

BOLETÍN DE LA CÁMARA AGRÍCOLA

DE LA

PROVINCIA DE CÁCERES

Periódico mensual de Agricultura, Ganadería, Industrias rurales
y mercados.

SE REPARTE GRATIS Á LOS SOCIOS Y Á LOS ANUNCIANTES

ÓRGANO OFICIAL DE LA CÁMARA AGRÍCOLA

DIRECCIÓN, REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA DE LA CÁMARA (EDIFICIO DEL AYUNTAMIENTO)

Plaza de la Constitución.

CACERES

Tarifa de anuncios al mes.

Plana entera...	10 pesetas.
Media plana	5 »
Tercio plana	4 »
Cuarto plana	3 »
Octavo plana	2 »
Indicador	1 »

Suscripción.

Año	6 pesetas.
Trimestre.....	1.75 »

No se devuelven los originales.

La correspondencia toda al Presidente de
la Cámara Agrícola.

Pago adelantado.—Mínimo de inserciones, seis; sellos móviles cuenta del anunciante.
—En anuncios extranjeros, son los precios de esta tarifa por francos.

LA UNIÓN Y EL



FÉNIX ESPAÑOL

COMPANIA DE SEGUROS REUNIDOS

DOMICILIADA EN MADRID

Calle de Olózaga, número 1, (Paseo de Recoletos).

Capital social efectivo. . . 12.000.000 de pesetas.

Superior al de todas las demás Compañías que operan en España.

Primas y reservas	53.000.000 de pesetas.
Siniestros pagados	101.000.000 —

41 AÑOS DE EXISTENCIA

Seguros contra incendios.

Esta gran compañía **NACIONAL** contrata seguros contra los riesgos de incendios.—El gran desarrollo de sus operaciones acredita la confianza que inspira al público habiendo pagado por siniestros, desde el año 1864, de su fundación, la suma de reales 387.378.566'12

Seguros sobre la vida.

En este ramo de seguros contrata toda clase de combinaciones, y especialmente las Dotales, Renta de educación, Rentas vitalicias y Capitales diferidos á primas **MAS REDUCIDAS** que cualquiera otra compañía.

La prima fijada al hacer el seguro es inalterable. Esta Campaña no hace ofrecimientos pomposos, lo cual es tan fácil de hacer como difícil de cumplir. A su seriedad y exacto cumplimiento en los siniestros se debe la importancia que goza y la preferencia de que es objeto.

Las cosechas se aseguran en pié, en gavillas, en la era y el grano en los graneros por el transcurso de un año á la reducida prima de **SEIS** reales por cada mil.

SUBDIRECTOR
EN EXTREMADURA

D. Claudio González Alvarez.

Agencias en todas las poblaciones de importancia.

Oficinas: Calle de Grajas, 15, pral., CÁCERES.

LANAS Y CEREALES

VIUDA DE

JULIAN IGLESIAS

DISPONIBLE

Depósitos de almidón y petróleo marca

== EL LEÓN ==

y de los acreditados abonos de la «Garantía Agrícola é Industrial» de Vallecas.

Boletín de la Cámara Agrícola

— OFICIAL —
DE LA PROVINCIA DE CÁCERES

SUMARIO: Consulado general de España en París. Memoria comercial correspondiente al año de 1904. Corcho.—
Un ejemplo de selección del trigo.—La Agricultura española.—La patata gigante del Uruguay.—Información.

CONSULADO GENERAL DE ESPAÑA EN PARÍS

A

Limitado en lo antiguo el uso de esta corteza cuarcífera á la fabricación de tapones, entrando también en la confección de algunos aparejos de pesca y de otros aparatos y objetos flotantes, sus aplicaciones en la vida industrial moderna han aumentado considerablemente á medida que han ido descubriéndose en el corcho nuevas y muy apreciables cualidades y propiedades que le hacen apto para otros nuevos y útiles empleos, hasta el punto de que las industrias derivadas del corcho ocupan en la actualidad un puesto muy digno de tenerse en cuenta.

Es cierto que la fabricación de tapones de todas clases, cuyo consumo aumenta cada día, continúa siendo siempre la salida más importante de la producción corchera. Pero no lo es menos que durante los últimos años crecen progresivamente en el mercado europeo las demandas de corcho, que es también la base para la confección del *linoleum* y hules diversos, ladrillos y baldosas impermeables, planchas para tabiques (incombustibles y que apagan el sonido), calorífugos para tubos de maquinaria, ignífugos y betunes varios para calderas de vapor, suelas variadas para calzados, aisladores, papel de embalaje para frascos y objetos frágiles, etc., etc., cuyas industrias aumentan en número é importancia, tanto aquí como en Alemania, Bélgica é Inglaterra, Austria y otros muchos países. Y no es de las menos curiosas la aplicación que permite aprovechar todos los residuos y desperdicios que, inútiles antes, sirven ahora, reducidos á polvo grosero, para embalar y conservar frutas (principalmente las uvas) y otros productos.

No es, pues, extraño que, en vista de la impor-

tancia, cada vez mayor, adquirida en el mercado por la primera materia, aumente también el interés que en su buena explotación tienen los naturales de las comarcas productoras del corcho, de donde resultan fatalmente las rivalidades y concurrencias comerciales. De igual modo que las exigencias industriales modernas imponen á los diversos países la transformación y manufactura de sus producciones para que beneficie la comarca del mayor lucro posible, impónese también la manufactura del corcho, en vez de conformarse con la simple exportación de la materia bruta, como antes se hacía.

B

Continúan manteniendo su puesto como productoras europeas corcheras España, Italia, Portugal, Francia y pocas más, junto con las vecinas africanas Argelia y Túnez, á las que no tardará en acompañar Marruecos, en donde la calidad del corcho parece ser excelente.

Debiéndome limitar en esta Memoria al movimiento comercial francés, principiaré apuntando en el cuadro siguiente la introducción total de la primera materia en Francia durante el último decenio:

I.—Cuadro de la importación en Francia de corcho bruto, raspado ó en planchas, de 1899 á 1903.

AÑOS	Kilogramos.	Valor. — Francos.
1894.....	8.808.227	4.404.114
1895.....	8.026.501	4.013.251
1896.....	7.779.764	3.889.882
1897.....	9.749.000	4.874.500
1898.....	7.627.066	3.813.533

1899.....	9.522.018	4.761 009
1900.....	7.424.500	3.712.250
1901.....	9.650.000	4.825.000
1902.....	8.480 000	4.240.000
1903.....	9.198.000	4.599.000
<i>Promedio.....</i>	<i>8.626.500</i>	

Se observa por la inspección de este cuadro que en todo rigor la introducción del corcho bruto en Francia durante los diez años últimos permanece poco menos que estacionaria y siempre alrededor del término medio decenal, siendo en cierto modo comercialmente normales las diferencias entre las totales.

Porque, aun cuando la importación del año 1903 superó en 718.000 kilogramos á la del año anterior y en 389.773 á la de 1894, en cambio las introducciones de los años 1897, 1899, 1901 superaron con una diferencia mayor aún á la de 1903.

Con objeto de conocer los países que exportan á Francia esta primera materia, voy á detallar el cuadro anterior en el siguiente, indicando las más importantes procedencias:

II.—Detalle de la importación corchera francesa según la procedencia (kilogramos).

