

DIRECTOR Y PROPIETARIO
DON JUAN FRANCISCO GASCON

CÁMARA AGRÍCOLA

Se hallan constituidas en comarcas siguientes: Tobarra, Segovia, Albia de Tormes, Medina del Campo, Ledesma, Salamanca, Valladolid, Barcelona, Madrid, Jerez de la Frontera, Villavieja del Canal, Zamora, Salamanca, Madrid, J. Amill, Valencia, Zaragoza, Palma de Mallorca, Ceaxada, Cádiz, Las Palmas (Canarias), Tortosa, Vera, Arcob, Montibani, Almería, Málaga, Alcaete, Logroño, La Solera, Barbatana, Toledo, Loja, Lugo, Córdoba, Carrión de los Condes, Reus, Haza, Guadalupe, Villavieja de los Barros, Murcia, Huelva, Orotava (Canarias), Valdepeñas, Tarazona, Jaén, Granada, Aros de la Frontera, Sevilla, Ampurdán, Montilla, Valde y Coruña.

No cosecha más el que más siembra, sino el que mejor labra.

Virgilio.

LA LIGA AGRARIA

Organo y defensor de los intereses Agrícolas e Industriales del país.

Cámaras Agrícolas, Sociedades, Sindicatos, Exposiciones y Bancos Agrícolas. Cultivo Intensivo. Industrias Agrícolas. Administración rural. Economía agrícola. Enología. Viticultura. Ganadería y servidumbres pecuarias. Máquinas agrícolas y aparatos. Animales domésticos. Importaciones y exportaciones. Estadística. Información consular. Referencias comerciales. Transportes. Mercados. Producción de remolacha, algodón, tabaco y café. Invenitas, masas de comercio y patentes. Protección, libre-cambio y oportunismo. Tratados de Comercio. Aranceles. Reformas en el régimen fiscal. Reivindicaciones de la Agricultura en materia de impuestos.

Toda la correspondencia se dirigirá al Director.

SUSCRIPCIÓN

Madrid, trimestre, 2 pesetas.—Provincias, ídem, 2,50 ídem.—Semestre, 5 ídem. Año, 10 ídem.—Extranjero, 25 ídem.—Administración, Plaza de Alonso Martínez; núm. 7, pral. deca, Madrid.

NOTA. Para evitar molestias, las suscripciones se recaudan á domicilio por medio de nuestros corresponsales.

Se precisan restituir á la tierra en forma de abonos que ella nos presta en forma de cosechas.—Abn. Zoraria.

FRESCURAS

Lo que más preocupa al Sr. Sagasta, y lo que no puede dejarse de hacer.

Oigan, oigan nuestros lectores lo que el señor Sagasta dijo bondadosamente á un redactor de el Heraldo, á propósito del gravísimo problema agrario de Andalucía.

Habla el Heraldo: «Lo que más preocupa—nos decía bondadosamente el Sr. Sagasta—es el problema agrario en Andalucía y Extremadura, pues aunque por este año el conflicto está conjurado, el Gobierno no puede olvidar que se presentó en forma muy amenazadora y con caracteres muy violentos.

No se puede olvidar que el descontento de los trabajadores, más si cabe, por las desconsideraciones con que son tratados por los dueños que por la escasez del salario, puede engendrar peligros para mañana, que hay que prever y que es preciso evitar.

La diversidad de condiciones en que se presenta el problema en Extremadura y Andalucía, y hasta en los distintos pueblos de una misma región, hace difícil una medida de carácter general, y de aquí que el Gobierno tenga que estudiar el aspecto que el problema ofrece en cada caso, para aplicar el remedio posible.

Lo que no se puede hacer—nos decía el Presidente del Consejo—es dejar de ocuparse en este problema, para prevenir los conflictos de mañana.

¿Quedan enterados nuestros lectores de lo que más preocupa al Sr. Sagasta y de lo que dice que no puede dejar de hacer?

¿De los remedios que propone y de las medidas que inicia, así como de sus previsiones de gobernanza?

Al hombre que más ha gobernado en este país en los últimos cincuenta años, al hombre que le sorprendieron los acontecimientos de Cuba, previstos y anunciados y advertidos por otros, al hombre de las imprevisiones, que nos llevó á las vergüenzas del tratado de París, no se le ocurre al discurrir acerca del problema agrario andaluz, otra cosa que insignes vulgaridades, que ni ilustran, ni resuelven, ni inician un pensamiento siquiera, ni ideal, algo que denuncie eso que le preocupa y lo otro que no puede dejar de hacer.

Pero, ¿qué sabe de estas cosas un gobernante de las condiciones del Sr. Sagasta, que hace quince días en otra conferencia análoga que tuvo con otro periodista, hubo de manifestarle que aquello de Andalucía no era otra cosa que un revuelo, resultado de una gira de unos labradores, que, al regreso de ella, tuvieron la humorada de manifestarse descontentos, ignorando, sin duda, que el Sr. Sagasta ocupaba el Poder?

¿Ese es el hombre!

Las huelgas de Jerez y demás pueblos andaluces, Sr. Sagasta, encierran un problema que urge estudiar y resolver, y que lo debían tener estudiado y resuelto gobernantes previos que lo sintiesen y percibieran, y de otra enjundia muy diferente de la que su excelencia en ésta y en las demás cuestiones en que es preciso revelar dotes y condiciones que hasta ahora no hemos visto los españoles; que demos á estas cuestiones el valor é importancia que realmente tienen. Ni antes ni después de restablecida la paz de los espíritus en aquella comarca, ¿qué ha hecho el Gobierno del Sr. Sagasta? ¿Qué piensa hacer? ¿Qué previsiones y medidas tiene en cartera para ocurrir á las necesidades de una mañana apremiante? ¿Esperar que los acontecimientos se repitan el año próximo con más intensa gravedad, y tenerlos que resolver con la punta de la espada ó con la boca de los fusiles?

El problema planteado en los campos andaluces, Sr. Sagasta, es un problema muy grave que entraña y resume todo el problema de la producción agrícola, muy fácil de resolver sintiéndolo y estudiándolo; muy difícil de resolver para gobernantes ineptos, que no entienden del problema de la producción, como sabe el Sr. Sagasta, otra cosa que el de esterilizarla con exacciones brutales para atender á la perpetua orgía del poder, en vez de favorecerla y mirarla para empujar su riqueza, que en los países bien gobernados es fuerza, vida, poderío y respeto de propios y extraños.

El problema de Andalucía, Sr. Sagasta, descansa todo él en producir mucho y producir barato, porque de este modo el propietario aumenta sus beneficios sin perjuicio de tercero, y podrá satisfacer, sin menoscabo de sus intereses, las legítimas aspiraciones de los obreros.

Y aquí está el nudo de la cuestión, Sr. Sagasta; y aquí se requiere hombres mejor iniciados en los problemas agrícolas que los que su excelencia usa para andar por sus intrincados laberintos y sus múltiples resortes, y á qui se exige, se reclama, es urgente, la acción é intervención del Estado y la fuerza directiva de una inteligencia, de un cerebro con pensamientos, con ideas, con cultura para ir derechos, de frente, al problema de la mayor producción, y de la producción más barata, que es en lo que estriba todo el problema agrario andaluz.

¿Pero no creen nuestros lectores que hablarle de estas cosas al Sr. Sagasta, es hablarle en griego?

Pues, aun cuando así lo creemos, hemos de continuar explicándole en buen castellano lo que no le preocupa y lo que hace mucho tiempo está dejando de hacer.

Senillamente, porque está dejado de la mano de Dios.

Juzgando el concurso de periódicos agrícolas.

Nuestro triunfo.

Necesitábamos muchas páginas y gran depósito de voluntad para ocuparnos de cosas que directamente nos afectan, si no nos rognarían tanto, para dar entrada á las cosas que se nos ocurren, al pensar en el fallo de ese jurado inverosímil, otorgando un premio á un periódico tan inverosímil como él, que no hizo jamás campaña alguna, que nadie lee y nadie entiende, sin historia en el periodismo agrícola contra la brillante historia y campañas de otros periódicos que como LA LIGA AGRARIA han prestado á la cultura agrícola del país desde su fundación innumerables servicios, dando origen al movimiento económico y agrícola que se inicia gloriosamente el 87 con la gran Asociación de su nombre, preparando y desenvolviendo á la vez el período de evolución en nuestra historia política y parlamentaria, iniciando el programa que hoy integra la vida y organización de todo Gobierno y de un país que aspira á formar en el concierto de los pueblos que cuidan de sus elementos principales de riqueza.

Presente el periódico premiado Toja de servicios en donde con el batallar incesante de campañas ardorosas, rebosando independencia, dignidad, enseñanzas, triunfos como los que representan el tratar, año tras año las cuestiones de la protección y del libre cambio, en donde aquí, en estas columnas, se ventilaban é iniciaban sus más graves aspectos para ser llevados después al Parlamento y librar con igual denuesto é inde-

pendencia recias batallas en beneficio de la producción agraria y en provecho de todos los intereses públicos, porque ¡cuán pocos entonces estaban en el secreto, ni iniciados ¡siquiera en sus problemas, qué poco agradaban aquellos locales avisos, y cuántos daños y perjuicios se evitaron después por haber sido tratados al desnudo y con la oportunidad debida!

Hoy se aprecia en toda su extensión aquel inmenso beneficio que aquellas campañas produjeron, no exentas de disgustos, de miserables calumnias y de capciosos pretextos al considerarlas reservadas, impacientes y ambiciosas, juzgándolas como producto de ambiciones políticas.

Seis años duraron. El cobre principal se batía aquí, y de su resultado pueden hablar todos los agricultores y los muchos intereses de la producción que ganaron ciento por uno. ¿Qué hubiera sido de ellos si aquel arancel no se hubiera roto y rebastado y abolido? No se vendería el trigo á 6 pesetas, como entonces, porque no se vendería ninguno, y España sería hoy un mercado de los productos cereales extranjeros.

Debido á aquellas campañas se colocó el Arancel en el justo medio remunerador en que está, de no bajar los precios de 40 reales ni un céntimo.

¿Dónde estaba el periódico premiado entonces? Presente ejemplares de estirpe tan clara, escritas en castellano hermoso, sin plagios ni traducciones, y podrá ostentar lo que es indigno poseer por las torpes maniobras de los que hasta en este orden de cosas creen que la patria española es tierra conquistada para ellos.

Háblenos de las campañas energías, viriles, libres, independientes, contra todo gobierno torpe é perezoso en el desenvolvimiento de la vida agrícola del país y tendrá derecho á ostentar ese premio.

Exhiba campañas tenaces, energías, vivas, para levantar el espíritu dormido del país agrícola, y ostente en su escudo la constitución que nosotros llevamos, de la organización de todas las Cámaras agrícolas.

Ofrézca recias luchas contra el monopolio del tabaco y en favor de la exportación vinícola, campañas que por sí solas honran á un periódico por lo largos y tenaces, y cuando esto exhiba y demuestre, podrá enseñarnos, no una sección de consultas plagada de brutales herérgas agronómicas hechas y confeccionadas con medios que el Estado facilita, y que son la risa de las gentes, sino secciones periodísticas donde se hayan tratado la cuestión de los Aranceles, las reformas en el Registro fiscal, transportes, tratados de comercio, industrias agrícolas, mercados, alcoholes, vinos, librando para estas y otras cuestiones más recias peleas, con altura, con independencia, arduos, corriendo contra todo y contra todos los que no caminaban por donde los intereses generales del país exigen dirección, celo é interés por parte de las fuerzas directoras.

¿Dónde puede presentarse una campaña tan ilustrada como la nuestra sobre vinos, alcoholes y remolacha? ¿Pero para qué más? ¿Qué méritos puede haber hallado ese Jurado inverosímil, para otorgar á tan inverosímil periódico distinción tan menguada?

¿A qué se expresa en la siguiente carta?

El Director de LA REVISTA MERCANTIL de Valladolid, periódico lleno de merecimientos y de años, el padre de todos los periódicos agrícolas, y su Director el mejor de los Directores de periódicos agrícolas, nos dirige la epístola siguiente, cuya lectura recomendamos al calificador Jurado.

Dice así: Sr. Director de LA LIGA AGRARIA. Madrid.

Muy distinguido señor mío y compañero. He visto confirmado en los escritos que usted ha publicado en su digno periódico, lo que yo sospechaba respecto á la extraña adjudicación de premios del Concurso de publicaciones agrícolas, y doy á usted mi felicitación por la valentía con que ha planteado la cuestión.

El periódico en quien las influencias de la política han querido monopolizar la explotación del periodismo agrícola, recoge y publica en su número del 22 del actual, como de cosecha propia, hecho repetido multitud de veces, informaciones agrícolas y mercantiles que no son suyas, pues pertenecen á mi modesta Revista, y de ella están tomadas como otras tantas veces. Si usted se toma la molestia de leer el núm. 977 de la citada Revista Mercantil, plana segunda, sección «Aspecto comercial», observará que todo lo que dice la Revista el día 14, lo da el 22 como suyo El Progreso Agrícola y Pecuario, en su pág. 423, «Sección de Mercados».

Y como estos hechos podrán ocurrir á usted para robustecer su justa campaña contra los amos de esos políticos explotadores de la candidez agrícola, me tomo la libertad de ponerlos en su conocimiento por si cree oportuno utilizarlos. Este motivo me proporciona el placer de saludarle y ofrezco me con la mayor consideración de un afectísimo compañero seguro servidor q. b. s. m., PEDRO MIGUEL.

