

Año V

ENERO Y FEBRERO, 1931

Núm. 53

FRANQUEO CONCERTADO

BOLETIN AGRARIO

Organo oficial de la Cámara Agrícola Provincial de Córdoba

(PUBLICACION MENSUAL GRATUITA)



REDACCIÓN: OFICINAS DE MENCIONADO ORGANISMO

Imprenta y Papelería LA PURITANA

García Lovera, número 10. - Córdoba



“COVADONGA”

SOCIEDAD ANÓNIMA DE SEGUROS

Dirección General: Alcalá, número 25 - MADRID

Inscrita en la Comisaría general de Seguros (Ministerio del Trabajo) con las garantías económicas legales

Seguros contra Incendios para toda clase de riesgos, incluso COSECHAS

Subdirector para Córdoba y su provincia

D. Federico Algarra Ramírez, hijo y sucesor de D. Federico Algarra Plomer

OFICINAS: Calle Alfonso XIII, núm. 26

Sociedad Anónima SERRALEÓN

Representantes exclusivos
de

los acreditados tractores a aceites pesados

LANZ

los de mejores resultados y más económicos
de

los Motores a gasolina y aceites pesados

Deutz OTTO LEGÍTIMOS

Reconocidos como los mejores del mundo
de

la Separadora Económica de la pulpa del
hueso de la aceituna.

Todo olivarero debe poseer una.
de

los molinos trituradores de toda clase de
granos, semillas y materiales de construc-
ción.

**Industrias, 4 y Gran Capitán, 24
CÓRDOBA**

LA CORDOBESA, S. A.

FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIONES METÁLICAS

Constructores de las patentes “SERRALEÓN”

La instalación presentada por esta casa en el PABELLÓN DE MAQUINARIA de la EXPOSICIÓN DE SEVILLA y que comprende el TERMO-BATIDOR «SERRALEÓN» y el NUEVO MOLINO «LEÓN» sin moledero de piedra, ha obtenido el GRAN PREMIO, la más alta recompensa en su clase.

Para precios y detalles de

MAQUINARIA ACEITERA MODERNA

consulten a esta antigua casa especialista al

Apartado núm. 8 CÓRDOBA

Imprenta

LA PURITANA

Papelería

TALLERES:

García Lovera, núm. 10

CÓRDOBA

DESPACHO:

Claudio Marcelo, núm. 12

BOLETIN AGRARIO

ORGANO OFICIAL DE LA CÁMARA AGRÍCOLA DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA

Publicación mensual gratuita

DIRECTOR:
D. Antonio Zurita Vera

Redacción: Oficinas de la Cámara

SUMARIO

El problema aceitero, por ANTONIO ZURITA.—El cultivo del tabaco, de «El Progreso Agrícola y Pecuario».—El molino aceitero en el momento presente, por C. CAROCCI BUZZI.—Año de sementeras cortas, por JOSÉ DE BUSTAMANTE.—El problema triguero.—Cuatro palabras sobre la situación del mercado de trigos y gestiones realizadas en Madrid.—Letras de luto.—Disposiciones oficiales.—Mercados.—Matadero.

EL PROBLEMA ACEITERO

Por ANTONIO ZURITA

I

Bajo este mismo epígrafe, y en lugar preferente de los editoriales de *El Sol* de uno de los días del pasado mes de Diciembre, se publicó un artículo que contenía, entre otras atinadas observaciones, una muy oportuna comentando que la falta de cosecha había aquietado completamente el problema aceitero, sin que nadie se moviese, a excepción—como es verdad—de los que constituyen la Cooperativa de Jaén. Dice con sobradísima razón, que «Esperan mejores tiempos, tiempos de abundancia, para plantear las múltiples cuestiones que están sin resolver y que afectan extraordinariamente a esa importante riqueza y a la economía nacional»; y a nosotros, que hace ya muchos años venimos constantemente diciendo que en este ramo está todo por hacer, y dando la voz de alarma sobre la necesidad imperiosa de preparar mercado al aumento de producción que se avecina, nos complace la advertencia del gran rotativo, como nos satisface también enormemente, que en *El Progreso Agrícola y Pecuario* y en el número diez de la revista oficial *Exportación*, se plantee el problema con números y datos, y se exprese por los autores, el laudable propósito de adentrarse en él, y de estudiarlo con gran detenimiento.

Tanto el señor Martiáñez, en su trabajo de *El Progreso*, como el anónimo autor que trata el asunto en *Exportación*, no hallan la debida correlación entre los hechos y la resultante; es decir, que las operaciones no «cuadran», por que causas ignoradas, o no tenidas en cuenta, dan un déficit del 40 por 100 entre lo que razonablemente debe ser, y lo que es; y esos buenos deseos nos empujan a consignar algunos detalles, que pueden ser despreciados o tenidos en cuenta, pero que van expuestos con el sano propósito de dar su aldabonazo en las puertas de los despachos de los hombres capacitados, para que realicen

la meritísima obra de estudiar a fondo esa cuestión, que, económica y socialmente, tal vez sea la que más interese a España.

Dividimos en epígrafe el trabajo para darle la mayor claridad posible.

LA PRODUCCION DE LOS OLIVOS

Ya se ha dicho repetidamente por los técnicos, que el olivo no es «vecero» como se cree; es decir, que puede hacérsele producir todos los años; y esta afirmación la hacemos nuestra en gran parte, y por no aceptarla en su totalidad, estamos obligados a dar unas explicaciones.

En la clase de olivos que se cultivan en la provincia de Sevilla, que le llaman lechinos o zorzaleños, cuya aceituna es dedicada a la elaboración de aceite, hemos podido observar en el transcurso de muchos años, que se niegan de ordinario a dar dos cosechas seguidas, mientras que los nevadillos blancos plateados, y los nevadillos verdes, que son las especies más conocidas en la parte alta de la provincia de Córdoba y en toda la provincia de Jaén, si se les trata con esmero y no sobrevienen contingencias, jamás fallan en absoluto a su rendimiento, y hasta suelen obtenerse de ellos cosechas apreciables varios años seguidos.

Intercalados entre los nevadillos viejos de muchos plantíos cordobeses, existe un olivo rebelde e incorregible, que jamás produce dos años consecutivos. A ese olivo se le conoce por el nombre de «gatuno», y su fruto muy picudo, y de color morado claro cuando no se hiela antes de su completa madurez, que suele helarse muchas veces, dá un aceite tan exquisito y tan dulce, que puede consumirse a las veinticuatro horas de haberlo elaborado. Casi en su totalidad son plantas milenarias, y el hecho de no haberse elegido para la reproducción indica el poco,

aprecio en que se le tiene, no obstante la bondad de su aceite y ser también estimado el fruto para consumo directo. Aunque nuestros queridos amigos los ingenieros agrónomos don Juan Manuel Priego y don Carlos Morales Antequera, con un afán meritísimo, trabajan para catalogar las distintas clases de olivos que se cultivan en España, la verdad es, que ni esos señores ni otros especializados en este ramo, han podido, por falta de medios, dar este primer paso para estudiar y aconsejar cuales sean las plantas más apropiadas para su multiplicación.

Los desengaños en las cosas del campo son muy frecuentes, no solo por los infinitos riesgos a que están expuestas, sino también porque carecemos de preparación suficiente para defenderlas. Por ejemplo: el aspecto de los olivos era magnífico en la pasada primavera; su muestra abundantísima, su florecencia francamente buena; y con todos estos factores, la cosecha resultó casi nula, y la aceituna muy atacada por la mosca, que surge como de generación espontánea, por que no se vió el año anterior. ¿Se dañaron las flores por las abundantes lluvias que recibieron en el periodo de abrir? ¿Qué sabemos de esto! La cosecha pudo ser mediana, por lo menos, en aquellos predios cuyas plantas no están clasificadas entre las «vece-ras»; y la plaga de la mosca también ha sorprendido, por que el año anterior, apenas hubo una sola aceituna picada.

Aunque todavía ha llovido poco para las necesidades del olivo, se cree ahora, de momento, que la frondosidad de las plantas y su descanso, convierten en seguridad la esperanza de una cosecha grande en el año venidero; y siendo muy natural creerlo y muy justo que así suceda, conviene estar siempre preparados para recibir el desengaño, sin que por ello deje de operarse con arreglo al cálculo racional. Para el aforo de las cosechas precisa tenerse muy en cuenta que las plantaciones nuevas superan en mucho a las cifras que nos dan las estadísticas, y que los olivos que van entrando en producción, sostienen, si son de buena clase, desde los 20 a los 40 años, una casi regularidad inalterable en dar fruto, cultivándolos y abonándolos debidamente. No puede equivocarse quien afirme que muy pronto tendremos una máxima de mil millones de kilos de aceite, y esta máxima extrañará y no guardará relación con el número de pies aumentado, fundando la proporción solo en la cantidad y no en la calidad. Es verdad que se cultiva mucho mejor que antes, pero no será ese solo el factor que produzca una alteración desproporcionada en el término medio que busquemos en un quinquenio. Para no engañarnos es preciso clasificar por edades y por clases esas nuevas plantaciones, que en su plenitud, cada olivo será una unidad que se sume a las ya existentes de antiguo; pero esa unidad suele rendir doble que sus compañeras.

El aforo de las cosechas se hace, como es natural, calculando los quintales métricos de aceituna que puedan producir los olivos, tomando como base el término medio de la normalidad del rendimiento conocido, por que no hay nada más variable que ese rendimiento. Las dos últimas cosechas grandes han rendido uniformemente muy bien; y para demostrar las variantes tan enormes que hemos observado, basta citar un año no muy lejano, en

que se necesitaban de 85 a 90 kilos de fruto para obtener una arroba de aceite; y en otra campaña, también reciente, hasta de 50 kilos, como cosa extraordinaria, salía una arroba. También los olivos nevadillos de que nos hemos ocupado antes, dan un fruto mucho más aceitero que el lechino ecijano y que casi todas las demás clases que se cultivan.

Hemos querido traer a cuenta estos detalles, aunque no parezcan interesantes, para llamar la atención, principalmente, sobre el número de olivos nuevos que van entrando a producir, y que, con su aportación, pueden sorprendernos marcando más todavía el desequilibrio existente entre la producción y el comercio.

Antes de abordar los factores de elaboración y comercio interior y exterior, que son los que constituyen la totalidad del problema, damos íntegra una correspondencia de Túnez a *L' Olivicoltore*, de Roma, para después comparar sistemas y precios, y hacer deducciones.

II

Hemos leído repetidas veces la correspondencia que insertamos a continuación, rebuscando párrafos que poder eliminar de ella para reducir este segundo artículo, y hemos desistido, porque todo es interesantísimo y digno de que lo conozcan los olivareros.

«De la Tunicia a *L' Olivicoltore*», órgano de la Asociación de Olivareros de Italia.

Traducción de J. Carandell

Sfax 29 Noviembre.

Recolección.—Las lluvias de la primera quincena de Noviembre han favorecido al arbolado, presentando éste una buena vegetación; pero fueron tardías para la cosecha en curso. Se nota una ligera disminución en el volumen de la aceituna, que se preveía a causa de la falta de lluvias en el Otoño.

La recolección, que comenzó en Octubre, ha proseguido en todos los olivares que tienen poco fruto; y solamente desde hace unos días, ha comenzado en las zonas más grandes donde el fruto ha madurado con más lentitud.

Al principio los precios han sido altos para las olivas; esto fué debido, sobre todo, al elevado rendimiento de aceite; la firmeza de las cotizaciones a fines de Octubre y comienzos de Noviembre, y el dicho elevado rendimiento, indujeron a los grandes fabricantes a hacer compras importantes de aceituna en el árbol. Estas adquisiciones han representado la quinta parte de la producción. Los fabricantes indígenas, casi todos grandes propietarios, elaboran de las olivas de su propiedad y de las compradas en los árboles, que son los dos tercios, o cuando menos, los tres quintos de la producción total.

Debido a los elevados precios que circularon por Sfax para las aceitunas, muchos agricultores de la región de Susse, donde ha comenzado la recolección, enviaron sus aceitunas a venderlas; y se calcula que Sfax continuará absorbiendo una parte de la recolección de Susse, que no bajará de la sexta de la totalidad.

En Susse la recolección de las olivas comenzará a

ser interesante en los primeros días de Diciembre; se prevé que allí también se mantendrán altos los precios.

Producción.—Se ha evaluado en Sfax en ocho millones de kilogramos, de los cuales de CINCO MILLONES OCHOCIENTOS MIL a SEIS MILLONES, SERAN ACEITE FINO; y de dos millones a dos millones doscientos mil kilos, aceite lampante.

En Susse, de SEIS MILLONES QUINIENTOS MIL a SIETE MILLONES DE KILOGRAMOS, solo millón y medio será de aceite lampante.

Elaboración.—En Sfax entramos en pleno periodo de actividad. Hay allí más de un centenar de molinos funcionando, con cerca de ciento veinte moledores (frantoio) mecánicos, de los cuales, cincuenta trabajan normalmente, pero con lentitud; cuarenta realizan una media labor, y treinta trabajan con intervalos por falta de materia prima, o a causa de otras circunstancias.

La producción diaria actual de Sfax es de noventa o cien mil kilogramos; en el mes de Diciembre llegará de ciento cinco a ciento quince mil kilos. Se han fabricado ya dos millones de kilos de aceites nuevos; durante todo Diciembre se elaborarán cerca de cuatro millones, y en Enero quedarán trabajando tan solo las grandes fábricas de los grandes propietarios de olivos, que fabricarán otros dos millones de kilos.