AÑOS	Argelia.	España.	Italia.	Portugal.	Otros países.
1891	6.541.521	618.079	1.093.708	468.338	86.581
1895	4.651.518	707.949	1.611.973	537.172	517.859
1896	4.270.100	1.181.700	1.234.900	447.200	645.500
1897	6.103.200	1.639.300	1.086.390	417.900	502.300
1898	4.202.772	1.746.595	662.178	331.409	684.112
1899	6.371.402	1.234.147	777.515	357.132	781.822
1900	5.006.400	1.068.600	633.600	300.700	415.200
1901	6.624.000	1.321.000	444.000	600.000	661.000
1902	5.578.000	979.000	1.117.000	232.000	574.000
1903	6.326.000	1.503.000	620.000	335.000	415.000
<i>Promedio.....</i>	<i>5.567.500</i>	<i>1.199.900</i>	<i>928.100</i>	<i>402.700</i>	<i>528.400</i>

Ocupa en este cuadro el primer lugar la colonia argelina, suministrando ella sola á la metrópoli los dos tercios (64 1/2 por 100) del total de corcho bruto que consume anualmente Francia.

No hay escala ascendente ni descendente durante los diez años, encajando fácilmente el promedio decenal indicado entre los aumentos y disminuciones anuales que corresponden exactamente con las mismas variaciones señaladas en el cuadro I.

Vienen luego España é Italia, contribuyendo la primera con el 14 por 100 y la segunda con el 10 por 100 del movimiento total.

Pero el hecho más curioso y satisfactorio para nuestro país es que las expediciones italianas (que representaban el doble de lo que España vendía en 1894 y 1895) decrecen casi progresivamente hasta llegar el año pasado á una cifra muy por debajo del promedio decenal, mientras que las expediciones españolas han ido en creciente aumento y superan su promedio, habiendo conservado su lugar durante el año 1903. Del cuarto y quinto lugar, ocupados por Portugal y otros países, puede decirse que permanecen invariables, si es que no pierden terreno.

Conviniendo ahora saber las exportaciones que de esta primera materia hace Francia al extranjero, recopiló los datos correspondientes al mismo período de diez años en el cuadro que sigue:

III.—Corcho bruto, raspado ó en planchas, exportado por Francia de 1894 á 1903

AÑOS	Kilogramos.	Valor. — Francos.
1894.....	3.268.441	1.634.200
1895.....	3.227.037	1.613.519
1896.....	5.246.800	2.623.400
1897.....	4.944.300	2.472.150
1898.....	5.199.140	2.599.570
1899.....	6.717.478	3.358.739
1900.....	6.647.700	3.323.850
1901.....	6.019.000	3.025.000
1902.....	5.447.000	2.724.000
1903.....	7.516.000	3.738.000
<i>Promedio.....</i>	<i>5.426.300</i>	

Explota Francia su corcho bruto en extensas comarcas de los departamentos de Hautes Pyrénées, Var, Basses Pyrénées, Bouches-du-Rhône, Haute Garonne, Landes, Pyrénées Orientales, descollando entre todos el corcho superior de la región de Barbaste, en Lot et Garonne. Y unida esta producción á la de sus colonias africanas del Mediterráneo, resulta que la nación francesa se halla colocada á la cabeza de todos los países corcheros.

Como no podía menos de suceder en un pueblo educado para las luchas comerciales, ha querido compensar Francia las compras en el extranjero de calidades superiores y especiales de esta primera materia, á que la obligan las nece-

sidades de su consumo industrial, vendiendo por su parte al extranjero las clases más ó menos inferiores de su cosecha nacional y colonial, y haciendo cada vez más intensiva su producción. Y el cuadro III demuestra que está en vías de lograr su propósito.

Las exportaciones francesas durante los últimos años van en escala ascendente, pasando de 3 1¼ millones de kilogramos en 1894 á 7 1½ millones en 1903; esto es, que han ganado 57 por 100 de aumento en sólo diez años. Y si se compara el total exportado en 1903 con el total importado en el mismo año del cuadro I, se ve que la diferencia es ya muy pequeña.

C

Seguramente es de mucha importancia que España aumente la explotación y salida de la materia bruta excedente; pero aún importa más favorecer la industria corchera española, á causa del mayor beneficio que deja en el país. Y para ello será preciso ensanchar la esfera de exportación de los tapones, que es el producto más importante elaborado actualmente en nuestro país.

El cuadro siguiente indica la cantidad total de tapones comprados por Francia en el extranjero durante el mismo decenio último. Pero debo advertir que en dichos totales se hallan también comprendidos los cuadrillos más ó menos preparados para las botellas de Campagne, lo mismo que todo el corcho que ha sufrido ya un principio de elaboración:

IV.—Cuadro de la importación en Francia de tapones desde 1894 á 1903.

AÑOS	Kilogramos.	Valor. — Francos.
1894.....	1.050.050	5.250.250
1895.....	901.585	4.507.925
1896.....	1.002.000	5.010.000
1897.....	996.200	4.981.000
1898.....	1.071.945	5.359.725
1899.....	1.139.883	5.699.415
1900.....	1.245.500	6.227.500
1901.....	1.531.500	8.041.000
1902.....	1.200.100	6.301.000
1903.....	1.179.900	6.194.000
<i>Promedio.....</i>	<i>1.131.800</i>	

Según la relación que se observa en los totales de los diversos años, los resultados de este cuadro sobre la importación francesa de tapones se parecen mucho á los del cuadro I de la misma importación del corcho bruto, y, lo mismo que de aquél, puede decirse, como resumen de éste, que el mercado taponero francés se halla estacionario, ó, mejor dicho, está ya normalizado en la

actualidad, sin que sus alternativas lleguen á acusar una subida ó decaimiento marcados.

Havé notar, sin embargo, que es un dato favorable ver que la cantidad correspondiente al primer año apuntado está por debajo del promedio decena, mientras que la relativa al último se encuentra por encima, habiendo ganado 1903 sobre 1894 más del 12 por 100.

Voy á detallar ahora el cuadro anterior, fijando las cantidades expedidas por España, que es lo más interesante para nosotros.

V.—Detalle de la importación de tapones en Francia de 1894 á 1903.

AÑOS	De España.	De otros países.	Valor.
	Kilogramos.	Kilogramos.	Francos.
1894.....	830.971	219.079	1.050.050
1895.....	708.804	192.781	901.585
1896.....	791.200	210.800	1.002.000
1897.....	842.100	154.100	996.200
1898.....	937.396	134.549	1.071.945
1899.....	930.019	209.864	1.139.883
1900.....	1.039.600	205.900	1.245.500
1901.....	1.322.600	208.900	1.531.500
1902.....	1.010.200	189.900	1.200.100
1903.....	992.800	187.100	1.179.900
<i>Promedios</i>	<i>940.569</i>	<i>191.297</i>	

Se demuestra en primer término por este cuadro el hecho más halagüeño que pudiera desearse para España, contribuyendo ella sola con el 83 por 100 al total de la importación taponera francesa.

Y se desprende, además, otro hecho no menos satisfactorio y análogo al que resulta del cuadro II sobre la importación francesa de la primera materia. De igual manera que hemos ido ganando allí terreno, disminuyendo en la misma proporción las expediciones italianas, lo va ganando también aquí la industria taponera española, aumentando sus ventas en Francia á expensas de las de otros países.

De 830.971 kilogramos en 1894 sube España á 992.800 en 1903, ganando más del 16 por 100, mientras que los otros países descienden de 219.079 kilogramos á 187.100, perdiendo en diez años cerca del 15 por 100.

Apuntaré en otro cuadro, para terminar esta parte, el movimiento de la exportación francesa de tapones; pero repito que, bajo esta denominación, están agrupados diversos productos elaborados del corcho.

VI.—Cuadro de los tapones exportados por Francia de 1894 á 1903.