Ni una palabra más por hoy. Vayan juzgando nuestros lectores.

UN PELIGRO GRAVE

La pira y sus remedios.

Plaga aniquiladora viene siendo en muchos pueblos vitícolas la pira que ha devastado este año en grandes extensiones de viñedo todo lo poco que dejaron los intensos hielos de Mayo. Desastre inmenso, y sin embargo, apenas notado ni aun por la prensa agrícola, sin duda por el cobardo pesimismo que á todos irrazina en cuanto se relaciona con nuestra producción vinícola. Hemos perdido la exportación, nos aborran los exportadores de cosecha, los precios se han envejecido y parece como que esas plagas faraónicas van á darnos resuelto el problema del equilibrio económico, que para nada han estudiado, ni menos remediado los imbéciles ó antipatrióticos que tienen el deber de gobernar. Los pueblos agrícolas en España son enanos, castrados en su pensamiento y en su voluntad, por el bestial ocaquismo cultivado ahora como nunca. Incapaces de elevarse ni reunirse para fines de común beneficio, van dejando que perezosa la patria sin que los reaccionen las tremendas normas de su riqueza que los hunden, del bienestar en la condición esclava y atávica de las naciones que al perecer su riqueza han perdido su civilización, sin más estímulo que los de un trabajo rudimentario de razas aborígenes. Quien visto, como yo, nuestros campos y los contemple sin fruto como higuera maldita, no podrá acallar la fructífera protesta contra un estado social y político que esteriliza los esfuerzos sanos de unos pocos, y que convertirá en erial todo el fecundo solar patrio. Una atonación tienen nuestros cultivadores que no se preocupan de combatir la pira como reconocen, todos que hoy que luchar contra la langosta, y es que nadie les enseña ni les guía para hacer más eficaces sus esfuerzos en una lucha difícil, costosa y larga.

Hoy mismo he leído en una acreditada revista profesional los consejos que para combatir la pira da un distinguido profesor de nuestro Instituto Agrícola, la más notoria autoridad en estos reinos de patología vegetal, y he echado de menos fortaleza y convicción en los consejos y falta de indicaciones, á mi parecer, utilísimas para estimular los trabajos de aquellos que quisiere europeizarse y seguir los tanteos y experiencias que en Francia se realizan con un propósito tan vital.

Un medio de destrucción para nosotros desconocido y comprobado es la colocación en las viñas, en estos días de Julio, en que la mariposa deposita su huevo en el anverso de los pámpanos centrales, de lámparas eléctricas Pavo Melara, aplicables lo mismo á la pira que á la cochyliis y otros insectos nocivos á la vid. Las experiencias publicadas por M. M. Gastine, Vermorel y Dersaisaix, prueban que se han podido recoger en una

noche hasta cinco mil mariposas por cada lámpara, y como término medio, del 13 al 31 de Julio, 940 por noche, que atraídas en la obscuridad por la luz brillante de un mechero de acetileno, perecen en el depósito ó vaso circular que le rodea y en el cual es colocado agua con petróleo ó aceite de esquita. El gasto es de menos de cinco céntimos diarios por luz. Basta en cuatro horas por hectárea en las viñas, y cuando se trata de destruir insectos en las huertas y jardines, conviene colocar hasta nueve.

Para la destrucción de la pira aconseja Vermorel alumbrar durante veinte noches á razón de cuatro lámparas por hectárea, ó sea un gasto de 32 céntimos por noche ó 6,40 francos por hectárea durante la temporada, que es un dispendio bien reducido capaz de evitar enormes daños.

No han parado aquí los trabajos de Vermorel y Gastine, sino que en una comunicación dirigida recientemente á la Academia de Ciencias de París dan cuenta de sus experiencias para descubrir un medio más eficaz que el escaldado de las copas, según el procedimiento Raelt. Han ensayado, sin éxito, las pulverizaciones con toda clase de líquidos insecticidas, recurriendo hasta el gas y otros vapores tóxicos que han llegado hasta dañar la planta. El empleo del calor ha dado mucho mejor resultado.

Las piraes expuestas á una temperatura de 43 ó 50 grados mueren todas al cabo de tres ó cuatro minutos sin que sean lastimados los órganos foliares de la vid. Para la aplicación de este procedimiento, las copas se cubren con campanas de metal á las cuales se hace llegar por un tubo vapor de agua á la temperatura deseada, procedente de calderas portátiles como las que ya son conocidas.

Medios hay, pues, de combatir plaga tan asoladora, pero para que se empleen es preciso que se den atribuciones á las sociedades agrícolas para que los hagan obligatorios á todos los propietarios de viñas infestadas y donde no existan sindicatos ya constituidos se haga forzoso como preceptiva la ley para la langosta: todo ello bajo la vigilancia y responsabilidad del personal del servicio agronómico, que podrá imponer multas y emplear los demás medios coercitivos con absoluta independencia de los gobernadores mercuriales del vandolismo electorero. Donde la civilización y el progreso no se dan espontáneamente, ejercite el imperio de la autoridad para imponer el bien y la salud aunque sea á cañonazos.

EL CONDE DEL RETAMOSO. Agricultor-Viticultor.

TARIFAS Y ABONOS

Cuando se oculten las estadísticas de aduanas que anualmente publica la Dirección del ramo, llama por modo poderoso la atención el crecimiento extraordinario de las primeras materias que se importan para el abono de las tierras. Allí, mejor que en parte alguna, puede verse cuán intenso ha sido y es el renacimiento de nuestra actividad agrícola luego del año del desastre, como consecuencia de la indudable reacción que sus terribles enseñanzas operaron en nuestras clases altas y medias, impulsándolas á una mayor actividad económica, en la más amplia acepción de la palabra.

Nadie mejor que los valencianos para satisfacer por tales estadísticas. Las cantidades de superfosfatos, amoníaco y otras sales que entran por las aduanas de Castellón, Valencia, Cullera y Gandia, representan las dos terceras partes de la importación total española. Ninguna otra región nos aventaja en este esencial aspecto del cultivo intensivo, en el que nuestro labrador es consumador maestro y aplica y combina fórmulas con la propia técnica de los químicos.

El arroz, el naranjo y el cereal consumen la mayor porción de abonos, pagando así un enorme tributo al extranjero, que por el sobreprecio del cambio se convierte en abrumador gravamen de los gastos de cultivo. Cuesta trabajo el explicarse cómo este margen para el beneficio por un lado, y la competencia comercial por otro, no ha dado aquí el resultado de una industria indígena de abonos, si no químicos, por la escasez de la materia prima, al menos orgánicos á base de los huesos que exportamos á Francia para que Coignet y Orgán nos los devuelvan convertidos en polvo, quedando allá todo el crecido beneficio de la especulación.

En otro orden, también, se presta á sentidas consideraciones este asunto de los abonos, á saber: el de su transporte por ferrocarril. Tomemos por vía de ejemplo las líneas de la empresa del Norte: leamos las condiciones de aplicación de la tarifa de abonos de todas clases, y al ver estampada la do que «se hará en vagones descubiertos y sin responsabilidad por mojaduras, se caerá en la cuenta de que monstruosidad semejante, que equivale á entregar al destinatario agua en lugar de sulfatos ó nitratos, sólo se explica habiéndolo firmado un ministro hidrático, que quiso así, sin duda, proceder en perfecta relación con su calificativo.

Aún subirá de punto la gratitud que por firmar la Real orden en que tal se dio deben á Don Rafael Gasset los agricultores valencianos, si se tiene en cuenta que por el párrafo segundo de dicha tarifa se crea una especial, entre todas las líneas del Norte, para la de Valencia á La Esquina, por la que, con carácter de excepción, se reorganen los transportes á todas las estaciones, subiendo el aumento gradual, respecto á la tarifa anulada 1883, al 43 por 100 desde Alginet á Puebla Larga, al 66 en Játiva y al 100 por 100 en Fuente la Higuera, á contar siempre desde Valencia.

Si se comparan los precios que pagan los abonos en todas las demás líneas del Norte con los que el citado párrafo segundo establece, se vendrá en conocimiento de que el transporte de aquellos á Alginet cuesta un 44 por 100 más, á Carcagente un 47, á Puebla Larga un 63, á Játiva un 35, á Fuente la Higuera un 75 y así por ese estilo á los otros pueblos.

Todavía será mayor la indignación que éstas observaciones, de comprobación bien fácil, producen, si se añade el dato de que se confeccionó el repetido párrafo segundo y se llevó, obteniéndola, como en barbecho, á la firma del Ministro de Agricultura (1) por un mezquino espíritu de venganza contra el Sindicato agrícola de Fuente la Higuera, que valientemente había sostenido varias cuestiones sobre tarifas de abonos con la empresa del Norte, ganándose las siempre en la vía gubernativa.

Apunten y deduzcan la enseñanza quienes abriguen el temerario empeño de oponerse á las demasías de las grandes empresas, á cuyo sueldo están nuestros más conspicuos personajes políticos.

Interrogados á los que veranean en Zarauz ó toman las aguas en Mondríz. Pregúnteles el insinuante reporter Godínez qué piensan, qué hay que hacer desde las esteras del Gobierno, y de seguro que todos esos megaterios de la política española que ahora quieren formar un nuevo partido, hablarán, dando vueltas á vacías y sonoras frases, de lo imprescriptible y de lo inalienable; es decir, de aquello que nuestra democracia nominativa no acertó á sacar de la abstracción y del formulismo.

Si les replicáis que hoy la democracia tiene otro sentido y consiste en una compleja é intensa labor social, aplicada lo mismo á lo puramente político que á lo económico, sin excluir ramo alguno de la actividad y de la producción; y ya en ese orden de ideas les decís esto que en las tarifas de abonos ocurre, y como fué una gran vergüenza abandonar la magna empresa de revisión emprendida tan seriamente por Sánchez Toca, es muy probable que el distinguido veraneante de Zarauz y el ilustre aguanoso de Mondríz se enojen de hombres y den por suspendida la indirecta interview que acreditaría su falta de adaptación á las realidades y exigencias de los nuevos tiempos y la nueva política.

M. YRANZO BENEDICTO. Valencia 15 de Julio de 1902.

ESPIRITU RURAL

Discurriendo el Sr. Ortega Munilla en una obra suya notable, acerca de la vida del campo y de la impresión que produce la presencia de los Pirineos, dice así: «Las cimas se hallan cada vez más altas, los montes crecen, el Pirineo se encorva, la aridez aumenta, la tristeza del paisaje se apodera del caminante.

«Qué soledad tan grande! Vése únicamente alturas, hondatales, simas, precipicios, todo enorme, todo pavoroso, todo seco y árido. La hierba se ha cansado de subir y ya no tapiza el granito. El musgo oscuro llena de manchas algunos muros que parecen enfermos de horrible y asqueroso erupción. El líquen ceniciento imita en las desnudas crestas el mechón de canas que la calvicie respeta. Rodavientos y vientos aparecen aquí y allí marchando con un verde obscuro el tono gris de este desierto de piedra. Con gran verdad y con un exacto sentimiento de la naturaleza ha dicho un ilustre viajero que sobre estas simas las teorías geológicas se animan, los razonamientos de los libros resucitan la historia de las montañas, y el pasado desconocido aparece más grandioso que el presente. Se adivinan inmensidades de tiempo; las horrendas tempestades del fuego y del agua, cuando lo que hoy es granito fué materia fundida, y toda esa cadena de montañas surgió una explosión y quedó petrificada de su oleaje, recordando eternamente el drama obscuro y misterioso de la geología.

«En estos inmensos valles, al lado de estas altísimas rocas, vamos caminando confundidos por nuestra pequeñez. Somos como una familia de hormigas trepando por los rieles de un muro del Monasterio del Escorial.»

Acercas de la carestía de las carnes.

Durante mucho tiempo Galicia ha sido la gran proveedora de carnes de los mercados de Barcelona. Corredores y agentes recorrían las cabanas y casas de campo y acaparraban todas las terneras que se presentaban y los abastecedores de Barcelona habían de sucumbir á las exigencias de dichos corredores y agentes.

A pesar de ser Galicia el gran centro productor de terneras, el mes pasado llegó á la Coruña una partida de bueyes argentinos con destino á Madrid. Sensible es decirlo, después de haber sido España la nación en donde la industria de los tejidos de lana se encontraba más adelantada, después de haber sido la primera exportadora de lanas, después de haber tenido 50 millones de carneros, cuya fama llegaba á los confines del mundo y cuya belleza parecía imposible alcanzar en ningún otro país, queda reducida á tener 12 ó 15 millones de miserables animales degenerados que dan una pobre idea de la ganadería española.

Las lanas y la carne de los ovinos españoles es hoy de lo peor de los pueblos civilizados y es necesario pagar todos los años algunos millones de pesetas para adquirir en el extranjero la carne de carnero indispensable á la alimentación pública y lana indispensable á la industria textil.

