

# ANDALUCÍA GANADERA Y AGRÍCOLA



## SUMARIO

	<u>PÁGINAS</u>
Agricultura histórica . . . . .	2
El campo en broma . . . . .	2
<b>PRODUCCIÓN ANIMAL</b>	
Los ganados extranjeros, por <i>Rafael Columela</i> . . . . .	3
Producción caballar en Andalucía, por <i>José Sarazá y Murcia</i> . . . . .	6
Alimentación animal, por <i>Mariano Sarazá y Murcia</i> . . . . .	9
<b>PRODUCCIÓN VEGETAL</b>	
Los viñedos montillanos, por <i>Un campesino montillano</i> . . . . .	13
La vega de Granada, por <i>Alfredo Fernández</i> . . . . .	17
Experiencias de cultivo . . . . .	19
El VIII Congreso Internacional de Oleicultura. . . . .	20
<b>INFORMACIONES GENERALES</b>	
Higiene y enfermedades del ganado. . . . .	21
Noticias. . . . .	22
Campos y Mercados . . . . .	24

SEPTIEMBRE 1926 - 4.º 4

# Las grandes Bodegas de Andalucía

Vinos de Alvear

Conde la Cortina  
MONTILLA (Córdoba)

---

Vinos y Coñacs

Pedro Domecq  
JEREZ DE LA FRONTERA

---

Jerez y Coñacs

Marqués del Real Tesoro  
JEREZ DE LA FRONTERA

---

Vinos, Quinado, Coñacs

Garvey  
JEREZ DE LA FRONTERA

---

Vinos y Coñacs

González Byass y C.<sup>a</sup>, Ltd.  
JEREZ DE LA FRONTERA

---

Vinos, Coñacs, Ponche

J. Ruiz y C.<sup>a</sup>  
JEREZ DE LA FRONTERA

---

Vinos de Montilla

José Velasco Chacón  
MONTILLA (Córdoba).

---

Vinos de Montilla

M. Navarro Salas Hermanos  
MONTILLA (Córdoba).

---

Vinos de los Moriles

Campos y Reina  
PUENTE GENIL (Córdoba).

---

Vinos de los Moriles

Alejandro Moreno  
LUCENA (Córdoba).

Vinos de los Moriles

José Criado Pino  
AGUILAR (Córdoba).

---

Vinos y Coñacs Pemartín

J. Santamaría y C.<sup>a</sup>, S. en C.  
JEREZ DE LA FRONTERA

---

Jerez y Coñacs

Amontillado N. P. U.  
Sánchez Romate Hs. JEREZ

---

Vinos y Coñacs

Manuel Guerrero y C.<sup>a</sup>  
JEREZ DE LA FRONTERA

---

Vinos y Coñacs

Manuel Fernández y C.<sup>a</sup>  
JEREZ DE LA FRONTERA

---

Vinos y Coñacs

M. Antonio de la Riva y C.<sup>a</sup>  
JEREZ DE LA FRONTERA

---

Vino de Montilla Buenavista

Manuel Ruiz Jiménez  
MONTILLA (Córdoba).

---

Vinos de Montilla

Naranjo y Riobóo  
MONTILLA (Córdoba).

---

Vinos de los Moriles

Manuel Aragón Calvo de León  
AGUILAR (Córdoba).

---

Vinos de los Moriles

Eugenio Pérez Pineda  
LUCENA (Córdoba).