En Susse el momento álgido de la elaboración, será durante Diciembre y comienzos de Enero.

Calidad.—Después de las lluvias, las calidades se han mejorado sensiblemente; en todas las zonas olivícolas de Sfax, las aceitunas han sido ligeramente atacadas por la mosca, pero la infección ha disminuido mucho con la lluvia y las condiciones favorables que las siguieron. Las calidades de Sfax son ahora buenas; en Diciembre serán óptimas.

En Susse las olivas están completamente sanas; las clases serán por tanto perfectas.

Stocks.—Todavía existen en Sfax de dos millones setecientos mil a tres millones de kilogramos de aceites viejos, de los cuales casi la totalidad está en posesión de una veintena de olivareros, y sobre todo de fabricantes indígenas. Igualmente existe ya elaborado un millón de kilos de aceites nuevos. En Susse, el stocks viejo, es, al parecer, de cerca de tres millones de kilogramos. La proporción de los lampantes en estos aceites viejos es insignificante, por que la exportación, y sobre todo, el consumo local, ha absorbido casi todos los aceites lampantes. (Le llaman lampantes a los peores).

Exportación.—Ha sido activa. En Octubre, un millón quinientos mil kilogramos, y hasta casi el 20 de Noviembre, cerca de otro millón doscientos mil, por el puerto de Sfax. Susse ha exportado durante el mes de Octubre y la primera quincena de Noviembre, aceites viejos.

La exportación ha disminuido mucho después de la rebaja última. Quedan pocas órdenes para enviar cerca de doscientos mil kilogramos de Sfax, la mayor parte de los cuales van a Italia. Se efectúan ahora algunas operaciones en pequeña cantidad. Varias casas italianas han pedido en estos últimos días partidas de treinta o cuaren-

ta toneladas de aceites finos para expediciones escalonadas.

Mercado.—No obstante las noticias pesimistas de estos últimos días, los precios se mantienen sostenidos. La fabricación se hace siempre a base de precios que están por bajo de las cotizaciones de los aceites. Los fabricantes indígenas se han lanzado a una operación especulativa en gran escala, que consistirá, nada menos, que en absorber la mayor parte, si no la totalidad, de la producción sfaxiana, y mantener así los precios.

La Casa Vitervo, ignorando esta resistencia de nuestros fabricantes, así como también que los precios comenzaban a descender en el extranjero manteniéndose en Sfax las cotizaciones, ha ordenado a su agente que venda sobre Diciembre-Enero, y sobre los tres meses después de Enero, los lampantes en bodegas de Sfax. Son fabricantes indígenas los que han adquirido al precio de quinientos francos «premier coüt» en bodega Sfax; han sido contratados en estas condiciones: doscientos mil kilos con aceptación instantánea de todas las órdenes de ventas recibidas. Ha sido la Casa Vitervo la que se ha decidido a la oferta, aunque los fabricantes habían tratado en tales condiciones alguna cantidad.

Es necesario admitir para su descargo, que nuestros fabricantes—todos los grandes terratenientes—al empeñarse en estas operaciones no hacen otra cosa que defenderse, porque su situación, ya muy comprometida, puede ser seriamente amenazada si se da el caso de que en un año de producción mundial deficientísima, como el presente, los aceites se mantuviesen a precios bajos. En tal caso, veremos como grave consecuencia, una nueva depreciación de los olivares; que constituyen la riqueza principal de estos agricultores.

Los Bancos continúan restringiendo sus operaciones, pero siguen en la esperanza de que las circunstancias vuelvan a ser favorables a nuestros fabricantes, que necesitan que se les ayude. En estos últimos días los industriales del aceite de sulfuro, se han dividido; de ello ha resultado una competencia desenfadada, favorable a los fabricantes de aceite; en efecto, se han hecho anticipos de treinta mil francos a cada dueño de molino mecánico, y estos suman cerca de cuatro millones de francos, que han venido a aumentar los fondos en activo de nuestros fabricantes. Además, el precio del orujo, precedentemente fijado por el consorcio en ciento veinte francos la tonelada (con un rendimiento de ciento diez a ciento veinte kilogramos de aceite verde) ha llegado hasta a ciento ochenta francos y aún a doscientos veinte. Los industriales del aceite de sulfuro trabajarán igualmente con pérdida, si la situación del mercado de los aceites no mejora.

Se han contratado, finalmente, de primera calidad indígena, a 525 francos (máximo dos grados de acidez); lampantes disponibles, de 490 a 495 francos, base de acidez cinco grados; segunda presión, de 570 a 575 francos; primera calidad corrientes nuevos, de 590 a 595; primera calidad viejos, de 580 a 590; primera calidad nueva extra, de 605 a 610 francos; TODOS EN BODEGA SFAX; «PREMIER COÛT».

Los fabricantes resisten; es lo que se puede decir; no cabe precisar la tendencia. Esta parece acaso débil

ligeramente, pero basta que se inicie cualquier negociación, incluso de poca importancia, para que súbitamente todos nuestros productores se resistan a vender o pidan precios que no permiten cerrar trato.

Hay compradores de lampantes a 480 y 485 francos, base cinco grados, que operan con dificultades y sin encontrar cantidad apreciable; compradores de comestibles a 506 y 510; de segunda calidad de 555 a 560, y de primera a 580 y 590, los cuales compradores no encuentran todavía posibilidad de que les vendan a estos precios.

Si la pesadez del comercio extranjero prosigue, muy probablemente se verán los fabricantes obligados a ceder por lo menos millón y medio o dos millones de kilogramos; esto no lo harán sino a medida que tengan necesidades urgentes que cubrir con numerario; pero es preciso tener presente que después de Diciembre—cuando ha pasado ya el momento álgido de las labores—la resistencia se hará más fuerte; prevemos para entonces un mercado siempre sostenido o difícil.

4 Diciembre.—Cotizaciones; Extra de 585 a 590 francos; primera calidad, de 570 a 575; segunda, de 550 a 560; comestible, de 500 a 515, lampantes, de 480 a 485. Elaboración activa. Mercado siempre sostenido. Pocas demandas de Francia.

Guez e Busuttill»

Dejando para otro artículo los comentarios que merece la anterior información, nos limitamos a rogar a nuestros lectores que se molesten, viendo las cotizaciones de nuestra moneda el 4 de Diciembre, en hacer una cuenta sencillísima para enterarse de lo que cobran los moros en la Tunicia por una arroba de aceite extra, que en ningún caso es mejor que el nuestro; y por igual cantidad de ese aceite lampante, que no puede consumirlo más que la gente de aquel país.

Tengan también presente que los precios son en bodega, y que cada cien kilos de aceite que sale de Túnez, paga, si no lo han desgravado, treinta y seis francos y medio de exportación, que sumados al gasto natural de trasladarlos al puerto de Sfax, por ejemplo, y a lo que percibe el vendedor en su bodega, nos dá una cantidad que debemos comparar con los precios que en puerto rigen para los desdichados olivares españoles.

III

Nuestra elaboración de aceite y nuestras cotizaciones, comparadas con las de Túnez

Como estos artículos nuestros han surgido por consecuencia de los notables trabajos ya mencionados, que el señor Fuentes Martiáñez y otro anónimo escritor han publicado en *El Progreso Agrícola y Pecuário*, y en la revista *Exportación*, a ellos van nuestros ruegos para que analicen cuidadosamente hasta los menores detalles de la información tunecina, que ha de darles alguna luz que disipe sombras en este problema del aceite, que constituyendo la mitad del vivir de España, no acaban los Gobiernos de enterarse de que en Andalucía y en otras varias comarcas, la cosecha de aceituna salva situaciones

económicas difícilísimas, y es un calmante para la paz social, digno de tenerse en cuenta.

Y vamos a nuestro tema: el protectorado francés de Túnez es para nosotros el mercado, la tienda, podemos llamarle, que está frente a la nuestra y nos hace competencia, existiendo una disparidad fundamental entre uno y otro establecimiento, por la manera de realizar sus operaciones de venta. Entérense de que los tunecinos se esmeran cada día más en las elaboraciones, y de que clasifican sus aceites, no en finos y corrientes, sino que los gradúan en «extra», «primera calidad», «segunda», «comestibles» y «lampantes». Es decir, que tienen cinco tipos de aceites que se pagan a distintos precios, mientras que nosotros, en Andalucía, no tenemos más que uno que abarca hasta los tres grados, y que tiene una sola cotización; la ínfima. ¿Y saben nuestros lectores el por qué de esas clasificaciones que hacen los moros? Sencillamente porque les reporta dinero su esmerado trabajo, que lo cotizan los compradores extranjeros que van allí a los mismos molinos a ver los aceites, y a elegirlos en las ánforas o trujales. Aquí, cuando se ofrecen aceites finos a los compradores de dentro de casa, que son los únicos que operan, ni aún siendo exquisitos, merecen la aceptación y se rehusan con la palabra «no interesan».

Como queda dicho, en nuestro país nos las arreglamos con los de casa y no vienen ya, como venían antes, aquellos compradores extranjeros que pagaban su sobreprecio por arroba, entre 2'50 y 4'00 pesetas, según calidades, que se elaboraban principalmente en Puente Genil, y que se iba extendiendo la buena costumbre a muchos pueblos de la región andaluza. En el citado Puente Genil, donde el inolvidable señor Reina orientó al olivero en el sentido de elaborar bien, se llenaban las fondas de italianos y franceses, que venían como van ahora a Túnez, a elegir y a comprar durante la época de recolección. Ahora, no asoma ni uno. ¡Y el que quiera que se atreva! Antes de cargar en el barco el primer kilo de aceite, ese extranjero ha de darse de alta en la contribución industrial, ha de arrendar o comprar un edificio para establecer su oficina, ha de dar relación de los empleados que tome a su servicio y ha de abrir unos libros, que serán intervenidos por la Hacienda; y no sabemos si le obligarán también a renunciar a su nacionalidad. Los obstáculos enumerados desde la contribución para abajo, los solicitó y los consiguió la Federación de Exportadores al poco tiempo de constituirse.

Antes, cuando venían a comprarnos, se daban de alta en la matrícula, hacían sus adquisiciones, cargaban, y se marchaban sin pagar, burlando el Fisco con un criterio dignísimo, por que en ningún país del mundo se exige nada al que compra lo que sobra y se lo lleva sin especular dentro del territorio en que lo adquiere; ahora bien, si se dedica ese extranjero a la compra-venta, si compra a unos y vende a otros, entonces, debe tributar como se tributa en todas partes.

De continuar en España este régimen disparatado de privilegiada reventa, cada año se elaborará menos aceite fino, por ser trabajo perdido, aún siendo nuestras calida-

des andaluzas, infinitamente superiores a las que se producen en Túnez.

En la Tunicia, y especialmente en las regiones de Sfax Susse, lanzan al mercado sus aceites minuciosamente escalafonados por calidades; y hasta tal punto se esmeran ya en los trabajos de elaboración, que calculan que en Sfax, de ocho millones de kilos que elaborarán, obtendrán unos seis de aceite fino, y la diferencia de lampante; y en Susse, esperan la misma proporción, por afirmarse que solo millón y medio resultará lampante, de los seis y medio a siete millones que se trabajen. Ese aceite denominado lampante, no lo puede comer ni el cristiano de mejor boca, y, no obstante, es en cuanto a su precio, el único que guarda proporción menos irritante con nuestros caldos riquísimos.

Los aceites que se obtienen en el referido protectorado francés, necesitan dos o tres meses más de reposo que los nuestros para poderlos consumir; los que se producen en España son más dulces, aunque varíen de una comarca a otra, como de la sierra a la campiña y hasta de una solana a una umbría de la misma finca.

Después de transcurrir un año de hallarse en conservación, hemos probado el aceite de un ánfora, y todavía conserva el aroma y el sabor pronunciadísimo al fruto, que fué elaborado sin llegar a su completa madurez. El aceite necesita reposo, como el mosto, antes de ponerlo a la venta, envasándose muchas veces para América, aún sin estar en condiciones de comerlo, pero contando con el tiempo que ha de invertir en la travesía. En Túnez se contrata mucho para retirar a los dos y tres meses; y seguramente, esa costumbre obedece al exagerado amargor de aquellos aceites.

Cuando el pasado año 28, recorrimos los campos de la Tunicia de extremo a extremo, y visitamos sus almazaras limpias y dispuestas, en su mayoría, para elaborar aceites finos, nos dimos perfecta cuenta de que teníamos enfrente un enemigo considerable, que aumentaría su valor insospechado con los millones de hectáreas que se estaban entonces plantando. Además, tienen sobre nosotros la ventaja de que allí se rige la exportación por el sistema de los pueblos civilizados, y no por el nuestro, que es el de parapetarnos y disparar obstáculos contra los «intrusos» que se atreven a pasar la frontera para llevarse aceite. Lo vendemos todo intermediando nuestros exportadores entre el productor de España y el productor extranjero, aunque la compra se realice a granel y en envases grandes. Esa intermediación motiva que no haya «clases» en nuestras calidades.

