



Castilla
AGRICOLA

Núm. 173 Suplemento de "LIBERTAD" 11 de junio de 1960

EL CLIMA PRIMER * Factor *

Estamos en plena recolección

Más daños y víctimas por las tormentas

Una vez más fallaron las previsiones de orden meteorológico por lo que se refiere a las características del tiempo a partir del día primero de junio. Al terminar de escribir nuestra crónica de la semana pasada la impresión que existía en los medios meteorológicos era que progresaba la bonanza después de la larga serie de tormentas, de inusitada violencia a veces, que habían descargado en diversas regiones del país, causando víctimas humanas en unas partes, grandes perjuicios materiales en las cosechas de otras y, en términos generales, perturbación en los trabajos de siega. Mal empezó la recolección, que, como es sabido, requiere tiempo despejado, aunque en esta ocasión no venían mal las lluvias, en cuanto fuesen moderadas, para redondear la situación que en el orden cerealista se había hecho más confortadora. El que hubiese necesidad de hacer una pausa en la recogida de mieses que estaba en marcha en el mediodía, carecía de importancia, y tendría la favorable contrapartida de que el riego atmosférico no dejaría de surtir allí efectos beneficiosos en todas las riquezas que no habían llegado a sazón, efectos que aumentarían en importancia en cuanto la lluvia alcanzara con carácter general a la mitad septentrional, que era donde las cosechas estaban más retrasadas. Pero en la atmósfera ha seguido imperando la violencia, y aún podría decirse que aumentó en los pasados días, manifestándose también con trombas, granizadas y fenómenos eléctricos que han hecho más larga la lista de vidas segadas por el rayo, y mayor el volumen de los daños materiales. Volvemos a señalar aquí el aspecto favorable que este régimen de tormentas tiene junto a las negras cifras negativas, pero son ya tantas las marcas damnificadas que el sentimiento que nos produce su desdicha nos lleva de formular un estado comparativo que dejemos para cuando un sol sin nubes presida las actividades del campo.

De cualquier modo tenemos que subrayar el impulso que vienen recibiendo las plantas industriales y todos los frutos de otoño e invierno, que son los que salen mejor librados en virtud del ciclo casi inercial en que se hallan. Así, por ejemplo, la remolacha, lo mismo en Andalucía —que es donde va más adelantada—, que en el resto del país, prospera en forma inesperada. La de la mitad norte, sembrada por lo general con mucho retraso, hallándose por esta causa comprometida su primera fase, prospera en condiciones que resultaba difícil esperar. Por añadidura, la pulguilla, que empezaba a manifestarse en algunos parajes al amparo del calor y de la siega, está recibiendo el mortal antidoto del frecuente riego precipitado, acompañado o seguido por un descenso importante de la temperatura. Por otra parte, resulta obvio subrayar la trascendencia de que el arbolado, después de la floración, sea bañado repetidamente siquiera haya que considerar que en algunos casos —trombas, pedrisco— la fronda y el tierno fruto sufren las naturales consecuencias desastrosas.

Nuevamente las previsiones meteorológicas al mediar la semana resultan favorables. Si es así, y la estabilidad atmosférica se prolonga, habría muy poco que modificar en nuestras impresiones ya conocidas respecto de las cosechas, en cuanto concierne, por supuesto, al volumen global de la producción cerealista.

"Estamos en plena siega —se nos comunica desde Extremadura—. Esos trabajos y los de saca de mieses absorben un número muy considerable de trabajadores, hasta el punto de que puede decirse que no hay ninguno inactivo. En el campo impera la desigualdad, en cuanto al estado de las mieses si nos referimos a la gran comarca de Villanueva de la Serena. Los rendimientos son bajos en las tierras depresionarias a causa de las grandes lluvias, mientras que las de pendientes y de altura están mejor. Así se puede decir que la cosecha será regular. En el campo extremeño aparece hoy la desalentadora mancha de las zonas de Villafranca de los Barros, Almenáralejo y otros términos donde las tormentas han causado un verdadero desastre en sembrados y viñedos.

En fin, seguimos pendientes de las nubes, con ánimo contristado.