AÑOS	Kilogramos.	Valor. — Francos.
1894.....	533.504	3.201.024
1895.....	605.651	3.633.906

1896	704.200	4.225 200
1897	688.200	4.129.200
1898	635.488	4.130.672
1899	733.653	4.768 745
1900	577.000	4.750.500
1901	625.800	4.068.000
1902	584.300	3.798.000
1903	644.500	4.189.000
<i>Promedio.....</i>	<i>633.229</i>	

Exporta, pues, Francia una cantidad de corcho elaborado que representa el 56 por 100 del total del mismo producto importado. Y denota además este cuadro cierta tendencia al aumento de la exportación francesa; pero no es tan marcada y decisiva como en el cuadro III, relativo á la exportación de la materia bruta.

D

Resumen.—Se deduce claramente de todo lo que acabo de exponer que, á pesar de ser Francia—con el apoyo de Túnez y Argelia—uno de los países más importantes para la producción corchera, tiene necesidad de comprar á otros países ciertas clases superiores y especiales de que carece y que son indispensables para su consumo industrial. Y puede añadirse también que la potencia consumidora francesa de estos corchos especiales ha llegado por ahora á su apogeo siendo los totales anuales apuntados susceptibles de poco aumento, á no producirse nuevas necesidades que reclamen nuevas partidas.

Por otra parte, demuestran estos cuadros que España ha sabido alcanzar el puesto más culminante en el mercado francés, elevándose durante los diez años últimos sobre todos los competidores y llegando á ser casi la exclusiva abastecedora de taponos finos.

Sucede todo lo contrario respecto de las planchas y los taponos corrientes é inferiores, cuyas transacciones constituyen el más ancho campo del comercio corchero francés. No sólo cosecha Francia abundante cantidad de esta primera materia, sino que siendo el Gobierno y los Municipios coloniales propietarios de la casi totalidad de los bosques corcheros de Argelia y Túnez (á los que se sumará tal vez mañana la misma riqueza forestal de Marruecos que, según afirman algunos exploradores, es de clase superior), de tal modo se han arreglado y combinado las tarifas marítimas y terrestres para la introducción del producto en la madre patria, que llega al comercio con muy escaso aumento de precio. Y en estas condiciones, es muy difícil que el corcho español corriente pueda luchar aquí.

Tal vez fuera más factible y productivo instalar en España aquellas industrias derivadas del

corcho para las que se cuente con los elementos naturales (y en las que se emplean los residuos inservibles y calidades ínfimas), cuyos productos fabricados serían vendidos más fácilmente en el interior del país y otros de Europa.

En todo caso, me parece muy conveniente que, á la par que se despliegan las energías necesarias para mantener y aun mejorar, si es posible, la situación ganada en el comercio francés, los productores é industriales españoles redoblen los esfuerzos para dirigir también la exportación á los mercados de otros muchos países en que, por carencia ó escasez de la primera materia, la lucha con los competidores debe ofrecer un éxito más feliz y seguro.

E

Para complemento de los datos estadísticos consignados y de las consideraciones que de su examen se deducen, debiera indicar ahora los que se refieren á los derechos de la Aduana francesa sobre la corteza bruta y los corchos elaborados, así como también es aquí el sitio de enumerar los diversos tamaños de los taponos, según el uso á que se destinan, precios diferentes de cada tamaño y calidad, marcas diversas, algunos detalles mercantiles, etc., etc.

Pero habiendo sido ya hecha una descripción de todos estos particulares por mi digno y apreciado antecesor y compañero D. Eduardo Toda en luminosa Memoria, que juntamente con las de otros Cónsules y agentes fué publicada en 1901 por el Centro de Información Comercial del Ministerio de Estado bajo el título de *El corcho*, formando una monografía muy acabada del asunto, y como, por otra parte, no hayan concurrido desde entonces variaciones arancelarias ni otras apreciables en el comercio corchero, juzgo ocioso repetir aquí datos que ya están publicados.

En cambio, estimando que es de gran interés para los negociantes españoles conozcan al detalle los fabricantes, comerciantes y demás consumidores corchotaponeros franceses, acompaño una relación bastante completa de nombres y direcciones, á fin de facilitar el contacto entre ambos países.

Figuran á la cabeza los cosecheros de las diversas marcas de Champagne, en cuya región se hallan instalados numerosos taponeros, contándose entre los mismos bastantes de nuestros compatriotas catalanes, que también han montado fábricas en varias otras regiones de consumo.

Según datos oficiales de la Cámara de Comercio de Reims, la salida de vino de Champagne (tanto para el extranjero como para el consumo interior francés) se elevó en 1903 á la enorme cifra de 31 millones de botellas.

Teniendo en cuenta la proporción usual de medias botellas incluídas en esta suma puede calcularse el total de cuellos en 40 millones.

Pero cada botella preparada necesita dos tapones: el primero llamado de *tirage*, mientras el vino trabaja en las botellas, y el segundo de *expédition*, que es el definitivo para cuando salen á la venta.

Hay además buen número de cascós guardados por los cosecheros de un año para otro, á fin de mejorar y unificar sus tipos. Y, por último, sucede también con frecuencia que hay que cambiar el tapón de *expédition* á muchas botellas. Teniendo, pues, en consideración todos estos detalles, el consumo anual de tapones se calcula recientemente en *cien millones* (mitad de *trage* y mitad de *expédition*) para las botellas de champagne, que se trabajan en dicha localidad.

Similares á los anteriores (por lo de *espumosos*) son los vinos de Saumur y algunas otras comarcas, cuyos tapones son parecidos, pudiendo apreciarse su consumo en *diez millones*.

*
**

Blancos y tintos.—Vienen después los grandes vinos de la Gironde (Bordeaux), los de Bourgogne y los de otras varias regiones privilegiadas, todos ellos muy apreciados y bebidos, así en Europa como en las demás partes del mundo. No hay datos estadísticos tan minuciosos como para el champagne sobre la venta interior y la exportación en cascós de todos estos vinos finos.

Pero incontestable que, todos juntos, la cantidad total embotellada exigirá mayor número de tapones que las botellas del primer grupo de espumosos. Voy ha saponar, sin embargo, poniéndome siempre por debajo de la realidad, que la cifra de tapones empleado es igual, esto es, de *cien millones* anuales.

Por último, incluyendo en otro tercer grupo los envases para las mistelas y vinos generosos, los cognac y rom, los aperitivos y los licores diversos, los aceites y otros, juntamente con las botellas, pomos, bicales y diferentes frascos usados por la farmacia y perfumería finas, especí- queros, productos químicos y tantas otras industrias que gastan corcho de calidad superior, creo que exagerando en menos para que nadie encuentre aumentos fortuitos, bien puede evaluarse el consumo total de este tercer grupo en una cifra parecida á la de los dos grupos anteriores, es decir, más de *cien millones* cada año.

Sumando ahora estos tres grupos, resulta el respetable consumo anual de unos 340 millones de tapones superiores y especiales, cuyo precio

varía, según tamaño y calidad, entre 20 y 200 francos el millar.

*
**

Es aún mucho más difícil de calcular el consumo de tapones corrientes, porque no dispongo de los detalles y minuciosidades que serían de desear relativamente á las fábricas de cervezas y variadas bebidas gaseosas, jarabes y otros refrescos, sidras y diversas pociones higiénicas, tafias y aguardientes, aceites y otros de batalla usuales de farmacia y otras industrias, aguas minerales, etc., etc.