# ALMACENES LA CAMPANA



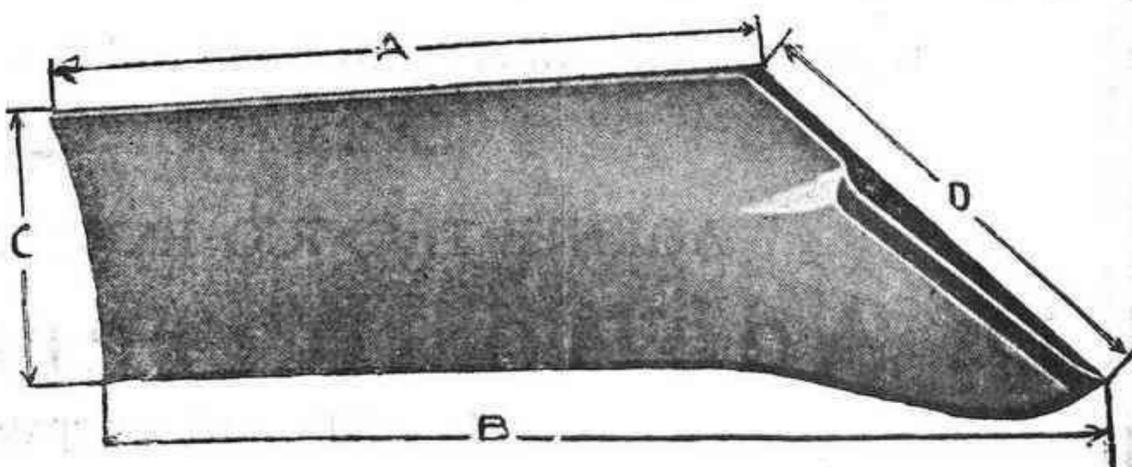
Ferretería - Calzado

**José Molleja**  
CÓRDOBA

## Rejas de acero marca BELLOTA

NÚMERO	TAMAÑO	DIMENSIONES EN MILIMETROS				PESO	PESETAS PAR	
		A	B	C	D		SIN AGUJEROS	CON AGUJEROS
501	0	260	370	115	175	2.450	7'65	
»	1	290	400	115	180	3.100	8'90	
»	2	310	430	130	195	3.700	10'15	
503	Unico	300	420	90	165	2.250	6'90	7'50
504	1	280	350	105	170	2.250	6'90	7'50
505	0	290	460	130	226	4.250	10'90	
»	1	325	490	118	223	4.525	11'50	
»	2	330	460	120	200	4.100	12'10	
506	Unico	254	344	86	140	1.600		5'75
531	»	Largo total 200 m/m.				375		

PARA CANTIDAD PRECIOS ESPECIALES



Forma de tomar la medida

LABORATORIO DI TERAPIA SPERIMENTALE  
PROF. BRUSCHETTINI - GENOVA

Vacuna preventiva polivalente Bruschettiñi contra  
la Pneumo-Enterítis o Cólera de los Cerdos

Por cinco motivos principales es la preferida:

1

Porque una sola vacunación (1 dosis) inmuniza al cerdo por un año

2

Porque la misma dosis sirve para todas las edades y pesos.

3

Porque antes de adoptarla la puede usted ensayar con muestras gratis.

4

Porque es la más económica.

5

Porque es la más eficaz

PEDID A

L. LEPORI - Vía Layetana, 15 - BARCELONA

Opúsculo con numerosos certificados y muestras gratuitas

AGENTE TÉCNICO EN ANDALUCÍA

D. Adolfo Herrera Sánchez

VETERINARIO MILITAR

San Salvador (Barrio del Porvenir).-SEVILLA

Primer Premio en la Exposición Pecuaria de Bilbao, 1924

# FENAL PRODUCTO NACIONAL

El mejor desinfectante y más económico.  
Maravilloso para combatir la langosta.

Desinfectante, Germinicia, Microbicida, Insecticidad y Antisárnico

FABRICANTES

INSTITUTO DE PRODUCTOS DESINFECTANTES

Con el concurso de la Asociación Nacional Veterinaria Española.  
coopropietaria del Instituto.-Bailén, 5 y 7.-BILBAO

PARA PEDIDOS, PRECIOS, CONSULTAS, ETC., DIRIGIRSE AL AGENTE COMERCIAL

## FRANCISCO PINA

Bailén, núms. 5 y 7. - BILBAO. - Apartado de Correos, 320

## GANADEROS:

Si queréis evitar las pérdidas por PESTE PORCINA, proteged vuestros ganados con los renombrados

### SUERO ANTIPESTOSO HÚNGARO y VIRUS PESTÍGENO ESPECIAL

QUE OFRECE

« VETERINARIA LIMITADA »

Unica casa que expende virus procedentes de Razas del país

INFORMES Y CONSULTAS

AL AGENTE TÉCNICO PARA ESTA PROVINCIA

Profesor: D. FÉLIX INFANTE

Don Rodrigo, 98.—CÓRDOBA

# Especialidades Españolas - para VETERINARIA -

---

---

Resolutivo rojo MATA Resolutivo y revulsi-  
vo incomparable.