En 1863, una partida de bueyes importada de Rusia, introduce la peste bovina en Inglaterra y hace perder á los ganaderos ingleses más de medio millón de cabezas, pasa luego á Holanda, Bélgica, Norte de Francia, etc., en donde hizo enormes estragos. En estas condiciones y cerrados los puertos ingleses al ganado ruso, los ingleses se ven obligados á buscar en el resto del continente la carne que necesita su enorme consumo y que no se encontraba en su país ni en los otros países del Canal de la Mancha. Entonces comienza para algunas regiones de España, especialmente para la región gallega, la edad de oro de su ganadería. Además del ganado que se criaba para enviar al resto de España y no poco á Portugal, ganado joven probablemente que servía más tarde para exportar también á Inglaterra, Galicia criaba y engordaba con destino al mercado inglés grandes cantidades de bueyes que representaban para el país una riqueza colosal.

Según la Estadística inglesa, de las 345.000 cabezas de ganado vacuno que importaba Inglaterra en 1882, más de 22.000 procedían todavía de España, de donde salían por los puertos de la Coruña y Vigo.

Al ver hace treinta años el incremento que tomaba el consumo de la carne, el continuo aumento de las importaciones inglesas, las principales naciones de Europa y América se preocuparon seriamente de la ganadería y dedicaron á este ramo de la riqueza sumas colosales. De este período datan en Alemania, Francia, Suiza, etc., la creación de escuelas especiales, ganaderías modelos, establecimientos de experimentación, concursos, subvenciones á los ganaderos, importaciones de reproductores ingleses, etc.

Lo mismo que había sucedido en Inglaterra tiempo atrás, se vé en otros países aumentar el ganado de un modo notable y sobre todo aumentar su rendimiento económico de un modo prodigioso.

En cambio en España fomentamos las corridas de toros, y las Diputaciones y Ayuntamientos preocupados en otros quehaceres apenas si se preocupan del fomento de este importantísimo ramo de la riqueza nacional.

A los muchos millones de pesetas en que nos es desfavorable nuestra balanza mercantil, pronto tendremos que agregar las cantidades que damos á la República Argentina á cambio de sus bueyes. Cuando la República Argentina declaró independiente, se encontraba sin un solo elemento que formara las bases del progreso material de los pueblos modernos; entonces el ganado vacuno no tenía valor alguno, el lanar se empleaba como combustible; hoy que la agricultura y la ganadería ocupan en la vida oficial y particular el lugar

que les corresponde y que las corridas de toros no figuran entre sus costumbres, sus elementos de riqueza, su ganado, han cambiado completamente.

No hay más remedio que imitar su ejemplo y ya que tenemos en España lo que podríamos decir elementos naturales para ello, procuremos alcanzar el lugar que nos corresponde y á que somos acreedores por nuestro reconocido é ilustre abolengo.

P. ESTASÉN

CONTABILIDAD AGRÍCOLA

Los principios de la contabilidad son los mismos, ya sea esta contabilidad de comercio, de industria ó de agricultura. La aplicación sólo difiere, y es particularmente por los ejemplos de asientos prácticos, el medio de enterarse y persuadirse de la teneduría de libros de manera fructuosa. Esto es lo que se hace é impere que se aprende contabilidad, y como no está demás que digamos algo sobre la teneduría de libros del comercio, dedicáremos á ello unas líneas.

En los tratados de contabilidad comercial se señalan cinco cuentas generales (impersonales) que son, las de caja, de mercaderías generales, de efectos á recibir, de efectos á pagar y la cuenta de pérdidas y ganancias. Vienen en seguida las cuentas personales, es decir, las que se abren á nombre de las personas con las cuales el negociante realiza sus operaciones comerciales, y por último, la cuenta de capital que representa al negociante fijando la importancia del capital neto utilizado en su comercio, y las variaciones que puede experimentar anualmente.

Estas cinco cuentas generales pueden ser suficientes en un comercio que se ocupa particularmente de ventas y compras de mercaderías; pero las ventas del agricultor, que generalmente son al contado, están subordinadas á sus productos y es á la vez productor y comerciante; en su consecuencia debe abrir un gran número de cuentas impersonales destinadas á esclarecer los resultados de su cultivo, de sus granjerías, del movimiento ó alza y baja de las primeras materias y del trabajo que emplea en su empresa.

Así como difiere el número y la índole de las cuentas que deben establecerse en una contabilidad comercial y una agrícola, así también debe variar el número y la índole de los libros que han de emplearse; por ejemplo: en una contabilidad comercial, ya sea de un negocio al por mayor ó al por menor, es absolutamente indispensable llevar el libro Diario, y así está reconocido por la ley al prescribir su adopción. Basándose sin duda en esta circunstancia, los autores franceses de contabilidad agrícola, aconsejan el empleo del Diario; pero resulta que el agricultor sólo vendió cuando le conviene, bien por consecuencia de un alza en el precio de sus productos almacenados ó porque tiene necesidad de reunir fondos. Las compras también suele hacerlas á largas fechas, por consiguiente los asientos en el libro Diario, generalmente, no justifican el nombre de este libro. Fundado en estas razones, nosotros nos permitimos aconsejar lo que la práctica nos ha demostrado, y es la supresión del Diario, consignando en el libro de Caja los asientos que representan el importe de la compra y venta, pago de jornales y cuantos ingresos y gastos ocurran: de este modo realizamos nuestro propósito de disminuir trabajo de oficina en las explotaciones agrícolas.

Del libro de Caja. El libro de Caja sirve para consignar todos los ingresos y todos los gastos, siendo la base de la contabilidad del metálico. Este libro se divide en dos partes. La primera contiene los ingresos á la izquierda y los gastos á la derecha. La segunda se compone de hojas reservadas al final para las cuentas corrientes provisionales. Todos los ingresos se inscriben por orden de fecha, al instante mismo y antes de guardar el dinero, indicando de quien se recibe, por qué, la cantidad, productos vendidos, consignando el peso ó la medida, así como el precio y las condiciones de la venta. Del mismo modo se hace con los gastos, anotando á quien se paga ó se hace.

Para la inscripción de los ingresos y de los gastos se suprimen todas las palabras posibles para abreviar, escribiendo solamente las partículas (pagado á) (recibido de).

CRISPULO NAHARRO. (Continuará) Soria 22 de Julio de 1902.

UNA NUBE DE LANGOSTA

Dicen de Jaén que en uno de los últimos días, y en las primeras horas de la mañana, se empezó á notar el paso del insecto por encima de la ciudad, produciendo la consiguiente alarma é impresionando mucho su marcialísima dirección á ríca y feroz ribera de huertas que riega el Guadalquivir.

Pocos momentos después, abundante lluvia de langosta, procedente de la compacta y aterradora nube del voraz insecto que á cortos intervalos cruzaba el espacio, comenzó á descender hasta las calles, acumulándose muy especialmente en la plaza de Santa María y sus inmediaciones.

POR EL CAMPO

Situación agrícola.—Mercados de trigos.—Ídem de harinas.—Ídem de vinos.—Ídem de aceites.—Centenos y cebadas.—Alcoholes.

Nos hallamos en plena recolección, y el temporal que ha reinado hasta hoy ha sido muy favorable para las cosechas pendientes en el campo. Las faenas de la recolección se hacen en buenas condiciones y muy satisfactoriamente, y todo hace esperar resultados no previstos ni calculados hasta hoy. Al menos en Castilla, ofrece resultados muy superiores.

Las pocas variaciones que registran los mercados de cereales durante la semana actual y la calma con que se opera en todo desde que empezaron los fuertes calores, no nos proporcionan pormenores que comentar, por lo cual ha de ser forzosamente breve cuanto digamos hoy en esta revista.

Los mismos precios que registramos en el número anterior por los trigos y harinas rigen hoy, y han seguido desde entonces invariablemente. A los tendores de interior nada les amenaza para una baja, sobre todo cuando aun no ha comenzado la siega en las comarcas de Castilla, y á los compradores nada tampoco ocurre que le estímulé á comprar. La pasividad de unos y otros se traduce en un negocio regular, estable de hecho, podrías decir, una huelga en la cotización, hasta que como abre la campaña próxima. Entre tanto, las harinas giran en una situación igual.

Obsérvese el fenómeno en casi todos los mercados trigueros de abundar mucho las ofertas vendedoras y firmes é invariables las cotizaciones. Se ofrece Salamanca bueno á 44 3/4 y 45, pagan 44 1/2; Peñaranda á 45 1/2; Toro superior á 44 1/2; Cáceres á 44, pagan 43 1/4. Se vendió Sigüenza disponible á 45; Peñaranda Langa (Ariza) y Aranda á 45 1/4; Ariza contados á 44 3/4, y Arvaló á 46 1/4, todo reales fanega. Harinas.—Otra vez muy encalmada la venta; los precios de las clases de fuerza muy sostenidos así como los de la blanca muy flojos. Se cotizan en pesetas los 41,600 kilos: Extra fuerza, 17 1/2 á 18.

Superfina, a 17.
Fuera núm. 3, 15 a 15 1/2.
Extra blanca, 16 a 16 1/4.
Superfina, 15 a 15 1/2.
Núm. 3, a 14 3/4.
Segunda, 9 a 9 1/2.
Tercera, 8 a 8 1/2.

En vinos, empieza a sentirse una renación favorable que apunta del lado de allá de la frontera, que coincide por modo muy raro con el que también se nota en algunas de nuestras comarcas, como en la de Zamora, en donde los vinos toman de día en día más estimación y precio.

La cosecha se va viendo que ofrece mejor aspecto que el que se calculó hace dos meses, pero en general los precios resultan débiles y muy escasos los negocios.

Los mercaos de aceites continúan sostenidos en los límites que venimos señalando, salvo pequeñas diferencias hijas únicamente de la mayor ó menor animación que se observa en sus transacciones.

De Ubeda nos manifiestan que es bastante crecida la cantidad de aceite en clase superior que existe embotegada en aquel término, notándose a parir por parte de sus tenedores para su realización, animados de que aún han de reaccionarse sus precios en sentido para ellos favorable.

Se hacen contrataciones por 84 a 85 reales arroba. De Baeza son aproximadamente iguales las noticias que nos llegan, creyéndose de este punto ofertas a 84 y 1/2 reales arroba sobre vagón línea general.

Los centenos en baja con demanda muy escasa, y en cebadas se opera muy poco y el precio invariable alrededor de 24 reales al detall.

Alcoholes.—Reina verdadera calma en este mercado. Por otra parte, los precios pueden decirse que son nominales, pues no hay quien compre a 100 pesetas ni aun a 98.

Dijérase que la rapidísima subida experimentada por este artículo ha dejado un estado de cansancio.

Las cotizaciones que como corrientes pueden darse, teniendo por supuesto en cuenta lo antedicho, son: Alcohol de vino sin refinar de 84 a 85 grados, a 109 pesetas hectolitro.

Alcohol de vino sin refinar de 88 grados, a 88 reales cántara los 88°.

Holanda corriente de 67 grados, a 28 y 1/2 reales cántara.

Alcohol de orujo de 88 grados, a 85 reales cántara.

JORGE MARTÍN É HIJOS

La acreditadísima y antigua casa de artefactos agrícolas de Jorge Martín é hijos que funciona en Alaejos (Valladolid), ha obtenido en el congreso agrícola minero de Burgos medalla de plata para sus notables aventadoras y diploma de honor para sus arados.

Excusado es decir, dada la reputación de que goza esta gran fábrica constructora de aventadoras, arados, ventiladores, roedores, prensas, canales y trituradoras de uva, lo merecido y bien ganado de los premios, pues la casa Jorge Martín é hijos ha prestado y presta á la agricultura española, por su perfección y esmero en cuantos aparatos y máquinas construye, servicios incalculables.

Bien ganado y merecido es el premio alcanzado, y de ello se felicita LA LIGA AGRARIA como cosa propia, celebrando el justo orgullo que sentirán sus constructores al ver premiados sus esfuerzos y sacrificios. Nuestra más cumplida enhorabuena.

FIEBRE AFTOSA EN ESPAÑA

Su historia, etiología y tratamiento.

III

Etiología. La glosopeda es una afección contagiosa, inmutable, que pertenece al grupo de los exantemas, y se transmite directa é indirectamente de los animales enfermos á los sanos. En otro tiempo se atribuía la fiebre aftosa á las intemperies atmosféricas, á la humedad, al uso de alimentos enmohecidos, etc. Hoy está perfectamente demostrado que es contagiosa, y que se debe á un agente específico no determinado aún.

Muchos son los experimentadores que en estudios hechos de esta enfermedad han creído haber hallado el microbio que la produce. El Dr. Gissbert había encontrado en las vesículas de las manos de una vaca atacada de fiebre aftosa cuatro especies de microbios, uno de los cuales, un micrococcus, que sobre gelatina formaba colonias blanquecinas, creyó este autor que era el agente patógeno de la glosopeda. Klein de Londres, halló en la linfa y tegido de las pústulas de carneros atacados, micrococcus en forma de diplococcus y de estreptococcus.

