

Acetico.—Dice El Heraldo de Aragón:

Las impresiones que habíamos anticipado respecto á la cosecha de acetico en la comarca del Bajo Aragón, el centro productor que regula el mercado regional, no podían ser más halagüeñas y satisfactorias: el antes frondoso olivar que la helada del tristemente célebre año 1887 redujo á miserable estado, ha vuelto á verse de hermoso y lucido aspecto; si es cierto que se arrancó gran parte, también es verdad que nuevos brotes han venido con su pujanza á hacer concebir esperanzas fundadas en la riqueza olivarera del porvenir.

El resultado de la recolección, terminada en la provincia, ha confirmado aquellas impresiones nuestras. La floroscencia se verificó este año en condiciones tan ventajosas, que el fruto ha sido abundante y de excelente calidad: la aceituna ha resultado sana, abundante, gruesa y aceitosa, por lo que el labrador ha visto coronados sus esfuerzos con un rendimiento remunerador.

La recolección se ha llevado á cabo despacio, y bien puede decirse que por etapas según la cuantía de la propiedad de los agricultores; así durante Noviembre y buena parte de Diciembre cogieron olivas los braceros, arrendadores y pequeños labradores, por necesitar vender para atender con su importe á las más apremiantes necesidades.

De ello resultó la poca firmeza en los precios y la depreciación del producto, cotizada á 24,25, 26, 27 y 28 pesetas los 15 doble decalitros, según avanzaba la temporada, pues los fabricantes aprovecharon de la situación de los vendedores, imponiendo precio bajo.

Centeno.—Este grano ofrece poca novedad. Valladolid sigue pagando á 35 1/2 rs. Operaciones nulas.

Cebada.—Continúa la firmeza en los mercados agrícolas, escaseando los vendedores, y si alguno hace oferta, pretende precios muy altos, á los que no llega el consumo. Giran la mayoría de los mercados del interior alrededor de 27 rs. las 70 libras, y hay ofertas de partidas á 30 rs.

En Madrid se vende alrededor de 34.

Lanas.—Se han hecho nuevos precios de lanas en Barcelona.

Las lanas finas de Extremadura se cotizan de 1'85 á 1'95 pesetas kilo las blancas, y de 1'40 á 1'75 las negras; la negociación encalmada en precios.

Las lanas entrefinas buenas, castellanas y aragonesas, así como las entrefinas buenas de Navarra, de 1'40 á 1'50 pesetas kilo; estos precios son con tendencias sostenidas y bastante demanda, teniendo tendencia al alza de precio las clases entrefinas y hasta de tenerlas, singularmente las negras, para el extranjero.

La impresión general del mercado es algo halagüeña para los tenedores de lana.

El azucar de remolacha

La Dirección general de Aduanas ha publicado los datos de producción desde 1.º de Julio á 31 de Diciembre de 1903, comparados con igual período de 1902.

De las 50 fábricas que se dedican á la producción de este azúcar, han trabajado 44 durante la última campaña, habiendo ya terminado los trabajos en 29 de ellas.

Los kilogramos de remolacha entrados en fábrica desde Julio han sido 787.395.627, contra los 598.810.259 de la campaña de 1902, y el azúcar envasado 76.804.814 kilogramos, contra los 53.395.627 del año anterior.

Existe, pues, una diferencia total en más á favor de 188.585.368 kilogramos de remolacha y de 23.439.363 de azúcar producida

MELASSIN

Alimentación del ganado.

El invento del Melassin ha hecho desaparecer por completo todas las dudas y precisiones que se tenían antiguamente con respecto á la alimentación por medio de la melasse, y hoy se ha logrado la completa solución de la cuestión de la alimentación del ganado mediante la melasse y el azúcar.

El Melassin, que contiene poco más ó menos un 40 por 100 de azúcar, ha sido aceptado en Alemania desde hace algunos años, considerándolo como uno de los mejores alimentos para el ganado.

Todos los que se han convenido por la práctica de las excelentes cualidades del Melassin, consideran como un verdadero triunfo agrícola la solución de la alimentación por el azúcar, conseguida por la introducción del Melassin en el mercado.

El Melassin compuesto de 75 á 90 partes del melasse y 20 á 25 de harina de mungo, tiene, según análisis de la Academia Real de Agricultura en Hohenheim, las siguientes cantidades de materia nutritiva.

Poteína..... 9,04 por 100. Grasas..... 0,28 » Extractos libres de nitrógeno..... 57,61 » de estos últimos 40 por 100 de azúcar.

Es cierto que los agricultores conocían el alto valor nutritivo de la melaza, pero en general se mantenía en silencio justificado contra la alimentación del ganado por la melasse, pues las influencias nocivas en ésta tenían un influjo nocivo sobre el organismo animal, produciendo diarreas al ganado.

Esta desventaja ha sido enteramente suprimida por el invento del Melassin neutralizado y paralizándose las influencias nocivas de las sales de la melaza por medio de las cualidades fisiológicas y químicas, resultando de la mezcla un alimento sano, seco y manual, que puede ser administrado á toda clase de ganado en la cantidad que se le quiera dar, sin producir ningún efecto nocivo.

Otra ventaja importante se ofrece al obtener la mejora del estiércol á causa de la sal potásica que contiene la melasse en cantidades relativamente grandes.

Colocándose en sitios secos y ventilados, se puede conservar muchos años sin que se eche á perder y sin que las materias nutritivas disminuyan su calidad.

Según todas las experiencias obtenidas hasta ahora, los resultados pueden concretarse del modo siguiente:

- 1.º Es más barato que el alimento más barato y conocido por su mucha fuerza nutritiva.
2.º Es un pasto sano y recomendable que aumenta el apetito y facilita la digestión.
3.º Es un pasto fuerte, cuya calidad nutritiva supera á la de la cebada, la avena y la algaroba.
4.º Evita cólicos y otras enfermedades.
5.º Da á los animales un aspecto hermoso y brillante.
6.º Por la parte de azúcar que contiene es refrescante, y aumenta la fuerza y resistencia de los animales para el trabajo.
7.º En la lactancia aumenta la producción láctea y da mayor substancia grasa á la leche.
8.º Produce gran aumento en el peso y mejor sabor de la carne.
9.º Disminuye los gastos del agricultor con respecto á las cuentas del forraje y estiércol artificial, pues las substancias potásicas de la melasse sirven al agricultor como estiércol.
10.º Es el único alimento de melasse en que las materias nutritivas se conservan en buen estado después de almacenarlo mucho tiempo.
11.º Es muy barato, pues al empezar, hay que dar primero cantidades pequeñas, aumentándose poco á poco. Mézclase con el pasto y aumentase las raciones todos los días, hasta llegar á tres kilos en los buyes de labor, y á cuatro kilos en el ganado de cebar por cabeza y día.
12.º Vacas de leche.—Mézclase la comida de cada animal con un puñado y aumentese las raciones sucesivamente todos los días hasta llegar á tres kilos por cabeza y día.
13.º Caballos y mulas.—Empiécese á dar á los caballos sólo cantidades pequeñas, pues si los caballos ni las mulas se acostumbran tan pronto á este pasto. Al principio no se dé más que un puñado; después de pocos días ya comen los caballos y las mulas Melassin con gusto y lo prefieren á cualquier otro pienso.
14.º Mézclase con el demás pienso en estado seco, aumentando las raciones poco á poco hasta tres kilos por cabeza y día. «Muy recomendable es su uso durante el cambio de pelo; así como después de grandes enfermedades y con caballos y mulas que á causa de enfermedad han adelgazado. En muchos regimientos de Caballería se han hecho pruebas con caballos débiles y ha resultado que aumentaba el apetito de los caballos de modo tal que recuperaban pronto las fuerzas perdidas, evitaba los cólicos y otras enfermedades, y es por lo tanto un pasto muy sano.
15.º Cabras y carneros.—También hay que empezar con cantidades pequeñas, aumentándose hasta medio kilo en los carneros débiles y 750 gramos en carneros gordos. El ganado preñado se encuentra muy bien al ser alimentado con Melassin. Los corderos lo comen con gusto á los ocho días y prueban, por el aumento de

su peso, que es muy útil para ellos. La carne de los carneros alimentados con Melassin es muy excelente. En las cabras aumenta la leche, haciéndola de mejor calidad.