Anticólico F. MATA A base de cloral y  
STOVAÍNA.

CÓLICOS - INDIGESTIONES - TIMPANITIS

Cicatrizante VELOX A base de CRESYL.  
Mejor que el IODO

y el SUBLIMADO. CURA, CICATRIZA RÁPIDAMENTE  
TODA ÚLCERA LLAGA Y ROZADURA

Sericolina (ANTICÓLICO INYECTABLE)

---

---

AUTOR:

**Gonzalo F. de Mata**

**LA BAÑEZA (León)**

QUIEN REMESA GRATIS A LOS SEÑORES VETERINARIOS  
MUESTRAS Y FOLLETOS

---

---

DE VENTA EN TODAS LAS FARMACIAS Y DROGUERÍAS  
Y CENTROS DE ESPECIALIDADES

# ANDALUCÍA

## GANADERA Y AGRÍCOLA

REVISTA MENSUAL ILUSTRADA

DIRECCIÓN: CALLE DE SEVILLA, 21.—CÓRDOBA (ESPAÑA)

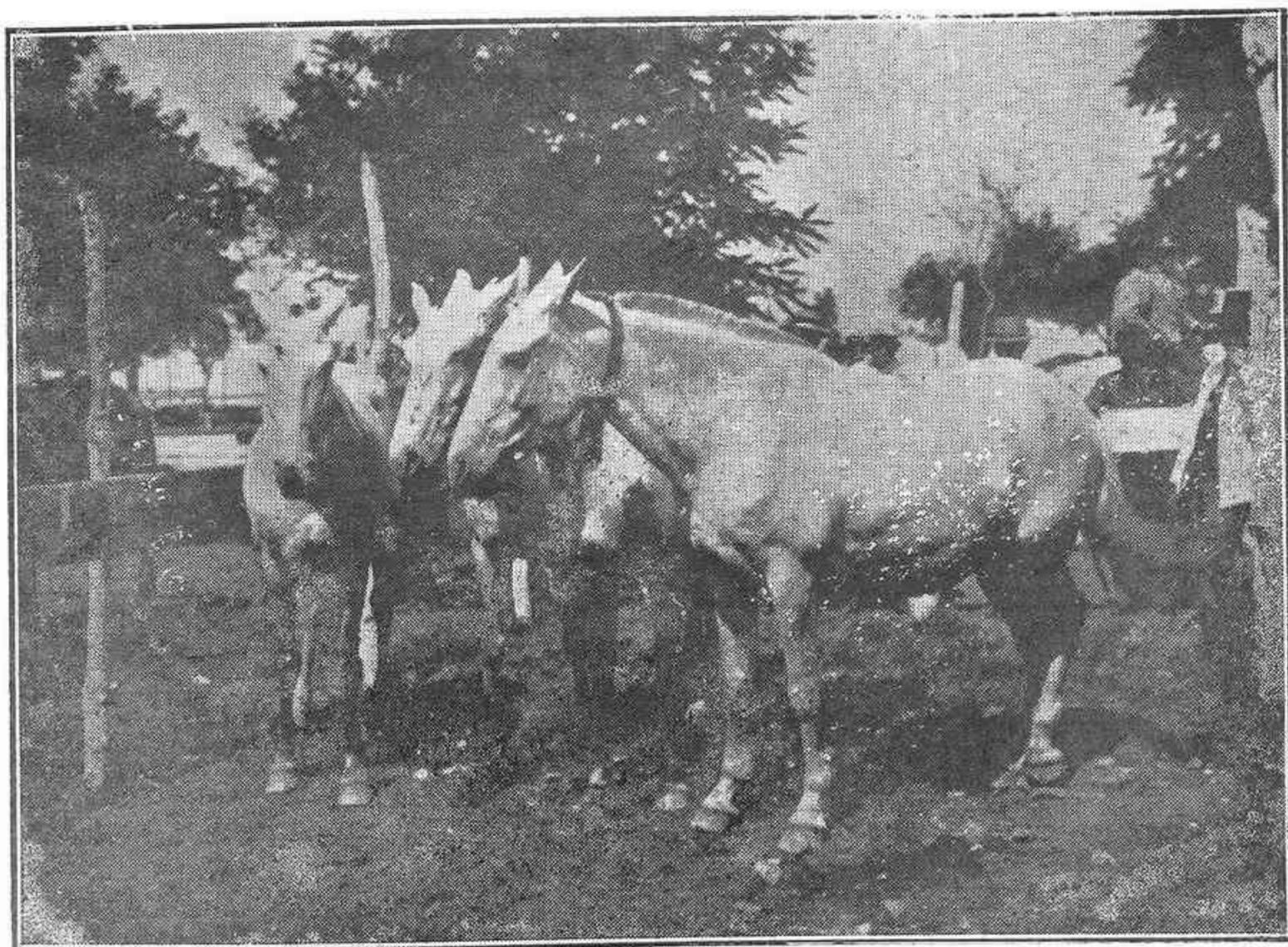
SUSCRIPCIÓN ANUAL EN ESPAÑA: 10 PESETAS. EXTRANJERO: 15 PESETAS

Año I

CÓRDOBA, SEPTIEMBRE 1926

Núm. 4

### Las razas de ganados de Andalucía



Un lote de las finas y selectas yeguas andaluzas que aún crían nuestras riberas y campiñas, apesar de los innúmeros cruzamientos que ha sufrido nuestra población hípica, y cuya selección y fomento demanda urgentemente una seria organización genealógica que nos depure y devuelva el celebrado «pura sangre andaluz», no tan difícil como creen los extranjerizantes.

# Agricultura histórica

## El calendario agrícola de Abu Zacaria el Sevillano

SEPTIEMBRE.—Entre los agricultores, la primera estación del año es la del otoño. En el mes de septiembre se igualan el día y la noche, por ser el equinoccio de otoño, y empiezan a menguar los días.

Se cubren el cidro, el arrayán, el jazmín, la musa, el limón, el naranjo, la azamboa y otros, para protegerlos de la nieve y el hielo.

Maduran los melocotones, granadas y membrillos. Se van ennegreciendo algunas aceitunas. Se sazona el níspero, las avellanas, las bellotas y las castañas. Se recogen las nueces, piñas y azufaias. Se descubren los espárragos.