Son muchos los datos dignos de estudio que nos administra la correspondencia a *L' Olivicoltore*, que venimos comentando, y es muy curioso el del rompimiento entre los del consorcio orujero, que dió motivo a una elevación formidable de precio, como es la de cotizarse antes a ciento veinte francos la tonelada de orujo, y llegar después del rompimiento hasta doscientos veinte. Conviene fijarse en que al orujo se le marca la riqueza o rendimiento de diez o doce por ciento de aceite verde. Este último detalle nos recuerda que hace ya muchos años, quizá más de veinte, indicábamos a un fabricante

de aceite de orujo la creencia de que les convendría analizar los orujos antes de comprarlos, puesto que nosotros habíamos visto que algunos daban hasta el 23'75 por 100 y otros el ocho; y el orujero nos dijo: «de eso, ni hablar»... Y los orujos iban, unos y otros con su riqueza, a la fosa común; como van nuestros aceites, democráticamente, sin clasificar.

Esa cifra de rendimiento de 23'75 por 100 de aceite en un orujo, ha de llamar la atención; y conviene advertir que se obtuvo en un análisis hecho a propuesta de un ingeniero y de los señores Sotomayor y Valenzuela y de nosotros, que actuábamos de prácticos para emitir dictamen respecto a si era buena o mala la operación que hacía un molino. En Túnez no podía pasar esto de contrabando, porque los moritos y los orujeros hilan muy delgado, y estipulan el rendimiento,

Antes de cerrar este artículo con los datos de las cotizaciones habidas el 4 de Diciembre último en la Tunicia, para compararlas con la de Andalucía, hacemos constar que España tiene mejores oficinas que Italia y Túnez para elaborar aceite, y que existen regiones, como la del Bajo Aragón, donde se producen clases que pueden competir ventajosamente con las de los mejores departamentos italianos; que nuestros caldos son, por todos conceptos, mejores que los de la Tunicia; pero como la bondad de nuestros aceites y la posibilidad que tenemos para hacerlos mejores, no interesan económicamente al productor, y tampoco «interesan» al exportador nuestro, según manifiesta, la verdad es que vamos de mal en peor. La clave del desastre está en la falta de libertad para expansionar nuestro mercado, cuyas pruebas nos las dan las cifras siguientes:

Tomando las cotizaciones del día 4 de Diciembre señaladas para las cinco categorías de aceite que se expresan al final del artículo anterior, y que se refieren a «precio en bodega», se le suman por razón de impuesto treinta y seis francos y medio a la cantidad que representa el valor de 100 kilos de aceite, y se le aumentan cinco francos más por gastos de transporte a puerto, y nos dirán los números, que por el «extra» se paga la equivalencia de pesetas 25'30; por el «primera calidad», 24'95; por el «segunda calidad», 24'15; por el «comestible» (que ya es malísimo), 22'31 y por la borra, que es el «lampante» 21'27. Y no cabe buscar la salida con el subterfugio de si tiene o no impuestos. Se trata de saber lo que paga el comprador hasta poner el aceite en un puerto de la Tunicia, y comparar con lo que cuesta en Sevilla o Málaga; y vemos que nuestros productos apenas han alcanzado en en aquella época, y ahora menos, el precio del «lampante», a causa de que no tenemos cotización mundial, sino una cotización privadísima para andar por casa.

Si hiciésemos iguales comparaciones con los mercados de Argelia y Grecia, obtendríamos un resultado idéntico; y si nos metiésemos a relacionar las cotizaciones del interior en Francia y en Italia con las nuestras, nos avergonzaríamos sin razón de ninguna clase, puesto que nuestras calidades no desmerecen nada de las demás, y por si en éstos últimos países se comercia con refinados, aquí se refina hasta el de orujo.

Libertad para vender; elaboración esmerada, y muchos millones para propaganda genérica del aceite español, a costa de toda la riqueza olivarera del país, sin distinción de marcas ni organizaciones; o en otro caso, arrancar los olivos, y sembrar las tierras de trigo, para que cobrando seis u ocho pesetas menos de la tasa, y menos de lo que cuesta producirlo, dar al traste más pronto con la riqueza más positiva de España.

IV

Sobre el comercio interior

En la interesante carta, ya publicada, que desde Buenos Aires nos escribió nuestro querido amigo don Manuel Orbe Romero, se protestaba airadamente contra las infamias que los manipuladores sin conciencia cometían en aquellas tierras con el más noble y más rico de los productos, con el aceite; y esa sana indignación del amigo Orbe, tiene su origen en que como falta de España hace cerca de 40 años, no recuerda ya las fechorías que en la tierra madre se han perpetrado en esa principal riqueza.

Cuando se publicó la ley de 5 de Julio de 1892, ya se habían revelado tumultuosamente algunos pueblos de las regiones olivareras contra los abusos incalificables de mezclar el aceite de oliva con cualquier grasa inferior, desacreditándolos. La ciudad de Andújar se manifestó arrogante y decidida, reclamando justicia del Gobierno.

Se conoce que todo era inútil para corregir el fraude. En una Real orden fecha 21 de Julio de 1900, se recordó a «los Alcaldes y Jueces municipales, que cuando tuviesen conocimiento de la expendición de aceite de oliva mezclado con algún otro, que lo decomisaran, y el Juez considerara a los expendedores como infractores del párrafo 2.º del artículo 595 del Código Penal». En vista de que estos preceptos, a pesar de la amenaza del Código, eran tan ineficaces y tan burlados como los que rigen ahora la tasa de los trigos, se apeló al Real Consejo de Sanidad, y basándose en su informe, se dictó un Real Decreto el 17 de Diciembre de 1919, previniendo «que no podría venderse como aceite destinado a la alimentación más que el procedente de la aceituna»; y también se preceptuaba que los autores del fraude habrían de ser castigados con arreglo al artículo 547 del citado Código Penal.

Así, puestas las cosas en ese punto, y chapados de leyes por los cuatro costados, se desarrolló en España de una manera formidable el comercio de aceite de cacahuet mezclado con el de oliva, y llegó a mezclarse, cuando se elevaba de precio nuestro producto, con todas las grasas imaginables, desde el aceite de linaza hasta el de vaselina.

El cacahuet venía de lejanas tierras y se introducía en nuestro territorio pagando una peseta por cada cien kilos de grana, que contienen un rendimiento de 38 a 40 de aceite; y ese aceite de semillas, ya elaborado, tenía señalados unos derechos arancelarios tan enormes, que resultaban prohibitivos, con el fin de no molestar en su pacífico ejercicio a los fabricantes de referidos aceites de semillas.

La campaña sostenida por nosotros en la prensa con-

tra el cacahuet extranjero y las mezclas, no es fácil que se haya olvidado; fué encarnizada, y teníamos enfrente elementos tan poderosos y correctos (hay que decir la verdad) como los señores Alamar y Casanova; éste último poseedor de más de 35 prensas hidráulicas grandes, que constantemente echaban aceite de cacahuet por la «piquera». También militaban como enemigos en la contienda, algunos técnicos que habían comido aceite mezclado en Francia y varios olivareros de fuste como el Marqués de Cabra, fallecido hace ya algunos años.

En plena Dictadura se convocó y se celebró la Conferencia del aceite (Octubre de 1924, si mal no recordamos); la violencia de las discusiones fué de las que hacen época; y tuvo que ser así, muy acentuada, porque el cuestionario estaba totalmente envenenado con una indicación velada en cada párrafo, respecto a la necesidad de mezclar el aceite de cacahuet con el de oliva; y, además, con la tendencia de que, a viva fuerza, habíamos de consentir una armonización o comunidad de intereses nacionales, entre el cacahuet chico y las aceitunas de nuestros olivos.

En aquellas sesiones memorables, hemos de decir con la lealtad de siempre, que todo el peso activo lo llevamos don Nicolás Alcalá y «yo», bajo la dirección inmediata y valiosa, aún sin intervenir personalmente, del señor Díaz del Moral.

Allí, en el salón de la Academia de Jurisprudencia, se dieron las primeras abluciones al aceite de oliva para su purificación y se asestó el primer golpe mortal al cacahuet procedente de la China; porque si bien se concertó que se introdujesen cada año cuarenta mil toneladas para usos industriales, el convenio fué condicionado hasta tanto que se efectuara la revisión arancelaria; y obtuvimos a cambio el acuerdo unánime, hasta de los semilleros, de que se prohibieran en absoluto las mezclas, y prohibidas las mezclas, el enemigo no podría ya subsistir.

Todavía, los que no intervinieron en aquellas luchas para tomar la primera trinchera a los defensores del cacahuet, no quieren reconocer que allí iniciamos nosotros, con nuestro trabajo, el principio del fin de una era vergonzosa para el comercio de nuestro aceite, víctima de las mayores iniquidades. Tasas, incautaciones, suspensiones convencionales de la exportación, y, en fin, todo lo que puede hacerse para hundir una riqueza y un país entero.

Como se trataba de grandes negocios industriales, y los hombres que tomaron a su cargo la defensa del aceite de cacahuet y las mezclas, eran tenaces e inteligentes, no perdían ni ocasión ni momento para encarrilar de nuevo el asunto, y volver a orientarlo en el pretendido afán de armonizar intereses completamente antagónicos; y así se dieron dos Reales Decretos peligrosísimos, el de 17 de Mayo y el de 1º de Octubre de 1925; y así se ordenó, también, que nos reuniésemos una Comisión en el piso alto del Ministerio de Hacienda, ¡asómbrense ustedes! para hacer un «Reglamento del Consumo y Mezcla del Aceite de Oliva con el de Semillas».

Sesiones borrascosas; obstrucciones muy meditadas; y, al fin, un momento decisivo en que iba a votarse, a

sabiendas de que seríamos derrotados, porque hasta nos faltaba uno de nuestros vocales, y el elemento oficial votaría en contra. No cabía más que la retirada; y una vez iniciada por nosotros, fué aceptada por los demás compañeros; de esa retirada y de la entrega de una exposición al señor Primo de Rivera en una visita, con Viana a la cabeza, nació el Real Decreto de 8 de Junio de 1926, que es lo único bueno en defensa de la riqueza olivarera, y que dió vitalidad y recursos económicos a la Asociación Nacional de Olivareros de España y a la Federación de Exportadores, para que su labor fuese tan amplia y tan eficaz como merecía este ramo de la Agricultura.

Ese decreto lo redactó de un tirón, en una noche nuestro respetable y querido amigo el señor Castedo; es, tuvieron en el despacho, mientras se redactaba, los señores Solís y Huesca, y al habla constantemente por teléfono, sin perder frase, el Marqués de Viana, a quien no lloraremos nunca lo bastante los olivareros españoles, y no pagaremos tampoco por nuestra parte, ni con la veneración en que tenemos su memoria, las pruebas de confianza y afecto que de él recibimos.

Ahí está su obra; ese decreto, que salvo algún lunar como el del aceite de pepita de uva (con el que hubo que transigir), es todo un programa completo y magnífico. De haber vivido nuestro hombre unos años más, con aquella energía y aquella clarividencia que tenía para abordar los problemas en grande, y con aquél auxiliar técnico, el más técnico de los españoles, que se llama Pedro Solís, que es la dignidad personificada, (y que jura y perjura, no volver a hablar más en su vida de olivos), ya se hubiese realizado en el extranjero esa propaganda tan olvidada como necesaria, gastando millones de pesetas por cuenta de todos y para bien de todos. Y se habría mejorado a viva fuerza la elaboración, y adecentado el consumo interior.

El comercio interior en su parte más delicada, que es la venta a granel, sin envasar, sigue siendo indigno de un pueblo bien reglamentado, no obstante haberse suprimido las mezclas con el aceite de cacahuet, por no entrar grano extranjero, y consumirse directamente y en fabricación de turrones, el maní que se cosecha en el país. Por lo demás, no existen ni escrúpulos ni respeto a lo legislado.

Antiguamente, los compradores de aceite o sus encargados, paladeaban el de cada tinaja al medirlo, y a los pellejos les ataban una cinta de determinado color, que era el distintivo de su calidad, para destinar lo mejor a Madrid y otras poblaciones delicadas, y lo más pésimo a los pueblos del Norte, que aún siguen temiéndole a nuestra grasa como a cosa maldita.

Al consumidor que no puede costear para su gasto un aceite envasado y de marca, y tiene que comprar el litro a granel, ni en el mismo Madrid se lo sirven comestible. Y se dá el caso de que un mismo remitente envíe los dos aceites, el de su marca enlatado, y el que vá a granel; y también puede darse la casualidad de que el de buen olor y sabor, y el otro incomedible, sean del mismo olivarero, y haya cobrado al mismo precio las dos clases; y así el marquista, se hace la propaganda de una manera original, que es la de poner lo malo al lado del

que llamaremos bueno, que lleva su nombre, y que pagó, como decimos antes, al precio del malo.

No tiene explicación el que en años como el pasado, cuya producción fué tan excelente que costaba trabajo hallar en una fábrica o molino aceite despreciable, se vieran en las tiendas esas calidades hediondas, aunque su graduación no fuera tan elevada como un aceite que analizamos hace años en Santander, y que tenía nada menos que 17 grados de acidez. ¿Se mezcla con otras grasas cuando no hay malo, buscando la estimación del enlatado? ¿Se refina solo el bueno, que habiéndolo costado como el malo, se eleva a la categoría de «extra», sin hacer apenas gasto apreciable? ¿Cómo no se dá una batida, siquiera en Madrid, contra las impurezas?

Verdad es que en Madrid y sus alrededores se dan casos notabilísimos. Se elaboran jabones ordinarios, tal vez en las trastiendas de los establecimientos, como no se conocerán en ningún país del mundo. En la Comisión Mixta del Aceite se presentó una colección recogida por un amigo nuestro, que fué entregada a la Asociación de Olivareros. A base de algún aceite de coco, que admite todas las impurezas, y con su poquita de resina para que haga espuma, aunque en vez de lavar ensucie, se confeccionan unos pedruscos, dignes, no diremos de prisión correccional para sus fabricantes, pero sí de algo que no sea la tolerancia y la pasividad que se emplean en estas cosas que nos interesan a la gente de campo.