La inoculación de una cultura de este micrococo no le dió el resultado satisfactorio que deseaba; pero consiguió, por ingestión, reproducir la enfermedad en el carnero, resultado que le llevó á afirmar que el dicho micrococo era el que originaba la glosopeda. Nosotros por el encontrado constantemente, y que tomaba con facilidad los colores de anilina; Kurt más tarde opinó que el verdadero microbio productor de la fiebre aftosa no era otro que el estreptococcus involutus. Piana y Fiorentini suponen que el agente esencial de esta afección no pertenece al grupo de las bacterias. En diversas fases de la enfermedad se encuentran, según estos autores, en la serosidad de las vesículas, en las células epiteliales aisladas en el dermis que contienen las filamentos, y aun en la sangre en circulación, pequeños corpusculos que no forman normalmente parte del organismo, y que no son tampoco productos mórbidos. Estos corpusculos que se muestran pronto bajo el aspecto de glóbulos hialinos de 5 á 5 milésimas de milímetro, de diámetro, bastante refringentes, tan pronto bajo el de glóbulos que contienen, sea uno ó varios gránulos refringentes, sea un grueso núcleo claro, ó, en fin bajo el aspecto de glóbulos hialinos, encerrando varios gránulos hialinos también dejan comunmente percibir, después modo, y pueden también, bajo la influencia del calor, efectuar movimientos amiboides. Pueden igualmente vivir estos corpusculos fuera del organismo en la serosidad de las vesículas adicionadas de un poco de glicerina y puestos al abrigo del oxígeno. Un médico alemán, el Dr. Vela opinó también que la fiebre aftosa era debida á protozoarios y no á organismos vegetales. Starovicki, veterinario en Bucharest, parece que llegó á aislar un bacilo del aspecto y dimensiones del de la fiebre tifus del hombre, con la propiedad de moverse. Este microbio, según el ilustre veterinario mencionado, se cultiva en todos los medios y se colora por todos los colores que se emplean en los laboratorios; pero no siempre se encuentra en la saliva y líquido de las vesículas de los animales atacados, y sí en el sangre, ligado y bazo.

Degive y Gratia, que también han hecho estudios sobre la glosopeda, afirman que los micro-organismos, sean de la clase que quieran, no son constantes en el contenido de las vesículas de la boca y de las mamas. Nada fijo y concreto resulta de todos los estudios que sobre estos microbios y sus propiedades han llevado á cabo, porque no se sabe aún cuál es el micro-organismo productor de la glosopeda. Loeffler asegura en sus últimos é interesantes trabajos acerca de esta enfermedad, que el virus aftoso, que permanece desconocido en su naturaleza, es un agente vivo que se multiplica en el organismo del animal enfermo, y cuyas dimensiones sumamente débiles y pecuosas se encuentran más allá del límite de la visibilidad.

En dónde se encuentra el virus? Su principal punto de desarrollo se halla en la oscuridad. Y no andan muy acordes los autores acerca de este tema. Suponen unos que el virus reside en todas las lesiones histiocitoides que se manifiestan durante la enfermedad, lo mismo en las vesículas de la mucosa venal que en las de la región mamaria y en el espacio interdental. En la baba, el moco y las lágrimas pueden serlo, porque logran á mezclarse con el contenido de la boca y de las mamas. En cambio, y con él Dégive y Gratia afirman que no es constante la presencia de micro-organismos en el contenido de las vesículas de la boca y de las mamas, mientras que, según Starovicki, sí lo es en el sangre, hígado y bazo. Los profesores belgas mencionados han podido observar y comprender que la inoculación de la serosidad vesicular, deludida previamente en el caldo simple é introducida en la boca de una ternera, no da resultado local ni general apreciable.

La leche es considerada por algunos como virulenta; otros, en cambio, niegan que lo sea por sí misma, y sólo admiten que lo es cuando se ha impregnado de gérmenes por su contacto con las vesículas de las mamas. Esta última opinión es hoy la generalmente admitida, y á mi juicio la más razonable. La leche, siempre que ha sido obtenida en condiciones de que no haya podido mezclarse con productos mórbidos, no se ha manifestado virulenta. Prueba también que no lo es el que durante epizootias de glosopeda, la leche consumida en esas condiciones no ha producido accidente alguno en el hombre.

Respecto á la sangre y las carnes puede también afirmarse que no son virulentas. No card dice, y con muy buen acierto, que el peligro reside en el animal vivo y no en el muerto.

Las carnes—agrega,—no contienen el germen de la glosopeda.

Las materias excrementicias deben considerarse como virulentas, y mucho más cuando la enfermedad afecta la forma grave. Las camas y las deyecciones líquidas deben ser miradas como virulentas, porque pueden impregnarse del germen contagioso por el líquido trasudado de la región interdental.

El virus aftoso conserva su actividad durante el curso de la afección, pero deja de existir en cuanto la cicatrización se opera. Durante la enfermedad, los animales enfermos excretan en abundancia el virus, produciéndose conservar más ó menos tiempo en las paredes, pesebres, forrajes, pajás, camas, etc. Generalmente se conserva poco tiempo si está expuesto á la acción del aire, de la luz ó de la humedad, y á una alta temperatura. En los pesebres, etc., que han servido para animales enfermos, puede conservar el agente patógeno su virulencia algunos días, un mes, y en algunos casos más de medio ó dos meses; pero ordinariamente no pasa de un mes. Sin embargo, Friedberger y Frolner aseguran que el contagio posee una gran resistencia á las causas de la destrucción, contagio que en ocasiones conserva su actividad por espacio de un año.

El virus se destruye por la temperatura de la ebullición y por los agentes químicos usualmente empleados como desinfectantes.

Medios de contagio.—La fiebre aftosa es transmitida por inoculación experimental, por simple contacto con el virus sobre una mucosa bucal, por ejemplo, y por picaduras, exarcarificaciones ó escoriaciones de la piel. Si el frotoamiento que puede hacerse con un lienzo impregnado de virus, se verifica en la cara interna de los labios, en el hocico ó mucosa de la boca, la erupción se manifiesta por lo regular en la parte operada, muy raras veces en el espacio interdental.

Strobel ha hecho inoculaciones con linfa por picadura á novillas y cabras, en el cuello y en la cara inferior de la cola, y ha observado la fiebre aftosa al tercer día, apareciendo las vesículas en los sitios ordinarios. Soeffler, que ha demostrado que la linfa tomada en las vesículas frescas diluida en agua y pasada por un filtro que retiene toda especie de bacterias, conserva por completo la virulencia, ha establecido que esta linfa puede ser empleada con certeza para transmitir la fiebre aftosa á animal, en larga serie de sujetos. Este autor llegó á conferir la glosopeda á un sexto animal de la serie, en la cual todos los animales recibieron 150 c.c. de linfa tomada en el animal presentente, y que previamente había sido filtrada, diluida é inoculada al sujeto siguiente. De aquí dedujo Loeffler que la propiedad virulenta reside en un agente figurado, y no en una substancia en disolución. Este autor ha conseguido conservar la virulencia empleando alternativamente animales lobinos y cerdos.

SECUNDINO ARANGO

Veterinario.

(Continuará.)

ZOTAL

En la Gaceta de 29 de Junio último, hemos leído con vivísimo interés un luminoso informe que la Dirección General de Agricultura publica para general conocimiento, acerca de las virtudes que como mediación tiene el Zotal para la curación de la glosopeda. Este informe es consecuencia y producto de la inspección que la Dirección General del ramo confió á los entendidos profesores veterinarios D. Ramón Pallico y D. Eusebio Molina, para ensayar el Zotal como mediación para curar la glosopeda.

Tres largas páginas de la Gaceta contienen brillante informe, y no hay una sola línea de ellas que no sea una evidente demostración y un ejemplo vivo y elocuente de las virtudes curadoras del Zotal, avaladas con ejemplos y casos de curaciones debidamente testificadas y comprobadas, y que ponen de manifiesto la gran verdad, ya por nadie puesta en duda, de que el Zotal contiene todas las propiedades necesarias para concluir con una epidemia tan terrible como la que destruye la principal y más positiva de nuestras riquezas.

Después del ligero preámbulo que precede al cuerpo de este informe, sus autores definen y describen el Zotal desde altos puntos de vista, tomando como punto de partida las experiencias realizadas en el extranjero y las suyas propias, determinando la capacidad germicida del Zotal en habitaciones, en solución acuosa, y como tóxico, tratándolo después como producto químicamente puro y señalando su poder microbicida, sus energías y sus inmensas ventajas para desinfecciones y curación de afecciones de la piel. Los experimentos hechos del Zotal por la comisión, aplicándolo en inyecciones intravenosas, han superado todas las esperanzas y evidenciado en virtualidad como medio eficaz y exclusivo de combatir la glosopeda por su acción energética microbicida.

Los casos de curación rápida que cita el informe, realizados en la provincia de Málaga, en ganado vacuno, y los que cita de la provincia de Badajoz, en todas las especies, singularmente en el de cerda, son casos realmente admirables y milagrosos, que si revelan una dolencia gravísima, que destruye mucha riqueza, nos da el conocimiento de que existen medios eficacísimos para hacerla menos sensible y desaparecer.

Concluye la comunicación su informe diciendo: «No solamente tiene la Comisión el convencimiento de que reina el carbunco y el Rouget en los ganados bovino, ovino, caprino y porcino de las provincias de Málaga y Badajoz, sino que la cifra de mortalidad es mucho más elevada por estas enfermedades que por la glosopeda; entendiéndose además que sería muy conveniente á los intereses ganaderos y sanitarios, llamar sobre este extremo la atención de las autoridades y de los funcionarios sanitarios, á fin de que se precisen bien los diagnósticos y se adopten las medidas profilácticas y sanitarias que exige cada una de estas enfermedades. Tampoco estaría demás recomendar el empleo de las vacunaciones preventivas contra estas dos enfermedades, así como la sueroterapia y la suerovacunación de Leclincine que ha demostrado su acción preventiva y curativa del mal rojo.»

La casa de G. Espinal de Sevilla, que tiene el depósito de este producto, está de enhorabuena, y la Dirección general que ha tomado la determinación de ensayarlo, merece la gratitud de la agricultura y ganadería española.

DE APICULTURA

Consejos atendibles.

Si las abejas no picaran, ni uno sólo de los habitantes del campo dejaría de cultivarlas, porque de todos los animales útiles al hombre no hay ninguno que le ofrezca tantas ventajas como ellas. El capital necesario para una instalación apícola es insignificante, comparado con el que exigen otras industrias agrícolas, y el interés que rinde es superior al de ninguna otra, porque la abeja es el único ganado productivo que el labrador no ha de mantener, ya que ella por sí misma se proporciona con creces el alimento. Además de estas buenas cualidades, hay que tener en cuenta que la abeja es el principal agente para la fecundación y consiguiente fructificación de todas las plantas.

Raza es, en realidad, que unos insectos tan productivos y de cualidades tan admirables para la agricultura no tengan entre los labradores más aficionados á su cultivo, y el motivo no puede ser otro que el miedo y su terrible aguijón. Vamos pues, á examinar con detenimiento el uso que hace la abeja de su aguijón y los medios que el hombre tiene á su alcance para librarse de sus picadas, ó por lo menos de que éstas sean muy raras.

Todos los seres creados por Dios, así los racionales

como los irracionales, tienen entrañable y hasta exagerado cariño á su cría, y, como consecuencia, á las provisiones que sirven para alimentarla, exponiendo hasta la vida para defender sus bienes, lo cual en la abeja es más invariable que en los otros seres, porque al elavar sus aguijón muere inmediatamente, dejando en la herida; así es que puede asegurarse que para decidirse á picar la abeja tiene que verse muy amenazada y en situación muy crítica.

¿Por qué pica la abeja? Por creerse en peligro de perder su cría y provisiones, y esto le sucede siempre que el hombre se acerca á la colmena con ademanes violentos. Así, para que la abeja no sea tan agresiva, es menester que quien quiera dedicarse á su cultivo haga un estudio especial para moderar todos sus movimientos y abstenerse de ademanes violentos tan críto es esto, que en mi larga experiencia he observado muchas veces llegar hasta mí una abeja, que ya venía enfadada y con intención de picarme, y al quedarme inmóvil, la abeja, después de dar rápidamente unas cuantas vueltas en derredor mío, convencida de que yo no llevaba intención ninguna de causarle daño, alejarse para no volver.

Por lo tanto, el apicultor ha de procurar moverse lo menos posible, y al hacer los movimientos indispensables para la manipulación de la colmena, verificado pausadamente, sin ademanes rápidos ni violentos, con lo cual evitará de seguro las picadas de las abejas.

También es necesario que los deseen dedicarse á la apicultura se hallen convencidos de que la abeja no es tan fiera como algunos quieren suponer; la abeja sólo pica cuando se cree amenazada, y si no se la irrita es rarísimo el ataque por su parte.

Lámbiese se exagera mucho acerca del daño que causan á la colmena que ocasiona su picada, pues el dolor fuerte no dura más allá de un cuarto de hora, y á medida que pasa más tiempo y se reciben más picadas, la sangre va inoculándose del virus fórmico, disminuyendo con ello el efecto del veneno hasta llegar á ser casi insensible, como sucede á los apicultores viejos que acaban por no usar guantes y si usan velo, no es por el daño que pueda ocasionarse las picadas, sino para evitar que se les hinche la cabeza á consecuencia de algunas picadas.

Conviene á los que el temor á las picadas de las abejas era una de las causas principales de la poca afición á dedicarse á su cultivo, hice un detenido estudio de los diferentes modelos de colmenas movilizadas hasta el presente conocidos, con objeto de ver qué modelo era de más sencillo manejo para el principiante y en cuál de ellos se irritasen menos las abejas, pareciéndome de dicho estudio que la más adecuada era la colmena horizontal, particularmente la inventada por mi malogrado maestro y querido amigo M. Georges de Layens. Escribo ya principiendo que deseen dedicarse al cultivo de las abejas, que no adquieren colmenas de modelos difíciles de manejar, y en todo caso, que sean siempre fabricadas por personas aptas y mecánicamente, única manera de librarse en lo posible de las picadas de las abejas, las cuales, según hemos dicho más arriba, abundan á los aficionados y acaban por decidirlos á abandonar la apicultura.