Cerdos.—Empezar con un puñado y aumentar las raciones 750 gramos por cien libras del peso de los cerdos. El Profesor Maerker, de la Universidad de Halle (Alemania), lo considera como muy dietético en la crianza de los cerdos.

EN EL ATENEO

Continuó el martes último la discusión sobre la Memoria del Sr. Sánchez Pastor con la animación y la concurrencia en crescendo, prueba eloquente que esto del Ateneo en sus relaciones con la agricultura estaba por descubrir, y que descubierta el continente, mucho bueno y provechoso puede venir por este lado, máxime si se tiene en cuenta que este movimiento en este centro de cultura, se halla dirigido y estimulado por elementos que tienen alma agrícola, que saben donde van y que tienen fe en su misión educadora en esta dirección.

En la sesión última, que fué como repetimos, un acontecimiento, llevó el peso de la discusión y del debate, nuestro querido amigo el Sr. conde del Retamoso, con lucimiento y éxitos muy plausibles y estimables. Estuvo felicísimo de palabra y de argumentos, tratando las diversas materias que abrazó su discurso con la brillantez en él tan común, dejando á aquella juventud que con alma y vida concurre á estos actos, verdaderamente encantada.

A juzgar por las corrientes observadas y los entusiasmos que en la gente joven despierta esta clase de discusiones, la cátedra especial creada en el Ateneo bajo el punto de vista agrícola, tendrá su desenvolvimiento y alcances que desde un principio pronosticamos.

ESTATUTOS

CAJA AGRICOLA COOPERATIVA DE ALFONSO XIII, DE SORIA

creada por el Sr. Vizconde de Eza

(Continuación)

TITULO IV.

Del capital social.—Su constitución y empleo.

Artículo 21. El capital social se constituye con cinco mil pesetas que para este objeto dona el fundador vizconde de Eza; con las donaciones y suscripciones de los socios protectores que concurran al florecimiento de la Asociación, con las cuotas que satisfagan los socios activos, y con los intereses que se obtengan de los préstamos, descuentos los gastos de administración.
Artículo 22. Las cuotas que abonon los socios antiguos serán, á su comodidad, trimestrales, semestrales ó anuales. La cuantía de dichas cuotas será de una peseta cincuenta céntimos para las primeras, de tres pesetas para las semestrales y de seis pesetas las anuales.
Artículo 23. El interés de los préstamos será el que acuerde el Consejo, sin que pueda exceder del seis por ciento y la cuantía de los mismos no será superior á quinientas pesetas.
Artículo 24. El máximo de duración de los préstamos será de un año y el mínimo de un mes. Sin embargo, en casos excepcionales y cuando se trate de emplear el préstamo en alguna mejora de lenta reproducción, el Consejo podrá concederlo por un plazo superior al de un año.
Antes del término de su vencimiento podrán devolverse los préstamos en todo ó en varias partes.
Artículo 25. Todo préstamo se concederá con la garantía de un fiador, miembro de la caja y á satisfacción del Consejo.

TITULO V.

De la disolución y liquidación de la Caja.

Artículo 26. El capital social es inalienable, y la Caja cooperativa no podrá disolverse mientras haya cinco socios que deseen su continuación.
Artículo 27. En caso de disolución por no existir ese número de socios, el capital que resulte después de practicada la liquidación del Haber social, se empleará ineludiblemente en una obra de beneficencia municipal ó provincial, sin que en ningún caso se pueda repartir cantidad alguna entre los socios por haber éstos de derecho de ninguna clase sobre dicho capital.
Si llegara el caso de disolución, la liquidación se hará por una Junta compuesta del Alcalde de la capital, del Juez de primera instancia de Soria, del Abad de la Colegiata y de los miembros del Consejo de Dirección, designados en el artículo 10 de los presentes Estatutos, que á la sazón formen parte de dicho Consejo.
Disposición transitoria única.
El Consejo de Dirección ó de Patronato queda facultado para modificar ó ampliar estos Estatutos en los puntos de detalle ó de buen régimen que la práctica recomiende.

El Fundador, Vizconde de Eza.—El Presidente, Bernardino Rídrigo.—El vicepresidente, Ramón de la Orden.—Vocales: Ceolilio Borque, Eusebio Manrique, Higinio Ruiz Zalabardo, José María Frosneda, Francisco González.—El Secretario, Eduardo Fernández.
Soria diez y seis de Septiembre de mil novecientos tres.

La situación vitícola en Francia.

Por lo general en esta época del año se observa siempre calma en los negocios y en el presente se ha acostumbrado en muchos mercados por las fuertes lluvias que han dominado y contribuido bastante á dificultar las escasas transacciones. espera sin embargo, que en la próxima quincena se reanuden las compras y se favorezca la venta de vinos flojos, así, como también la de los de superior calidad que empiezan á escasear.

Mercedo de Burdeos: Los viticultores de esta comarca se encuentran muy esperanzados con el resultado de los cultivos de la última cosecha, que según pruebas recientes, producirán vino de buena calidad y es mayor cantidad que el año anterior. Habiendo contribuido á este buen resultado los últimos frios habidos en esta región.

Paris Jersey: Según costumbre en este mercado el comercio dedica estos días á hacer los inventarios, preocupándose poco de las compras.

Los precios nominales, se sostienen firmes. La venta de vinos agudros continúa á la orden del día; buscándose los medios posibles para evitar al comercio esta ruinoso competencia.
Las cotizaciones van las siguientes: Vinos rojos; del mediodía, de 7 á 7,75, de 27 á 32 francos hectolitro; de 9 á 10, de 31 á 33 francos; de 10 á 12, de 40 á 44 francos. Los de Argelia; de 10, de 32 á 34 francos hectolitros; de 11 á 12, de 38 á 40 francos. Los tintos de España se cotizan; de 12, de 36 á 42 francos; de 13 á 14, de 43 á 46 francos. Los italianos de 12, de 38 á 40 francos; de 14, de 45 á 50 francos.

Vinos blancos: Del Mediodía; de 10, de 34 á 38 francos el hectolitro; los de Argelia de 11, de 32 á 38 francos. Los españoles, de 12, de 38 á 40 francos; los de 13, de 40 á 45 francos.

En el Gard se cotizan los vinos según las clases de 20 á 30 francos el hectolitro.
En Aude los precios se sostienen firmes con tendencia á la alza. Se cotizan de 2,80 á 2,70 los vinos rojos; de 2,50 á 2,75 los blancos, según clase y grado.

En Certe continúan los arrobos de vinos de Argelia y de España. De estos últimos van todavía muchos de tránsito para Suiza y Alemania. Los precios de los argelinos, prestos en estos muelles, varían de 2,80 á 2,95 francos el grado.