Se empieza en algunas regiones a arar y sembrar después de las lluvias. Se cosechan la alcaravea, los cominos, las habichuelas, los ócimos, el cilantro, el arroz y la alheña. Se señalan las vides y los sarmientos que se deben injertar.

Según mi observación, en Sevilla se siembran en septiembre algunas hortalizas en los huertos, y las especies de nabos redondos y largos que se comen en noviembre.

Se siembran las cebollas tempranas, los bledos, las espinacas y los ajos del país. Se plantan las berzas y las acelgas tardías.

## El campo en broma

### Carne de potro y carne de perro

Por los periódicos diarios ha rodado estos días la noticia de que en un pueblecito de la montaña de Santander, tal vez en Torrelavega, un labriego llevó a vender dos potros de unos seis meses a la feria del lugar, donde le ofrecieron 60 pesetas por uno, y 75 por el otro. Hay que tener en cuenta que se trataba de potros de la montaña, de la raza de las jacas gallegas próximamente.

El hombre echó sus cuentas y decidió sacrificar los potros para el consumo, resultando una carne blanca, tierna y sabrosa, muy del agrado de las personas que espontáneamente la solicitaron y comieron. Uno pesó en canal 90 kilos, y 100 kilos el otro. La venta fué a 3'50 pesetas kilo, dando un producto, sin contar la piel, de 315 y 350 pesetas respectivamente.

Los comentarios que la noticia ha producido han sido de verdadero asombro. Al público español, y menos a los ganaderos españoles, no les podía ocurrir que cuando no supieran que hacer con sus potros, o la Remonta no se los llevara, les quedaba el recurso de comérselos. Y por otra parte, a los higienistas y economistas, que tanto estudian el problema de procurar carnes baratas, y la necesidad de habituar al público español a la carne de caballo, se les han demostrado también muchas cosas, como las de que el asco no es tanto como se dice, y que todo es cuestión de negocio.