Y para demostrar que la despreocupación respecto a nuestra riqueza no tiene límite, ahí está la Real Orden dictada el 11 de Diciembre de 1929, en la que por sorpresa se intentaba autorizar de nuevo las mezclas. También el 10 de Enero de 1930, se dió otra muy bien redactada, referente a la producción, circulación, venta y consumo del aceite de orujo, y prohibiéndolo, además, ser destinado a la alimentación. Y claro está, que el único efecto que causó esa Real orden fué la baja del precio del orujo, porque la refinería, mezcla y consumo siguieron sin novedad.

Como la proporción entre el aceite extraído directamente de aceituna por presión, y el que se obtiene del orujo, viene a ser un catorce por ciento, algún año su volumen habrá pasado de ochenta millones de kilos, de los que no sabemos cuántos serían destinados a la refinación, pero la cantidad no bajaría de la cifra señalada a una cosecha corriente en esa Tunicia que tanto tememos. Y a todo esto, en pleno Madrid se hacen jabones de arcilla, y salen de España millones y millones de pesetas para importar copra y falsificar la jabonería.

En Italia, donde las disposiciones suelen observarse, aprobó el Senado del Reino, en sesión del 15 de Diciembre último, un proyecto de ley, cuyo articulado es como sigue:

«Artículo primero. El artículo 24 del Real Decreto-ley de 15 de Octubre de 1925, número 2033, convertido en ley por la de 18 de Marzo de 1926, número 562, se sustituye por el siguiente:

»La venta y el comercio para usos comestibles de los aceites de oliva desodorificados o desodorados, desacidificados, como así los refinados, no solamente los aceites

extraídos del orujo, se permiten con tal que dichos aceites no contengan substancias extrañas añadidas para corregir el color u otros caracteres.

»Los aceites de oliva extraídos de los orujos deben ser adicionados, antes de pasar al comercio, con el 5 por 100 de aceite de sésamo, de reacción cromática característica.

»Los aceites comestibles extraídos de los orujos deben ser vendidos con la denominación de «aceites de orujo comestibles», repetida en los documentos comerciales y de transporte, sobre los recipientes y en el exterior de los locales de venta al por mayor y detall».

Los anteriores preceptos, que son, como ven nuestros lectores, recientes, se aplican en un país que no se produce ni el aceite de oliva necesario para el consumo de sus habitantes.

Aquí nos preocupamos de buscar aplicaciones nuevas para el aceite, como la de utilizarlo para lubricantes, descuidando por completo la propaganda dentro del interior, y no digamos en el exterior.

Escribiendo este artículo, que no será el último, porque nos queda el comercio exterior, recibimos una cariñosa carta del Doctor Gómez Aguado, anunciándonos que a base del aceite de oliva ha compuesto un específico que substituirá ventajosamente al aceite de hígado de bacalao.

Merece plácemes de los olivares el Doctor Gómez Aguado, que va a demostrar que esa grasa nuestra, es, por excelencia, el alimento más sano y más nutritivo que se conoce.

Perdón pedimos a nuestros lectores, pero no hay más remedio que tratar en otro artículo del consumo y propaganda exterior, que es precisamente donde tendrá la solución nuestro problema.

V

Antecedentes de nuestras desdichas en el ramo de exportación.—Consumo exterior, mercado y marcas.—La sindicación ha de ser obligatoria para sufragar los gastos de propaganda

Contra nuestra voluntad se ha demorado la publicación de este artículo referente al problema aceitero, pero causas bien conocidas como la de la Asamblea de Cámaras Agrícolas celebrada en Madrid, y el proceso y solución de la crisis, no nos dejaban ni tiempo ni reposo para pensar serenamente en materia tan discutida como la de la exportación, por ser de capital interés para nuestra riqueza, y por proporcionarnos tantas y tan distintas agresiones cada vez que la tocamos, que es casi a diario, para cumplir el compromiso de honor que tenemos contraído con nuestras convicciones.

Si dijésemos que en este aspecto del problema nada falta y nada precisa hacer, mentiríamos a sabiendas de que nuestro comercio exterior, por culpas no imputables a los que lo practican, está, no solo desequilibrado con la producción, sino que carece de arraigo por la poca firmeza que sus intermitencias nos señalan, no obstante

los grandes sacrificios pecuniarios que para conquistar plazas y acreditar marcas, llevan hechos nuestros exportadores, inteligentes y atrevidos como pocos.

Hubo momentos propicios durante la guerra en los que se pudieron servir casi todos los mercados consumidores del mundo, y los habríamos retenido en su mayor parte, sin aquella política suicida desarrollada por el señor Espada a fines del año 20 y comienzos del 21. No cabe mayor insensatez en un Gobierno que se convertía en colaborador eficazísimo de los italianos, para que recobrasen la preponderancia perdida en el tráfico del aceite; y la recobraron produciendo el desbarajuste y el desconcierto entre nuestros exportadores, hasta tal punto, que algunos se arruinaron, y otros trasladaron su negocio fuera de España.

Ya en esa época a que nos venimos refiriendo, se habían plantado millares de hectáreas de olivar que aseguraban en breve plazo un porvenir venturoso para nuestro país, si nos dábamos buenas trazas para administrarlo; y sí que se las dió el Gobierno, prohibiendo unas veces la exportación, dificultándola otras, y facilitando, sin duda por ignorancia, pingües ganancias con los permisos para exportar, con las incautaciones, con los depósitos, y con los dos precios de la tasa. Esto último, hecho en aras de una populachera campaña madrileña.

En medio de tantos desaciertos, vimos destacarse, en un momento feliz, al Ministro del Trabajo; y cumpliendo la Real Orden de 22 de Diciembre de 1923, recogió una información amplísima y sensata, en la que, de una manera aplastante, todas las opiniones coincidían en que, como condición previa, debía decretarse, con garantías de entera firmeza, la libre exportación, sin trabas ni obstáculos de ninguna clase. Aquellos informes fueron estudiados por la Comisión Permanente de la Junta Nacional del Comercio Español en Ultramar, que emitió un documentado dictamen, en el que condenaba con dureza la política económica que venía siguiéndose en el problema del aceite desde 1917 a 1921, diciendo que tal problema debía considerarse, «no solo teniendo en cuenta los intereses del momento, sino los ulteriores de la producción y del comercio en un artículo *que es para España esencial Y PUEDE LLEGAR A SER EL PRINCIPAL*, si se intensifica y mejora la elaboración de los caldos y se asegura el carácter *continuo y regular* de su comercio; y concluía sosteniendo *el principio de libre exportación, sin reservas, diferencias ni restricciones de ninguna clase*».

Con esos antecedentes se publicó por dicho Ministro del Trabajo en Marzo de 1924, un libro interesantísimo que contiene todo un plan económico inspirado en la más sana y apropiada doctrina. La Comisión Permanente de la Junta Nacional del Comercio Español de Ultramar, ya anunciaba «que no debían tenerse solo en cuenta los intereses del momento», sino prepararse para el mañana; y ese mañana, que era el aumento de la producción, apenas iniciado, ya provoca el conflicto. Aquella literatura, modelo de economía y de buena intención, dió un resultado contraproducente al llegar a las manos inexpertas del Gobierno, que se apresuró a dictar el Real

Decreto de 9 de Febrero de 1924, cuyos preceptos dificultaban tanto la exportación, que añorábamos el desastroso sistema del año 1919. Con la serie incomprensible de requisitos y dificultades a que se sometían los exportadores en el aludido decreto, dió comienzo el calvario impuesto por Abastos a la riqueza olivarera, que fué redimida el 8 de Junio de 1926, con el que podemos y debemos llamar Real Decreto del Marqués de Viana, y del que no se ha aprovechado todo lo mucho que tiene de aprovechable; por ejemplo, la propaganda.

Desde la fecha citada hasta hoy, no han dejado de celebrarse frecuentes Asambleas de Olivareros en Madrid y provincias, sin faltar en ninguna de ellas, como conclusión preferente y esencial, la de pedir libertad absoluta de exportación, es decir, que todavía sigue reclamándose, y sin conseguirse, el que no se pongan obstáculos a los que quierau favorecernos viniendo a España para llevarse aceite. La conclusión votada en la magna Asamblea granadina celebrada el pasado día 23 de Febrero de este año de 1931, es la misma que unánimemente se pedía por todas las entidades que informaron al Ministro de Trabajo a fines del año 1923, y que la Comisión Permanente de la Junta Nacional del Comercio de Ultramar, aconsejaba con energía en los comienzos del año 24.

Al poco tiempo de ser creados los organismos Asociación Nacional de Olivareros de España, Federación de Exportadores y Comisión Mixta del Aceite, se pretendió consolidar la exclusiva de la exportación en manos de los federados, utilizando para convencer a los cándidos olivareros el «higüí» de que todos los socios de la olivarera podrían también exportar. Fracasado el intento, no volvió más a tocarse seriamente este problema, hasta después de celebrada la Asamblea del Ateneo, en que la Comisión Mixta informó al Ministro de Hacienda, en el sentido de que debía regularse la exportación de aceite por la patente que abarca el tráfico interior y exterior de los demás frutos de la tierra; informe que llevó un fundamento equivocado, al decir que se inspiraba en las conclusiones de dicha Asamblea, cuando en el Ateneo se convino públicamente pedir la libertad absoluta sin contribuciones ni patentes.

Las conversaciones posteriores del Sr. Solís, nuestro querido amigo, con el Ministro Sr. Conde de los Andes, durante la Conferencia del Aceite celebrada en Sevilla, determinaron que el entonces Ministro de Economía se penetrara del disparate que representaba poner dificultades a la exportación; llegándose a convenir, en principio, que era absolutamente necesario convencer al Ministro de Hacienda para que no tributaran más que aquellos que especulan dentro del territorio, limpiando de obstáculos la función exclusiva de exportar, aunque para ello se gravase con tres pesetas la tonelada de aceite a su salida, por si algún exportador se daba de baja en la matrícula, cosa imposible, porque todos realizan operaciones de compra-venta y especulación.

Así las cosas, patrocinadas por buen propósito, el Conde de los Andes se hizo cargo de la cartera de Hacienda, y el día 28 de Enero de 1930, dictó un Real Decreto intentando libertar la exportación, y decimos intentan-

do, porque el texto quedaba sujeto a ese Reglamento que no suele llegar nunca cuando se trata de hacer algo útil; y, además, porque sin motivo que lo justificara, e inopinadamente, elevó el Conde de los Andes los derechos a diez pesetas la tonelada en vez de las tres convenidas, que aún siendo insignificantes comparando el tributo con las ventajas, se habrían entablado discusiones y se habrían dado largas al asunto, que era lo que convenía a la Federación de Exportadores, y perjudicaba a los olivareros. Creemos ser claro.....

La muerte del Marqués de Viana cambió los destinos de la riqueza olivarera. Aquél hombre abarcaba de conjunto el problema, y trataba como se tratan los intereses generales de la nación, sin desatender tampoco por ello sus ramificaciones auxiliares de la Sociedad Nacional de Olivareros. Con Viana vivo, habríamos tenido, por lo menos desde la cosecha del 28, libertad absoluta de exportación, y una propaganda adecuada al volumen de aceite que producimos. Con Viana muerto, y al paso que vamos, es preciso estar ciego para no ver las consecuencias de una pasividad tan continuada como incomprensible. La inclemencia del tiempo y la baja de la peseta, están encargados de contener el desastre.

*
* *

Ni el señor Martiáñez, autor del interesante trabajo que sobre exportación de aceite publicó *El Progreso Agrícola y Pecuário* del 7 de Diciembre último, ni el del estudio no menos valioso sobre el mismo tema, inserto en la revista *Exportación* del 15 del mismo mes de Diciembre, ignoran que el consumo exterior del aceite de oliva para alimentación apenas sube de 130 millones de kilos, que salen de los países exportadores en envases chicos y grandes, y sin regularidad ni sujeción a posible cálculo comercial. Debido a esta falta, no ya de firmeza, sino ni de relación a veces con los precios, la escasez o la abundancia del artículo en los países productores, se desorientan los que persiguen deducciones lógicas de unas estadísticas desconcertantes. España, por ejemplo, dá salida un año a 100 millones de kilos, es decir, que cubre casi todo el cupo de exportación, pero de esos 100 millones, la mitad por lo menos son eventuales, y de esa mitad solo 20 o 25 millones van a venderse con rótulo y marca españoles, a los parroquianos conquistados por nuestros exportadores.

Italia y Francia, que no producen ni el aceite que necesitan para su consumo interior; nos compran a nosotros para exportar cuando no lo encuentra ni mejor ni más barato ni en Túnez ni en Grecia; y las naciones consumidoras del exterior, por su parte, también adquieren en envases grandes para manipular y preparar sus marcas, haciendo tales operaciones indistintamente ya en España o en otro país productor; concertando el envase de sus pequeños bidones, donde les sirven su «tipo», a menos precio o en mejores condiciones comerciales. Los rótulos van en el idioma que piden, y las marcas a nombre de unos señores que en su mayoría no han visto jamás un olivo.