Solamente para dar una idea de estas últimas diré que los establecimientos de Vichy, pertenecientes al Estado, salen anualmente unos 12 millones de botellas; el de Saint-Galmier expide él solo más de 19 millones de cascós; Vals y Vittel embotellan cada uno 4 millones de sus aguas minerales; Evian más de 3 millones, etc. De manera que, contando nada más que estos cinco establecimientos, resultan ya más de *cuarenta millones* de botellas. Es muy cierto que son los principales; pero considerando que existen en Francia cerca de cien balnearios de primer orden y muy concurridos, cuyas aguas todas se expiden en grandes cantidades, y además contando las marcas Chantilly, Celtique y otras más ó menos naturales (que se venden con profusión en París y grandes ciudades como aguas de mesa al ínfimo precio de *15 céntimos* la botella), es seguro que todos los balnearios han de consumir anualmente más de *cien millones* de tapones corrientes.

*
**

He dejado para lo último los vinos ordinarios y de uso diario, cuyo embotellado representa un consumo taponero tan enorme que pocas personas tendrán de ello una idea aproximada, porque no se conocen en Francia los pellejos y demás envases pequeños, de donde saca directamente el vino para el consumo diario.

Como no es la costumbre general tampoco, comprar al día el vino necesario en casa del tabernero (y aun los pocos que así lo hacen es siempre en botellas corchadas), provistas las casas de cuevas para todos sus habitantes, hasta los porteros compran su vino en el envase corriente comercial, que son las barricas bordelesas de unos 200 litros, de donde se trasvasa á las botellas en cuanto se ha reposado convenientemente.

Ahora bien, el consumo anual de vino en Francia (tomando el promedio de los seis años últimos 1898-1903) es de 40 millones de hectolitros, de los cuales solamente París se bebe

5 4½ millones (ó sean dos hectólitros por año y habitante, lo cual es enorme).

Suponiendo que se embotellen más que las tres cuartas partes de este consumo real, resultaría 3.000 millones de botellas de un litro. Uniendo ahora á este consumo taponero el que representan las aguas minerales, cervezas, sidras, farmacias, aceites y otras industrias ya mencionadas, formaría el consumo total la muy respetable cifra de *tres mil trescientos millones*, de tapones corrientes, cuyo precio varía, según tamaño y calidad, entre 2 y 30 francos el millar.

F

Repito que no tengo la pretensión de establecer por estos cálculos cifras rigurosamente exactas, sino solamente muy aproximadas, habiéndolas deducido directamente ó por comparación de los datos oficiales.

Y como las cifras son el medio de herir más

vivamente la imaginación, exagerando todavía en menos y despreciando una cuarta parte de los totales precedentes obtenidos, para ponernos por debajo de la realidad, resultaría: que 250 millones de tapones finos y especiales, al precio medio de 75 francos el millar, producen 18 ¾ millones, y que 2.470 millones de tapones corrientes, al precio medio de 16 francos el millar, producen 39 ½ millones. Sea en junto la suma de más de 58 millones de francos, cifra que es evidentemente inferior á la realidad.

Y uniendo á esta suma las cantidades indicadas al principio—los 4 ½ millones que importa el corcho bruto comprado por francia y los 6 ½ millones que importan los tapones elaborados que también compra en el extranjero,—resulta un total de 67 millones de francos (cifra mínima) para representar el movimiento á que da lugar el comercio corchotaponero francés.

París.—*El Cónsul general*, M. BRUSOLA TÉLLEZ:

Un ejemplo de selección del trigo.

El cultivo del trigo ha hecho notables progresos en un espacio de tiempo relativamente corto, y los agricultores no han escatimado ni tiempo, ni medios, ni dinero para acelerarlos. Tierras que sólo producían 30 hectólitros hace unos diez años, producen hoy 40.

Realmente, débese atribuir parte de estos aumentos á la introducción de los métodos culturales intensivos, como son: el uso de los abonos químicos, la aplicación de máquinas perfeccionadas, la extensión del cultivo de la remolacha y de otras plantas, con las que puede organizarse una rotación de cultivos sumamente útiles para la producción del trigo.

No obstante, hay también que atribuir este acrecentamiento en los rendimientos, al profundo estudio que se ha hecho para crear nuevas especies, y seleccionar las ya conocidas, todo dirigido para hacerlas más prolíficas.

Quizás se ha hecho un abuso de multiplicar tantas variedades de trigo. ¿Qué ventaja hemos de sacar de obtener nuevas razas, si éstas no nos dan rendimientos superiores á las antiguas?

¿Por qué hemos de buscar variedades con nuevos caracteres, pero con diferencias apenas sensibles? Tal proceder puede interesar á los coleccionadores, pero el agricultor sólo necesita obtener resultados prácticos, cuyo fin es aumentar los rendimientos en granos y pajas.

El número de variedades hoy conocido es suficiente para que no hayamos de esfozarnos en crear otras nuevas, siendo de desear que los esfuerzos se concentren para la perfección de las antiguas variedades, y que el cultivo del trigo resulte más remunerador.

A tales resultados puede llegarse, ya por la

hibridación, ya por la selección. ¿Cuál de estas vías es la que debemos seguir?

La *hibridación*, ó sea el cruce como en la especie animal, admitiendo su posibilidad, tiene graves inconvenientes: exigiendo este método cuidados excesivos, sólo en contados casos se obtienen resultados efectivos, es decir, rara vez se logran productos que ostentan los caracteres de las razas iniciales. Además admitiendo que el cruce se haya realizado en buenas condiciones y que se haya logrado de un modo perfecto, queda por resolver si la variedad obtenida dará resultados superiores á las variedades conocidas, ó sus rendimientos serán mayores que los de aquéllas.

La *selección*, al parecer más sencilla y práctica, es el método que permite llegar al objetivo deseado con más prontitud. Consiste la selección en no reproducir, durante una serie de años, otra simiente que la salida de tipos escogidos, presentando todos los caracteres que distinguen la perfección de la variedad. Realmente, para seleccionar es necesario mucha práctica y mucho cuidado. Débense escoger de un modo riguroso las espigas que se quieren reproducir, que estén provistas de granos gruesos, voluminosos y abundantes; y sobre todo, tener siempre fijo los caracteres del tipo que se desea obtener, este método no es seguro, y da resultados excelentes si se aplica con todo rigor.

Hace muchos años que se sigue en Francia, y hemos podido darnos cuentas de su bondad. Todos los años intentamos mejorarlo, y á este objeto el año pasado hemos visitado las explotaciones de los seleccionadores ingleses para apreciar su manera de proceder. La más interesante es la célebre *major* F. Hallett, de fama universal.

Las selecciones del Sr. Hallett fueron iniciadas en 1855 por su hermano. Desde aquella fecha, ha dedicado gran parte de su existencia al trabajo de seleccionar trigos, logrando resultados maravillosos.

En Brighton, en donde M. Hallett sólo produce sus espigas típicas, una visita resulta verdaderamente interesante. En un cercado cuya extensión es de algunas hectáreas, grano á grano, y á razón de uno ó dos por cada metro cuadrado, son sembradas las simientes seleccionadas de trigo, avena y cebada, que desde hace cincuenta años vienen escogiéndose.

Los cuidados más esmerados son dedicados á aquel cultivo. Cada pie tiene su árbol genealógico, si así puede decirse. De mucho tiempo M. Hallett está convencido de que una buena genealogía es tan preciosa para las plantas como para los animales, y de que sólo los cuidados que en el cultivo se dedican á las simientes de buena genealogía pueden acrecentar la producción de los cereales.

Todos los signos característicos de una planta de trigo se reproducen en sus descendientes, hasta tal punto que, no sólo se pueden perpetuar los que resultan ventajosos, sino que escogiendo y seleccionando, pueden hacerse nuevas adquisiciones de caracteres y llegar á obtenerse lo que se llama fijeza de un buen tipo.