Los españoles, se siguen cotizando de 30 á 32 francos el hectolitro los de Valencia; de 34 á 37 los de Alicante de 12 grados, de buena clase y color.

El Servicio Agronómico

por oposición.

Discutir que entre los individuos que componen la carrera de Perito agrícola exista un gran dualismo, sería tanto como dudar de la luz del día; bien palmarmente quedó demostrado en la asamblea verificada en los últimos días del pasado año; pero no es menos cierto que todos estamos conformes en que es de perentoria necesidad el mejoramiento de la carrera: en lo que discrepamos es en los medios conducentes á este fin.

Una de las tendencias está representada por aquellos que, siendo enemigos de la oposición para el desempeño de las plazas, quisieran que el Estado nos proteja por los, si, cubriéndose las vacantes que ocurren en los diferentes ramos de la carrera, por antigüedad.

La otra se encarna en aquellos que, no creyéndose con derecho á pedir sin poner algo de su parte, desean si el mejoramiento de la clase; pero ¿cómo? Mediante una oposición, en la que sean depurados quienes reúnen el mayor y mejor número de condiciones para el ejercicio de la carrera en destinos del Estado.

¿Cuál de las dos tendencias es la que se encuentra en el camino de la razón? Eso es lo que procurará averiguar y exponer con la mayor claridad que me sea posible en el presente artículo.

Partidario y defensor entusiasta de todo aquello que redunde en beneficio de mi carrera, acogeré con el mayor apuro la reforma del Sr. Gasset referente al ingreso en el Servicio Agronómico por oposición; pues, á mi ver, por sí solo, aquel decreto mejora, regulariza y hasta concede una vida á la carrera de Perito agrícola, que hasta hoy le estaba negada. ¿Negada? Sí, como voy á demostrar con números: existimos en el escalafón unos 600, y las plazas que el Estado nos concede son las siguientes: 300 entre los servicios agronómicos y castellanos, y voy á suponer que entre los colados en Montes de Agricultura y Hacienda, los empleados en administraciones particulares y los fallecidos desde que el escalafón se formó, suman otros 200; quedamos sin colocación 400 Peritos, con lo que los más modernos podremos disfrutar de una de esas codiciadas plazas de aquí á veinte años; pues no se me dirá que es viejo el personal del catastro, núcleo principal de las plazas ocupadas, y que ahora, con la reorganización del Cuerpo de Ayudantes de Montes, quedamos completamente excluidos de la oposición. Aquel que redunda la salida de nuestra carrera al Servicio Agronómico, no será exacto suponer un plazo tan largo hasta que nos lleguemos al turno de entrada. ¡Bonito porvenir para un joven que obtuviera el título á los diez y ocho, veinte ó veintidós años (edad aproximada y media)! Todas las carreras suelen ofrecer á éstos futuras bienandanzas; pero ¿la nuestra? Tal como estaba antes, ni que se fuera estudio y poseyera uno legítimo derecho de poder llegar á ser algo por medio del trabajo, ni que no, los resultados serían los mismos, pues el enorme pecado de haber empezado la carrera en época que había gran excedente, y aunque uno tuviera doble suficiencia que el que fuera á ocupar una de esas plazas por antigüedad, tendría que esperar á ese turno, que, si es justo en carreras subvencionadas desde que el título se consigue, no nos parece así en aquellas que sucede lo contrario.

¿Cuándo se hacen los individuos que componen una carrera acreedores á que el Estado los proteja? Cuando demuestran la mayor aptitud en el ejercicio de su cargo. Y estos individuos, ¿cómo se encuentran? Por medio de la oposición. Aquel que, después de haber unos brillantes ejercicios teórico-prácticos, va á tomar posesión del cargo que se le confiere como premio á su instrucción, por cualquier parte que vaya dejará muy alto el honor de la carrera; sus jefes tendrán una gran satisfacción haciéndolo constar así, y siempre que el Ministerio pida informes á ellos para legislar sobre sus subordinados, éstos serán éstos? Es indudable que pondrán el mayor esfuerzo en que no nos conceda todo aquello que nos merezca, y allí donde nunca hay animadversión hacia nadie, tendrán el mayor placer en ir ensalzando los hechos que merecieron tan reducidos, bien aumentando el número de plazas inferiores, á la vez que creándolas de mayor cuantía, bien de otra manera, llegando, en una palabra, á eso bello desideratum, siempre soñado y nunca visto realidad.

No es esto que decir que todos los que ganan plaza en una oposición son unos Sénecas, no; pero es indudable que poseerán muchos más conocimientos que si las plazas se hubieran otorgado por antigüedad. Y hé aquí que, aquel á quien por su especial situación le conviniera obtener una de ellas, se ocluiría muy bien de estudiar con el mayor interés para poder lograrla.

Se anunciarían unas oposiciones, y todos y cada uno de nosotros procuraríamos ir lo mejor preparados que pudiéramos; primero, por la negra honrilla personal; segundo, por el honor del Cuerpo, que todos estimamos tal cual se merece; y entonces, en vez de ser la nuestra una carrera ignota, como casi lo es hasta hoy, adquiriría cierto relieve y esplendor que no tiene.

Podríamos objetar que el título por sí solo da aptitud para desempeñar las tan diversas plazas; pero ¿no ocurre lo mismo á los Licenciados en Facultad, y, sin embargo, si quieren plaza han de obtenerla por oposición?

Lo último que se podrá alegar es que cuando estudiamos la carrera, las vacantes se cubrían por antigüedad; pero el Estado, en uso de su legítimo derecho y por si no tenemos la suficiencia debida, hace bien en estatuir la oposición, en analogía, repito, con lo que acontece en otras muchas carreras que en nada desmerecen de la nuestra.

Nosotros no podemos solicitar su no oposición á los Ayudantes de Obras públicas, por ejemplo; pues estos señores necesitan de un ingreso por oposición, y véanse todas las restantes carreras especiales, como Topógrafos, Minas, etc., y se comprobará que en todas ellas es preciso demostrar la suficiencia en una oposición, que, como todos sabemos, es más difícil que un simple examen.

Si pues verdaderamente somos entusiastas del título que queremos; si en algo nos preciamos, y si sentimos con ardor el deseo de que nuestra carrera sea francamente protegida, que sea un día, á trabajar para que en breve plazo se anuncie oposición, y apremiámonos todos á demostrar que nuestra carrera, pobre y olvidada, es digna cual otra de la consideración y respeto de todos, y que todavía tenemos ambición de ilustrarnos, para poder representar dignamente los cargos que el Estado nos confía.

ARTURO IGLESIAS CERDÁN, Perito agrícola. Madrid 20 Enero 1904.

BIBLIOGRAFIA

Diccionario histórico, geográfico, biográfico y bibliográfico de la provincia de Ciudad Real, por D. Inocente Hervás y Buendía.—2.ª edición.—Ciudad Real.

Tenía razón el Sr. Hervás—uno de los hombres más eruditos y profundos de la Mancha—cuando en 1899 escribía á la cabeza del Prólogo de su obra, que la provincia de Ciudad Real carecía aún de historia escrita.

Lo que entonces era una verdad, ha dejado de serlo desde la publicación de su Diccionario, modesto y completo estudio histórico de dicha región, en que ha sintetizado metódicamente cuanto acerca de ella se ha escrito, añadiendo multitud de datos que el propio autor recogiera en archivos y bibliotecas.