Este comercio extraño, es el menos malo, porque se

envasa aceite puro de oliva, y así se venderá indudablemente; pero el exportado a granel sirve casi todo para las mezclas y para desmoralizar los mercados exteriores, principalmente los de América del Sur, donde apenas existe un solo vendedor al detall, de relativa importancia, que no tenga marca propia, aunque no falten en las estanterías las de los italianos, franceses y españoles. Portugal ya rotula bastante en su idioma para sus antiguas colonias, y al mismo tiempo aumenta el cultivo de olivar en su territorio con verdadero entusiasmo. En lo porvenir el revendedor de la producción extremeña será Portugal.

De Norteamérica podemos decir que no influye el mayor o menor precio de procedencia en las ventas al detall, si bien los almacenistas procuran adquirir lo más barato posible, sin olvidarse de sostener los mismos tipos y marcas para no desconcertar el mercado. Los Estados Unidos comen el aceite de oliva a precios fabulosos, y, por consiguiente, con cierta limitación comercial. Ese país de realidades, ha debido constituir el estómago de España para el consumo de nuestros aceites. Con esa grasa tan exquisita de verdad, que es el alimento por excelencia, ha podido conquistarse el mundo entero. Los italianos han hecho mucho en favor de los países productores que surten su tráfico. Ahora, y por mucho tiempo, han de sernos indispensables, porque el aumento de nuestra producción lleva más velocidad que el aumento de nuestro comercio. A Italia y Francia iban en un tiempo nuestros orujos para ser extractados; a Italia han ido a molerse el año 1928 aceitunas cogidas en los olivares de Puente Genil y Lucena. Los fletes, el material de envases, la decidida protección del Estado y la actividad e inteligencia del comerciante italiano con la cooperación del factor auxiliar de la enorme cantidad de compatriotas que tiene esparcidos por el mundo, han hecho que Italia, sin producir mucho aceite, sea elemento principalísimo y necesario para la vida económica de la riqueza olivarera de todos los países. La participación de Francia en esta obra de propaganda no ha sido tampoco despreciable, pero la primacía en la refinación de los aceites hasta desvirtuarlos y poderlos confundir con los de semillas fué suya, y al copiarla los exportadores italianos y españoles, causaron un daño difícil de corregir, porque estacionaron el volumen de consumo de aceite verdad de oliva en el exterior, aunque las estadísticas de cada plaza acusen aumento de ventas al detall. Ese aumento es obra del intrusismo, facilitado desde el momento en que se desnaturalizó y perdió, por tanto, la paternidad nuestro producto.

Desde el año anterior se nota en Italia una saludable reacción a favor de los aceites finos puros de oliva, y si se consiguiera introducirlos en las naciones europeas que están casi vírgenes en este comercio, habríamos ganado mucho. Si nos descuidamos ya se encargarán otros de las adulteraciones.

España, con su exportación localizada por los obstáculos, hace del comercio de aceite un negocio absurdo y descoyuntado. Este artículo experimentó alzas y bajas hasta de cinco pesetas por arroba en una sola semana, sin que los precios guarden relación con los de los demás

países donde se produce. La libertad absoluta para exportar y unas Lonjas permanentes de contratación establecidas por la Sociedad de Olivareros en Sevilla, Málaga y en cualquier otro puerto catalán, donde se envíen las muestras por los productores, darían el inmediato resultado de la estimación de clases, y con ello el estímulo para elaborar bien. Y sobre todo, tendríamos cotización mundial, y la regularidad del comercio. Pensar otra cosa es perder el tiempo y caminar a pasos agigantados hacia el abismo.

*
* *

La propaganda que es urgetísima, no puede hacerse más que genérica, como ordena el Real Decreto de 8 de Junio de 1926, y para ella se necesitan millones de pesetas, que no es posible obtener más que por la sindicación obligatoria de los olivareros.

Con la equivalencia de diez céntimos por arroba de producción, recaudándose al exportar (aunque se opongan los que tienen interés en que nada se haga, y proponen que ese gravamen iría a cargo de los exportadores, afirmación que nadie puede creer por lo peregrina) tendríamos cuarenta o cincuenta millones de pesetas para gastarlos en diez años propagando aceite fino puro de oliva, y al cabo de ellos, con el estímulo de la buena venta de las clases selectas, habríamos transformado la elaboración abandonada cada día más, desde que el aceite bueno se cotiza en Andalucía al mismo precio que el malo. En la Tunicia tienen cuatro o cinco clases, y los últimos precios de Enero, reducidos a pesetas, son los siguientes: extra, pesetas 30,47; superfino, 28,03; superfino viejo, 27,25; lampante (cinco grados, casi incomedible) 22,42. Nuestros aceites son infinitamente más dulces y mejores por todos conceptos que los de Túnez, y en nuestras almazaras podemos elaborar como elaboran los moros, si esta elaboración esmerada llegara a servir para algo...

Nadie más que D. Daniel Mangrané Escardó se ha atrevido a proponer soluciones grandes aplicables al conflicto del exceso de producción de aceite y a la falta de comercio para él. No obstante lo admirable de dicho trabajo, fué recibido por nosotros con la reserva natural de que representaba una enormidad su ejecución, pero coincidimos con dicho señor en que cualquier cosa importante que se intentara, como la propaganda que venimos proponiendo, no puede hacerse sino con la concurrencia del Gobierno, porque «consideramos fuera de lo humano conseguirlo individualmente»...

Fíjense los fabricantes de maquinaria y los constructores de instrumentos para la labranza de la Agricultura, que este BOLETIN va a las casas de los que son o pueden ser sus clientes.

La tarifa de anuncios está al final.

EL CULTIVO DEL TABACO

Atendiendo al incremento que va tomando en la provincia este cultivo, hemos considerado muy oportuno y útil, la reproducción del siguiente artículo, tomándolo de *El Progreso Agrícola y Pecuario*.

Mayor producción y mejor calidad del tabaco

Pertenece el tabaco a la familia de las solanáceas, género nicotiana, siendo originario de América. Su introducción en Europa se remonta a mediados del siglo XVI. Su cultivo se encuentra condicionado, según Girard y Rousseau, por un hecho fisiológico: «La rapidez extrema de su vegetación.» Aun cuando normalmente ocupa el terreno de noventa a cien días, en realidad el período de crecimiento activo alcanza apenas a sesenta, y en los dos últimos meses la planta adquiere el 84 por 100 de su desarrollo total.

Esto demuestra cuán elevadas e imperiosas han de ser sus exigencias nutritivas, estimando Garola que la producción de una cosecha de 1.800 kilos de hojas secas por hectárea haría precisa la absorción de:

Potasa.	234 kilogramos.
Nitrógeno.	227 —
Acido fosfórico.	58 —

Por su sistema radicular superficial y no muy desarrollado, en relación con su talla total, por ser planta objeto del trasplante y necesitar desde el primer momento una abundante alimentación, por su rápido crecimiento, etc., requiere un terreno en buen estado de fertilidad y el concurso de un abonado copioso, bien proporcionado, rápidamente utilizable, etc., para poder compensar las exigencias nutritivas que corresponden a una producción tan abundante.

No es ésta, sin embargo, la que determina el beneficio económico del cultivo, ya que el precio a obtener se encuentra en estrecha relación con la calidad lograda. El tamaño de la hoja, su color, su finura, su elasticidad, su aroma, una adecuada proporción de nicotina (que tanto modifica la suavidad del tabaco) y, muy especialmente, la combustibilidad o facultad de quemar mejor o peor, presentan particular interés.

Y si bien se encuentran más o menos ligadas a las condiciones de clima y suelo, a la especie y variedad, la fertilización, por la acción especial de sus componentes, puede modificarlas sensiblemente.

Así, el *nitrógeno*, al favorecer el crecimiento, aumenta la producción; pero, en exceso, da origen a un desarrollo exajerado, favoreciendo la producción de hojas acuosas, con parénquima más grueso y textura grosera. El por ciento de nicotina aumentaría, y con él, el tabaco ganaría en fuerza lo que pierde en suavidad.

El *ácido fosfórico*, cuya acción está aún poco determinada, en dosis limitadas, parece dar resultados satisfactorios; una aplicación abundante produciría, según Tricherau, un tabaco pajizo, sin elasticidad, rompiéndose

las hojas fácilmente, sobre todo por los bordes. Nessler señala que, en exceso, perjudicaría a la buena combustión, dando lugar a una ceniza negruzca.

La *potasa* es el elemento nutritivo de influencia y favorable sobre el tabaco; permitiría una madurez más temprana y, según Tricherau, aseguraría la buena conservación, comunicando a la planta una mayor resistencia y una relativa inmunidad contra determinadas enfermedades bacterianas y criptogámicas. Según Garola, su acción se advertiría, también, por una mayor finura, una superior elasticidad, el aspecto mejor de las hojas y, muy especialmente, por una mejor combustibilidad. Según Schloesing, ésta se encontraría en estrecha relación con la proporción de potasa contenida en la planta, siendo el 6 por 100 en la materia seca el límite mínimo preciso para lograr una buena combustión. Tal cifra se vería, sin embargo, sobrepasada notablemente en los tabacos de calidad, que queman bien y son más apreciados por los buenos fumadores.

Ensayos debidos al profesor Wagner permitieron comprobar una duración media de combustión de veinticinco segundos para las hojas de tabacos obtenidos «sin potasa», mientras que alcanzó a cuarenta y siete para aquellas procedentes de plantas que recibieron la potasa como fertilizante.

Existe una determinada relación entre la buena combustibilidad del tabaco y la composición química de sus hojas; la presencia en éstas de proporciones variables de determinadas sustancias, entre las que se cuenta el cloro, podría resultar inconveniente.

Y si bien hasta un medio por ciento no causaría, según Wagner, efectos desfavorables, siempre que el tabaco contuviera suficiente cantidad de potasa, en dosis superiores sería, sin embargo, su acción francamente perjudicial.

En la elección de las materias fertilizantes a emplear será necesario que el agricultor ponga especial cuidado, con la máxima prudencia, de aquellos que por su naturaleza y por las cantidades aplicadas puedan contribuir a modificar desfavorablemente la calidad del tabaco.

Práctica del abonado

El *estiércol* no es recomendable sino en dosis moderadas y cuando su distribución se realiza muy anticipadamente. Una aplicación tardía, sobre todo en estado de insuficiente descomposición, no daría tiempo bastante para transformarse debidamente a los elementos nutritivos que contiene. Introduciendo en el suelo una cantidad considerable de maza pajiza, éste se ahueca, se levanta y queda más predispuesto a los efectos de la sequía.

A consecuencia de una fuerte estercoladura tardía, la proporción de cloro en las hojas habría llegado a alcanzar, según Wagner, hasta 3 por 100, con notable perjuicio de la combustibilidad del tabaco.

Abonos nitrogenados

El *sulfato amónico* parece, en muchos casos, merecer la preferencia del agricultor. Sin embargo, ensayos nu-

merosos han permitido comprobar cómo, también el nitrato, en proporciones adecuadas y siendo su aplicación temprana, puede dar origen a satisfactorios resultados. Una asociación de los dos parece, en muchos casos, preferible.

Abonos fosfatados

Es el superfosfato de elevada graduación el más indicado, si bien en dosis pero crecidas.

Abonos potásicos

Para el tabaco es el sulfato de potasa el más conveniente y aquel que permitiría asegurar a la planta una provisión suficiente de potasa sin introducir en el suelo, en el momento de la siembra o del trasplante, elementos que, una vez absorbidos, pudieran resultar perjudiciales para la calidad del tabaco. Aplicado al plantel, permitiría obtener plantas más vigorosas y resistentes a las distintas enfermedades.

Fórmulas recomendables

Para los planteles o semilleros.—De 14 a 25 kilos por área de la fórmula:

Superfosfato 18/20	30 kilogramos.
Sulfato amónica	20 —
Nitrato de sosa	20 —
Sulfato potásico	30 —
	<u>100 kilogramos.</u>

Para las plantaciones.—De 900 a 1.800 kilogramos por hectárea de la mezcla:

Superfosfato 18/20	35 kilogramos.
Sulfato amónico	20 —
Nitrato de sosa	10 —
Sulfato potásico	35 —
	<u>100 kilogramos.</u>

Una abundante cosecha no tiene para el cultivo del tabaco sino una importancia muy relativa. La calidad es la que determina el precio de venta, y con él, el beneficio a obtener. Y sobre ella, la influencia del abonado es notoria y fuera de duda, mereciendo la máxima atención por parte del agricultor.

LUIS SÁEZ FERNÁNDEZ CASARIEGO
Ingeniero agrónomo, Gbx.

EL MOLINO ACEITERO EN EL MOMENTO PRESENTE

La búsqueda de un método nuevo en las elaboraciones a que son sometidas las aceitunas, ha suscitado en estos últimos tiempos apasionados estudios en todas partes. Se trata, efectivamente, de encontrar un método que sea más rápido, racional y económico que los usados hasta hoy en la disposición previa del fruto que llega al molino, y en la molienda subsiguiente. Hasta hoy las tentativas no se han visto coronadas por el éxito: de ahí el

que forzosamente haya que calificar de «racional» el antiguo sistema de extracción, mejorado.

Es decir, que se trata de triturar las olivas todavía con rulos y de estrujar la pasta obtenida en prensas.

La cuestión de la maquinaria

En este punto, se ha de buscar el equilibrio entre los resultados técnico y económico de la industria de la extracción del aceite de oliva. En nuestra experiencia, no breve profesional, hemos llegado a la convicción de que la industria, tal como hoy se practica, no es la más conveniente, porque los costosos métodos de elaboración pesan demasiado sobre los de producción del aceite, en lucha continua con el coste de producción bastante más bajo de los aceites de semillas. La industria de la extracción del aceite de oliva necesita evolucionar: evolución que, según nuestro modo de pensar, no puede ya circunscribirse al mejoramiento del molino o de una prensa, sino que ha de transformar todo el sistema técnico y económico de la industria actual. En síntesis: mecanización de la extracción del aceite; elaboración ejercida con criterio de gran industria, y tendencia a que desaparezcan los miles de pequeños molinos que ya no responden al objeto.