No basta reproducir una espiga escogida que la casualidad nos han puesto en la mano, y contentarse en separar de aquélla los granos mejores; es necesario hallar cada año una espiga de la cual conozcamos la genealogía. Resumiendo, debe procederse como para los animales. Una yegua hallada por casualidad dará cualquier clase de productos, mientras que un caballo cuya ascendencia sea de caballos notables, es fácil que produzca tipos *adornados* de buenas cualidades.

La obtención de una especie pura de cereales es más rápida: más completa y satisfactoria que la de una raza animal, puesto que los granos se reproducen en mayor número que los vástagos de razas animales, caballar, asnal, bovina ó porcina.

Además, en vez de la finura de constitución que se observa en los animales de raza pura, la planta cuya descendencia proviene del grano de la planta más vigorosa que se haya obtenido durante el año, está dotada de gran resistencia á las intemperies y á las enfermedades criptogámicas.

Para demostrar la eficacia de este método, M. Hallett muestra los resultados siguientes, debidos sólo á la influencia de haber escogido y seleccionado la simiente; ya que la especie, el terreno y

el modo de cultivo han sido iguales durante los cinco años de prueba.

	Largo.	Contenido.	Espigas sobre la mejor planta.
1898. Espiga madre..	4 pulgadas	$\frac{3}{8}$ 47 gns.	6
1899. La mejor espiga.	6 " "	$\frac{1}{4}$ 79 " "	10
1900. " " "	7 " "	$\frac{5}{8}$ 91 " "	22
1901. Espigas imperfectas debido á la humedad de la estación.....			38
1902. La mejor espiga.	8 pulgadas	$\frac{5}{4}$ 123 " "	52
1903. " " "	" " "	" " "	80

Por lo que se ve, sólo la influencia de separar y escoger de un modo repetido ha permitido llegar á que la dimensión de las espigas se doblara, y que triplicara el número de granos. Otro hecho, que conviene no olvidar, y que demuestra la importancia de renovar la selección, consiste en que entre los granos de una misma espiga siempre se halla uno que da mejores resultados que los demás. Así, el año pasado, los granos de la mejor espiga, separada de la planta más vigorosa que se había obtenido, se plantaron: uno de ellos dió una planta con 50 espigas, mientras que los otros sólo dieron plantas con 17 ó 20 espigas.

Plantando los granos M. Hallett ha tratado de saber si estos granos privilegiados solían ocupar siempre el mismo sitio; y aunque sus investigaciones no le han permitido descifrar el problema, con todo, ha podido asegurarse que nunca tales granos se hallan ni en la base ni en el extremo de las espigas, y casi siempre suelen hallarse en el centro. En la práctica, para obtener las mejores simientes se ha de partir de la base de servirse de los granos de la mejor espiga que se haya obtenido de la planta de más vigor, y sólo reproducir todos los años los productos de la planta que ha dado los resultados mejores.

Por este método ha podido el gran seleccionador inglés crear las variedades: *Goldendrop*, *Nursery*, *Victoria Hunter's*, que con tanta razón le han dado fama universal.

Queriendo apreciar los resultados de este sistema y gracias á la colaboración de M. Hallett, hemos sembrado en nuestros campos experimentales algunas parcelas de trigos genealógicos procedentes de espigas tipos, y como hemos seguido los métodos de cultivo y todas las indicaciones que nos ha dado, contamos poder dar cuenta de estos ensayos en las publicaciones referentes á nuestros campos experimentales.

FFORIMOND DESPLEZ.

Director de la Estación Experimental de Capelle (Nord).
(Boletín de la Sociedad Agrícola Mexicana).

LA AGRICULTURA ESPAÑOLA (1)

Estuvo en boga años atrás, y fué aceptado como el Evangelio por nuestros libre-cambistas y una buena parte de la nación, y quizás siga aún siendo aceptado, que las naciones se dividían en agrícolas é industriales. Y hubo toda una literatura

para clasificar naciones, tamizando todos sus elementos para venir á concluir que Francia y Alemania tenían derecho á la protección de todos los ramos de la producción, porque los abarcan todos; Inglaterra debía ser exclusivamente fabril, y desde luego, los españoles exclusivamente agricultores. Allá por los años del 40 al 42 hubo

(1) *El Arancel, los tratados y la producción.*

un economista español, y no era libre-cambista, que llegó á decir con no poco aplauso, que era una locura la industria de algodón en Cataluña. Y aun cuando no se digan estas exageraciones, de vez en cuando salen del campo agrícola voces airadas contra los productores industriales. Hay sobre todo una como protesta sorda, pero no por esto menos viva, contra la preponderancia de la industria y del comercio, que consideran ilegítima, porque no ven legítima sino la tierra. Si prevalecieran, aunque sólo fuera en parte, estas sugerencias, pobre es España, más entonces lo sería mucho más.

No, no podemos resignarnos al papel exclusivo de agricultores que en la clasificación de las naciones se nos suele adjudicar. Que hay poco saber técnico; el utillaje mediocre; las clases altas alejadas de las esferas del trabajo que no tenemos hombres para las grandes empresas, las cuales tienen que estar todas en manos de extranjeros; que la maquinaria tiene que venir de fuera incluso la agrícola; que la producción ha de ser barata, ó sea para las pequeñas bolsas, para las de pobres labradores ó artesanos; será todo esto, si se quiere, cierto é indubitable, pero ha de ser un acicate más para nuestro progreso, que sería una locura sacrificar.

¡Querernos reducir á la producción natural y su exportación y á la explotación de la que llaman de nuestra maravillosa posición geográfica para el comercio! Yo protesto con toda mi alma contra esta asimilación á Turquía, Grecia y Bulgaria. Pocos años ha se afirmaba lo mismo de Italia, y lleva camino de tomar la delantera. ¡La producción agrícola! Los ingenieros agrónomos, haciendo *un tour de force*, la han valorado en 2,400 millones en un año de buena cosecha: nótese que valúan los vinos de 17 á 25 pesetas el hectólitro. Sólo la producción algodonera pasa de 500 millones. Se ha publicado la estadística de la producción del trigo en 1904, y resulta que se han producido en secano menos de cuatro quintales métricos por hectáreas en las provincias de Cuenca, Ciudad Real, Cáceres, Valencia, Almería y Cádiz; entre cuatro y cinco quintales métricos por hectáreas en las provincias de Toledo, Albacete, Zaragoza, Huesca, Teruel, León, Coruña, Alicante, Huelva y Canarias; entre cinco y seis quintales métricos por hectárea en las provincias de Santander, Alava, Murcia y Córdoba; entre seis y siete quintales métricos por hectárea en las provincias de Guadalajara, Sevilla, Valladolid, Soria, Zamora y Baleares; entre siete y diez quintales métricos por hectárea en las provincias de Madrid, Burgos, Segovia, Castellón, Avila, Palencia, Salamanca, Oviedo, Guipúzcoa, Tarragona, Gerona, Granada, Jaén y Málaga; entre diez y quince quintales métricos por hectárea en las provincias de Badajoz, Logroño, Orense, Pontevedra y Navarra; más de quince Barcelona y Vizcaya. La producción con riego por hectárea

ha sido: menos de diez quintales métricos en Ciudad Real y Avila; de diez á doce en Soria, León, Zamora, Jaén y Cádiz; de doce á quince en Guadalajara, Albacete, Segovia, Teruel, Orense, Granada, Málaga, Almería y Sevilla, de quince á veinte en Madrid, Toledo, Zaragoza, Logroño, Palencia, Navarra, Barcelona, Lérida, Alicante y Murcia; más de veinte en Tarragona, Valencia y Castellón. Dígase: ¿qué cabe hacer con una producción semejante?

