nuevos, o de tener, a los que están en uso, muy resecos o mal conservados, etc. Y con enunciar las causas están dichos los remedios preventivos.

Además, y salvo para el olor a huevos podridos (gas sulfídrico) que desaparece fácilmente trasegando al aire a cuba bien azufrada, o disolviendo en el vino pequeñas dosis (tres a ocho gramos por hectolitro) de metabisulfito potásico, es difícil volver el vino a su primitivo estado por tratamientos curativos, porque éstos le embastecen y degustan, aun en el caso más favorable de que después del tratamiento desaparezca o se atenúe mucho el mal sabor y quede un vino vendible. Por estas razones, no hemos de anotar los variadísimos y a veces empíricos y aun absurdos remedios que se proponen como si la buena vinificación fuera compatible con toda clase de adiciones, aun las más extrañas a la uva, y nos limitaremos a decir que las clarificaciones energéticas disminuyen con frecuencia los malos gustos, y citaremos solamente los tratamientos con orujos frescos, con aceite de olivas y con harina de mostaza, como las únicas que pueden emplearse, previo ensayo en pequeño.

Tratamiento al aceite emulsionado (Mathieu).

Se escoge aceite, con el menor olor y sabor posible, de oliva o de algodón. En una bombona de cinco litros se pone un litro de agua y 50 gramos de gema arábiga, se agita y emulsiona la mezcla. Se agregan después tres litros del aceite, batiendo por sacudidas bruscas para emulsionarlo bien. Después se echa el todo a una masa de vino de tres a cuatro veces ese volumen, agitando para que se mezcle. Tendremos con la cantidad preparada del modo que se dice, para tratar seis hectolitros de vino, y se empleará incorporándola como los clarificantes. Conviene que se renueve diariamente, y durante ocho días, el vino tratado, al cabo de cuyo tiempo se trasiega para separar el aceite. También se puede adicionar al vino este preparado, echándole con pulverizador, cuya lanza penetre al interior, para incorporarle bien.

Cuando se emplee el aceite sólo, para estos tratamientos, se pondrá medio litro de aceite por cada hectolitro de vino a tratar.

Tratamiento con harina de mostaza.

La mostaza obra por el aceite que contiene (1). Es tratamiento eficaz y muy práctico. Se pone la harina en agua hirviendo, durante media hora, para quitarle el gusto de la esencia que le es propia. Se deja en reposo, y se separa el agua. Ese depósito que queda es el que se emplea para el tratamiento del vino, a dosis media de 40 gramos (de 15 gramos a 60, sólo 15 si el gusto y olor es poco saliente) por hectolitro, empleado como los clarificantes, esto es, echado a la vasija, agitando bien toda la masa al hacerlo. Se repite la agitación tres o cuatro veces en el día, después se deja reposar y se trasiega el día siguiente, a cubierto del aire, y se clarifica para separar todas las partículas de harina que han podido quedar en suspensión.

Según el reputado enólogo Mr. Mathieu, que preconiza mucho este tratamiento, el resultado de él es excelente, y obra también para esos casos del vino con «gusto a barril». Para vinos con sabor y olor a «moho» (á encanecido) estos tratamientos son los que dan mejor resultado.

Tratamiento por el orujo.

Se hace pasar el vino a través de una capa de orujo, dispuesta en el tonel desfondado. A veces da aceptables resultados, pero el orujo y el vino que retiene, se pierden.

Nota sobre la vinificación de uvas mildnadas, atacadas del oidium, podridas, pedricadas, manchadas de tierra, etc.

En todos estos casos las enfermedades y los enturbiamientos de todo orden, son frecuentísimos como es lógico esperar de la mala calidad del fruto. Esta es razón para extremar los cuidados de elaboración y no pedir a la uva lo que no puede dar. Como tantas veces hemos repetido, «prevenir las enfermedades» es de mejores resultados, siempre, que curarlas. Con vendimia de las condiciones que indica el epígrafe, si no se trata el fruto como vamos a decir, las enfermedades del vino serán inevitables.

Casi siempre será necesario, si se quiere tener un vino sano con tales frutos, elaborar «virgen», en blanco», efectuando el «debourbage del mosto», por sulfatación, y poniendo especial cuidado en las correcciones de acidez del mosto, siendo también conveniente la adición de pequeñas cantidades de tanino.