ELISEO DE PABLO

INFORMACION de Mercados

Pieles y cueros

Al comenzar la presente semana, la situación del mercado nacional de cueros y pieles era la siguiente: Madrid: Pieles merinas, a 7,50-10,00 pesetas por kilo canal; entrefinas, a 9-19; bastas, a 10-11; chivos y cabras, a 7,50-8,50. Cueros: de 20 a 52 pesetas kilo sangre, según peso.

Barcelona: Pieles, de 8 a 10 pesetas kilo. Cueros: de 20 a 39 pesetas kilo, según peso.

Valencia: Pieles de merinas, a 6-8,00 pesetas kilo; chivos, a 9; cabras, a 7. Cueros: de 17 a 29 pesetas.

La posesión presta mucha atención a la conservación de los caldos en este violento periodo atmosférico de fuertes alternativas térmicas. Será raro el cosechero manchego que no se haya apresurado a realizar los necesarios análisis de acidez y alcohol para asegurar la mejor conservación posible de los vinos. Se indica al respecto que no hay novedades, de manera que los teneadores siguen aguantando en esta fase de paralización comercial, con la esperanza de que al fin las cotizaciones salten sobre los precios teóricos de 31-33 pesetas grado y hectolitro en que está encallado el mercado. Por Extremadura se señala más animación en transacciones, pagándose los mostos a 90-95 pesetas arroba, según graduación. Las informaciones de esta semana por lo que se refiere a los efectos de las heladas, parece que confirman nuestras anteriores impresiones en el sentido de que los perjuicios no son tan profundos ni tan extensos como se había llegado a decir. En cambio, en algunas regiones asoma la oreja el "mildeu", cosa muy natural en virtud de las condiciones climatológicas reinantes; pero los viñadores han puesto ya mano a la obra de hacer frente al peligro. Aun no ha empezado a surtir efectos la reducción de las tarifas ferroviarias para el transporte del vino, pero hay que suponer que se harán sentir rápidamente, facilitando el movimiento de mercancía.

Frutas

Se entra en el verano con panorama frutero favorable, sin excluir los almendros y las plantaneras.

A dos pasos de usted. En su calle, a su lado, en su barrio... hay gente que necesita su limosna.

16 DE JUNIO, DÍA NACIONAL DE CARIDAD

Problemas de la avicultura nacional

Previsión para tiempos de escasez

Hemos tenido oportunidad de ocuparnos en anteriores circunstancias sobre este ancho tema que la avicultura nacional supone para la economía y la alimentación de las gentes españolas. A veces nos hemos permitido sugerir, y otras, con el mayor afán de contribuir a la solución de los diversos problemas padecidos, a exponer puntos de vista que podían coincidir o no con las orientaciones marcadas al respecto, sobre las cuales razonábamos —no discutíamos— pretendiendo ser colaboradores de signo constructivo, al propio tiempo que exponíamos los "porqués" y los "peros" de nuestras objeciones. Entendemos que, haciéndolo así, servimos a la verdad desde nuestras convicciones personales y desde el ángulo del interés general del país. En este mismo punto nos encontramos ahora, para que de nuevo quede nuestra voz en torno a unas medidas ordenadoras que hemos estimado llenas de sentido previsor.

Ha dispuesto la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, y así lo avisa entre finales de marzo y principios de abril a las Cooperativas Avícolas, que éstas tomasen sus medidas para que, entre los meses de abril, mayo y junio, vayan situando en las instalaciones frigoríficas que les sean señaladas las necesarias partidas de huevos frescos hasta completar la suma de cuatro millones de docenas correspondientes a puestas obtenidas en las granjas de aquellos organismos cooperativos, a fin de constituir una reserva, de la cual nunca se dispuso en tiempo anterior, procedente de producción nacional.