E. DE MERCADER-BELLOCH.

BIBLIOGRAFIA

Motores de viento.—Segunda edición que de esta interesantísima obra acaba de publicar la casa de Hijos de D. J. Cuestá Carretas.

Así como la langosta que asola los campos procede de las tierras incultas, porque en ellas únicamente puede avocar el insecto, lo cual significa el castigo de la incuria, algo parecido podemos decir respecto de las malas cosechas en muchas localidades donde hay agua suavia y reinan vientos constantes para impulsar los motores de extracción.

Con un desembolso de 1.500 á 2.000 pesetas se consigue sacar, por término medio, de 15 á 20 metros cúbicos de agua al día para regar una hectárea, aumentando su rendimiento en tres ó cuatro hectáreas de grano; esta diferencia representa un interés considerable del capital invertido.

Aplicado el motor de viento á la trituración del pienso, remiembra con creces el primer gasto; porque es sabido que el ganado no rumiante desperdicia del 20 al 30 por 100 del grano, que pasa intacto por el tubo digestivo por falta de masticación.

Ya se utiliza para alumbrado eléctrico mediante dinamos y acumuladores, pudiéndose emplear éstos en automóviles.

Las últimas mejoras consisten principalmente en que su marcha y orientación es automática, sin exigir vigilancia alguna, esviviendo, por tanto, de mantener operaciones que eviten constantemente el aparato. El empleo de chapa de acero y el galvanizado después de concluido, aseguran un largo plazo de duración.

Estas consideraciones nos sugiere la lectura de este libro.

La obra consta de un tomo de 124 páginas con 49 grabados y una lámina.

Su precio: 4 pesetas en Madrid y 4,50 en provincias.

¡MALLORCA!

Delante de las caserías de blanca inmaculada, enfrente el tintor, la pluma en una mano, la frente sobre la otra y allí en las penumbras de la memoria, en primer término mis paseos, mis escursiones de hace un mes y la imaginación sin querer obedecer á la voluntad, la fantasía, negándose á seguir el recuerdo, en su viaje peregrino por mi vida de hace poco; la pluma quita las cuartillas blancas y las ideas sin expresión, sin forma, reanuda, en fin, de la empresa imposible de pintar lo que no puede pintarse, Mallorca, la isla encantada.

Pasen como sueño de dichas los recuerdos de mis correrías por la carretera de Daya, colgada de jardines Cipriotes sobre el azul Mediterráneo, con sus panoramas admirables de la Dragenera, Miramar y la Foradada de increíble poética maravillosa hermosura; pase la visión augusta del formidable Ping-mayor que mirado desde la vetiginosa inimitable carretera de Soller á Palma enseña las venerables nieves coronando eternamente su cabeza deténida; que de allá el inmenso horizonte de los picos del Teia sin compañero en Europa, y quele tras la apacible dulzura de la quinta Ofelia, deliciosa del rey Jaime, la riqueza de Raza, donde aristócrata mallorquina guardó en mármoles de perenne belleza la historia verdadera de Grecia y Roma, la excelsa hermosura de Vallemón, el museo cristiano de lujo esplendente. No recordemos las grutas dantescas de Artá y Manacor libro de indescriptible belleza en que la naturaleza con su pluma gigantesca ha escrito en caracteres indelebles la historia del Génesis, historia que acompaña por siempre con armonía inimitable al mar vecino; no pensemos en sus campañas de luz esplendorosa tamizada por incabables cortinas de verdor; olvidemos si es posible el natural bondadoso, amable de patriarcal sencillez de los hijos dichosos de aquel suelo y la gentil belleza, el encanto indefinible de la mujer mallorquina, heredera legítima del tipo helénico conservado por milagro en aquellos montes para causar el pánico del pobre mortal que tiene la suerte de admirarla.

Dejemos al artista tamaña empresa, y hablemos un punto de la agricultura de Mallorca á los labradores de la Península que no la conocen, que me figuro que son muchos.

Confieso á voz en grito que una vez en mi vida he sentido satisfacción, no orgullo diré, positivo orgullo de ser español, cuando he paseado los campos ricos de Mallorca esmeradamente cultivados.

Efectivamente, si al salir en tierra de Palma quisiera recorrer la isla y elegir cualquiera de las dos grandes arterias que traen á la capital la comunicación de la costa y montañas del Norte y Noroeste, es encontrarse siempre las carreteras admirablemente conservadas que se ramifican al infinito por todas partes, bordeando el barranco, saltando el precipicio, pasando el río en atrevido y lijos puente, costeados el mar para llevar por todos lados el halito de vida fecunda.

Si preferis tomar el ferrocarril que atraviesa la isla del Sur al Norte y Levante; veréis la campiña, lleva siempre subdividida y surcada por carretera y poblada de árboles por modo increíble.

En todas partes la impresión es la misma: la satisfacción de que una tierra tan rica, tan hermosa, es la vuestra; aquello es tierra de España aunque no lo parezca.

¿Por qué? En el pecho de todo hijo de Mallorca hay grabadas con caracteres inborrables las dos ideas fundamentales de tanta grandeza:

La creencia firme de que sin árboles no hay riqueza posible, y la de que cada cual debe cultivar tierra propia y pequeña con arreglo á los elementos de que dispone y acumular sobre ella todos los medios de acción.

En la primera se ve el número, el esfuerzo, el cuidado exquisito que se ejerce en todas partes sobre los árboles. Olivos y naranjos, vides, algarobas, almendros y nopales, olmos y almeces, misíros, encinas y acacias, el árbol de fruto, el de sombra, el de masobres y el recreo son igualmente cuidados con tal minucia que encanta.

Una rama tronchada por el aire en una heredada es motivo de duelo serio en la familia que sobre ella vive. La cebra es considerada allí como animal maldito, que lleva en sus dientes la destrucción y la miseria en los campos de Mallorca nadie tiene cabrios sino por causa de enfermedad, es decir, como medicina, y aún así las tienen atadas en cap cabezadas, sin más ni menos que un mulo, y si aquella cebra se escapa y tiene la desgracia de introducirse en heredada ajena, morirá seguramente á mano airada, que es sabido y ley sancionada por la costumbre del culto de los árboles, que el que mata una cebra suelta hace una acción laudable y por la que nadie le ha de pedir cuentas.

Citaré, para honra de Mallorca y de España, un hecho que seguramente no tiene precedentes ni parecido en el mundo agrícola.

En los altos de Vatlomoros, dando vista al mar, no lejos, y á la izquierda de la carretera de Deza, existe un predio, llamado San Moragues, si no recuerdo mal. En este predio hay un pequeño bosque de encinas, entre las cuales, hace muchos años, descuella una verdaderamente espléndida, de tronco que tendrá algo más de dos metros de diámetro y caña de más de veinte metros de altura.

Tan hermoso árbol no deja crecer á los que tiene á su lado, y sin duda por esto determinó su propietario cortarlo, aprovechando así el valor de su madera.

Enterado de tal determinación un rico propietario colindante, y apenado por la próxima muerte de tan hermoso árbol, va á ver al dueño y le propone la compra del bosque entero, sin más objeto que salvar la vida al arbolado.

No acepta el propietario á la venta total; propone el otro la compra de la encina totalmente; el objeto es salvar la vida. Habla el uno y el otro, dice el primero que el hombre debe sólo gozar de los frutos de los árboles, pero en modo alguno quitarles la vida; alega el otro que si él comete tamaño desafuero es porque sus rentas están mermaidas porque el árbol grande no permite fructificar á los pequeños.

Ya en este camino un rayo de esperanza anima la cuestión; el rico propone al otro que estime, en pesetas, la renta que pierde y la capitalice, que él le pagará cuando quiera con tal de que no se lleve á efecto la sentencia.

Aún reniega el dueño, pero dinero y buenas palabras todo lo logran. Al fin se otorga ante notario la escritura, y el primero entrega al segundo la suma de seiscientos pesos (tres mil pesetas) por la sola propiedad; sin usufructo del árbol en cuestión, con la condición de que ni él ni ninguno de sus descendientes ni nadie pueda jamás cortar la encina, que desde este momento se llama ya con veneración la encina de los seiscientos pesos.

En la idea madre de este hecho que pinta con línea exacta á un pueblo, se fundamenta todo el progreso material de este país rico y floreciente, y él nos permite entrever los secretos de la agricultura, próspera como la más del mundo, de la que me ocuparé al detalle en otro artículo.

JOSÉ P. DE GRATIA.

Córdoba, 6.902.

CAMPAÑA CONTRA LA LANGOSTA

El día 11 ha terminado la campaña de extinción de la langosta, y con este motivo cesarán en sus funciones los 87 peritos que prestaban servicio en las provincias invadidas.

Desde 1.º de Agosto quedarán, con carácter de temporeros, dos peritos en Albacete, cuatro en Badajoz, cuatro en Cáceres, nueve en Ciudad Real y siete en Córdoba.

Los ingenieros agrónomos de las provincias invadidas remitirán en breve una Memoria á la Dirección general de Agricultura, en la que reunirán cuantos datos sean precisos para adoptar las determinaciones que se juzgen convenientes.

Noticias del Ministerio de Agricultura.

Durante las vacaciones de verano actuará, en representación del Consejo Supremo de Agricultura, la Comisión siguiente: D. Gabino Stuyk (presidente), Don Eduardo Abela, D. Celestino Rodríguez, D. José Jordana, D. Carlos Groizard, D. Luis Soria y D. Leandro Navarro.

La reforma del Ministerio tiene su base en la supresión de las Direcciones generales de Obras públicas y Agricultura, y creación de la subsecretaría y secciones. En la reorganización de servicios se crea, con el propósito de darle gran impulso, la sección de Industria y Comercio, y para organizarla se reserva el Ministro la facultad de designar el personal con plena libertad; es decir, sin las trabas que pone la ley de Presupuestos de 1876, que viene teniendo en cuenta en lo que á personal se refiere.

El Ministro, una vez que funcionen las secciones, se propone transformar la enseñanza agronómica, dando facilidades prácticas, y reformar cuanto se relaciona con inspecciones, Juntas y Consejos. Además, se crearán pensiones para obreros que vayan á estudiar al extranjero cuanto se relacione con sus oficios.

En lo que respecta al catastro, se reunirán los Ministros de Hacienda, Agricultura é Instrucción para que ese servicio sufra las modificaciones que la experiencia aconseja, encargándose de su dirección el Instituto Geográfico y Estadístico. A los trabajos catastrales se destinarán los fondos que hoy emplea el Ministerio de Agricultura en el mapa geológico y en otros servicios.

Se ha declarado oficialmente constituida la Cámara Agrícola de Badajoz.

LAS MARRAS EN LAS VIÑAS

La reconstrucción de viñedo por los portainjertos de plantas americanas es un método seguro. La experiencia, una experiencia que se remonta á más de veinte años, ha consagrado tal afirmación. Pero cualquiera que fuese el portainjerto adoptado, se lucha siempre con las marras de algunos pies, más ó menos numerosas, según las circunstancias. Y si cada año no se reparan estas mermas, se acabará por poseer viñas irregulares y de escasa producción.

Pero ¿cómo reponer las marras en las viñas? Hé aquí la cuestión que preocupa á todos los viticultores, y cuya solución, para ser sinceros, nos parece más fácil de exponer que de hallar. Muchas soluciones han sido propuestas, á algunas de las cuales vamos á referirnos.

Se comprende desde luego que sea posible:

1.º Reemplazar los pies muertos por plantas arraigadas que se injerten en seguida, al siguiente año. Esto es bien sencillo. Si se trata, por ejemplo, de una viga de Aramón, injertada sobre Riparia, se planta en el lugar de la cepa muerta un Riparia arraigado que se injerte al año siguiente en Aramón. Parece que la operación bastará, llenando cumplidamente su objeto. Nada menos exacto, no obstante. En principio la raíz tierna empuja poco y mal, entorpecida por las grandes raíces de las plantas cercanas; después, el injerto que se le confía es frecuentemente abandonado, descuidado, olvidado á causa de su aislamiento. El resultado final es que la cepa permanece en un estado miserable y produce rendimientos exigüos. No es perfecto, pues, ni puede aconsejarse ese procedimiento.

2.º Se puede también reemplazar las marras en una viga adulta con plantas arraigadas, injertadas y soldadas. Se hace un agujero largo y profundo, y el tierno injerto se planta con todas las precauciones recomendables. Como en el caso anterior, la planta permanece joven durante largo tiempo, y es destruida por las plantas cercanas.

3.º Los dos procedimientos que acabamos de indicar podrían ser perfeccionados. Así, en lugar de emplear, como en el primer caso, una planta arraigada de un año, ó una tierna planta injertada, como en el segundo, se podría escoger una planta arraigada y bien desenvuelta de dos años, ó una cepa injertada de dos ó tres, ó una planta arraigada correspondiente á un portainjerto más vigoroso que el adoptado á la sazón del establecimiento de la viga. De esta suerte la planta triunfa más fácilmente de sus vecinas y acaba por abrirse camino.