Si no se quieren tener vinos blancos ni vinos rosados, cabe adicionar al mosto de los frutos averiados (después de bourbage por sulfatación), orujos tintos de uvas sanas, o mezclarse con vendimias sanas; pero claro es que pocas veces será factible elaborar vinos de mucho color.

Si el fruto no viniera excesivamente estropeado, puede intentarse, con éxito, vinificar en tinto, pero con brevísima maceración de la cascara, es decir, con descube muy rápido; para ello se despallillará, se corregirá si es preciso la acidez del mosto, y se «sulfatará» a dosis algo superiores a las ordinariamente aconsejables para vinos tintos (dosis media de 12 a 20 gramos de metabisulfito por cada hectolitro), se bazuqueará energicamente tres o cuatro veces al día durante las primeras cuarenta y ocho horas, en las que por todos los medios hay que procurar se declare la fermentación, y al cabo de este tiempo, en «plena fermentación», se descubará a envases bien limpios y «no azufrados», en donde debe terminar aquélla.

Pretender elaborar en tinto por los medios corrientes las vendimias averiadas, es ponerse en un plan de mala elaboración. En esos casos el desrasponar el fruto, sulfatación con debourbage, y «descube en plena fermentación», para seguirlo en envase diferente, es el único plan para ponerse en condiciones de obtener un vino, si no de la calidad que corresponde, al menos sano.

(De Química, Viticultura y Enología de P. de los Salmones y Marcolla.)

LA LIGA AGRARIA es el órgano de mayor circulación y defensor de los intereses agrícolas.

Mercados nacionales.

Madrid.

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

(1) Esta harina tiene un 28 por 100 de aceite fijo y sin gusto especial.

Sevilla.

Para viejos corrientes, buenos, de tres grados, de 85 a 86 reales arroba y para nuevos de igual clase y acidez, de 67 a 68. **Acite de orujo.**—Verde primera, a 90 pesetas; verde segunda, a 80. Sobre vagón Sevilla.

Jaén.

Es persistente en nuestro mercado de caldos la tendencia de baja y las operaciones que se realizan, están en consonancia con la poca demanda, máxime cuando apenas si se hacen ofertas a ningún precio. Este estado de desanimación motivó la baja iniciada ya días y que se acentúa por los datos recogidos hoy. Las operaciones concertadas últimamente, se han cotizado: Aceites máximum de tres grados, a 23 pesetas los 11 y medio kilos. Aceites frescos de tres grados, de 18 a 18,25 pesetas. Estos precios se entienden sobre bodega, dando, por tanto, margen de ganancia al productor que en otras plazas.

Córdoba.

Aceite primera, 31 pesetas arroba; ídem segunda, 25.

Baena (Córdoba).

En aceites encuéntrase el mercado con tendencia a baja, pudiendo decirse que la demanda es nula. Las pocas operaciones que se realizan cotizanse los frescos, a 22 pesetas los 11 y medio kilos.

Málaga.

Se cotizan las clases de tres a cinco grados de 30,50 a 30,75 pesetas los 11,50 kilos. Los finos hasta un grado se cotizan de 31 a 32 pesetas.

Barcelona.

Acite de oliva.—Corriente bueno, tasado, a 243,50; ídem superior, a 251,75; clase fina, a 260,85; ídem extra, a 286,95. **Acite de orujo.**—De color verde 1.ª, 100 a 104,35; amarillo 1.ª, 152,25 a 156,30; ídem 2.ª, 140,45 a 134,85 (nuevos). (Sin envases). **Acite de coco.**—Blanco (con envase), a 156; Cochín, a 168; Palma, a 210. **Acite de cacahute.**—De venta a 170 pesetas los 100 litros.

Zaragoza.

La baja de estos caldos sigue despeñándose precipitadamente, y hoy ofrece Anda-

lucía las clases nuevas a 76 reales arroba de 11,50 kilos (cuatro reales menos que la semana anterior), y Bajo Aragón ofrece de 1,90 a 2 pesetas kilo, según clases. Muy pocos compradores y de cantidades muy relativas.

Otros mercados.