La población agrícola española años ha que clama al cielo por su malestar, pero tampoco pone de su parte todo lo necesario, y hasta lo más fácil de poner para mejorar su situación. Desde luego hay dentro de ella una clase superior que en pleno siglo XX desprecia todavía el trabajo. La que la sigue, como muchos obreros, desde que los ferrocarriles han facilitado el acceso á las capitales, sienten horror al trabajo del campo, que hallan monótono y grosero, emprendiendo cada vez mayor éxodo hacia las ciudades, donde caen en verdaderas sobre los empleos (1) y sobre el comercio, en especial sobre éste, el cual ha tomado proporciones tan exageradas que para poder vivir encarecen cada vez más las subsistencias, á pesar de que el productor va bajando los precios; verdaderos parásitos, que la agricultura y la industria tienen que mantener, para aun así estrellarse en los grandes almacenes que aplastan al pequeño comerciante. La industria que tanto florece, se ha aprovechado de la ciencia; en cambio la agricultura la ha despreciado. Dieciocho mil Asociaciones agrícolas cuenta la República vecina. ¿Cuántas hay en España? La inmensa parte de nuestros labradores no conocen los abonos químicos; la conversión de la agricultura en industrial les parece absurda, y si se les cuenta que funcionan en Europa miles de Sociedades agrícolas para la venta de los productos, les parece tan milagroso como que la tierra dé vueltas al rededor del sol: inútil hablarles á la mayoría de ninguna clase de mutualidad. Mil quinientos Bancos mutuos agrícolas, ya locales, ya regionales existen en Francia, y en su Banco Nacional ha puesto 30 millones de francos á su disposición, sin ningún interés. Pues hasta allí la gran masa agrícola no lo utiliza. Ahora bien: eso constituye una mentalidad, que como no cambie, es tiempo perdido clamar por mejora. Contra la ciencia no se rebela nadie impunemente. Una agricultura como la española, sin riego, abonos, comunicaciones ni asociación. ¿con quién va á luchar y qué puede hacer? Aquí no podemos vivir sino con la protección, y una fuerte protección.

GUILLERMO GRAELL.

(1) Véase el artículo del Dr. Casimiro Brugués, *Agricultores é Intelectuales*, publicado en Abril del corriente año. (N. de la Reducción).

LA PATATA GIGANTE DEL URUGUAY

(SOLANUM COMMERSONI)

Todo lo que se refiere á la alimentación humana debe excitar nuestro interés, y cuando se

trata de una variedad de patata nueva tan productiva como lo es la *gigante violeta* de Uruguay, el interés sube de punto, puesto que se refiere á uno de los alimentos mas precisos para nuestra subsistencia.

De algunos años acá se fijó la atención, gracias á los ensayos realizados por los agrónomos franceses de más competencia, en las patatas gigantes del Uruguay, procedentes de los cultivos de los Sres. Lebergerie, Lagrange y Douin. Al Dr. Heckel, director del jardín botánico de Marsella, débese la introducción en Bélgica del *Solanum Commersoni*, cuyos tubérculos, que primero pesaban sólo 3 gramos, han llegado á pesar 80 gramos en los cultivos de M. Leonard Lille, de Lyon, y 150 gramos en los de los Sres. Heckel, de Marsella, y Thiebaut, de París.

Pero es á los Sres. Tabergerie, propietario de Verriere (Vienne); Lagrange, propietario de Charny (Yonne), y Douin, propietario de Sacy le Grand (Oise), á quienes se debe la producción de las nuevas variedades de *Solanum Commersoni*, entre las cuales las de más mérito son el *Solanum Commersoni violeta* y el *S. C. amarillo*, cuyos rendimientos han sucesivamente aumentado por la selección en las siguientes proporciones: de 12.000 kg. á 20.000 kg. de 20.000 kilogramos á 50.000 kg. alcanzando en casa del señor Douin, en el último año, á 70 y á 80.000 kilogramos; á 99.925 kg. en casa el Sr. Lebergerie, y á 140.000 kg. por hectárea en casa el Sr. Lagrange.

El gusto amargo que los primitivos tubérculos de Commersoni acusaban, ha desaparecido por completo por la selección de la variedad violeta, así como la riqueza en fécula ha aumentado de año en año: en 1901 era de 11.50, en 1902 de 12.5, en 1903, de 14, en 1904 de 15, llegando al 17 por 100 en el último año de 1905, lo que permite decir que el valor alimenticio de los tubérculos ha aumentado progresivamente, mejorándose por la selección hasta el punto de poder competir en cualidades á las mejores variedades de patatas.

Los tubérculos del *S. C.* se les encuentra reunidos al rededor de la planta en número y dimensiones varias. Los que alcanzan 80 ó 100 gramos, son de forma alargada, redondeados ó algo aplastados, su piel es fina, los ojos ó yemas muy pronunciados y espaciados. Un detalle característico: tales tubérculos son con frecuencia enormes y ramificados, dándose caso de tener algunos hasta 1 kg. 600 gramos de peso. Su carne es amarillenta, harinosa y comparable á las mejores patatas.

Algunos agrónomos franceses pretenden que puede el *S. C.* producir por hectárea hasta 15.000 kg. de fécula.

Los tubérculos de la variedad violeta, cuando son tiernos, presentan el color blanco, salpicado de color rosa por las yemas. Más tarde se vuelven de color violeta, así como las yemas, que lo ad-

quieran muy pronunciado al llegar los tubérculos á su completa madurez.

Estos, que al principio eran muy diformes y de un peso entre 60 á 100 gramos, toman formas más regulares y alcanzan el peso de 600 á 800 gramos, y de 1.500 á 1.650, como los recolectados en 1905.

El período que podríamos llamar experimental ha terminado ya, quedando ahora reservado á la práctica el orientar é indicar si especie tan interesante reserva á la agricultura un recurso de suma importancia para los terrenos húmedos y para las tierras pantanosas, en las cuales el cultivo de otras variedades de patatas no es posible, como tampoco son la mayoría de cultivos.

En las tierras húmedas y aun inundadas, queda plenamente demostrado que la patata *gigante* del Uruguay es la que da los rendimientos más elevados. Los repetidos experimentos y ensayos de Lebergerie, en Verrières; Lagrange, en Charny; Douin, en Sacy-le-Grand; Larclause, en Noisy-le-Roi; Vilmorin, en Verrieres-le-Bouisson; Prilleux et Thiebaut, en Paris, y Gaston Bonnier, en Fontainebleau, han demostrado que doblando los rendimientos del *S. C.* á las demás variedades de patatas en los terrenos secos, la producción se duplica y aún se triplica en las tierras muy húmedas y aun pantanosas.

Las experiencias de degustación están acordes con las indicaciones suministradas por la ciencia, confirmando las excelentes condiciones comestibles de los nuevos tubérculos, que no contienen ningún principio nocivo.

Cuantos han comido tubérculos de *Solanum Commersoni*, unánimemente reconocen sus cualidades gustativas y de buen sabor, que se conservan hasta la llegada de la nueva cosecha.

Las patatas gigantes del Uruguay van á entrar en el gran cultivo á contar del año 1906, siendo mucho los agricultores que ensayarán en gran escala las variedades *violeta gigante*, del Uruguay, *gigante blanca*, *gigante roja* y *gigante amarilla*.