4.º En fin; para reponer de vides las viñas, se puede operar como antiguamente, esto es, hacer amugronamientos, ataquizando las vides. Se toma un sarmiento en la cepa vecina, se le empuja, haciendo salir su extremidad en el lugar mismo que ocupa la marra. Se tendrá así, ciertamente, una cepa indígena que la floxera atacará, pero como la comunicación entre el mugrón y la cepa madre será conservada, la resistencia de ese mugrón será larga, si no indefinida. Ejemplares poseemos nosotros que viven há seis ó siete años sin alteración alguna. Pero si el mugrón sucumbe después de algunos años de existencia se le renueva fácilmente. Este modo de repoblación, si bien poco estudiado todavía, ofrece desde luego grandes ventajas.

Como se ve, no escasean los medios que permiten reponer las marras. Pero ninguno de esos medios es irreprochable; todos tienen defectos, y á buen seguro que la mejor elección sólo puede depender de las condiciones especiales del suelo, la situación del viñedo, la edad de la viga, etc. Y el problema será tanto más fácil cuando la viga sea más joven.

El buen viticultor debe hacer la guerra á las marras que morman la propiedad y reducen los rendimientos. Cada año debe reemplazar los pies muertos ó enfermos, en la certidumbre de que cuando esta operación se practica con regularidad se conserva el viñedo en todas sus cualidades de producción.

NUOVO CULTIVO

LA PATACA

Llamada esta planta vulgarmente patata de caña por la dulzura que encierran sus tubérculos y alcachofa de tierra por su sabor característico que se asemeja al de este vegetal, la denominada Linneo pelianthus tuberosus, incluyéndola De-Candolle en las dicotiledóneas calcitrans familia de las compositas. Es un arbusto perenne, rústico y muy fuerte; puede vegetar en climas de diversas temperaturas; es poco exigente en las condiciones del suelo, pues se produce hasta en los muy medianos, en virtud de cuya propiedad pueden aprovecharse para su cultivo los lugares secos y sombríos y los próximos á los plantas de árboles.

Suministra con sus tubérculos comestibles para las personas, excelente alimento á los ganados y hasta sus tallos y hojas constituyen un magnífico forraje. Una de las diferentes ventajas de esta planta es que, descomponiendo el aire, se nutre del nitrógeno y absorbe algunas de las sustancias que aquel lleva en disolución, de lo cual resulta que no hace falta abonar el suelo que á su producción se destina, proporcionándonos con esto una gran economía.

La plantación se efectúa á fines de invierno en surcos previamente hechos, pero en los cuales no es necesario esmerarse mucho; no exige más cuidados culturales que la escarda, y para efectuarla podemos servirnos del arado sin escarpulo ni inconveniente de ningún género.

Tan fuerte es la planta de que hablamos, que no se resiente por ningún cambio brusco de temperatura ni por que nos olvidemos de ella y descuidemos las atenciones que con la mayoría de los vegetales estamos obligados á guardar, pues ni pide labores de grada, ni abonos de ninguna clase, ni orientaciones á tal ó cual punto, ni labores especiales. Basta depositarla en el terreno, del cual se apolieran y ensañoreen con tal avidez que prenden hasta los trozos ó esquejes de los tubérculos que en él quedan abandonados con una facilidad y consistencia increíbles; razón por la cual conviene

De todas partes

Agricultura en los cuarteles.

Dice el Boletín de Agricultura de El Salvador. Con este título de La Nature la noticia que en Francia el ministro de Agricultura y el de la Guerra están estudiando, de acuerdo, el modo de organizar en las principales guarniciones, clases de agricultura para los soldados.

La idea no es enteramente nueva. En tiempo del imperio se intentó cosa parecida, pero no dió resultado por falta de apoyo oficial. La mayor parte de los estados europeos han realizado ya esta reforma tan interesante. Desde 1890 en Italia se establecieron en varios cuarteles lecciones de agricultura durante el invierno, a razón de dos horas cada semana, con el fin de prever a los jóvenes campesinos contra la tentación de abandonar la vida del campo a su salida del cuartel, y de darles conocimientos científicos suficientes para que puedan apreciar y estimar la profesión de agricultor.

En 1899-1900 el ministro belga, barón Vander Brugger, organizó 35 clases de agronomía en 22 cuarteles. Se dan recompensas a los mejores trabajadores. La iniciativa de Bélgica fue seguida por Alemania y Austria, y últimamente Rusia mandó a Bruselas un delegado para que informe a su gobierno sobre este asunto.

En 1899 el Príncipe de Nápoles presidió el curso de Agricultura inaugurado en esta ciudad.

Vino de champagne.

Vino blanco bueno, 11 litros; azúcar candi, medio kilo; extracto de vainilla, 2 gramos; bicarbonato de sosa, 30 gramos; ácido tartárico, 60 gramos. Después de bien disuelto todo, añádanse 450 gramos de espíritu de vino de buena calidad, y luego de bien filtrado se puede embotellar, tapándolo bien y teniendo cuidado de sujetar el tapón con el alambre y de ponerle la correspondiente cápsula como se practica con el verdadero vino de Champagne. Esta receta la hemos tomado del periódico portugués Vinha de Torres Vedras.

Conservación de las patatas en la tierra.

El sabio profesor del Instituto Agronómico de Francia, Mr. Schribaux, comunica a la Sociedad Nacional de Agricultura, el 16 de Abril, ciertas observaciones interesantes sobre las condiciones de la patata conservada en el terreno durante el invierno, que parece presentar en el mes de Abril el aspecto y las cualidades de las patatas nuevas.

Varias razones le habían hecho suponer que, si se protegían contra las heladas las patatas, podían pasar el invierno en la tierra sin inconveniente, habiéndose hecho la plantación lo más tarde posible. Para comprobar su idea ha encargado a un agricultor de la Bretaña de hacer una pequeña plantación el 16 de Agosto; las patatas han empezado a recogerse a partir del mes de Diciembre y las últimas que se retiraban de la tierra en Abril, parece que presentaban el mismo aspecto que si fueran patatas nuevas, obtenidas en el mercado a un precio igual a éstas; dichos tubérculos se aseguran que poseen todas las buenas cualidades de las patatas cultivadas durante la época ordinaria y acabadas de recoger.

La práctica recomienda que se trabaje la tierra muy profundamente y se abone copiosamente; por otra parte se debe enterrar la semilla a 15 ó 20 centímetros, entre otras razones, para evitar los efectos de la sequía que pueden ser un obstáculo a esta clase de cultivo en el verano.

Veríamos con gusto que algunos de nuestros lectores hiciera la experiencia de este sistema que no presenta dificultad alguna, y por el contrario tiene una menor importancia en economía rural.

Las golondrinas.

Una pareja de golondrinas está cada día durante dieciséis horas en movimiento, y transporta en una hora a sus pequeños 29 bocados; las dos pasan, en consecuencia, 600 veces al día a su nido. Como cada una transporta cada vez de 10 a 20 insectos, ambas destruyen cotidianamente 6,400 para alimentar a su prole. Por su propia alimenta una pareja consume 600 moscas, de suerte que una familia de golondrinas destruye más de 7,000 insectos por día, ó sea 210,000 en un mes. Los pequeños comen antes que puedan abandonar el nido 30,000 insectos; el consumo total es entonces de 576,000 durante el verano para una familia de siete golondrinas.

Suponiendo que 100 golondrinas se instalen en una localidad consumirán, durante el verano, 57,000,000 de insectos. Puede verse por estos datos qué importancia reviste la permanencia de estos útiles y hermosos pájaros en la campiña. Los agricultores deben protegerlos, pues son sus más útiles colaboradores.

TRASPASO

Se traspasa gran bodega céntrica, con numerosa clientela. Razón en la administración de este periódico.

Notas y recortes

Las cotizaciones de Nueva York, según los despachos recibidos, son las siguientes:

Trigo rojo de invierno a 89 centavos y un octavo el bushell. Trigo de primavera a 82 y siete octavos. En Barcelona hay reintegro completo.

Ha cauzado en New York profunda impresión el planteamiento de uno de esos colosales negocios norteamericanos.

Con una poderosa casa de Chicago, la casa Gates, se han fusionado todos los acaparadores de los Estados de la Unión, para formar el trusts del trigo. El capital de la asociación es de 260 millones de dólares.

Créese que el presidente Roosevelt, disolverá este trusts, por considerar que podría fácilmente dar lugar a una cuestión de orden público y que es su deber impedir que suba el precio del pan.

Dicen de Cripitana que días pasados, de dos a tres de la tarde, se desencadenó una tormenta formidable en aquella población, seguida de gran número de descargas eléctricas.

Una de estas mató a un individuo llamado D. Antonio Jimenez, uno de los labradores más ricos de la comarca. Los daños producidos en el campo son considerables.

Dicen de Jaén: «De algunos días a esta parte se reciben noticias de frecuentes incendios producidos en el campo, en nuestra provincia. La casi totalidad de esos incendios son casuales, y ocurren con frecuencia todos los años ayudados por el estado de extraordinaria sequedad de las mieses y la falta de precaución con que suelen quemarse las rastroleras.

Hay, sin embargo, que a notar la frecuencia con que tales siniestros se originan al paso de los trenes, de cuyas máquinas saltan chispas que prenden fuego a los sembrados, como ha sucedido hace pocos días cerca de Jabalquinto, donde se han quemado varias hectáreas de terreno y algunas olivas, cuyo importe asciende a más de tres mil duros.»

El territorio español ha aumentado de un modo muy considerable después que todo lo hemos perdido. El aumento no es en la extensión total de España, sino en los registros de la propiedad, donde se han inscrito por primera vez, en un solo año, 25,156 fincas rústicas, que suponen una extensión superficial vastísima, puesto que entre ellas figuran 281 de cabida superior a 20 hectáreas, que por sí solas representan el valor aproximado de cinco millones y medio de pesetas.

También se inscribió por vez primera la posesión de 157,840 fincas rústicas, las cuales no tributaban al Estado por ser desconocida su existencia.

Un periódico de Australia da los siguientes informes acerca de la población del ganado lanar en el mundo entero. Australia posee 92,000,000 de cabezas de esta clase de ganado; Europa tiene 165,000,000; Asia, 63,000,000; África, 15 millones 300,000; los Estados Unidos, 42 millones; el Canadá, 4,500,000; la República Argentina, 80,000,000; los otros Estados sub-americanos, 40,000,000. En total, la población ovina universal se eleva a 490,000,000 de cabezas.

Dicen de Alcañiz: «Según refieren los labradores, se ha perdido por completo la cosecha de olivas del secano en este término municipal. Opinan que los repentinos calores de días pasados inutilizaron el fruto naciente de la abundante flor que los árboles ofrecían. Es una pérdida importantísima.

Y si añadimos que en la huerta no puede haber gran cosa, por haber cargado el año anterior, hacederos más sensible la decepción que los cosecheros sufrirán este año.

De Sevilla dicen, que en general, en Andalucía es muy abundante la cosecha de aceite. Se calcula que habrá unos 20 millones de arrobas, en toda Andalucía.

El director general de Aduanas, Sr. Sitges, ha tenido la atención de remitirnos un ejemplar de la Estadística de cabotaje correspondiente al año de 1900. Es una obra muy completa y verdaderamente útil por la exactitud de los datos comerciales que suministra. Agradecemos la atención al Sr. Sitges.

En Tortosa es tal la escasez que se nota de algarrobas de la última cosecha, que hace que adquieran un precio tan elevado, como pocas veces se haya visto.

En la provincia de Teruel, se pagan los jornales de siega a 5,50 pesetas y el vino.

De todas partes anuncian la carestía de la mano de obra en los trabajos de recolección de cereales, de modo

que los agricultores no tienen que pensar en la adquisición de máquinas para que la producción no les resulte excesivamente gravada como en la actualidad.

Según dicen de Tortosa, se cree que el presente año será muy reducida la cosecha del arroz, a consecuencia de haberse helado la mayor parte de los plantales, con los rigurosos fríos que reinaron tardíamente. Los que plantaron pasados los fríos, es fácil consigan extraordinarios rendimientos.

Los labradores de toda la comarca de Ubeda halláanse desesperados ante la terrible invasión de langosta que sufren en estos momentos.

El destructor insecto ha destruido las huertas, los viñedos, los olivos y los chaparros, comiéndose hasta la corteza de algunos arbustos.

Los fabricantes de alcohol vínico clasificados según la tarifa del aparato por que contribuyen, tal como figuran en las listas obratorias para 1902, son 3,192, representando los aparatos de sus fábricas una capacidad de 1,930,970 litros, y estándares asignadas cuotas cuyo total importa 481,217,93 pesetas.

Las 48 fábricas de alcohol industrial que existen en España han producido en el trimestre primero de este año 1.635.564 litros.

Leemos en un periódico de Valencia: «En el transcurso de unos veinte días el black-root ha destruido todo el viñedo de aquel término esencialmente vinícola, sin que casi se haya dado cuenta nadie de ello, toda vez que el aspecto de la cepa no acusa enfermedad alguna, hallándose los pámpanos con todo el vigor y fuerza ordinarios; pero al visitar con toda detención sus propiedades, aquellos vecinos han sacado la triste realidad de ver no mercedas su cosecha de vino, sino destruida por completo. Los cálculos hechos hasta ahora (en que aún sigue la plaga) son el haberse perdido unas 100,000 botas de vino, de las 12,000, poco más más ó menos, que se recolectaban, lo que representa una pérdida de mucha consideración.»