No son nuevos estos conceptos para quienes se han preocupado de este problema. Se trata de hallar una maquinaria que sea capaz de subvenir al fin propuesto, y de centralizar luego la producción en pocos y grandiosos establecimientos. He aquí todo el secreto para producir mejor y más barato. Los organismos sindicales regularán las relaciones económicas entre productores e industriales. Nosotros estudiamos el sistema: ignoramos el resultado. Que otros nos sigan.

Trituración de las olivas

Las aceitunas pueden llegar al molino en condiciones diversas de conservación. La elaboración tendrá que efectuarse de acuerdo con ellas.

La molturación del fruto es la operación fundamental para obtener un buen agotamiento de los orujos. La película o cubierta debe quedar bien triturada, todo lo posible, y el hueso debe quedar un poco grueso.

Con los trituradores con muelas se puede regularizar bien la molienda, y por otra parte estas máquinas dan una pasta mejor que los molinos o rulos cilíndricos.

1.^{er} CASO: Cuando se tiene olivas muy secas, como lo están las recogidas del suelo en muchos meses del año, no es aconsejable la costumbre de elaborar fraccionadamente (dos molturas y dos presiones); antes bien, se triturarán a fondo, con objeto de obtener una pasta un poco fina. En este caso ocurre que se añade poca agua, porque la pasta debe quedar más bien seca.

Pero habíamos observado que por seguir tal molturación transcurre un tiempo excesivo si se utilizan rulos de dimensiones ordinarias; el hueso no se tritura sino después de mucho tiempo. Pero debido a que no sería nada económico disponer el molino aceitero con rulos

muy pesados para esta especial elaboración, se apresura la molienda mediante un sistema convenientísimo. Se trituran las olivas en cualquier triturador de rulos (económico) haciendo caer la pasta gruesa en los rulos de piedras normales. Pocos giros de las muelas y la pasta se halla en punto para pasar las prensas.

2.º CASO: Cuando las olivas estuviesen maleadas y no secas, por lo cual no se puede obtener de ellas un aceite comestible, evidentemente, como no preocupa la calidad del producto, se procura, ante todo, dejar exhaustas las dichas aceitunas, sin atender a la finura del aceite, ya comprometida desde un principio.

En este caso la elaboración de las olivas será más precipitada, con una sola molienda fina, lo mismo para las olivas secas que para las acuosas. La elaboración de las olivas secas se efectúa como en el primer caso; a su vez las aceitunas acuosas, maleadas, que no pueden quedar exhaustas a la primera molturación, tendrán que pasar primero por un desecador con el fin de que queden en el grado de humedad preciso. Esta operación de desecación previa es menos costosa que una segunda molturación y una segunda presión.

3.º CASO: Las aceitunas son normales, frescas, sanas, bien conservadas. La molienda será normal; esto es, se efectúan dos operaciones: gruesa la primera, a fondo la segunda.

4.º CASO: Las olivas son muy frescas, acuosas y gelatinosas. Se muelen en un triturador de cilindros, groseramente, y después de haber sometido la pasta a una primera presión, vuelven a molerse a fondo en un frantoio macelli.

Prensado de las olivas

Dos cuestiones fundamentales se presentan en el prensado de las olivas.

Primero: Si la pasta debe prensarse en prensa con capachos o en prensa con gabbie. Segundo: hasta donde debe prensarse.

No se puede desconocer que con los fiscoli (obsérvese de paso la diferencia de calidad: coco, junco, esparto, fieltro, etc.) se extraen aceites preciadísimos. Lo confirman los resultados de las Muestras de aceites reunidas en Spoleto el mes de mayo de 1930, en cuya exposición han merecido la calificación de «extra» y «finísimos» aceites seguramente extraídos en prensas funcionando con capachos. El capacho todavía presenta muchos inconvenientes—que es inútil repetir—por lo cual es razonable su sustitución por jaulas metálicas. El aceite que sale de pasta de olivas prensadas en jaulas metálicas no pierde estimación. A nuestro parecer tienen las jaulas un solo inconveniente, y es que enfrían la masa, por lo cual la separación del agua es más difícil, se hace todavía con el sistema de la *tagliatura a mano*, o es necesario hacer uso de agua caliente. Con la centrifugación de los caldos este pequeño inconveniente de las jaulas no supone perjuicio alguno. Podemos, por tanto, e incluso debemos aconsejar, el uso de prensas con jaulas: tanto en la primera como en la segunda presión. Es cuestión de escoger

jaulas de grande y fácil filtración y de fácil limpieza; no hay ninguna otra preocupación.

Por cuanto a su vez hace referencia a la presión de *raggiungere* (reunir) decimos por primera vez nuestra opinión, avalorada con datos de hechos inconfundiblemente exactos.

Se ha dicho siempre que el sistema racional de presión de las pastas consiste en efectuar una primera presión moderada, y someter la pasta a una segunda presión enérgica, máxima.

Téngase presente que este criterio lo consideramos erróneo, a pesar de adoptarse normalmente. Para nosotros, las dos presiones a diferente potencia deben usarse en los casos anormales, pero ordinariamente hagamos desde un principio una sola presión potente.

Nosotros partimos de la base de que haciendo una gran presión inicial queda muy agotada la pasta, y ya no es económico hacer la segunda. En efecto, con una presión potente obtenemos una mayor cantidad de aceite de primera presión, mejor y, comercialmente, de precio más elevado; es evidente que si llevamos luego la pasta a una presión, quedará el orujo más agotado, y de cierto, es la molienda lo que influye en la bondad del aceite. No extremando mucho la primera molturación, el aceite no adquiere el sabor característico de orujo ni color más intenso; la mayor presión permite a su vez extraer una mayor cantidad de aceite que lo da fácilmente la primera pasta. (N. del T.: Se refiere el autor de este artículo a la molturación de la aceituna por primera y segunda vez, operación que se hacía mucho en España antiguamente y se le llamaba «remoler»).

De ahí que la presión de las aceitunas debe ser regulada según las normas que a continuación se consignan.

1.º CASO: La pasta obtenida de olivas secas o previamente desecadas, sometidas a una molienda fina, dan un buen rendimiento prensadas en prensas hidráulicas potentes, empleando el máximo de presión (80 kilogramos por cm. cuadrado de pasta).

En este caso, una única presión es suficiente para agotar la pasta. Hemos obtenido con este sistema orujos con 4.5 % de grasa; esto es, un agotamiento idéntico al que se obtiene efectuando dos moliendas y dos sucesivas presiones, con una gran ventaja económica.

2.º CASO: En el caso de olivas normales, se prensan en prensas hidráulicas de jaulas metálicas, una primera vez, a presión algo inferior a la que se someterá después la pasta en una segunda operación, que se hará a 80 Kgr por cm. cuadrado.

3.º CASO: Los olivas frescas y heladas se comprimen mal. No se puede operar a grandes presiones y conviene en su lugar hacer una primera presión bastante moderada, y después, sin volver al moledero (frantoio), se enjaula de nuevo y se somete la pasta a nueva presión más potente. La presión de los residuos se hará después a una potencia de 80 kgr. por cm. c.

En el caso de las aceitunas congeladas o frescas, aconsejan muchos que se añada orujo seco con el objeto de disminuir la fluidez de la pasta. Para las olivas frescas el sistema no es aconsejable, pues el aceite pierde en finu-

ra. Mejor es practicar las dos presiones antes de volver a moler. Para las aceitunas heladas, a su vez, cuya agregación de orujo no perjudica la calidad del aceite, ya rebajada por el característico sabor debido al pasmo, hemos obtenido mejores resultados en la presión de la pasta añadiendo pepitas de orujo, así como orujo virgen. El resultado es de muy fácil explicación, e intuitivo.

Otro punto que todavía no está aclarado del todo, por lo menos para determinadas pastas de oliva, es la duración de la presión. Por ejemplo, nosotros con remolidos de aceitunas más bien enjutas, habíamos llevado el orujo al apuramiento máximo del 42% en solo 18 20 minutos de presión (véase el estudio sobre «Pressatura delle olive in gabbie metalliche», publicado en los Anales del Instituto experimental para la olivicultura y los oleificios, de Imperia, Año 1929).

Por otra parte, la duración de la presión tiene la mayor importancia en lo concerniente al agotamiento y al costo de producción del aceite.

Nosotros recordamos que no se puede dar una fórmula exacta. En cuanto a cifras máximas, hemos de observar que se debe proceder con una presión lenta y gradual, sin excederse; pero en muchos casos se puede apresurar la presión. Por término medio, se debe hacer una presión a la hora, en prensas servidas por jaulas más bien, y que sean capaces de contener de 2 a 2.5 quintales de pasta.

Esta regla, que vale para la presión de la pasta y de los remolidos, puede tener excepciones. Pero ya entran en el campo de la práctica y de la experiencia, que aconsejará según cada caso.

Centrifugación de los mostos oleíferos

Con estas operaciones se han introducido, en la industria oleícola los mayores perfeccionamientos, y no podían faltar las centrifugas aconsejables; solo se trata de escoger el tipo más adaptado a la potencialidad del oleificio.

La centrifugación de los mostos debe efectuarse inmediatamente después de la extracción del líquido. Los mostos oleosos se pasan a través de cedazos para eliminar las impurezas gruesas y heces. Se llevan después al pocillo colector, a la temperatura óptima de centrifugación (que, retengámoslo, es de 25 a 28°) y desde aquél van a la centrifuga mediante una bomba de la mayor aspiración del líquido, que de la centrifuga vuelve directamente al pocillo. La separación se efectúa con regularidad cuando los mostos están bien homogeneizados. La dificultad, que todavía existe hoy, reside, o estriba precisamente, en la obtención de una homogeneidad perfecta del líquido oleoso. Se trata, en realidad, de mezclar oportunamente el aceite con el agua de vegetación para obtener un líquido homogéneo que contenga, precisamente, en partes proporcionales, agua y aceite, de manera que dé un buen resultado en la centrifugación. No tenemos en cuenta que la homogeneización regular se puede alcanzar con el movimiento del líquido provocado por la descarga del exceso del sistema de homogeneización, fin

que es aconsejado. Según nosotros, el secreto del buen funcionamiento de la centrifuga está ligado a la más elevada temperatura a que sea posible llevar el líquido que se ha de centrifugar, al momento en que se efectúa la centrifugación, y a la perfecta mezcla del líquido a centrifugar. Esto último está bastante bien estudiado. Si el líquido está demasiado movido, según las intensidades diversas de los líquidos, se emulsiona, y entonces no se centrifuga. Si es poco movido, tiende a dividirse en dos o tres extractos, según las densidades diversas de los líquidos que forman el mosto, y la centrifuga, no trabaja normalmente. La mezcla que se efectúa entre el mosto obtenido con el derrame del líquido aspirado de más, a través del tubo de derrame de exceso, puede regularse bien en pocillos pequeños, pero en vasos medios y grandes, la mezcla del líquido se verifica solamente en la inmediaciones del punto de salida, mientras el líquido se estanca y es insuficientemente movido, alejándose del punto de descarga del líquido de retorno. Si se aumenta la violencia de la descarga del líquido, se obtiene un resultado negativo, porque se va en contra del emulsionamiento de parte del mosto.

Por esto es bueno tener una bomba que aspire una cantidad de líquido que sea poco superior a la capacidad de absorción de la centrifuga, y a la vez tener en el movimiento justo el líquido del pocillo mediante una transmisión, y preferiblemente conexionado el agitador con el mismo eje de la bomba, con reducciones oportunas de velocidad. De este modo hemos asegurado la perfecta homogeneización del líquido mosto, sin provocar en él emulsiones dañosas, y podemos racionalmente evitar el recipiente de distribución, no necesario, incluso inútil y dañoso, porque en él el líquido bien remezclado en el pocillo, tiende súbitamente a separarse en dos estratos distintos: acuoso y oleoso.

Trasiego y filtración del aceite

El aceite centrifugado, que toma el nombre de aceite mosto, tiene en suspensión heces de aceite, de las cuales se despoja con un reposo más o menos prolongado. Los aceites ácidos, no maduros, bien pronto se hacen limpios, posándose en el fondo del recipiente en que está contenido, toda la impureza constituida por heces.

Los aceites que proceden de olivas muy maduras no se hacen brillantes espontáneamente; estos contienen sustancias proteicas que dan al aceite un aspecto turbio y que no precipitan con el tiempo.

Los aceites mostos centrifugados, después de conveniente reposo se trasvasan. Antes, el trasiego se hacía a mano completamente; hoy, este sistema está totalmente abandonado en todos los oleificios bien instalados. Los aceites se trasvasan por medio de bombas.

Los pozos de heces se recogen, se diluyen en varios volúmenes de agua hirviendo, y luego se centrifugan para recuperar el aceite que contienen.

Se aconseja no filtrar el aceite sino en el momento de la venta. El aceite no filtrado, salpicado más o menos de materias que estorban, dicese que tiene mayor

conservabilidad que el aceite filtrado. Nosotros opinamos que esta aseveración pugna abiertamente con la lógica, pues un aceite que contiene en suspensión materias de origen orgánico, parece más sometido a malearse que aquel que esté perfectamente filtrado.