Es el Sr. Hervás un entusiasta admirador de las glorias de su provincia, un verdadero regionalista en el buen sentido de la palabra, pero con la serenidad de juicio y el aplomo necesarios para no desvirtuar hechos, ni juzgar con apasionamientos que restasen su principal mérito á la narración.

La obra de que nos ocupamos consta de más de 600 páginas y contiene la historia de todos y cada uno de los pueblos de la provincia, seguida de una biografía de los hijos ilustres de cada localidad, con indicación de las obras que publicaron.

De la exactitud de los hechos consignados y de la abundancia de datos que allí se encuentran, solo puede formarse idea leyendo la infinidad de fuentes históricas consultadas por el autor y el escrupuloso esmero con que ha sabido recopilar tan abundante arsenal de noticias.

Aparte de este valor, tiene la obra un indiscutible mérito literario, hallándose escrita en estilo correcto y castizo, cualidades que dan amabilidad á su lectura, aun en los pasajes más áridos por la acumulación, firma de fechas y de citas.

Tiene también el libro una parte anecdótica muy curiosa, en que el autor, al hacer la historia de cada lugar, recoge las tradiciones y fábulas que se han venido conservando desde tiempo inmemorial.

Como resumen y conclusión de este ligero estudio de la obra del Sr. Hervás, diremos que es superior á todo cuanto se ha publicado sobre la mayoría de las provincias de España, y que en ella encontrará el aficionado á esta clase de estudios, una verdadera historia de la provincia de Ciudad Real.

Noticias del Ministerio de Agricultura.

Reposición de viñedos.—El director general de Agricultura ha dirigido á los gobernadores de provincias el siguiente telegrama:

«Régulese el orden al ingeniero agrónomo de esa provincia que, sin pérdida de tiempo y aprovechando las actuales podas de esos viñedos, que no deben estar terminadas aún en todos los distritos de esa provincia, remita inmediatamente y en gran velocidad á Pamplona, al ingeniero agrónomo Sr. García de los Salmones, 10 sarmientos de cada una de las variedades de viña de las propias del país que en las diferentes zonas constituyen principalmente las plantaciones de viñedo.

Deberá asimismo consignar muestras típicas de las tierras que caracterizan cada una de esas zonas, tomándola del suelo á 30 centímetros de profundidad y la del subsuelo á 60; bastará con 1.000 gramos de cada muestra.

Encarecidamente le ruego que cumplimentado este servicio inmediatamente, telegrafiándole V. I. el día en que salen los sarmientos y las muestras.»

PERSONAL AGRONÓMICO

La distribución del personal destinado á cumplir el reglamento agronómico dictado en 15 del actual es el siguiente:

Ingenieros jefes de región.

Castilla la Nueva, D. Manuel Rom; la Mancha y Extremadura, D. Feliciano G. Sandoval; Castilla la Vieja, D. Gumersindo Frailes; Aragón y Rioja, D. Juan Ramón Vidal; León, D. Ramón Gil y Gómez; Galicia y Asturias, D. Marcelino Alvarez Muñoz; Navarra y Vascongadas, D. Augusto Echevarría; Cataluña, D. Eduardo Carretero; Levante, D. Manuel San Bremon; Andalucía oriental, D. José Martín; Andalucía occidental, D. Domingo Izquierdo; Baleares, D. Francisco Halorres, y Canarias, D. Francisco Menéndez.

Ingenieros jefes de Sección.

Toledo, D. Ramón Rodríguez; Guenca, D. José Priego; Guadalajara, D. Eduardo Soñillo; Ciudad Real, don Francisco Rivas; Albacete, D. Eladio Morales; Cáceres, D. Adolfo Fernández; Badajoz, D. Manuel Sáenz; Huesca, D. León Laguna; Teruel, D. Vicente Crespo; Logroño, D. Fernando López Tor; León, D. Enrique Rodríguez de Calés; Zamora, D. Tomás Riscuña; Salamanca, D. José Pequeño; Lugo, D. Francisco Estrada; Orense, D. Salvador Lucini; Pontevedra, D. Pablo Rovira; Oviedo, D. Manuel Molina; Burgos, D. Francisco Estévez; Soria, D. Eduardo Fehel; Alicante, D. Olegario Gutiérrez del Olmo; Segovia, D. Ramón Gómez; Alava, D. Lorenzo Romero; Vizcaya, D. José María Hilguez; Guipúzcoa, D. José Quevedo; Tarragona, D. Isidro Aguilá; Lérida, D. José Sánchez; Girona, D. Francisco Velarriba; Castellón, D. Antonio Alearaz; Murcia, don Adolfo Vidigil; Jaén, D. Cecilio Benito; Almería, don Carlos Díaz Madrazo; Málaga, D. Leopoldo Salas; Huelva, D. Francisco Jurado; Cádiz, D. Ciriaco de Iriarte, y Córdoba, D. Alberto Castañeira.

Grupos experimentales.

Madrid: D. Julio Otero (director interno), D. Bernardo Jiménez, D. Antonio Ruiz y D. José de Prana. Barcelona: D. Hermenegildo Gorriá. Valencia: D. José María Morli, D. José Sánchez, don Eduardo Noriga y D. Manuel Gutiérrez Gáncz. Coruña: D. Marcelino Alvarez. Zaragoza: D. Julián Rivera, D. Miguel Padilla y D. Manuel Gallo.

Estaciones agrícolas.

Haro: D. Victor Manso de Zúñiga y D. Carlos Solalano. Palencia: D. Marcelino Arana. Villafranca del Panadés: D. Claudio Oliveros.

Estación agronómica.

D. Julio Otero, D. Guillermo Quintanilla y D. Federico Gros.

Estación patológica.

D. Leandro Navarro.

Estación sericolosa.

D. Emiliano Sánchez Peñafiel. Estación de industrias derivadas de la leche. Santander: D. José María Díaz Ulzurrun.

Han comenzado en la Moncloa las obras para la instalación de las estaciones agronómica y patológica, que por virtud de la organización actual constituyen el único centro de alta investigación y experimentación agrícola de España, á la vez que se está adquiriendo el necesario material. Desea el director general de Agricultura poder inaugurar este centro en breve para que los agricultores españoles puedan tener á su disposición tan interesante medio de progreso en todas sus industrias agrícolas.

La Gaceta ha publicado el reglamento para la ejecución del Real decreto de 10 de Octubre último sobre reorganización del servicio agronómico. En esta reorganización quedan completados los servicios de las regiones por el de las secciones de provincias, dando grandísimo relieve práctico á cuanto pueda inmediatamente mejorar los cultivos, las ganaderías y las industrias agrícolas, á la vez que se plantean las Granjas-institutos de agricultura en las cabezas de región y se autorizan las que se soliciten en determinadas condiciones en cualquier punto del reino.

En favor de la industria corcho-taponera

En una conferencia que han celebrado el presidente de la Cámara de Comercio de Madrid y el señor Noronha, comisionado de la Cámara de Comercio de Lisboa, para tratar del fomento de industria corcho-taponera en la Península Ibérica, de modo que se eleve el precio de la primera materia y se exporte el producto elaborado, se expusieron ideas en un todo conformes con estos propósitos.

Después de esa conferencia puede abrigarse la confianza de que se llegará á formar la Asociación ó Irusl de la industria corcho-taponera, ó n gran beneficio de los productores y obreros, aun que se considere necesario para ello un capital de 50 millones de pesetas.

Con ello podrá adquirirse todo el corcho que se produce en España y Portugal y montarse grandes fábricas de elaboración de taponeras para surtir á las demás Naciones.

La asamblea internacional para tratar de este asunto se reunirá, probablemente, en Marzo próximo.