Se ha concedido el pase a supernumerario al Ayudante 4.º D. Ildefonso Asensio Taboada, que servía en Teruel.

Parece que los azucareros llegarán a un acuerdo definitivo. Tenemos entendido que una Sociedad bancaria compra todas las fábricas existentes y muchas azucareras anuncian Junta general para acordar el precio de cesión de la fábrica, que generalmente fijan en el importe del capital social en acciones y obligaciones.

Será conveniente que los cultivadores de remolacha que tienen cada fábrica se asocien también, pues es de temer que si no lo hacen sean ellos los que paguen los vidrios rotos.

En Cubillas (Zamora), se ha presentado una enfermedad desconocida en el ganado, que está ocasionando grandes estragos, especialmente en el lanar.

Mucho nos complace ver con frecuencia en periódicos de diferentes provincias sueltos y ramilletes relacionados con los correctos procedimientos que emplea La Actividad, respetable Sociedad de Crédito, Comercio, Industria y Seguros, establecida en Pamplona.

La Cámara de Comercio de Córdoba, acaba de celebrar una reunión de oliveros, con el objeto de tratar de la conveniencia de constituir una Sociedad de fabricantes de aceite para mejorar la elaboración y conseguir los mercados extranjeros, principal medio de evitar la ruina de tan importante elemento de riqueza.

La reunión ha revestido gran importancia por el número y calidad de los asistentes, entre los que se hallaban los principales productores de la región.

Mercados nacionales

Zamora.

El negocio vinícola en esta provincia y otros centros productores ha mejorado notablemente, hasta el punto de que los vinos que antes se pagaban de 7 a 8 reales céntricos, véndense hoy a 2,25 pesetas.

Esta tendencia de precios que apuntamos, tiende a ser mayor a medida que se conocen aproximadamente los daños causados en la cosecha vinícola. La feria de ganados de este mes no se ha viato tan animada como la anterior, haciéndose escasas ventas.

Andájar.

Continúa con buen tiempo la recolección de cereales, estando estacionados los precios de los granos. El fruto de aceituna cada día se muestra mejor y más abundante. La castra de las colmenas de la campiña sigue dando buenos resultados. Comienzan las remesas de habas a Barcelona y Valladolid.

Trigo, a 9,50 pesetas fanega; cebada, 5,50; arroz, 0,50 kilo; garbanzos, 20 pesetas fanega.

Burgos.

Los precios que han regido en este mercado son los siguientes: Se vendió el trigo alaga, a 38 reales los 44 kilos; mocho, 44 los 24 1/2; rojo, 43 los 42 1/2; centeno, 84 los 41 1/2; cebada, 27 los 32; avena, 21 los 26; yeros, 44.

Valladolid.

Almacenes del Canal.—Entraron 100 fanegas de trigo, que se pagaron a 44,50 reales. Almacenes generales.—Entraron 20 fanegas de trigo, que se pagaron a 45 reales; cebada nueva, 30 id. a 26. Harinas.—Se cotizan: harina de primera extrafina, 17 reales arroba; de primera extra, 16; todo pan 15; de segunda, 14; de tercera, 13; terciaria, 9; con saco y sobre vagón en esta estación.

Avila.

Los precios para las compras al detall que rigen en los almacenes del puente son los siguientes: Trigo, de 44 a 45 reales fanega; centeno, 26 y 27; cebada, 27 y 28. Algarrobas, a 31 y 32. Harina de primera extra sistema cilindro, 17 reales arroba; de primera S. de piedra, 16,50; idem de primera P., 16; idem de segunda P., 14. Salvados, de 6 1/2 a 9 1/2 reales según clases. Tendencia, sostenida.

Oviedo.

En los mercados de reses vacunas se ha acentuado la baja en los precios, principalmente en el ganado de vida y trabajo. La animación ha consistido en la gran concurrencia de cabezas, que no han guardado relación con la poca demanda. Las transacciones limitadas a las necesidades del consumo, oscilando entre 18 y 20 pesetas la arroba de vaca y ternera.

Salamanca.

Precios de varios artículos en el mercado de hoy: Trigo candeal rentas panera (55-50 litro), 44 rs. Guisantes, a 38. Cebada, a 25. Centeno, 27. Algarrobas, 23. Tendencia, sostenida. Ha estado muy concurrido.

Medina.

Entraron 200 fanegas de trigo a 45 reales las 94 libras. Tendencia del mercado, sostenida. Tiempo, bueno. Estado de los campos, en plena recolección.

León.

En La Bañeza al mercado de ganados último se vió poco surtido, realizándose escasas operaciones en el vacuno y de cerda. De lanar no se presenta nada. Los buyes de labor se cotizaron a 1.800 reales; novillos, 1.600; vacas cotrales, 1.000. Cerdos al destete, 60; de seis meses, 120.

Valencia.

Precios sin alteración con la semana precedente. Bueyes a 2,12 pesetas carniceros canal. Vacas a 1,75. Terneras a 2,25. Carneros de fuera, a 1,69. De la huerta, a 1,56. Cerdos negros a 60 reales arroba; blancos, a 61.

Logroño.

Las faenas de la recolección de cereales se vienen realizando con mucha actividad, en vista de la poca seguridad del tiempo. Aunque la abundancia de granos es por aquí un hecho general, los precios se sostienen. Trigo, 11 pesetas fanega; cebada, 6; idem nueva, 5,50; avena, 5.

Rioseco.

Entradas nulas. Trigo al detall a 43,50 reales las 94 libras. Hay ofertas de trigo a 44 reales las 94 libras en almacén. Tendencia del mercado sostenida. Tiempo, bueno.

Arévalo.

Entrada escasa. Entraron 30 fanegas de trigo, que se pagaron a 45 reales las 94 libras. Tendencia del mercado, encalmada. Tiempo, algo fresco. Estado de los campos, sazonados.

Barcelona.

Mercado encalmado. Operaciones escasas. Se vendió trigo de Segovia a 46 reales fanega, y de Salamanca id. a 44,75. Han llegado por ferrocarril 30 vagones de trigo.

Fuentepelayo.

Estos labradores han entrado de lleno en las operaciones propias de la recolección de los frutos. Van terminando el arranque de las algarrobas y muchos han dado ya principio a la siega de la cebada, cuyas cosechas prometen resultados bastante satisfactorios. Hé aquí los precios que han regido en el mercado de hoy: Trigo bueno, 43 reales fanega. Idem corriente, 42 idem id. Centeno, 31 idem id. Cebada, 27 idem id. Avena, 22 idem id.

Algarrobas, 34 idem id. Garbanzos superiores, 130 idem id. Idem regulares, 115 idem id. Idem medianos, 85 idem id. Patatas, 5 idem arroba.

Sevilla.

Efecto sin duda de haberse acordado considerablemente las entradas han vuelto a tomar favor los aceites en este mercado, en el que se pagaron ayer 400 arrobas que concuerrieron desde 37 a 37 1/2 reales, y hoy a 37 clases nada más que corrientes.

Montoro.

Este mercado acóitero ha experimentado una pequeña baja en relación con la semana anterior, pues hoy se consiguen las clases superiores a 34 reales en molino y en días anteriores no podía conseguirse menos de 34 1/2.

Se nota más animación por parte de los vendedores, aunque no mucha, pues la mayoría guarda sus existencias en la esperanza de conseguir precios más altos.

Mercados extranjeros

DESDE CETTE

La subida de precios en los vinos de la propiedad ha parado por ahora, siguiendo el pequeño movimiento de compras y solicitándose cada vez más los de Argelia. Frecuentes tormentas continúan causando parciales daños a los viñedos, cuyo aspecto ha empeorado por consecuencia de los nuevos ataques de mildiu, oidium y otras criptógamas, según Le Progrès agricole de Montpellier de 6 del actual, y sin que por eso mala cierto pueda pronosticarse aun sobre la calidad y cantidad de la próxima cosecha.

Y puesto que nada nuevo ni bueno podemos decir de los pocos vinos españoles que llegan destinados a Francia, cuyos mercados acusan el más desesperante quietismo, no obstante el alza experimentada por los indígenas, nos ocuparemos en el presente Boletín de una nueva solución que pretende darse a la crisis vinícola, ya que todo cuanto sobre el particular se haga ó se proyecte puede interesar a los que como nosotros sufrimos, quizá con mayor intensidad aun que la nación francesa, las consecuencias de la escasa, nula ó mala venta de los vinos.

Nos referimos a lo que viene llamándose Liberación del vino, ó sea la supresión completa de todo derecho a partir de toda comprobación fiscal sobre el producto de la uva. Tiene, como se ve, por objeto desarrollar, al mayor límite posible, el consumo de la más agradable de las bebidas, a la cual deberán asimilarse también la cerveza y la sidra, y nace dicha pretensión de los que sostienen en principio que el vino debe ser libre como el trigo.

Se ha visto que a pesar de las grandes reducciones sobre las tasas de entrada ó de consumo y de cuanto se ha hecho sobre el particular, no se pueden contrarrestar los males producidos por la abundancia y la baratura, y como se encuentra todo ello insuficiente, se quiere la exoneración completa y sin intervención alguna del fisco.

La Sociedad de agricultura del Hérault, por boca de Mr. Degruyl, porta estandarte en esta cuestión, es la que patrocinan con mayor ahínco las ventajas de esta solución asegurando que la legislación sobre la viticultura es bárbara, que la administración en lugar de favorecerla la daña, que las licencias ó permisos de venta constituyen un feroz impuesto, que la tasa sobre los vinos viola el principio de igualdad delante del impuesto, y que cuando más libre es una mercancía y más fácil la venta, el consumo más aumenta y se desenvuelve. A lo cual agrega la Sociedad Central de agricultura del Alto Garona que las cosechas tienden a aumentar, puesto que hay muchas viñas que ahora principian a dar fruto, y que indudablemente uno de los principales remedios para hacer frente a los males presentes es el que el vino natural circule libremente y franco de toda carga.

Los prosélitos para resolver la crisis vinícola por este sistema aumentan de día en día, y al gran número de Sociedades agrícolas que se han adherido hay que unirse muchos hombres políticos que en el Parlamento defenderán dicha manera de ver la cuestión, aunque se cree que por esta primera tentativa, no obstante la confianza en el porvenir, la Cámara de Diputados, que muy pronto discutirá una proposición de ley sobre la liberación del vino, desechará el proyecto por los apuros en que se halla el presupuesto y por no encontrar medio fácil, en los presentes momentos, de hacerse con los millones de francos que representa el derecho sobre bebidas higiénicas.

Mercado de Madrid

Mercado de carnes.

Precios: Carnes.—Carnero, de 22 a 24 cuartos libra. Oveja, 21 id. id. Vaca, de 18 y 80 1/2 reales arroba. Cereales.—Trigo, de 54 a 55 reales fanega. Cebada, de 23 a 24 reales idem.

Imprenta de J. Sastré y Compañía.—Santa Catalina, 3

Pedid el Cognac de Henri Garnier & Compañía

LAS GRANDES COSECHAS

Abonos químicos especiales para cada tierra y cultivo

Director de la fabricación: B. GINER ALIÑO

Para que el empleo de los abonos se haga con toda perfección, la casa se encarga de analizar las tierras que envíen los clientes, y atendiendo al resultado del análisis prepara los abonos adecuados a la naturaleza de cada tierra.

Tanto los abonos completos para cada cultivo, que son la especialidad de la casa, como las primeras materias (Superfosfato, escorias,

LEOPOLDO MOMPO



MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS 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 COMPAÑIA

BARCELONA

Paseo Aduana, 15.

MADRID

Barquillo, 26.



Guadadoras: Mc. Cormick.

Segadoras: Mc. Cormick.

Atadoras: Mc. Cormick.

Desnatadoras: Alfa Laval.

TODA CLASE DE MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS

Para la Agricultura.

Para la Industria.

Para la Vinicultura.

Para Talleres.

PEDIR A LOS DEPOSITARIOS:

LEGITIMA CORREA Balata Dick.

Bombas, Dinamos y Turbinas.

Garteiz Herm.ºs, Yermo y Comp.ª

VALLADOLID

BILBAO

61º ON

A cerca de Recoletos, 8 y 9.

Gran vía, 20.

Marqués de San Esteban, 24

LABRADORES, A REGAR



Noria del número 1 al 5.

LA FUNDICIÓN DE ALAEJOS

pone a vuestra disposición cientos de norias perfeccionadas de teja ó cuneo 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, bombas y otros. La dirección:

JORGE MARTÍN É HIJOS

ALAEJOS (Valladolid).

Garantías a placer.

LA ESTRELLA

Sociedad Anónima de Seguros.

Capital social: 10.000.000 pesetas.

Valores depositados en garantía: 12.000.000 pesetas.

Administradores, Depositarios y Banqueros: Banco de Cartagena, Banco Asturiano de Industria y Comercio y Banco de Gijón.

Seguros: Incendios, Marítimos, Valores, Vida y Rentas Vitalicias.

Delegación en Madrid: Mayor, 33, primero.

NUEVO PRODUCTO

ZOTAL

Burgoyné, Burbidges, & C.ª LONDRES

Poderoso desinfectante, microbicida, insecticida y desodorante.

NO ES VENENOSO NI CORROSIVO

Aplicación del ZOTAL en los animales y plantas.