Sólo la práctica podrá ilustrarnos sobre cuál de las variedades deberá ser preferida y adoptada. Sea el que sea el porvenir que cualquier variedad tenga, reviste el mayor interés y tiene la mayor importancia el ensayo de todas las variedades indicadas, para saber á cual hay que dar la preferencia en tierras y climas determinados. No hemos de recomendar preferentemente tal ó cual variedad; puesto que la experiencia de un año no nos autoriza á pronunciarnos á favor de tal ó cual; lo mejor que puede acerse es, á nuestro modo de ver, ensayar todas las variedades y asegurarse, por el cultivo, de la que mejor se adapte á las condiciones del terreno de cada uno, y al destino que se quiera dar á los tubérculos.

LEÓN LACROIX,

(á Westmalle.)

INFORMACIÓN

Influencia de la luna sobre la vegetación.—M. Camilo Flammarión ha empezado á ha-

cer experiencias en la Estación de climatología Agrícola de Juvisy para determinar si conforme á

la creencia popular por tantos siglos sostenida, la luna ejerce influencia sobre las plantas.

El Boletín oficial de información agrícola del mes de Agosto da cuenta de las referidas experiencias.

«Bien que con visos de inverosimilitud, dice Flammarión, cabe sin embargo el examinar atentamente si existe en realidad esta influencia.

La luz de la luna difiere, en efecto, de la solar en que aquella es más rica que ésta en rallo oscuros de suerte que esta radiación particular pudiera producir efectos especiales. La diferencia entre los efectos debidos á la luna creciente y menguante si esta existe, pudiera igualmente modificar las condiciones del vegetal. En el último cuarto la vegetación recibe los rayos saturados del relente nocturno de la primera parte de la noche, mientras que en el primer cuarto sucede lo contrario.»

M. Flammarión ha hecho numerosas siembras en las distintas fases de la luna teniendo en cuenta la temperatura del sol en el momento de la siembra y la humedad.

«Los guisantes sembrado en la luna nueva el 13 de Abril dieron mejor resultado que los sembrados en luna llena el 31 de Marzo.—Las siembras del último cuarto (7 de Abril) y primer cuarto (22 Abril) dieron mal resultado.»

«En las remolachas la siembra del último cuarto (7 de Abril) fué la que dió mejor resultado.»

«Las zanahorias sembradas en iguales fechas fracasaron en todas las parcelas. Las parras no presentaron diferencia sensible y en las cebollas sobresalió la parcela sembrada con la luna nueva el 15 de Abril.

«La plantación de patatas que se hizo en la luna llena el 29 de Abril y el último cuarto, 7 de Mayo, resultó mejor que la efectuada el 15 de Abril con la luna nueva y el 22 de Abril en el primer cuarto. Las habichuelas sembradas el 29 de Abril con luna llena y el 7 de Mayo en el último cuarto produjeron abundante cosecha; sembradas en luna nueva y en el primer cuarto dieron menor rendimiento.

Las lechugas, coles, raíces y zanahorias, se sembraron en luna llena el 29 de Mayo, y el 27 de Junio, y en luna nueva el 13 de Junio y 13 de Julio. La siembra que dió mejor resultado fué la del 29 de Mayo. En las tres siembras resultantes la simiente brotó con dificultad y las plantas sazonaron mal.

Ninguna conclusión puede deducirse de estas experiencias practicadas con exquisito cuidado; necesario será repetirlas durante muchos años para saber si la luna influye realmente en la germinación de las semillas, sin embargo, parece que algún fundamento tiene la creencia popular de antiguo en este sentido.

El empleo de los abonos verdes.—El *Boletín Oficial* de información agrícola del Ministerio de Agricultura, contiene interesantes noticias sobre las nuevas experiencias hechas en distintas regiones de Alemania, concernientes á los abonos verdes.

Todo el mundo sabe que en Alemania más que en ningún sitio se han llevado á cabo gran número de experiencias en este sentido. Uno de los

más fervientes propagandistas, M. Schult, ha llegado á la siguiente conclusión después de cuarenta años de continuados ensayos:

«Con un limitado número de animales, sin comprar abonos azoados y añadiendo sólo la potasa, el ácido fosfórico y la cal, he llegado á fijar á expensas de la atmósfera una cantidad considerable de ázoe, por cuyo medio he podido economizar un 50 por 100 de los gastos de producción de los cereales [cultivados; en otros términos, el beneficio medio obtenido por acre (10,46 áreas), se elevó á 30 marcos (cerca de 37 francos) á pesar de lo desfavorable del mercado.»

Estos resultados debieran atraer poderosamente la atención de los agricultores, que pueden encontrar en los abonos verdes un manantial de ázoe.

Las recientes experiencias practicadas en Alemania han tenido por objeto estudiar las cuestiones siguientes:

- 1.º ¿Qué plantas deben cultivarse en los diferentes suelos como abono verde?
- 2.º ¿Cómo deben enterrarse los abonos verdes, superficialmente ó profundos?
- 3.º ¿Son más ventajosos los abonos verdes que el simple barbecho?
- 4.º ¿Qué debe pensarse del empleo de los abonos verdes en terrenos fuertes?

El Dr. Schinder aconseja la distribución siguiente:

- a) En terrenos fuertes y en los de consistencia media, algarrobas, trébol amarillo, trébol híbrido y habichuelas.
- b) En los suelos silíceos ligeros, altramuces, guisantes, serradella.

Estas plantas, juntamente con la avena, son preferibles entre todos los abonos verdes.

La rotación que se recomienda es la siguiente: después de la cebada de primavera ó de invierno se entierra una cosecha de guisantes, de habas ó de algarrobas y en seguida se siembra remolacha.

¿A qué profundidad conviene enterrar los abonos?

En este punto las opiniones se dividen en dos ideas contrarias; M. Schultz sostiene que deben enterrarse á bastante profundidad; el Dr. Hiltz, de Munich, aconseja, por el contrario, enterrarlos ligeramente, porque en este caso la nitrificación es más activa, toda vez que las bacterias necesitan oxígeno para operar la transformación de la materia orgánica.

Repetidas experiencias hechas á este efecto, aconsejan enterrar los abonos verdes á fin de otoño mejor que al principio. La siembra debe seguir á esta operación.

¿El empleo de los abonos verdes es preferible al sistema de simple barbecho? Mr. Fruwirth ha hecho una serie de investigaciones á este propósito durante los años de 1901 y 1902 en Hohenheim.

Elegidas dos parcelas de igual naturaleza y extensión, una junto á otra, se sembró una de ellas de guisantes, habas, altramuces y algarrobas. La otra quedó de barbecho y recibió dos labores en épocas distintas.

Enterróse el abono verde á 20 centímetros de

profundidad y luego se procedió á la siembra de remolacha en ambas parcelas

En la que recibió el abono verde se recogieron dos y media toneladas por acre más que en la parcela barbechada, lo cual supone un aumento de cosecha de 2.600 kilogramos por hectárea. El beneficio neto deducidos los gastos del cultivo de los abonos verdes, se elevó á 25 francos por hectárea.

Actualmente se practican experiencias en Lachstadt, para determinar si el barbecho fija mayor cantidad de ázoe que las leguminosas enterradas como abono.

En terrenos fuertes, arcillosos, el empleo de abonos verdes lucha con numerosos inconvenientes.

No obstante, las experiencias del Dr. Scheidewind en terrenos arcillosos parecen demostrar la eficacia de dichos abonos aún en este caso. En un campo ha llegado á conseguir un aumento de dos y tres cuarto de toneladas por acre, equivalente á 600 kilogramos por hectárea. En otro distinto campo el excedente de rendimiento fué de 2 y media toneladas por acre, ó sea 6.200 kilogramos por hectárea.