Por ser sobradamente conocido el ciclo de puesta, parece innecesario subrayar como en cierta época del año que coincide entre los últimos meses del año y primeros del siguiente, los índices de producción obtenida son tan deficientes que no es posible cubrir con ello las necesidades del mercado y demandas interiores. Ello ha llevado tan repetida como forzosamente a la adquisición en mercados extranjeros de importaciones partidas de dicho producto alimenticio, que no siempre venían a cumplir de la manera más exacta la buena voluntad que al adquirirlas se ponía para enjugar la necesidad doméstica, bien porque la calidad del producto no respondiera totalmente como se hubiera deseado, bien porque la llegada de las partidas adquiridas se retrasaba peligrosamente, incluso cuando ya tendía a normalizarse la puesta de nuestras aves. A ese conflicto de un producto masivamente importado en aras de una necesidad que venía a remediar con notorio retraso, era preciso añadir las divisas perdidas para efectuar las adquisiciones en los mercados exteriores y el poderoso "handicap" que la presencia del producto extranjero significaba para la venta normal del propio.

Todo esto parece tender a olvidarse a la vista de la medida que inicialmente hemos subrayado. Si constituida la reserva antedicha por la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, y bien conservada siendo bueno y fresco el producto en las instalaciones adecuadas, el mercado no podrá sufrir cuando disminuya el porcentaje de puesta, puesto que entonces podrán ser canalizados hacia él, taponando la demanda, más crecida entonces que la producción, con esos millones de docenas que previsiblemente han ido entregándose por las Cooperativas en las diversas provincias.

Es una medida hábil, necesaria y digna de elogio, por cuanto supone de previsión ordenadora respecto del mercado y la necesidad alimenticia del país. A ella, y con entero y noble entusiasmo, se han sumado los organismos requeridos, de forma que merced a la vigilante tarea del cooperativismo avícola español podrá hacerse frente con indudable éxito a algo que parecía constituir un mal endémico y que afortunadamente tiende a desaparecer de manera radical en virtud de esa nueva ordenación, a la que todos los avicultores cooperativos prestan el máximo apoyo y obediencia, incluso soslayando cualesquiera dificultades adversas que para el más exacto cumplimiento de lo dispuesto pudiera surgir.

O. G.



GANADERIA Riqueza

Pastos frescos en pleno verano meteorológico

Algunas ventas de lana en Extremadura a 42-45 pesetas, si es de buena calidad y rendimiento

Si hacemos caso omiso de algunas vicisitudes a que se encuentran sometidos los rebaños trashumantes que aún se encuentran en camino desde sus cuarteles de invierno en el mediodía o los sistemas montañosos del Centro y del Norte, vicisitudes que se acentúan en los animales que no son trasladados por vía férrea, podríamos decir que el ya largo período de tormentas y lluvias no ha hecho sino hacer mejor aún la situación de la cabaña por lo que se refiere a disponibilidades de pastos, pues se da el caso casi insólito de que en muchas comarcas de la mitad sur los pastizales dan una impresión poco menos que primaverales por predominar en ellos el matiz verde. Y por supuesto esa impresión es mejor en cuanto nos referimos a todo el territorio comprendido entre la Carpeto-evonética y la línea cántabro-pirenaica.

"La ganadería —se nos informa desde una zona ganadera de tan alto rango como la de Villanueva de la Serena— se encuentra en magnífico estado de carnes, y no hay nada que alegar en el orden sanitario, porque no tenemos noticia de que se registre ningún brote epizootico. Sobre ser abundantes y de buen aprovechamiento los pastos ovinos, salen ya a los agostaderos para regalarlos con las espigas y los brotes verdes de las pastojeras.

De la misma región nos llega una novedad que conviene subrayar: "La lana se está moviendo algo. Se ven compradores visitando plazas del corte actual, y se han hecho algunas transacciones en fibra de buena calidad y rendimiento al precio de 42 a 45 pesetas el kilo, cotización que produce rubor consignaria y que da una idea muy elocuente de la situación de las explotaciones y de la desconfianza de los criadores en una reactivación positiva del mercado en el sentido de conseguir las cotizaciones que se consideran normales. Se hace resaltar, confirmando el juicio que habíamos formulado en estas columnas poco antes de empezar el esquilaje, que en términos generales la lana es de buenísima calidad.