EL ARTE DE COMPRAR BIEN

LAS SIMIENTES, LOS ABONOS Y LOS FORRAJES

Con este título ha publicado Mr. Ed. Ottavi un artículo que reproducimos en su mayor parte. Como es aplicable á todos los países agrícolas del mundo, creemos se juzgará interesante su publicación.

El agricultor, y más especialmente el pequeño labrador, propietario ó colono, dice Mr. Ottavi, son con frecuencia las víctimas de taimados que se enriquecen á expensas de su ignorancia. Sin embargo, por naturaleza propia es desconfiado el agricultor; pero, mientras sospecha del comerciante considerado y honrado, no sabe, generalmente, defenderse contra las asechanzas y listonjas insidiosas de aquellos que no lo son, de tal suerte que frecuentemente caen entre las manos de esos

Comprador mal cuando recibe alguna mercancía averiada ó de mala calidad, ó, en todo caso, de un valor que no corresponde á la realidad. Comprador mal cuando, creyendo gastar menos, paga al precio de las mercancías las impurezas. ¡Y en esto casi todos caen!

Comprador mal todavía cuando, seducido por la charla de un viajante, acepta semillas nuevas ó máquinas perfectas ó un alguno de esos maravillosos productos que, bajo el nombre de germinador ó regenerador, sirve para todos los usos. Puede suceder algunas veces que varios de esos objetos tengan algún valor; pero ignorando si tal alimento convendrá á su ganado ó si tal máquina será apropiada á las condiciones particu-

res de cultivo y de terreno, el labrador los adquiere fuera de propósito y, por consiguiente, los compra mal. ¿Cómo aprenderán, pues, á comprar bien? Sería necesario darles un barniz de ciencia, enseñarles la manera de calcular el valor de un forraje ó de un abono comparándolo con el que ya están utilizando; sería necesario también persuadirlos de estar al corriente, por las noticias comerciales, de las fluctuaciones que sufren las cotizaciones de las materias primas, y esto no es fácil. Aquel que tiene práctica de las campañas sabe que el agricultor es refractario á las nociones científicas, diremos aún más, es refractario á cualquier clase de lectura.

Será, pues, indispensable acudir á otro sistema. Limitarse á poner de guardia á los agricultores contra los fraudes más groseros y más graves y hacerlos comprender todo lo que pierden comprando á su voluntad, en vez de recurrir á la ayuda de un amigo más instruido. Una vez que se haya conseguido convencerlos, se les indicará cuáles son esos amigos que deberían tomar por consejeros.

Estos, nuestros lectores lo saben, son la gente práctica en la materia, los profesores de agricultura, los Sindicatos y las Estaciones agronómicas, quienes, mediante un pequeño gesto, darán á los que les consulten los elementos necesarios para determinar el valor real de la mercancía que se halla de comprar. Examinemos el primer punto: ¿cuáles son los fraudes más comunes y cuanto pierde el agricultor que los desconoce? Se puede ser engañado en la compra de simientes de diferentes maneras: comprando una mezcla de simientes buenas y de otras que hayan perdido sus facultades germinativas; aceptando una mercancía impura, gracias á la cual se introducirán en el suelo plantas parasitarias y semillas de cuscuta, y también, si se trata de simientes finas, admitiéndolas mezcladas con arena colorada.

Es inútil insistir sobre las pérdidas resultantes de estas compras defectuosas: el daño causado por el hecho de haber pagado una mercancía más de lo que valía es más pequeño de todos. Hay que añadir los que provocará una cosecha perdida ó defectuosa, el trabajo inútil de toda una estación, los gastos inútiles de cultivo, de sementera, de abono y los que cause la destrucción de los parásitos introducidos, etc.

La adulteración de las semillas por un especulador sin conciencia es cosa sumamente fácil. Nada más simple que mezclar semillas que han perdido su facultad germinativa con semillas de otras plantas meliores ó más caras, para preparar, con habilidad, para parecerse enteramente. Sábese que la audacia de algunos va más lejos, puesto que se ha llegado á adicionar á las semillas puras otras, tan bien disimuladas que engañaban á los prácticos más consumados.

El año pasado, en la Exposición Agrícola de Navarra, el Sindicato local había formado una colección, bien concebida y bien presentada,

de viña en el campo experimental de Hart, cerca de Colmar, y la división en dos partes iguales, conteniendo cada una 240 cepas plantadas en seis líneas...

Observar que en las dos parcelas desde 1900, se ha podido comprobar que en la parcela cubierta con 10 centímetros de escorias de herrería...

Además de conseguir buenas cosechas sin gastos de cultivo, todos los que han visitado el campo de experimentación del Instituto vitícola de Harth han podido apreciar la visible diferencia que presentaban las dos parcelas...

Para fijar bien la diferencia entre las parcelas, este año se han vendido separadamente cada una de ellas, pesando el resultado; y el profesor Kulish ha examinado los mostos obtenidos. He aquí el resultado:

Table with 4 columns: PARCELAS, Peso del mosto, Densidad del mosto, Azúcar por mil. Rows include 'Cubierta con escorias' and 'Sin escorias'.

De lo cual se deduce que la tierra cubierta para protegerla contra las malas hierbas ha dado un rendimiento doble, sin modificar la calidad y la acidez del mosto.

Según M. Oberlin, la producción y su valor en metalico por hectárea puede estimarse en la forma siguiente:

Table with 2 columns: Tipo de tierra, Valor por hectárea. Rows include 'Tierra cubierta' and 'Tierra desnuda'.

Diferencia de producción a favor de la tierra cubierta. ó sea la friolera de 1.094 pesetas 70 de muestra moneda, sin cambio, por hectárea.

Otra ventaja importante tendría este sistema de cultivo, según M. Oberlin, y es el no tener necesidad el viticultor de distraer su tiempo en las labores de la tierra...

Además, como cada día escasean en mayor escala los jornaleros rurales, por su continua emigración a las ciudades, el viticultor podrá atender mejor a los chochos quehaceres que en aquella estación asedian a los que nos dedicamos al cultivo de la tierra.

En todas partes donde sea posible recubrir la tierra con materiales apropiados, deberían repetirse los ensayos del Instituto vitícola de Colmar. Son a propósito para impedir la invasión de las plantas adventicias los residuos de los altos hornos, la grava de los ríos y la que queda en las canteras y pizarrales, la esquista y, en general, toda la piedra menuda que no se descompone fácilmente por la acción de los fenómenos atmosféricos.

Como se carezca de materiales a propósito para cubrir la tierra, las frentes serán más económicas que las cavas ó araduras profundas y las binas que hoy se prodigan a las viñas: tal vez perjudicándolas, porque se les destruyen las muchas raicillas que las plantas se esfuerzan en sostener a flor de tierra.

Mr. Ravaz, de la Escuela de viticultura de Montpellier ha tratado de determinar fijamente el valor de este último sistema cultural en tierra arcillo-calcareo, compacta, de la que se agrieta en tiempo de pertinaz sequía y calor.

Para este efecto, cogió tres parcelas contiguas de 400 cepas cada una, y desde 1900 las ha tratado de la siguiente manera:

Parcela I. Sin ninguna clase de labor, las escardas necesarias para mantenerla limpia de malas hierbas, no pasando nunca de medio centímetro de profundidad.

Parcela II. Las labores ordinarias con azada, la primera profunda y las otras superficiales.

Parcela III. Las mismas labores que la anterior, pero además el primer año una cava a 40 centímetros de profundidad.