- El ZOTAL cura rápidamente el Mal de la pezuña en los ganados de corda, lanar, vacuno, cabrio, etc.
El ZOTAL también cura rápidamente la roña en las ovejas, el percoz 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 pira 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, mermando grandemente las cosechas.
El ZOTAL ha sido considerado como uno de los mejores insecticidas contra la langosta, por su fácil manejo, su solubilidad en el agua, su economía, y sobre todo, por su rapidez en destruirla, sin perjudicar en lo más mínimo a los sembrados.

Comprobado por Médicos, Ingenieros, 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. Latas decoradas de 5 litros. Bidones de hierro de 23 litros (5 galones). Bidones de hierro de 92 litros (20 galones).

Para instrucciones y venta al por mayor, dirigirse a

J. G. ESPINAL---Laboratorio.

COLISEO 2, SEVILLA

Para los Agricultores.

El Hortelano Moderno, por Ferrández, Ingeniero Agrónomo.—Precio, 3 pesetas. Los Abonos, por el Dr. Lorente, obra declarada de mérito.—Precio, 6 pesetas. Cultivo de la remolacha azucarera, por el Dr. Lorente.—Precio, 3,50 pesetas. Cultivo de la Batata, por Oliviozola, Perito Agrícola.—Precio, 2 pesetas. El Cultivo del Tabaco en España, por J. M. Priego, Ingeniero Agrónomo; precio, 2 pesetas. Cultivo del Azafrán en España, por E. Morales Arjona, Ingeniero Agrónomo; precio, 1 peseta. Cartilla Agrícola; precio, 0,50.—Plagas del Campo, La Langosta, Consejos prácticos para combatirla, por Rivas Moreno; precio, 2 pesetas.—El crédito Agrícola y el ahorro, por Rivas Moreno; precio, 2 pesetas.

Para los Vinicultores.

La obra más notable sobre elaboración de vinos tintos y blancos es la del célebre Ottavi. Resuelve todas las dudas y es un excelente guía para el vinicultor.—Precio, 8 pesetas.

Para los Ganaderos.

El Ganado Vacuno, por González Pizarro Profesor de Veterinaria de León; precio, 4 pesetas.—El Ganado Lanar, por Moya, Profesor de Veterinaria de Zaragoza; precio, 3 pesetas.—Ganadería, por Columena; precio, 1,50 pesetas. La librería de San Martín, Puerta del Sol, 6, sirve a los libreros, con el descuento establecido, los ejemplares que pidan. Los particulares que desde provincias pidan algún libro le recibirán a correo vuelto, pero haciendo el pago anticipado.

Sociedad Anónima Española de Dinamita

(PRIVILEGIOS A. NOBEL) Y DE PRODUCTOS QUÍMICOS

BILBAO

Superfosfatos y abonos químicos compuestos de su Fábrica «LA CANTÁBRICA»

Reconocida la superioridad de estos Abonos en gran número de ensayos llevados a cabo por muchos agricultores y Granjas-modelo, esta Sociedad, que siempre ha ofrecido las mayores ventajas tanto en la calidad como en los precios de sus acreditados e inmejorables productos, se limita por hoy a consignar que los pedidos que se la hagan pueden ser dirigidos a su domicilio social

Calle de la Lorería, 3.—BILBAO

Advertisement for R. Lopez de Heredia y Cia. Vinos Finos. Includes a circular logo with a castle and the text 'Domicilio Comercial y Depósito Central MADRID.' and 'Telégramas: Heredia-Vinos.—Madrid.' Below it says 'Grandes Bodegas en Haro.—La más acreditada marca de vinos finos españoles tintos y blancos.'

ABONOS QUÍMICOS ESPECIALES PARA CADA TIERRA Y CULTIVO Y PRIMERAS MATERIAS PARA SU PREPARACIÓN

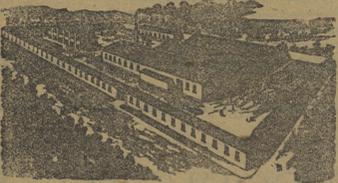
Tanto las fórmulas de abonos completos para cada cultivo como las primeras materias, Nitrato de sosa, Sulfato de amoníaco, Superfosfatos de varias graduaciones, Escorias Thomas, Sales de potasa, Sulfato, Cloruro y Kainita, Abonos orgánicos, Sangre desecada, Pezuña y cuerno triturados, Palomina, Abono de pescado, etc., se expenden siempre bajo la garantía de análisis y con arreglo al vigente Real decreto sobre venta de abonos. Esta casa practica los análisis de las tierras para determinar las correspondientes fórmulas de abonos, siempre que los pedidos sean de alguna consideración. También contesta a cuantas consultas se le hagan respecto a cuestiones agrícolas relacionadas con los abonos.

QUÍMICOS Y AGRÓNOMOS CONSULTORES DE ESTA CASA

El Director y Redactores de LA AGRICULTURA ESPAÑOLA

ALMACÉN: 102, Camino del Grao, 102

Los pedidos y correspondencia, B. Aliño Forner, Danzas, 11.—VALENCIA



LA ALBION GRAN FABRICA A VAPOR (CON REAL PRIVILEGIO) De The Spanish Wine Cork Company Limited MARIAGA Para la elaboración mecánica de todas clases de vasijas para vinos, aceites, uvas, aceitunas, etc. etc., desde el barril más pequeño hasta el bocoy.

Especialidad en bocoyes de todas clases Sucursales en Manzanares, Valdepeñas (Ciudad Real). Exactitud de medida—Perfección—Solidez—Economía.

ESTACION EXPERIMENTAL AGRÍCOLA DE CACÁBELOS—LEÓN

Varietades de patata seleccionada para siembra VARIEDADES SEMI-TARDÍAS VARIEDADES TARDÍAS

Magnum bonum Bola de oro. Flor de melocotón. Professeur Maereker.

Gigante azul. Elefante blanco. Docteur Froges. Marjolin Tétard.

Patata de gran rendimiento, conservación y resistencia a las enfermedades. Se sirven surtidos de 2, 4, 6 y 8 variedades en cantidades de 2 kilos de cada clase, 5 y 10 kilos. Para más detalles, al depositario.

NICANOR ARIAS DEL VALLE.—Ordoño (León)

MIRAT É HIJO—SALAMANCA

16 MEDALLAS DE PREMIO ÚLTIMA RECOMPENSA

MEDALLA DE ORO

EN PARÍS, 1900 por la instalación de agricultura.

PRIMER ALMACÉN DE GARBANZOS DE CASTILLA

Gran fabrica de abonos químicos y minerales para todos los terrenos y cultivos. Riqueza fertilizante garantida con arreglo a la Ley de abonos de 30 de Septiembre de 1900 VENTA DE PRIMERAS MATERIAS Catálogos, análisis y consultas, gratis.

POZOS

ARTESIANOS Y ABSORBENTES

M. ALCOBER ARNAU

CALLE RUZAFÁ, 9.—VALENCIA

Alumbramiento de aguas y desecación permanente de terrenos pantanosos; exploraciones del subsuelo para las industrias mineras y sondeos para instalar ascensores hidráulicos.

TALLERES DE RAMÓN GIRALT ESPECIALIDAD EN LOS ARADOS GIRALT (privilegiados) Premialos en la Exposición de Industrias Modernas de Madrid y Agrícolas de Barcelona y Figueras, con medallas, diplomas, Gran Medalla y Cruz de oro por la Academia Prusense de Intervenciones e Industrias. Miembro correspondiente honorífico de esta Academia. Construcción de todas clases de arados, instauración completa de fábricas de aceites, Molinos harineros, Turbinas, Serros de resaca, Molinos de viento, Prensas de todas clases para vino y aceite, Bombas, Correas, etc. etc. etc. Desgranadoras, Desgranadoras, Desgranadoras, etc. etc. etc. para llevar agua ya sea corriente o estancada, etc. etc. Desagotador San Pelegrín, 10 y Mallorca, 2. TÁRREGA (LÉRIDA)

Esencia de cok Esencia de cok Inspeccionada MATA-LANGSTA CAZAVILLA Con patente de invención por veinte años, y primer premio en el Concurso Agrícola de Masasarque (Tolosa) el año 1890. No hay que quemarlo fuego.—Fácil empleo.—Inofensivo y muy económico. Se usa con toda seguridad para la preparación de la pasta. Dirigir los pedidos a MIGUEL CAZAVILLA. L. I. N. A. R. E. S.

EL AGUILA GRAN BAZAR DE ROPAS HECHAS Géneros para la medida y abundante surtido en trajes para niños. PRECIO FIJO 3, Preciados, 3 (esquina a la de Tetuán) TELÉFONO 661

Cultivo de Gran establecimiento de apicultura morisca. E. de MERCAEDER BELLOCH Cervantes, 1, y San Francisco, 2, Gracia (Barc.º)

las abejas vamente al cultivo de las abejas, cuyo precio de suscripción es de CINCO pesetas anuales, adelantadas. CURSO COMPLETO DE APICULTURA Traducido al español por E. de Mercader-Belloch, ilustrado con 236 grabados. CINCO pesetas en rústica y SEIS pesetas encuadernado en tela. Remitiendo un sello de 25 céntimos se envía certificado. Segunda edición corregida y aumentada con notas adaptables al clima y flora de España, por M. PONS.

EXTRACCIÓN DE ACEITES DE ORUJOS DE ACEITUNA Instalación completa para el tratamiento diario de 6 metros cúbicos (3.900 kilogramos de orujo) por 7.500 pesetas. Esta misma en molinos que tengan caldera de vapor, se construye por 6.000. Instalaciones completas para el tratamiento de 3 metros cúbicos (1.950 kilogramos diarios) por 4.000 pesetas. Las mismas en molinos que tengan caldera de vapor se construyen por 3.000. Todas con el Agotador Pérez de Gracia, con privilegio por 20 años. Talleres de Calderería: Campo de Madre de Dios, 21 Dirección: José P. de Gracia CORDOBA.

RECARTE (HIJO) Echegaray, 8, y Carrera de San Jerónimo, 15. CASA FUNDADA EN 1836 Instrumentos de ciencias y matemáticas. Efectos para toda clase de dibujo. Idem para escritorio. Bombas para agotamiento, sondas para ríos y para perforar terrenos. Aparatos completos para buzos; vestidos impermeables para idem. Podómetros, barómetros reloj y de todas clases. Marcos. Prensas para copiar dibujos. Papel ferropunado de todas clases. Antímetros, Polígonos, compasillas, Hinchas eléctricas y sus accesorios.—Tiendas de campaña y material para campo. Gemelos de campaña y para teatro. Instrumentos y aparatos para la marina. La casa cuenta con celeros correspondientes en todos los centros de Europa y América, y acepta toda clase de encargos, cualquiera que sea su importancia. Para más detalles, consúltese el catálogo general de la casa, cuyo precio es de CINCO PESETAS el ejemplar. Se facilita gratis al hacer pedido de 50 pesetas en adelante, y a los señores ingenieros, Jefes de Academia, o Socios de relaciones en los trabajos y estudios de Obras públicas.

Esencia de cok Esencia de cok Inspeccionada MATA-LANGSTA CAZAVILLA Con patente de invención por veinte años, y primer premio en el Concurso Agrícola de Masasarque (Tolosa) el año 1890. No hay que quemarlo fuego.—Fácil empleo.—Inofensivo y muy económico. Se usa con toda seguridad para la preparación de la pasta. Dirigir los pedidos a MIGUEL CAZAVILLA. L. I. N. A. R. E. S.

RECARTE (HIJO) Echegaray, 8, y Carrera de San Jerónimo, 15. CASA FUNDADA EN 1836 Instrumentos de ciencias y matemáticas. Efectos para toda clase de dibujo. Idem para escritorio. Bombas para agotamiento, sondas para ríos y para perforar terrenos. Aparatos completos para buzos; vestidos impermeables para idem. Podómetros, barómetros reloj y de todas clases. Marcos. Prensas para copiar dibujos. Papel ferropunado de todas clases. Antímetros, Polígonos, compasillas, Hinchas eléctricas y sus accesorios.—Tiendas de campaña y material para campo. Gemelos de campaña y para teatro. Instrumentos y aparatos para la marina. La casa cuenta con celeros correspondientes en todos los centros de Europa y América, y acepta toda clase de encargos, cualquiera que sea su importancia. Para más detalles, consúltese el catálogo general de la casa, cuyo precio es de CINCO PESETAS el ejemplar. Se facilita gratis al hacer pedido de 50 pesetas en adelante, y a los señores ingenieros, Jefes de Academia, o Socios de relaciones en los trabajos y estudios de Obras públicas.

TALLERES DE CALDERERÍA DE PANADÉS Hermanos San Pacía, 16, y Diputación, 453, Barcelona Construcción de aparatos de destilación continua para grandes y pequeñas destilaciones de vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que garantizan mayor producción de alcoholes rectificados de 40 a 41°, de clase fina superior. Se construyen estos aparatos para la cantidad que se desea producir. Alambiques especiales para con caña y toda clase de aguardientes, pudiendo apreciar sus numerosas ventajas y economía, lo mismo en la destilación de los vinos, granos, melazas y otros jugos fermentados, produciendo alcoholes de 95 a 96 grados con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares con relación al costo de los mismos y a la cantidad de su producción. Estos aparatos se construyen para trabajar a vapor ó a fuego directo. Aparatos de rectificación con regulador automático, que