Estos precios se entienden por pesetas y arroba de 11,50 kilos. Viso del Marqués, a 30; Santa Cruz de Mudela, a 30; Castellar de Santiago, a 29; Torrenueva, a 29,50; Valdepeñas, a 29; Moral de Calatrava, a 28; Calzada de Calatrava, a 29; Almodóvar del Campo, a 29; Argamasilla de Calatrava, a 30; Carrión de Calatrava, a 30; Ciudad Real, a 31; Miguelurra, a 30; Daimiel, 28,75; Villarrubia de los Ojos, 30; Herencia, 29; Fuente del Fresno, a 28,50; Consuegra, a 30; Madridejos, a 29; Camuñas, 29,50; Urda, 29,50; Tembleque, 30,50; Villacañas, 30,50; Alcázar de San Juan, 30; Campo de Criptana, 30,25; Mota del Cuervo, 31; Muncera, 30; Socuellamos, 30,50; Belmonte, 31; Villarrobledo, 31; Sante, 30,50; La Roda, 31; El Bonillo, 30; Terrinches, 29; Infantan, 29,50; Cózar, 29; Almagro, 29,50; Manzanares, 30; Granátula, 28; El Provencio, 31; San Clemente, 31; y Venezuela, 29.

Valladolid.

Granos y plenos.

Centeno, 67 reales fanega; cebada, 42,50 ídem ídem; avena, 30 ídem ídem; algarrobas, 66,67 ídem ídem. Todo pesetas los 100 kilos, con saco.

Cereales y harinas.

En esta plaza se cotizaron estos precios: Harina selecta, 100 kilos, 67 pesetas; ídem buena, ídem ídem, 66; ídem corriente, ídem ídem, 64,50; ídem segunda, ídem ídem, 63,50.

Despojos.

En las fábricas de harinas y almacenes de esta capital, se venden estos residuos a los precios siguientes: Tercerilla, 41 pesetas los 100 kilos; cuarta, 31 ídem ídem; comidilla, 28 ídem ídem; salvado hoja, 30 ídem ídem.

Castrojeriz (Burgos).

Tiempo propio de invierno. Mercado muy firme. La oferta retraída. Se cotiza: Trigo, los 43,24 kilos, 20,50 pesetas; ídem la fanega, 32 reales; centeno, los 41,40 kilos, 15,75 pesetas; ídem la fanega, 63 reales; cebada, los 32,20 kilos, 10 pesetas; ídem la fanega, 40 reales; yeros, los 41 kilos, 15,50 pesetas; ídem la fanega, 64 reales; yeros, los 41

kilos, 15,50 pesetas; ídem la fanega, 64 reales; avena, los 25 kilos, 8 pesetas; ídem la fanega, 32 reales; habas, a 64; patatas, a 6 reales arroba.

Torquemada (Palencia).

Tiempo de lluvias. El mercado con pocos vendedores y pocas existencias. Se ha efectuado la venta de 100 cántaras de vino tinto, de 17 a 20 reales una. Precios: Trigo, los 43,24 kilos, 20,50 pesetas; ídem la fanega, 32 reales; cebada, los 32,20 kilos, 10,50 pesetas; ídem la fanega, 42 reales; yeros, los 44 kilos, 16,50 pesetas; ídem la fanega, 66 reales; avena, los 25 kilos, 7,25 pesetas; ídem la fanega, 29 reales; garbanzos superiores, a 200 reales fanega; ídem regulares, a 180 ídem ídem; ídem medianos, a 150 ídem ídem; alubias, a 20; muelas, a 58; harina de primera, a 30 reales arroba; ídem de segunda, a 29 ídem ídem; ídem de tercera, a 20 ídem ídem; salvado de primera, a 28 reales fanega; ídem de segunda, a 27 ídem ídem; ídem de tercera, a 26 ídem ídem; patatas, a 8 reales arroba.

Cuellar (Segovia).

En nuestro mercado rigieron los siguientes precios: Trigo, los 43,24 kilos, 21 pesetas; ídem la fanega, 84 reales; centeno, los 41,40 kilos, 15 pesetas; ídem la fanega, 60 reales; cebada, los 32,20 kilos, 11,50 pesetas; ídem la fanega, 46 reales; yeros, los 44 kilos, 17,50 pesetas; ídem la fanega, 70 reales muelas, a 60.

Ciudad Rodrigo (Salamanca).