La parcela sin cultivo ha dominado siempre claramente a las otras dos, confirmando los resultados obtenidos en Alsacia.

Table with 3 columns: Uvas, Sarmientos, Diferencia. Rows show data for Parcela I, II, and III.

Las observaciones de Mr. Ravaz confirman las de Mr. Oberlin, a pesar de la diferencia de clima y de tierra; por lo tanto, es por demás encarecer la oportunidad de ensayar un método de cultivo que, disminuyendo la mano de obra, aumenta de forma tan visible el rendimiento de la cosecha.

De todas partes. Modo práctico de reconocer la pureza de los aceites.

La Academia de París ha comunicado el siguiente medio para reconocer la pureza del aceite.

Este procedimiento está basado en el empleo del nitrato de plata disuelto en la proporción del 25 por 100 en el alcohol etílico de 90°, y se opera de la siguiente manera:

En un tubo de ensayo se vierten diez centilitros del aceite que se trata de analizar, con cinco centilitros de la solución alcohólica de nitrato de plata, y se deja esta mezcla por espacio de media hora al baño de maría, presentando luego el aceite los aspectos siguientes:

- 1.º Si es de aceituna pura, conserva su transparencia, tomando un ligero tinte de color verde claro. 2.º Si es de cacahuet puro, adquiere el color rojo oscuro. 3.º Siendo de sésamo, adquiere el color de ron muy obscuro.

El de colza se vuelve negro y luego verde sucio. El de lino toma un tinte rojizo obscuro. El de algodón se ennegrece completamente. El de adormidera se convierte en negro verde.

Estado de la ganadería. Es muy lamentable el estado de la Mancha, Extremadura y Andalucía, según las noticias que recibimos. La falta de otoño hizo que los ganados perdieran fuerzas y carnes y los fuertes temporales de estos días han hecho sumir a muchas orlas y dejado en mal estado a las madres.

En el campo hasta el mes de Marzo, pues los hielos no dejan a la hierba salir. La cría del ganado lanar se está sacrificando en muchos puntos para poder salvar a las madres.

Triste situación la de los ganaderos! Después vendrá la primavera, y con la abundancia de comida no faltará enfermedades, como la bacera, que terminarán con las cabezas que consigán salir del invierno.

Notas y recortes. Con el título de «Un pueblo en desahucio», publicamos en nuestro número anterior un artículo en el que a vuelta de muchas consideraciones de carácter entrañable presentámbamos la situación de aquel azar comprometido para su existencia por un pleito que sobre la posesión de dominio sostiene con los herederos de los Bárcenas.

Como el asunto está en litigio y nuestros juicios anticipados pudieran perjudicar intereses para nosotros respetables, suspendimos hoy la publicación y consideraciones que acerca del folleto ofrecimos dar a conocer, aplazando para más adelante el estudio y examen de este asunto.

Deberes de conciencia y de imparcialidad nos mueven a no mostrarnos parte en esta contienda, que muy pronto se ventilará ante los Tribunales.

La contratación de vinos viene siendo activa en Valdepeñas, Tomelloso, Manzanares y otros muchos pueblos de Castilla la Nueva, así como en las provincias de Alicante, Valencia, Murcia, Cádiz y Huelva.

En cambio, en Castilla la Vieja, las Rioja, Navarra y Aragón, están encalmados la mayoría de los mercados.

En Cataluña y Extremadura se observa regular movimiento. Como la última cosecha ha sido en general muy escasa, y se va reanimando la exportación para Francia, confíase en que se venderán con no menor estimación que hasta hoy todas las existencias no defectuosas, y cuya buena conservación no inspire fundados temores.

Es tal la demanda de una nueva variedad de patatas que actualmente se cria en Inglaterra, que ha llegado a venderse la libra de tan prolífico tubérculo a 3,75 pesetas.

La naranja española, que predominaba ahora en el mercado de Sajonia, está siendo objeto de una rudísima competencia por parte de la italiana, que nos ha arrebatado el primer puesto, relegándonos a segundo término entre las naciones importadoras.

En el campo de desarrollo que la siembra recuperará el perdido y saldrá del atraso en que está. El movimiento del mercado no cesa la exportación y sin embargo los precios no avanzan; continúan estacionados como hace quince días.

Entradas: naranjas, limones y pescados. Salidas: orujo de aceituna, patatas y aceite. Alza en los precios: garbanzos y alubias. Baja en los precios: anís, panizo y titos.

Los precios son: Trigo, 13 pesetas fanega. Centeno, 9 id. id. Cebada, 7 id. id. Garbanzos, 41 id. id. Patatas, arroba, 1 id. Vino, 5 id. Aguardiente, 13 id. Vinagre, 2,25. Aceite nuevo y añejo, 9 pesetas.

En edad relativamente joven, fallecido en su casa solitaria de S. Sadurn de Noya, D. Marcos Mir, el agricultor más eminente que ha tenido Cataluña en estos tiempos. Su pérdida deja un vacío irreemplazable en nuestro progreso agrícola, consagrado a él con constancia ejemplar, a él debemos la sabia dirección que se ha llevado a Panamá, alcanzando que sea ejemplo en nuestra España de la repoblación del viñedo que destruyó la filoxera. Descanse en paz.

De una estadística que acaban de publicar los periódicos, resulta que en España hay proporcionalmente al número de habitantes, mucho más dinero inactivo que en ninguna otra de las naciones europeas.

En el Banco de España existen más de 600 millones de pesetas en cuentas corrientes, resultando, según El Economista, una proporción de 86 pesetas por habitante; mientras que en Alemania la proporción es sólo de 15 pesetas, en Francia de 10 y en Bélgica únicamente de siete.

En el matadero de San Petersburgo, se ha sacrificado un cerdo, cuyo peso en vivo ha sido de 918 kilos; un extremo del animal ha pesado nada menos que 13 kilos.

Mercados nacionales

Salamanca. Más animada en transacciones de trigo ha cerrado la semana, realizándose bastantes ventas, aunque para el consumo, a 45 reales la fanega sin peso. Las 94 libras llegan a pagarse hasta 46,50, según clase.

Barcelona. El mercado de trigo ha estado hoy muy desanimado y los compradores retraídos. Se ha hecho operación sobre trigos empedrados de Palencia, a 47 1/4; de Zamora, a 47 y 46 1/2; de Segovia, a 48; de Peñafiel, a 47 3/4; de Cáceres, a 46 1/4.

Sevilla. En este mercado la concurrencia de vendedores en esta semana fué regular, habiendo entrado unas 10.000 arrobas, pagándose unos días a 36; otros, a 36 3/8, y otros, a 36 1/4 y 36 1/2, según clase.

Alicante. Sólo se opera en las harinas en lo necesario para el consumo, y los precios tienden a subir, cotizándose hoy como sigue: primera, a 17 reales arroba; segunda, a 16; tercera, a 14 1/2; tercera, a 10 1/2; cuarta, a 8 1/2; comidilla, salvadillo y gordo, a 7 1/2; echaduras, a 20 reales fanega.

Las entradas de trigo son cortas por el mal estado de los caminos y por el retraimiento de los labradores, quienes creen en dar de subir los precios.

Cotiza la clase común del país, a 44 reales las 92 libras.

Caspe. Cinco fábricas compran aceituna para elaborar aceite fino y dos extraen el aceite de orujo por el sulfuro de carbono, sin contar los numerosos molinos y fábricas antiguas que muelen para los particulares.

Muchas agencias y comisiones están adquiriendo diariamente partidas de oliva para exportar a Reus y Barcelona.