Es evidente la desorientación en el mercado lanero. Mientras no falta quien asegure que de un modo misterioso se han volatilizado casi todas las exigencias de cortes anteriores, otros informes señalan que hay muchos ganaderos extremeños con dos cortes, más el que está a punto de concluir."

Y sigue la liquidación de la gran masa de corderos, cuya extraordinaria abundancia ha hecho que se resientan los precios de los terneros en el Norte, debido a que se ha reducido mucho la compra de los mismos para los mercados tradicionales del centro y de la región mediterránea. En la última fase de la campaña de cría lanar, las cotizaciones de ésta en origen se han resentido algo con respecto a las que se habían fijado como

VENTANAL DE EXTENSION AGRICOLA

El picado o avinagramiento de los vinos

Señ muchos los agricultores que se quejan del avinagramiento de sus vinos, ya que llegada la época del calor el vino empieza a picarse hasta hacerse vinagre, sin que se hayan puesto los medios posibles para evitarlo, por falta de información.

Los vinos que comienzan a picarse se enturbian casi siempre, dándose un sabor característico, casi agrio, percibiéndose al olfato la iniciación del "picado" en los vinos. Por otra parte, la acidez volátil aumenta progresivamente y lo mismo que a una persona enferma se la reconoce por el pulso, un vino enfermo se reconoce por la acidez volátil.

Cuando el avinagramiento está muy avanzado y la acidez volátil del vino llega a uno o uno y medio gramos por litro, en estos vinos nuevos es inconfundible la enfermedad. En él se observa la mayoría de las veces una teñida muy fina, casi transparente, siendo gris blanquecina en vinos blancos y rosita en los tintos. A medida que va pasando el tiempo se va haciendo rugosa, estando constituida por la agrupación de millones y millones de bacterias acetificantes causantes de la enfermedad, que atacan primeramente al alcohol de los vinos, oxidándose en su respiración y produciendo el ácido acético o vinagre.

Esto es debido a que las bacterias acetificantes causantes del picado han encontrado un ambiente propicio para su desarrollo, como han sido los restos de azúcar por una fermentación deficiente y también las sustancias nitrogenadas que fueron unidas cuando se hizo la pisa y no se eliminaron porque no se hicieron los trasiegos o se hicieron a destiempo, cuando está el vino en contacto con el aire, ya que hay que tener en cuenta que las bacterias acetificantes causantes de la enfermedad son aerobias y necesitan aire para vivir y desarrollarse.

Como las bacterias prosperan de 18 a 20 grados en adelante, al llegar la primavera o principios de verano empieza a subir en el vino la acidez volátil, oxidando el alcohol y proporcionando grandes cantidades de ácido acético.

Son pocos los vinos resistentes a la enfermedad del picado, pero son más sensibles a ella en principio los vinos nuevos de baja graduación; lo son extraordinariamente aquellos otros que han tenido una fermentación defectuosa y han quedado abocados a veces con ácido volátil ya un poco elevado, por la mediana o mala fermentación que tuvieron.

Se deben poner en todo lo posible los medios preventivos, que son siempre los más seguros y eficaces, figurando entre ellos la norma de una buena elaboración, señaladamente la limpieza de los envases, locales y útiles de elaboración, la sulfatación de los mostos con adiciones racionales de Metabisulfito Potásico, la vigilancia en todo el proceso de fermentación para que ésta no se paralice ni quede azúcar sin desdoblarse, teniendo los vinos que quedar normalmente secos; los repetidos bazuques del mosto en fermentación, para evitar en los vinos que fermentan con los orujos que éstos se piquen al estar en contacto con el aire, y los oportunos trasiegos necesarios en todo caso, incluyendo el descube. Como de excepcional interés para evitar el picado, citaremos la práctica de los frecuentes rellenos de los envases, bien sean tintos o cubas, empleando para ello vinos sanos y robustos debidamente sulfatados, procurando en lo posible que el vino que empleemos para los rellenos quede en la parte superior del tino o cuba, como tampoco hay que olvidar los cierres con aceite o parafina, una vez hecho el vino. La razón de esto último es que las bacterias se desenvuelven mal en un vino de muchos grados y nada en el aceite o parafina, y como necesita aire, al no poder estar en las primeras capas, no pueden contagiar el resto.