En tal respecto, tenemos en marcha una experiencia que aclarará nuestras dudas. Debemos todavía distinguir. Si se tratase de aceites bien despojados naturalmente, debidamente trasegados y contenidos «sobre limpio», puede ser ahorrada la filtración. Cuando en vez de tratarse de aceites que tardan en tomar brillantez, estos en despojarse de sustancias heces, nosotros opinamos que es útil la filtración en vez de dañosa.

Para la filtración son óptimos los filtros a presión a papel. Los filtros de algodón se han hecho viejos y van desapareciendo donde quiera que ha entrado el soplo de la racionalidad.

Orujo

El residuo del estrujamiento de las olivas toma el nombre de orujo vírgen y está constituido por los huesos, partes pulposas y una cierta cantidad de agua y aceite. (N. del T.: Le llaman orujo vírgen al sin extractar).

La utilización más en uso es la extracción de aceite con disolvente. Óptima utilización, que hace realizar la industria un buen margen de ganancia. Todavía se podría mejorar la elaboración de los orujos para obtener un aceite mejor, de baja de acidez, extraíble mediante buenos disolventes convenientemente aplicados (bencina). Incluso los que somos propietarios de la gran fábrica (o propugnamos las grandes fábricas), las cuales deberán centralizar grandes cuantitativos de orujo. Se tendrá entonces la conveniencia de instalar en la región en que la fábrica opera varios desecaderos para una primer centralización de orujos a desecar apenas producidos. De los secaderos, los orujos, ya no sujetos a perder, se llevarán a la gran fábrica de extracción del aceite con disolvente. Perfeccionando esta subindustria, se mejorará bastante la calidad de los aceites de orujo, entonces más fácilmente refinables. Auspiciamos asimismo la utilización de los orujos para alimento de los animales. Se trata de una orientación que hará realizar buenas ganancias.

El orujo vírgen se somete a la inmediata y diaria deshuesación en máquinas a propósito (Bracci, Barbieri, Romei, e c.) La parte pulposa, constituida por el 40-45 por 100 del orujo vírgen, se deseca en el secadero y luego se ensaca para la mejor conservación y la venta. Este alimento, en oportuna mezcla con otras harinas, constituye un forraje concentrado de alto poder nutritivo y económico, convenientísimo. Los huesos constituyen a su vez un buen combustible, con los que se pueden formar pequeños ladrillos tortas, ligando a los huesos un poco de alquitran, y prensando en prensas a propósito.

El orujo vírgen de los frantoi constituye, por tanto, un buen subproducto que puede dar vida a industrias florecientes, por la extracción del aceite mediante disolventes, y por la producción de alimento y combustible.

C. CAROCCI BUZI

(Traducción J. Carandell).

AÑO DE SEMENTERAS CORTAS

El frío excesivo de este invierno excepcional, y la falta de agua, tienen los sembrados encogidos, acobardados, y no menos encogido y acobardado el ánimo de los labradores cordobeses, que, después de sufrir las consecuencias irreparables que determinaron la depreciación de los granos de la cosecha pasada, esperaban en la presente una justa compensación.

El hombre propone y Dios dispone....; pero no debemos desesperar; lo probable es que llueva, al menos en cantidad suficiente para que la cosecha se salve y quizá hasta en cantidad excesiva. Más no debemos esperarlo todo del cielo cruzados de brazos, pues aún es tiempo de poner algo de nuestra parte, dando una *inyección* de energía a las sementeras, adelantándolas artificialmente para reponerlas, ganando el tiempo que las hicieron perder los elementos coaligados. Esto puede conseguirse simplemente con un buen uso de los abonos nitrogenados de origen *nitríco*, es decir, con los *Nitratos*. Aún se emplean muy poco estos abonos en esta Región, naturalmente rica en materia orgánica nitrogenada, consecuencia tanto del sistema corriente de explotación «a tres hojas» o «al tercio», que deja adhesionada una tercera parte de la superficie cultivada, como por ser de uso relativamente reciente los arados profundos de vertedera. Pero esta riqueza natural de materia orgánica nitrogenada viene disminuyendo de una forma rápida porque se ha venido empleando exclusivamente como abono grandes cantidades de superfosfato y a la vez cultivándose cada día mejor, con lo que el aumento de rendimiento que a primera vista parece debido al mejor laboreo y al empleo del superfosfato (*abono por autonomasía* para los labradores cordobeses), se ha efectuado también a costa de la riqueza natural de estas tierras en materia nitrogenada, que disminuye tanto más rápidamente cuanto mejor se cultiva y más superfosfato se emplea.

En nuestra modesta opinión empiezan para los campos cordobeses la *hora* de los abonos nitrogenados, *hora* que también tuvieron los fosfatados, y que nunca decaerá, antes al contrario; pero lo que en cambio ha de suceder es que no han de emplearse exclusivamente como hasta aquí, porque las plantas necesitan, en mayor proporción, ácido fosfórico, nitrógeno, potasa y cal, que también en mayor o menor cantidad se los proporcionan generalmente los abonos nitrogenados, fosfatados y potásicos, complementando la riqueza o escasez de las tierras en alguno de estos elementos nutritivos para las plantas.

Nos extenderíamos demasiado si, aún brevemente, pretendiéramos explicar el papel que desempeñan cada grupo de estos tres órdenes de abonos, no cabe compendiarlo en unos renglones. Si queremos sin embargo insistir en que las circunstancias hacen este año muy indicado para el empleo de los *Nitratos* de cobertera en estos meses, últimos de invierno y entrada de la primavera.

En dos grupos pueden clasificarse los nitratos que el comercio expende: los naturales y los *sintéticos*, y a dar a conocer uno de estos últimos vamos a dedicar las res-

tantes líneas, en la creencia de que con ello haremos un buen servicio al agro cordobés.

Al «Nitrato de cal IG» vamos a referirnos:

Tiene este abono una riqueza de 15/16 por 100 de Nitrógeno *nítrico*, es decir, la misma graduación de los Nitratos de sosa de Chile. Va asociado a la cal, y este elemento sobre ser un alimento para las plantas cuando se emplea en cantidad moderada, como sucedería de emplear este abono, hace también un papel de estimulante movilizándolo la riqueza del suelo en otros elementos nutritivos que de otra forma no aprovecharía la cosecha actual. La cal, además, esponja un poco la tierra, con lo que contribuye a que las plantas ahijen mejor y desarrollen las raíces con más facilidad, lo que las permitirá ir a buscar a mayores profundidades el agua y el alimento, con la consiguiente ventaja en los años secos. Queremos hacer una advertencia después de haber ponderado las excelencias de un ligero encalado; rehuid de las encaladuras fuertes o de los abonos demasiado ricos en cal porque la cal empleada con exceso «enriquece al padre y arruina al hijo». La cantidad de cal del Nitrato de cal IG, 28 por 100 es muy moderada y beneficiaría mucho a estos terrenos, en general pobres en cal.

La principal ventaja del «Nitrato de cal IG» es la de poder exparcirse en tiempo *seco* eligiendo el día y la hora más conveniente, sin ser preciso enterrarlo, pues por ser higroscópico absorbe enseguida la humedad del aire y se disuelve a su vez.

Viene en forma granulada exenta de polvo.

Además, aún sin pretender inclinarnos hacia un abono determinado, porque todos son buenos cuando se emplean bien, hemos oído decir que el que venimos describiendo lo expenden todas las Casas dedicadas al comercio de abonos a un precio más económico que los de sosa de Chile.

Si con estos mal hilvanados renglones conseguimos llamar la atención de los labradores cordobeses, creemos haberles prestado un buen servicio, pues, repetimos, en nuestro modesto entender, aún es tiempo de *levantar* las sementeras y que rindan una excelente cosecha, justo fruto de tanto trabajo, gastos y sacrificios, sin esperarlo todo del cielo.

JOSÉ DE BUSTAMANTE
Perito Agrícola

Córdoba 22 de Febrero de 1931.

EL PROBLEMA TRIGUERO

No debe extrañarse nadie, ni aún el más ajeno a las cosas del campo, que preocupe hondamente este problema, por ser sin duda uno de los más complicados, y por su naturaleza e importancia, el que más atención requiere por parte del Gobierno, y exige más rapidez para resolverlo.

En la última Asamblea de Cámaras celebradas en Madrid, hemos podido observar el decidido propósito de ir, primero a la federación regional, y, después, a la nacional de estos organismos, juntamente con aquellos sindi-

catos y corporaciones que laboran también en defensa de la agricultura; y puede ser que de las circunstancias excepcionales en que se desenvuelve el negocio del campo, dependa el aceleramiento de ese regionalismo, ansiado antaño espiritualmente por nosotros, y considerado hoy de indudable necesidad como bloque que ampara la economía agrícola. Falta para empezar los trabajos, la publicación de un manifiesto que está redactando la Comisión nombrada.

Ahora más que en ningún otro momento echamos de menos la fuerza organizada y la dirección competente. El conflicto triguero se ha venido sosteniendo gravísimo durante varios meses, y en un completo desamparo, no obstante haber acudido a su defensa el señor Rodríguez de Viguri, con varias atinadas disposiciones, que no sirvieron más que para ocupar espacio en la *Gaceta*.

Las encarnizadas campañas de las Cámaras castellanas y algunas andaluzas, principalmente, y la tasa mínima, se califican de estériles por los que ignoran que, dada la abundante oferta de trigo, determinada por la carencia de recursos, empezaron a contratarse los cien kilos a treinta y dos pesetas antes de la tasa, y habrían descendido tal vez a veinticinco sin ella; y a estas horas la tan suspirada y ponderada libre contratación en momentos anormales, habríase llevado por delante a la totalidad de los agricultores.

Es un dolor, que en un país donde se subvenciona todo, ya directa o indirectamente en los aranceles, no pueda siquiera regularse temporalmente una producción tan necesaria como la del trigo, teniendo ejemplos que poner como el de los carbones en la boca de mina y el de los tejidos de algodón antes de salir de los telares. Y lo más curioso del caso es, que nosotros no pretendemos ni subvenciones, ni anticipos sin réditos. Al agricultor se le viene prestando a base de depósito de la especie y con tres firmas responsable. ¿Que todo ello se puede falsear?; claro que sí, pero para esos casos está la cárcel.

Venimos pidiendo, solo el cumplimiento exacto de la Ley, buena o mala, pero que es ley; y lo reclamamos aquellos mismos agricultores a quienes se les arrebató el trigo a 48 pesetas cuando podía venderse a 80; los que soportaron la incautación de aceite a 15 pesetas para que las «colas» en los puestos de Madrid, fuesen un nuevo y divertido espectáculo y para que saliese de España, como contrabando de guerra, a 15 y a 16 duros la arroba; somos los mismos que soportamos pacientemente, que de los fondos del Estado se subvencionaran en una época las panaderías de la Corte para que los madrileños comiesen el pan barato; los mismos que vimos enriquecerse a los que le cogió la guerra con unos telares en marcha, o unos hierros viejos en depósito, sin que, en el festín, tomásemos parte; los mismos que tenemos que aguantar el que se nos diga que los trigos recios no tienen gluten y que el pan que de ellos se obtiene es malísimo. Aún siendo verdad lo del pan malo—que está desmentido por la Panificadora de Fernán-Núñez y por la elaboración de muchos pueblos donde tienen la suerte de que se les facilite harina sin desflorar—y fuese también cierto lo de la falta de gluten, que desmiente el ilustre ingeniero se-

ñor Arana, como se verá después, los momentos no son para divagar ante un problema cuajado de espinas para los agricultores; ante unos campos donde jamás se llevaron enseñanzas y ante una miseria originada por el desbarajuste en el precio de la producción; se precisan en cambio, soluciones prontas, prácticas y humanitarias. El comercio español, por desdicha, empieza a enterarse de que le falta el elemento Agricultura.

Para terminar copiamos un párrafo de la carta del señor Arana:

«Respecto a la calidad de los trigos recios que ustedes cultivan, me llama la atención el que digan los fabricantes de harinas de ahí que les falta gluten; lo que les pasa es que les sobra gluten, que no es lo mismo, que es todo lo contrario; y por el exceso de gluten y por la calidad tan tenaz de él, es decir, por el exceso de fuerza, resulta que se produce en la panificación, por lo menos en el lavamiento y ahuecamiento del pan, algo igual en sus efectos a lo que ocurre en la fabricación del pan con la harina de poca fuerza, como son las de candeal, y, en general, de todas las de Castilla. Dirá usted que no entiende lo que procede, teniendo en cuenta que ahí los harineros y panaderos dicen que las harinas blancas de Castilla son mejores, y además, que el pan de lujo de esas provincias andaluzas se hace a base de las harinas blancas de Castilla. La aclaración de esas dudas y confusiones, radica a mi juicio, pura y simplemente, en lo siguiente: si a una harina de Castilla blanca y de poca fuerza se le mezcla con harina rubia y de excesiva fuerza, obtenida de trigos recios andaluces, en la mezcla se compensa la falta de fuerza de una, con el exceso de fuerza de otra, y dá unas harinas análogas, por no decir iguales, a las que se obtienen de los trigos Manitoba y Catalán de monte, llamados trigos de fuerza, así como a la harina que de ellos procede, y que en vez de llamarse pura y simplemente trigo y harina de fuerza, se le debía llamar trigos y harinas de «fuerza justa».