Con tiempo espléndido y una concurrencia grande de ganado de todas clases, se ha celebrado la feria de San Andrés, los días 29 y 30 de Noviembre y 1 de Diciembre. También ha sido grande la concurrencia de compradores y vendedores de ganado de cerda, que es lo más importante de esta feria, estando muy animado y realizándose muchas transacciones a 21 y 22 pesetas arroba. De ganado vacuno también se han realizado muchas operaciones. El mercado tiene tal importancia que abastece a los de Madrid, Barcelona y otras provincias. Se cotiza: Bueyes de labor, pareja, 1,500 pesetas. Novillos de tres años, 800 ídem. Añosos y añojos, 500 ídem. Vacas cotrales, arroba, 34 ídem. Ídem de un año, 80 ídem. Cerdos cebados, a 21 pesetas la arroba.

Valdepeñas (Ciudad Real).

De trigo candeal hay poquísimas existencias, estando comprando las fábricas de harina de ésta al precio de tasa de 53 céntimos el kilo, no sólo en esta localidad sino que también en los pueblos de alrededor, en los que debido a la mala cosecha tienen poco y será preciso alejarse a comprar a otros mercados, bien de Toledo, Cuenca, Extremadura, etc. De vinos, cosecha grandísima, muchas existencias y buen precio. Se cotiza: Trigo, a 53 pesetas los 100 kilos; ídem candeal, a 53 ídem ídem; centeno, a 41 ídem ídem; cebada, a 40 ídem ídem; harina flor, 67 pesetas los 100 kilos. Ídem primera, 66,50 ídem ídem; ídem panadera, 63 ídem ídem; harina cuartos, 38 pesetas los 100 kilos. Salvado primera, 35 ídem ídem; ídem segunda, 31 ídem ídem; ídem tercera, 31 ídem ídem. Acharadas, 35 ídem ídem; patatas, a 1,50 pesetas arroba; vino blanco, a 4 pesetas el cántaro. Ídem tinto, a 4 ídem ídem; ídem vinagre a 5 ídem ídem.

Zaragoza.

El tiempo con lluvias ha favorecido los sembrados, viéndose en los campos del secano en su mayoría el verdor fuerte, prueba evidente de que la tierra tiene la suficiente sazón para que arraigue bien la planta. El mercado de trigo anota estos precios: Catalán, fuerza primera, a 54 y 55 pesetas los 100 kilos. Catalán corriente, de 53 a 53,50. Hembrilla monte y tipos similares, de 51 a 52. Clases flojas y huertas, a 50 pesetas los 100 kilos en estaciones próximas a las fábricas. Las cebadas siguen firmes en la cotización y con tendencia a mejorar. Hoy se pagan de 33 a 34 pesetas los 100 kilos, con saco, y los mismos precios rigen para las clases buenas de la región, y de una a dos pesetas menos las clases flojas de la línea de Utrillas y Cariñena. Las avenas muy solicitadas y pocas existencias, valiendo aproximadamente los mismos precios. El maíz se paga a 34 pesetas los 100 kilos, y los demás piensos todos con mucha firmeza. Vinos.—No hay variación. Las clases de la región no se cotizan porque vista la actitud de los productores en sostener las cotizaciones altas (según los compradores), comparadas con los mercados de la Mancha, las ofertas de esta región siguen siendo abundantes, pero por la falta de fudres no son mayores las transacciones. Los precios son de 20 pesetas para los

vinos blancos de 15,5 grados y 21,50 pesetas para los vinos tintos.

Toro (Zamora).

El mercado de cereales sigue su fase de paralización. Los fabricantes, hasta el balance final del año, se abstienen de formalizar nuevas compras. Pocas ofertas y pocas ventas. Precios: Trigo, los 43,24 kilos, a 85,50 y 86 reales; cebada, los 32,20 a 44 ídem; centeno, los 41,40 a 63 y 64 ídem; algarrobas, los 43,24 a 68 y 70 ídem. Durante Noviembre se han exportado más de 40 vagones de trigo, especialmente a Barcelona, y 45 de harina. En la semana última salieron dos vagones de harina para Barcelona, dos para Murcia uno para Alicante, uno para Vigo y uno para Cartagena. También se han exportado, durante Noviembre, unos 20 vagones de algarrobas, para Salamanca, Zamora y otras poblaciones. El mercado de vinos, después de pasar una temporada de intensa animación, en la semana actual se ha normalizado, pagándose las clases buenas a 4,50 y 4,75 pesetas el cántaro. Durante Noviembre se han exportado cerca de cincuenta mil cántaras de vino tinto, para Burgos y León. Los precios actuales tienen tendencia sostenida. Patatas, a 1,75 y 2 pesetas la arroba. Leche, 0,70 pesetas el litro. Garbanzos coberos, a 55 pesetas la fanega.