Con igual éxito se han experimentado los abonos verdes en los árboles. El *Boletín* del Ministerio de Agricultura, menciona los hechos siguientes:

«En ciertas plantaciones de árboles de la Nue-

va-Gales del Sur se han obtenido buenos resultados enterrando entre las líneas de los árboles lentejas y guisantes sembrados al comenzar el otoño. Una de estas plantaciones de suelo duro y estéril en otro tiempo, mejoró de tal suerte contra toda esperanza, que un terreno constituido en gran parte por arena llegó á producir excelente fruto gracias á la transformación operada con los abonos verdes».

Como se ve, el campo de investigación, por lo que á los abonos verdes se refiere, es muy extenso.

No cabe dudar que se irá generalizando esta práctica, con lo cual se consigue acumular en la tierra un *stock* de ázoe que más tarde ha de convertirse en aumento de cosecha.

Curación por las uvas.—Está al orden del día la curación de algunas enfermedades por medio de las uvas ó por el zumo de éstas sin fermentar. Esto puede ser que dé algún interés al hecho demostrado de que el zumo de la uva y la leche de mujer tiene una composición química algo semejante. Para convencerse de esto basta pasar la vista sobre el siguiente análisis comparativo. En cien partes, la leche de mujer contiene: materias albuminóideas nitrogenadas, 1'50; zumo de la uva, 1'70; azúcar, goma, leche, 11.00, zumo de 12 á 20; substancias minerales 0'4 la leche y de 0'90 á 1'30 el zumo; agua leche 87.00, zumo de uvas del 75 al 83.

Esta semejanza de composición basta para ex-

— 4 —

coles et leur œvre», que forma parte de la Biblioteca del Museo Social de París.

*
*
*

Como nacieron en Francia los Sindicatos Agrícolas.

Poco tiempo antes de ser promulgada en Francia la ley de 24 de Marzo de 1884, que autorizaba los sindicatos profesionales, cuyo solo objeto era el estudio y la defensa de los intereses económicos industriales, comerciales y agrícolas, había encarnado en la realidad esta institución, á la que debe la agricultura francesa su notable florecimiento.

Allí como aquí, sufrían la crisis ocasionada por la concurrencia de los productos agrícolas extranjeros, que les obligaba, para vencer en la lucha entablada, á reformar sus métodos anticuados y á transformarse como lo han hecho todas las industrias amenazadas por poderosas rivales. Era menester, so pena de perecer, producir más, á fin de producir en mejores condiciones de venta. La química agrícola, había previsto y encontrado remedio seguro para llenar esta necesidad, enriqueciendo las tierras agotadas con la aportación de materias fertilizantes, en proporción á las necesidades de cada cultivo.

LA OBRA

DE LOS

SINDICATOS AGRÍCOLAS

EN

FRANCIA

Extracto de la obra del Conde de Rocquigni.



CÁCERES

Tipografía, Encuadernación y Librería de Jiménez.

plicar las propiedades curativas de la uva en ciertos trastornos digestivos, en algunas hidropesías y en no pocas idiosincrasias de origen más ó menos renales.

Según algunas revistas extranjeras, muchas uvas que se exportan á Alemania su destino es para establecimientos especiales de curación de algunas dolencias, cuya medicina lo constituye la planta predilecta de Baco.

En Francia, en el Instituto La Claire; se fabrica de algún tiempo, con zumos de uvas, una preparación para combatir la diabetis, la fluoroculosis y otras enfermedades, y según se afirma, los resultados no pueden ser más satisfactorios. Es de desear que se vayan afirmando cada día más las cualidades medicinales del producto de la vid, en bien de los pacientes y en el de los viticultores.

Mandamientos higiénicos.—Así se titulan las siguientes máximas higiénicas que, firmadas por el Dr. Royo figuran en las paredes de la sala de espera del magnífico dispensario para tuberculosos recientemente inaugurado en Zaragoza:

I. Amarás á la luz sobre todas las cosas. La luz del sol es el símbolo de Dios. Todos los bienes proceden de ella.

II. Jurarás no probar los licores ni asistir á espectáculos en lugares cerrados.

III. Higienizarás las fiestas. Lo que la confesión para el espíritu, es el baño para el cuerpo.

Las prácticas religiosas y las higiénicas son el mejor medio de aprovechar el tiempo cuando no se trabaja.

IV. Honrarás al aire y al agua corriente. Son el padre y la madre de nuestra salud, que necesita para engendrarse y sostenerse de la ventilación y de la limpieza.

V. No beberás; quien bebe se mata ó puede matar al prójimo.

VI. No fumarás; quien fuma respira humo en vez de aire y causa molestia á los demás.

VII. No escupirás; quien escupe roba la salud de sus semejantes.

VIII. No levantarás polvo bajo ningún pretexto, ni trasnocharás; quien hace lo primero siembra el dolor, quien hace lo segundo no ama la luz del sol, que es el símbolo de la vida y de la salud.

IX. No desearás nada que venga del azar ó por el albur; quien juega no trabaja: engaña ó es engañado; si alguna vez gana dinero, pierde la tranquilidad, que es la salud del alma, y la salud, que es la paz del cuerpo.

X. No gastarás el dinero más que en el alimento sano, ropa limpia y cama dura, para conseguir lo cual no se necesita codiciar los bienes ajenos.

PRELIMINAR

Promulgada ya la ley referente á los Sindicatos agrícolas, que insertamos en nuestro número de Enero último, hemos creído de alguna utilidad el presentar á grandes rasgos la labor y frutos de estas instituciones en la nación vecina, porque ellos han de abogar calurosamente en pro de la ansiada reforma, contribuyendo á su incorporación en las costumbres, sin las que las leyes son verdaderos papeles mojados para la generalidad de las gentes, extractando para ello la notable obra publicada por el *Comte de Rocquigni* bajo el título «Les Syndicats Agri-



FABRICA DE ABONOS MINERALES

DE

A. Carlos Amusco.

Aldea de Moret.

VENTA EXCLUSIVA PARA LA PROVINCIA

D. Víctor García Hernández

Portal Llano, 21.—CÁCERES

DISPONIBLE

DISPONIBLE

Lorenzo Santos, Hermano y Domínguez

*** 2, EZPONDA, 2 — CACERES ***

Almacén de curtidos y coloniales.
Depósitos de piedras para molino

La Dordoña y la Ferté.

Depósito de ramilletes de fuegos artificiales para festejos públicos, desde 40 á 100 pesetas.

Compra-venta de pieles de todas clases.

Depositarios representantes de la fábrica de cervezas EL ÁGUILA.

Depósito de contadores de energía eléctrica *Batímetro B. B.*

Venta de pulverizadores, marca *Figaro*, para desinfección de cepas.

Farmacia, Droguería y Fábrica
de Gaseosas

Lic. Joaquín Castel

Productos químicos.

Portal Llano. - Cáceres.



ACEITE FINO DE OLIVA

DE LA
VARIEDAD MANZANILLA

Filtrada y garantizada su pureza.

COSECHA Y ELABORACIÓN

DE

DON DANIEL BERJANO

Campo de Trevejo (Sierra de Gata): Provincia de Cáceres.

Premiado con medalla de plata en la Exposición Universal Internacional de París de 1900

Se vende en bidones de 5 litros en casa del cosechero: Concepción, 4, Cáceres.



Agencia general de transportes.

Despacho de mercancías en la Estación de los
ferrocarriles.

*** SEGUNDO *** PEREZ ***

CACERES

VENTA AL POR MAYOR
DE
CEREALES Y HARINAS
DE
TODAS CLASES

SE ADMITEN ANUNCIOS PARA LA CUBIERTA DE ESTA REVISTA