En el Bajo Aragón rigen los siguientes precios para la oliva: Molada de 15 libras decalitrón, a 34 pesetas. En el aceite: Aceite fino, elaborado en frío, a 12 pesetas arroba de 36 libras.

Escaldado de 10,15 a 11 pesetas arroba, de 40 libras. El movimiento de transacciones es muy activo en el mercado aciteero regional; la demanda de aceituna muy animada, indica orientación de alza en el artículo.

Avila. El mercado de harinas sigue algo retraído. Los precios han sostenido una ligerísima tendencia de alza, por la que han tenido los trigos: se cotiza la primera, a 16 1/2; la panadera, 16; tercera, 14 1/2; extra, 36 pesetas 10 kilos, y H. C., 35.

Se expidieron seis vagones. La demanda de salvados es muy activa, vendiéndose desde 7 reales a 10, según clases, y con gran sostenimiento de los precios.

Almagro. Aspecto del campo: Si sigue el buen tiempo que há dos días se ha iniciado, el campo entrará francamente en un período de desarrollo que la siembra recuperará el perdido y saldrá del atraso en que está.

Movimiento del mercado: No cesa la exportación y sin embargo los precios no avanzan; continúan estacionados como hace quince días.

Entradas: naranjas, limones y pescados. Salidas: orujo de aceituna, patatas y aceite. Alza en los precios: garbanzos y alubias. Baja en los precios: anís, panizo y titos.

Los precios son: Trigo, 13 pesetas fanega. Centeno, 9 id. id. Cebada, 7 id. id. Garbanzos, 41 id. id. Patatas, arroba, 1 id. Vino, 5 id. Aguardiente, 13 id. Vinagre, 2,25. Aceite nuevo y añejo, 9 pesetas.

Arévalo. En el mercado de hoy entraron 875 fanegas de trigo, que se cedieron a 46,50 reales con tendencia sostenida. Los sembrados regulares. Tiempo ha mejorado.

Medina del Campo. La entrada en este mercado ha sido de pocas fanegas de trigo, cedidas a 45 y 45,50 reales las 94 libras. Tendencia del mercado, firme.

Valladolid. Almacenes del Canal.—La entrada ha sido de 500 fanegas de trigo a 47,25 reales. Tendencia sostenida. Almacenes del Arco de Ladrillo.—Han entrado 200 fanegas de trigo superior a 47 reales una. Centeno, 50 id., a 35 id. id. La tendencia desanimada.

Harinas.—Se cotizan las más selectas del sistema de cilindros, a 36 pesetas. Clases blancas y buenas a 35 id. Idem corrientes a 34 id. Idem de segunda buenas a 33 id. los 100 kilos, y con saca en esta Estación.

Valdepeñas. Sigue animada la exportación de vinos, esperándose que muy pronto subirán los precios cuando se principien los trasiegos en el próximo Febrero. Los labradores se muestran satisfechos del temporal reinante porque la siembra está naciendo muy bien; sin embargo, se sostienen los precios de los cereales.

Toro. Llevamos un tiempo muy bueno para la agricultura. Ha llovido y nevado mucho, y por esto van naciendo bien toda clase de cereales. Este mercado de vino se halla paralizado, pues nos está haciendo competencia el mucho vino que viene a esta provincia de la parte de Alicante. Hoy lo poco que se vende es de primera clase, a 25 reales los 16,04 litros, y de segunda, a 23.

Palencia. Pocas entradas y alza de precios. El trigo, a 44,50 reales las 92 libras; centeno, a 33 y 30 idem; cebada, a 25,50 la fanega; avena, a 19 idem; vino tinto, a 23 reales cántaro; idem clarete, a 30 idem. Buenos los campos y tiempo de hielos.

Puebla de Don Fadrique. Avena, fanega, 6,30 pesetas. Cebada, 5,35. Patatas, arroba, 1,50 a 1,55. Trigo, fanega, 12,75. Vino tinto, 4,10 a 4,15. Blanco, 4,25. Tiempo excelente para los sembrados, que han mejorado mucho con las abundantes humedades y temperatura agradable de estos.

Valdevimbre. Aspecto del campo: Los sembrados presentan muy buen aspecto. Salvado, fanega, 3,75 pesetas. Trigo, 11,25. Centeno, 8,50. Cebada, 6,75. Vino tinto, de 6,50 a 7,50.

Almería. Aspecto del campo: malo. Movimiento del mercado: ninguno. Entrada: escasa. Salida: idem. Estado de la cosecha: regular. Alza en los precios: ninguno. Baja: idem. Harina 1.ª clase, arroba, 5,50 pesetas. Idem 2.ª id., 4,50. Idem 3.ª id., 4,25. Salvado, 10 kilos, 30 a 50. Trigo, fanega, 14 a 16. Cebada, 7 a 8. Maíz, 10 a 11. Habas, 15 a 16. Garbanzos, 30 a 60. Patatas, arroba, 1,75, 2 y 2,25. Vino tinto, id., 9 1/2 a 10. Idem blanco, 10 a 10 1/2. Vinagre, 5,75. Aceite, 12 a 13.

Tomelloso. Nótese gran animación en la exportación de nuestros vinos. Durante toda la semana los vinos consignados a diferentes plazas acienten a noventa y dos vagones. Las compras que se hacen diariamente por la destilería es importantísima. Los precios se sostienen no obstante en las cuatro pesetas arroba. El alcohol fino sigue alcanzando el precio de 185 pesetas hectólitro y el de segunda, 175.

Valencia. Azufrán.—Nada se ha hecho en Valencia durante la semana, continuando los precios de este modo: superior, 180 reales libra; clase mediana, 168; de Aragón Río, 168; Aragón Sierra, 160; Sierra viejo, 154; viejo superior corriente, 170. En Albacete se ha cotizado a 53 pesetas libra, en Mota del Cuervo (Cuenca), a 50.

Riaseco. Las entradas de hoy se limitan a 200 fanegas de trigo, cedidas a 45 reales. Tendencia del mercado, firme.

Zaragoza. Precios de la plaza del 10 de Enero de 1904: Trigo.—Catalán monte, de 40 a 41,00 pesetas el cahiz, ó sean los 279,36 litros. Huelva, de 38 a 39 id. Huerta, de 38 a 37 id. Maíz, de 27 a 28 id. los 187 litros. Cebada, de 24 a 25 id. Harinas.—Fuorza, de 38,50 a 39,00 pesetas los 100 kilos. Blanca, 37 a 37,50 id. Más inferior panificable, de 35 a 36 id. Idem tercera, de 24 a 25 id.

Mercados extranjeros

La Manita en los vinos. Desde hace unos cuantos años, viene siendo objeto de estudio de los enólogos franceses la presencia en ciertos vinos de una substancia que químicamente es bien conocida y que recientemente se ha comprobado su existencia en estos líquidos. La Manita, especie de azúcar producido en los vinos por la acción de un fermento llamado manítico. Su forma y caracteres se han estudiado claramente con el microscopio. En los mostos que no poseen muchos ácidos fijos, su desarrollo es mucho mayor. La evolución del fermento se favorece por una alta temperatura, cual se observa en el momento de la fermentación tumultuosa. Extraído el vino de la cuba en estas condiciones se presenta bajo el punto de vista químico con los siguientes caracteres: es dulce, aparte del azúcar que todavía posee, por la manita que contiene; sabor que pronto se torna en agrioso debido a los ácidos volátiles formados en su mayor parte por el ácido láctico; el extracto seco es bastante considerable.