Alcañiz.

Ha empezado la recolección de la oliva; es ésta una cosecha magnífica, abundante y buena. Se paga a cuatro pesetas el doble decalitro y se esperaba vender a más elevado precio.

Precios del mercado.

Trigo de monte...	70	pesetas	140 kilos.
Ídem huerta.....	85	»	»
Cebada.....	30	»	180 litros.
Avena.....	25	»	»
Judías.....	167	»	»
Maíz.....	45	»	»
Patatas.....	0,20	»	kilo.
Acite.....	2	»	litro.
Carbón vegetal..	0,25	»	kilo.
Ídem mineral....	100	»	1.000 kilos.
Harina 1.ª.....	72	»	100 »
Ídem 2.ª.....	69,50	»	»
Ídem 1.ª (pienso).	28	»	60 »
Ídem 2.ª.....	25	»	»
Cabezuela.....	21	»	»
Menudillo.....	11	»	35 »
Salvado.....	9	»	40 »
Pulpa.....	9	»	25 »

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 Deustsch y C.ª

OFICINA CENTRAL:

Marqués de Valdeiglesias, 4, duplicado

MADRID

Maquinaria agrícola e industrial y oficinas técnicas

Garteiz 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.

Rioseco.—Ancha, 1.

Segadoras Mc. Cormick.—Sembradoras Hoosier-Garteiz.—Arados Oliver.—Arados Brabant-Meteor.—Cribas Marot.—Aventadoras.—Cultivadores americanos.—Arrobaderas.—Corta-forrajeros.—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, deslinde, 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, vinoposphate, 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, Mantequería, Quesería.

DESNATADORA ALFA-LAVAL

El mayor grado de perfección no igualado.

Más de 3.000.000 vendidas.

PASTEURIZADORES	ESTERILIZADORES
REFRIGERANTES	HOMOGENIZADORAS
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.

ENCICLOPEDIA AGRICOLA

Publicada bajo la dirección del profesor G. WERY

FORMARÁ UNA COLECCIÓN DE TOMOS EN OCTAVO, PROFUSAMENTE ILUSTRADOS, DE 500 A 700 PÁGINAS CADA UNO, LOS CUALES SE PUBLICAN SIN ORDEN DETERMINADO POR SER INDEPENDIENTES ENTRE SÍ.—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.—**Apicultura**. C. Voisard (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 Wery. Tela, 14 ptas.—**Las conservas de fruta**. A. Rolet. Rústica, 10 pesetas. Tela, 12 ptas.—**Agricultura general** (Laborios 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 vinícola**. 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.—**Destilería agrícola e industrial**. E. Boullanger, dos tomos.

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

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

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

Maquinaria Agrícola

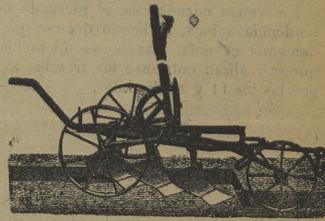
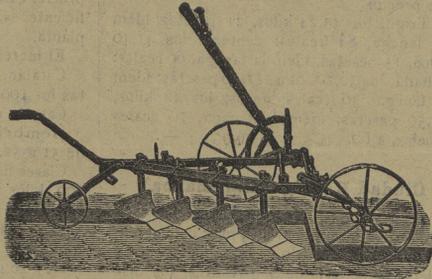
Dirección: Príncipe, 17

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, ALCOHOL
ACEITES PESADOS Y GAS



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

SE CONSTRUYEN TIPOS ENTRE 1 1/4 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

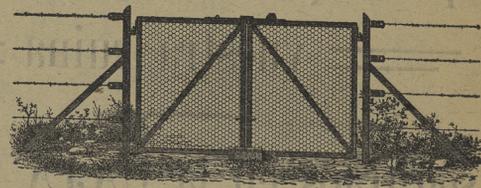
Vides americanas, injertos, barbados y estaquillas

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

Pidanse 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.