Tampoco deben existir mosquitos en la bodega ni vinagre en el mismo local donde se almacena el vino, ya que al estar el vinagre cerca, los mosquitos transportan en sus patas las bacterias acéticas tan perjudiciales para el vino.

Si el agricultor tiene en cuenta todos estos detalles señalados, puede llegar a un feliz término en la elaboración de sus mostos, sin que el vino sufra esta enfermedad del picado o avinagramiento.

MARIO FERNANZ MERINO
(Del Servicio de Extensión Agrícola de Castromonte.)

CORREOS

La Caja Postal de Ahorros

con la GARANTIA DEL ESTADO le ofrece intereses hasta el 3 por 100

Reintegros a la vista SIN LIMITACION DE CANTIDAD en su localidad

Con una sola cartilla puede efectuar imposiciones y reintegros en TODAS LAS OFICINAS de CORREOS DE ESPAÑA

Nuestra cartilla comercial o de turismo y viaje le ofrece la ventaja de viajar sin el riesgo de llevar fondos consigo.

¡COMPRUEBE PRACTICAMENTE SU GRAN UTILIDAD!

Se convoca el "Premio Arturo Abeger"

ESTA DOTADO CON 50.000 PESETAS

La revista "Granja" y el Instituto de Nutrición Animal "Farco", S. A., conjuntamente, y a fin de cooperar en la intensificación de la producción agrícola y en la mejora y prosperidad de la ganadería española, al propio tiempo que para honrar la memoria del que fuera subdirector de la revista "Granja" y destacado colaborador del Instituto de Nutrición Animal "Farco", S. A., el prestigioso veterinario don Arturo Abeger Muñoz (q. e. p. d.), han acordado crear el "Premio Arturo Abeger", que se convoca cidiendo con el primer aniversario de su fallecimiento, con arreglo a las siguientes

B A S E S :

1.º Se establece el "Premio Arturo Abeger 1961", con una dotación de pesetas 50.000 (cincuenta mil), que en ningún caso podrá fraccionarse.

2.º Podrán concurrir a dicho Premio cuantas personas de nacionalidad española lo deseen, excepto los miembros del Jurado.

3.º Los trabajos que se presenten al "Premio Arturo Abeger 1961" versarán sobre cualquier de los aspectos de la alimentación animal.

4.º Los originales, que se presentarán por duplicado, habrán de ser inéditos y deberán tener una extensión mínima de unos 250 folios, mecanografiados a doble espacio y a una sola cara. Para una exposición más completa del tema, es recomendable acompañar un apéndice con las ilustraciones, tablas, etc., que se estimen convenientes.

5.º El sobre de envío, con la indicación "Premio Arturo Abeger 1961", contendrá, además con lema y sin firma, otro sobre, convenientemente lacrado, en el que figure la misma indicación y el lema de trabajo, conteniendo nombre, apellidos y dirección completa del autor.

6.º El envío de trabajos deberá realizarse por correo certificado y hasta las veinticuatro horas del día 31 mayo de 1961, al Instituto de Nutrición Animal "Farco", S. A., calle María Lombillo, 6, Madrid (17), o a la revista "Granja", calle Miguel Moya, 4, Madrid (13).

7.º Oportunamente se constituirá un Jurado, integrado por siete miembros, que juzgará los trabajos presentados.

8.º En la primera quincena del mes de octubre de 1961, el Jurado, en reunión pública, emitirá su fallo, y en el mismo acto, ante notario, se procederá a la apertura del sobre cuyo lema corresponda al del trabajo premiado, dando a conocer el nombre del autor.

9.º El trabajo premiado quedará de propiedad de la revista "Granja" y del Instituto de Nutrición Animal "Farco", S. A., que podrán editarlo si lo juzgan oportuno.

10.º Los trabajos no premiados estarán a disposición de sus autores desde el mismo día en que se da a conocer el fallo del Jurado. Transcurridos dos meses, serán destruidos los no retirados, sin abrir las plicas correspondientes.