Para el comerciante el vino manítico presenta el grave defecto de estar ligeramente turbio, torcido y difícil de clarificar. La serie de fenómenos que se suceden durante el proceso químico biológico de evolución de estos fermentos, se explican bastante fácilmente por la débil acidez del mosto en un principio y la evolución de la fermentación alcohólica. La temperatura durante la fermentación entorpece en gran manera la fermentación principal; una parte del azúcar queda sin descomponer y los fermentos maníticos se encuentran en excelentes condiciones para elaborar la manita, ácido tartárico, etc., a expensas del azúcar no transformado. Si la existencia de la manita no es por sí sola una imperfección en los vinos, es causante de la invasión de gran número de gérmenes, que dan al vino una exagerada acidez volátil a la vez que la existencia de bastante proporción de azúcar.

El remedio no es muy difícil; es preciso realizar una perfecta fermentación alcohólica; vendimar a su tiempo; que el mosto posea una acidez de 8 a 9 por litro y agregar si esto no sucediera 20 a 25 gramos por hectolitro de ácido tartárico; adicionar levaduras nuevas y por último colocar el mosto a una temperatura que oscile entre 20 y 25 grados.

En cuanto al procedimiento curativo del vino manítico, consiste éste únicamente en pasteurizar a 60° durante dos minutos. El coupage (mezcla) de los vinos enfermos, con otros que aun no poseyendo notables caracteres orgánicos, se encuentran sanos, puede también emplearse con buenos resultados.

Mercado de Madrid

PRECIO DE LAS CARNES. Últimas cotizaciones realizadas: Cebones gallegos 78 reales arroba; toros cebados de a tierra de 80; 83 vacas de la tierra de 72 a 76; vacas y bueyes asturianos 76; León y Vizcaya 74 y 75. Terneras Castilla 120 a 125; Montaña 95 a 105; Asturias 55 a 100; Carneros de 30 a 31 y medio cuartos libra; oveja a 27 cuartos; lechales 2 pesetas kilo, por cabezas a 4 y 6,25 uno, según clase; cabritos de 450 a 5,50.

PRECIO DEL CERDO. Precio máximo de cotización 175 kilo canal; mínimo 172. Los cerdos sacrificados de el 4 al 13 del corriente, han sido en total 3.102, peso 279.180 kilos. La Sociedad de Salchicheros ha sacrificado durante este período 3.052 reses.

CONSUMO DE CARNE. Durante el período que media entre el 4 y el 13 del corriente, se han sacrificado en nuestros mataderos las siguientes reses: 1809 vacas; 445 terneras; 2.457 carneros y 3.102 cerdos, con un peso de 892.400,600 kilos, importando los derechos de degüello pesetas 21.839,50. Comparado con igual período del año anterior, se han sacrificado ésta, 14 vacas menos; 81 terneras más; 817 carneros más y 812 cerdos menos, con un consumo menor de 91.563,700 kilos.

Imp. de J. Sastré y Compañía.—Alameda 10, Madrid

Pedid el Cognac de Henri Garnier & Compañía

LABRADORES, A REGAR. NORIA DEL NÚMERO 1 A 5. LA FUNDICION DE ALAEJOS. pone a vuestra disposición cientos de norias perfeccionadas de teja ó cuezco fijo, con privilegio por 20 años. Estas norias son las mejores que se conocen por su resultado inmejorable, esmerada construcción, gran rendimiento, fácil manejo y poco deterioro. Se construyen de 8 tamaños, 2 de ellos para ser movidos a mano y 6 con caballerías. Para más pormenores, dirigirse a la casa, que dará cuantos deseen, así como de aventadoras, arados, prensas, trituradoras, trillos, bisurcos, trisurcos, cubresemillas, sembradoras, etc.—La dirección: JORGE MARTÍN É HIJOS ALAEJOS (Valladolid). Garantías a placer.

¡¡OLIVAREROS!! ¿Queréis ver vuestros árboles verdes, tiernos y vigorosos, resurgir a su primera edad y coronarse siempre de abundante fruto? Devolverles sus orujos después de extraído el aceite, con el AGOTADOR P. de Gracia. Aparato patentado en España, Francia é Italia. Datos, informes y precios, a José Pérez de Gracia (constructor) CORDOBA

MÁQUINAS AGRÍCOLAS. E. L. GUARDIOLA, calle de D. Juan de Villarsa, 2. Valencia. Material completo Verneite para el trabajo de la tierra (labores desde 7 a 70 centímetros de profundidad). Máquinas Simón: Estrujadoras de uva, de un solo cilindro; prensas; desecadoras; batideras; malaxadoras; quebrantagranos; malacates de todos tamaños; trilladoras.—Pulverizadores Vermorel RELAMPAGO.—Azufradores TORPILLE.—Filtros de celulosa para vino.—Filtros para aceite.—Doseadoras de maíz.—Refrigerantes para mostos.—Bombas para vino, etc. Lactocola Alfa-Laval: mejor y más económico de los clarificantes para vinos. CATÁLOGOS GRATIS

MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS DE TODAS CLASES. Venta exclusiva de la Sembradora San Bernardo. Segadora atadora Deering Ideal. Trilladoras Ruston. Arados sembradoras Rud Saak. Cultivadores Planet. ALBERTO AHLES Y COMPAÑÍA. BARCELONA Paseo Aduana, 15. MADRID Barquillo, 26.

Granja "La Jara" AVES DE CORRAL DE TODAS RAZAS. PERROS DE CAZA Y DEFENSA. PALOMAS MENSAJERAS. Se admiten perros a pupilo. Titulcia (Madrid). Garteiz Hermos, Yermo y Compañía. UNICAS REPRESENTANTES DE Los aradores: Oliver. Los sembradoras: Hoosier. Los cultivadores americanos: Dixier. Segadoras guadañadoras: Mc. Cormick. Desnatadoras etc.: Alfa Laval etc.

¡Gran invento! ZOTAL. Burgoyne, Burbidges, & Co. LONDRES. Poderoso desinfectante, microbicida, insecticida y desodorante. NO ES VENENOSO NI CORROSIVO. Aplicación del ZOTAL en los animales y plantas. EL ZOTAL cura rápidamente la roña en las ovejas, el herpes en los caballos, mulos y burros, la sarna en los demás animales, y, sobre todo, hace desaparecer los innumerables insectos que atacan a los animales en piara y que dan origen a muchas enfermedades. EL ZOTAL es indispensable a los ganaderos y veterinarios, para desinfectar los locales donde reposen los ganados; así como para evitar con tiempo el desarrollo de la epidemia. EL ZOTAL ha venido a resolver un importantísimo problema a los horticultores y labradores, pues mata los muchos insectos que se desarrollan en la época de madurez de los frutos. EL ZOTAL ha sido considerado como uno de los mejores insecticidas contra la langosta, por su fácil manejo, su solubilidad en el agua y su economía. Comprobado por Ingenieros Agrónomos, Veterinarios, Labradores y Ganaderos, recomendamos tan útil producto a nuestros lectores, seguros que al usarlo nos lo agradecerán. EL ZOTAL se vende al público en Latas decoradas de 1 litro y de 5 litros. Bidones de hierro de 23 litros (5 galones). Para instrucciones y venta al por mayor, dirigirse a J. G. ESPINAL.—Laboratorio. COLISEO 2, SEVILLA. Unico concesionario para la venta exclusiva en España y Portugal. Pídase en todas las Droguerías, Farmacias y Centros de Específicos de España.