Esto dice de nuestros trigos el más competente de los ingenieros en esta materia

Y nosotros, ignorándolo todo, no ignoramos que la ley de tasa sirve y ha cumplido su misión en una parte insignificante para los agricultores y en una ventaja extraordinaria para los fabricantes de harinas, que tienen sentado en sus libros las cifras de compra a precio de tasa.

ANTONIO ZURITA

Cuatro palabras sobre la situación del mercado de trigos y gestiones realizadas en Madrid

La odisea del conflicto triguero ha podido ser más desdichada todavía. Sin el freno de la tan combatida tasa, no se habrían cobrado más de treinta pesetas por los 100 kilos de trigo. El falseamiento de la ley ha mermando solo en un 16 por 100 los ingresos de estos agricultores obedientes y sumisos para cumplir, no ya los

mandatos, sino hasta las insinuaciones de los deseos de las autoridades gubernativas.

Cuando tanto se repite por sport la palabra responsabilidades, nos extraña que nadie haya querido ni enterarse siquiera de que están a flor de tierra, y al alcance del investigador más inepto, las que dimanar del incumplimiento de la tasa, que seguramente ascenderán a algunos cientos de miles de duros. En Francia, donde el trigo tiene cotización oficial a más de 60 pesetas, no hay que reclamar, porque los preceptos se observan. Aquí no se reclama, por convencimiento de que no han de ser atendidos. Un país que tiene concepto tan poco envidiable del respeto a sus derechos, y que no concibe el deber de sus obligaciones, es cosa perdida.

Con motivo de la Asamblea de Cámaras Agrícolas celebrada en Madrid el día 8 del pasado Febrero, para tratar del conflicto de los trigos, visitó una Comisión de los asambleístas al Subsecretario de Economía y al Director General de Agricultura, entregándoles las conclusiones acordadas; y al denunciar nuestro Presidente la falta de cumplimiento de la tasa en Córdoba y su provincia, el señor Velarde, Jefe del Negociado de Abastos, dijo que le habían enseñado una muestra de los trigos recolectados por nosotros, que tenía el 20 por 100 de materias extrañas, y, además, los granos picados. Ese hecho, que revela la mala intención de quien lo ha preparado, determinó el que la Cámara pidiese a los agricultores cordobeses muestras de trigos dispuestos a la venta a precio de tasa, para enviarlas a Madrid y desbaratar la infame maniobra; habiéndose remitido ya a D Fausto de Miguel, vocal del Consejo de Economía Nacional, dichas muestras, que representan un volumen de 894 vagones de trigo comercialmente limpio y sin ninguno de los defectos que se le atribuyen por los interesados en adquirirlos con depreciación.

Este estado de cosas, originaría en cualquier parte, menos en España, una revisión de todas las ventas realizadas en la provincia de Córdoba desde que se promulgó la ley de tasas, que es el castigo que merecen los que no quisieron admitir ni conciliaciones ni base alguna de acuerdo, para cortar de raíz unas indignas prácticas comerciales que envilecían el negocio triguero.

Esta Cámara Agrícola tiene el orgullo de poder demostrar que vió venir este envilecimiento, que ha sido mayor a medida que aumentaban las necesidades de los agricultores; y, para evitarlo, pidió hace más de dos años al Ministerio del Trabajo la constitución de Comisiones Arbitrales, como las de las Azucareras y cultivadores de remolacha, que viven en una armonía noblemente discutida, y que dan por resultado el que cada gremio se lleve la utilidad que legítimamente le corresponde, sin trampas ni falsedades.

LETRAS DE LUTO

No queremos que en este BOLETÍN se pase en silencio la muerte de D. Alfonso Porras Pérez, hombre digno

y caballeroso hasta la ejemplaridad, y amigo queridísimo nuestro.

En Córdoba, y principalmente entre los concurrentes al Círculo Mercantil, deja un hueco muy difícil de llenar.

La Cámara Agrícola ratifica en estas líneas su pésame sentidísimo a la familia, que acaba de perder a uno de sus más dignos mantenedores de su noble abolengo.

También ha fallecido la respetable y distinguida señora doña Elisa Riobó Susbielas, amante esposa que fué de D. Enrique Carmona.

A su desconsolado viudo, hijos, y demás estimada familia, le significa esta Cámara su sentido pésame, haciendo especial mención de su hermano D. José, Presidente de este organismo.

DISPOSICIONES OFICIALES

QUE PRINCIPALMENTE AFECTAN A LA AGRICULTURA

Viernes 12 de Diciembre.—Por R. O. de Economía Nacional se convoca una conferencia para estudiar el problema del cultivo del algodón en España en su relación con el desarrollo actual de la industria textil algodonera.

Domingo 14.—Por R. D. de Economía Nacional se deroga el del Ministerio de Fomento de 18 de Mayo de 1928, aprobando el Reglamento sobre paradas de sementales, bovinos, asnales y de cerda; disponiendo se apliquen para el régimen de paradas los preceptos contenidos en el vigente Reglamento de epizootias y clasificando dichas paradas en particulares, privadas, semioficiales y oficiales.

Martes 16.—Por R. O. del mismo Centro se declara de utilidad para la riqueza olivarera e industrial del aceite el estuche olcométrico de que es autor don Juan Moreno Luque.

Sábado 3 de Enero de 1931.—Por R. O. de Hacienda se fija el canon a los cultivadores de tabaco sobre el importe neto de las liquidaciones de dicho producto, que por los mismos se emplean en el centro de fermentación de Navalmoral de la Mata.

Viernes 9.—R. O. circular del Ministerio del Ejército disponiendo se observen las reglas que se insertan en *Gaceta de Madrid* de esta fecha, en la próxima temporada de cubrición por los caballos sementales del Estado.

Sábado 10.—R. O. del Ministerio de Economía Nacional, disponiendo que en el plazo de dos meses todos cuantos pertenezcan a la Orden Civil del Mérito Agrícola remitan a la Dirección General de Agricultura la declara-

ción personal comprensiva de los extremos que se indican en la *Gaceta de Madrid* de este día.

Domingo 18.—R. D. de Economía Nacional dando disposiciones para el funcionamiento del Consejo Agronómico.

Sábado 31.—R. O. del mismo Ministerio disponiendo se aumente en uno más, como representante de la Dirección General de Agricultura, los vocales de la Junta Central de Abastos.

Las cosechas no son directamente proporcionales en los abonos. Más allá de ciertos límites no los pagan. (Ley del máximo).

Es preciso restituir al suelo los elementos de fertilidad extraídos cada año por las cosechas. (Ley del mínimo).

MERCADOS

Los precios que rigen actualmente en el de esta capital, son los siguientes:

Trigo, los 100 kilos de 33 a 40 pesetas, aunque oficialmente dicen que lo pagan al precio de tasa.	
Cebada.	30 pesetas los 100 kgs.
Avena.	28 » » »
Habas.	42 » » »
Aceite fino.	19'50 pesetas arroba.
» corriente.	18'50 » »

Administración del Matadero de Córdoba

Ganado sacrificado en el mes de Febrero

CLASES	Núm. de cabezas	KILÓGRAMOS
Cerdos.	919	91 890'500
Vacunas.	413	75.645
Ternerías.	69	4.052'500
Lanar y Cabrío.	582	7.981'500



STICKSTOFF SYNDIKAT

NITRATO DE CAL IG

Excelente abono azoado de cobertura, de efectos muy rápidos, conteniendo 15-16 % de NITRÓGENO y un 28 % de CAL

(Correspondiente a un 50 % de Carbonato de cal)

PARA CONSULTAS TÉCNICAS Y MUESTRAS GRATUITAS:

CONSULTORIO AGRONÓMICO

DE LA

UNIÓN QUÍMICA Y LLUCH, S. A.

VALLADOLID

Calle Alfonso XII, núm. 2

DISPONIBLE

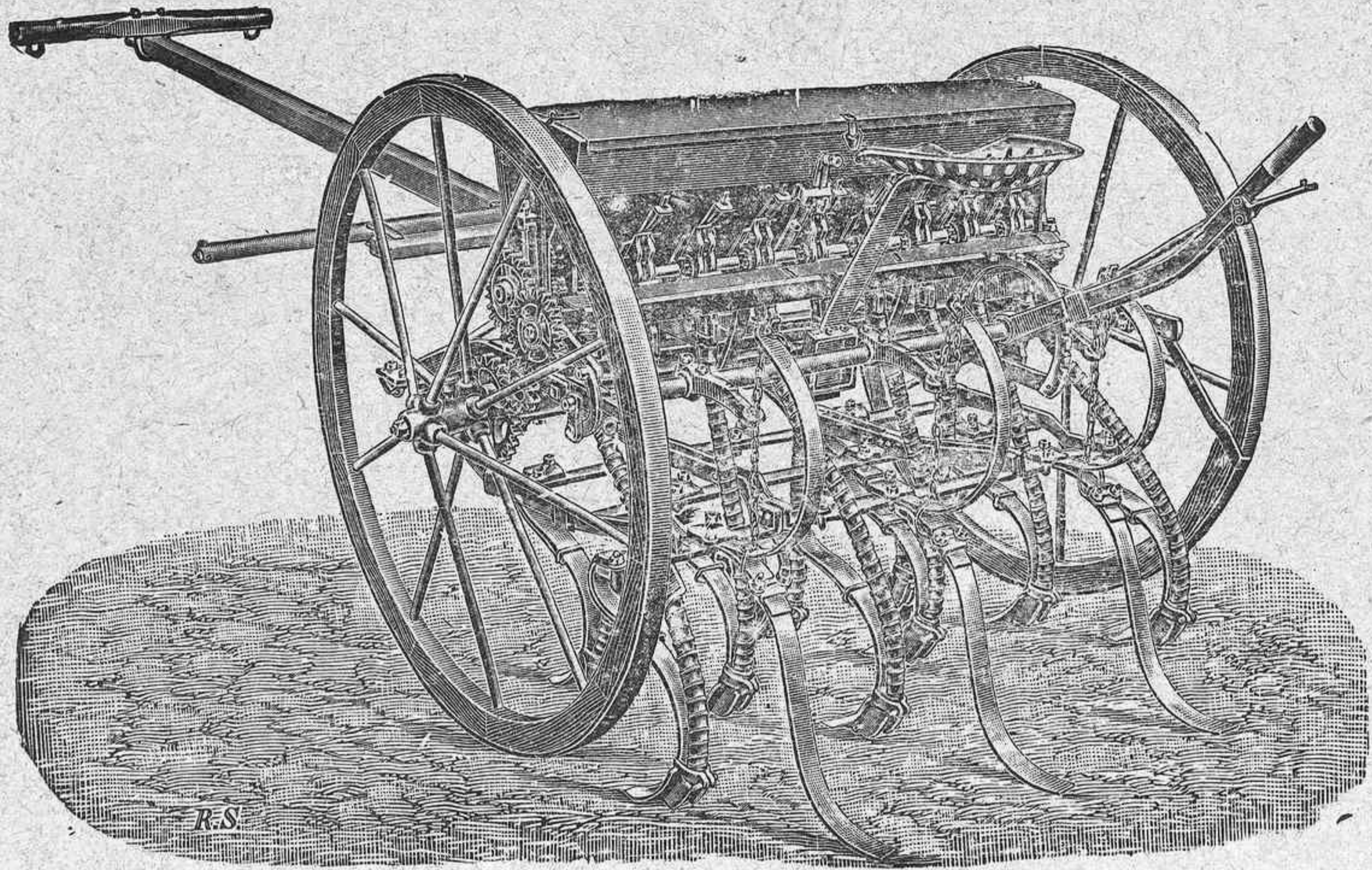
BOLETIN AGRARIO

Organo oficial de la Cámara Agrícola de la provincia de Córdoba

TARIFA DE ANUNCIOS

	CUBIERTA	
	Por año	Por número
Una plana, tamaño folio.	Ptas. 400	35
1/2 " " " "	225	20
INTERIOR		
Una plana.	Ptas. 280	25
1/2 "	160	15
1/4 "	90	8
1/8 "	60	6

MAQUINARIA AGRÍCOLA



Sembradora RUD SACK SAN BERNARDO

Arados EL CASTELLANO y EL ESPAÑOL de vertedera fija.—Arados VICTORIOSO y GERMANIA de vertedera giratoria.—Arados brabantos VICTORIA.—Arados poisurcos y gradas RUD-SACK.—Cultivadores y gradas de discos DEERE.—Distribuidoras WESTFALIA.—Clasificadoras CLERT.—Sembradoras RUD-SACK SAN BERNARDO.—Guadañadoras, agaviadoras, atadoras y rastrillo KRUPP.—Trillos TORPEDO.—Trilladoras HELIAK-SCHLAYER de novísimo sistema.—Tractores OIL-PULL y motoarados WEDE.—Tractores WEDE ORUGA especial para olivares.—Norias ZORITA.—Trituradoras TIGRE y EXCELSIOR.—Bombas, cortaforrajes, aventadoras y toda clase de aparatos para el moderno cultivo.—Piezas de recambio.—Hilo para atadoras.

RAFAEL ORTEGA

CESIONARIO DE

FÉLIX SCHLAYER S. A. - ANTIGUA CASA AHLES

Casa Central:
Conde Robledo, n.º 1
CÓRDOBA
Teléfono 743

Sucursales:
GRANADA
ANTEQUERA
JAEN

Advertencia.—Esta casa anuncia sus máquinas con marca propia y definida sin recurrir al malicioso empleo de asonancias o de equivalencias de tipo, que casi siempre son encubridores de la ilegitimidad en la fabricación o en el mecanismo.