No nos dicen como se verificó la matanza, pues si bien las leyes actuales de España permiten el sacrificio de caballos para el consumo, ha de ser en los Mataderos y con las mismas formalidades que si se tratara de cualquier otro animal de abasto.

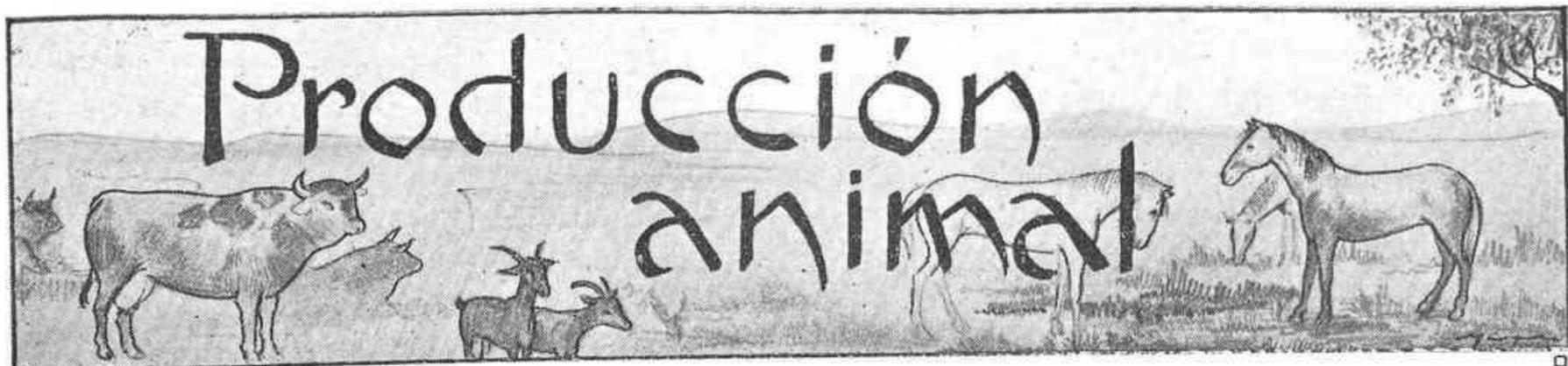
Apesar de todo, nosotros somos escépticos. En Inglaterra, como en España, el público no quiere carne de caballo, apesar de todas las propagandas.

En cambio, en Alemania, se comen hasta los perros, y hay Mataderos donde se llevan sacrificados muchos miles de esos fieles amigos del hombre. Son perros especiales, de gran tamaño, que se crían especialmente para el consumo. Lo mismo que en China, donde uno de los mejores bocados para un mandarín es un grasiento y succulento perro.

Pero, tampoco hay que ir muy lejos para encontrar ejemplos sueltos, porque hace pocos días la Policía de Madrid detuvo a una cuadrilla de «golfos» que se dedicaban a cazar perros con lazo, y hacer sendos peroles con ellos.

Unos comían la carne asada, otros con sal y limón, otros la hacían cecina, y uno de ellos hacía con las mantecas del perro una pomada de sorprendentes virtudes curativas.

No hay que ir muy lejos para ver cosas raras, pues ya dice el refrán, que «en todas partes cuecen habas».



# Los ganados extranjeros

Por RAFAEL COLUMELA

El Gobierno español acaba de comprar dos machos y dos hembras de ganado vacuno de la raza Red-Polled, a fin de establecer stocks de sangre pura en nuestro país.

El primer comentario que se nos ha ocurrido al leer la anterior noticia en la gran prensa, ha sido:

¿Y para qué?  
¿Para qué queremos el Red-Polled en España?

El ganado Red-Polled es una raza inglesa de vacas, mocha, colorada, que los ingleses llamaron en otros años raza Norfolk y raza Suffolk, hasta que se refundió en una por la constitución de la Red-Polled Society.

La raza Red-Polled es de las que se llaman de «doble efecto» por los americanos, o de aptitudes mixtas, caso frecuente entre los bovinos ingleses, esto es que se explotan tanto por su carne como por la aptitud lechera, existiendo reba-

ños, según los propietarios, en que se han exagerado una u otra de ambas cualidades, constituyendo en ellas animales de primera categoría.

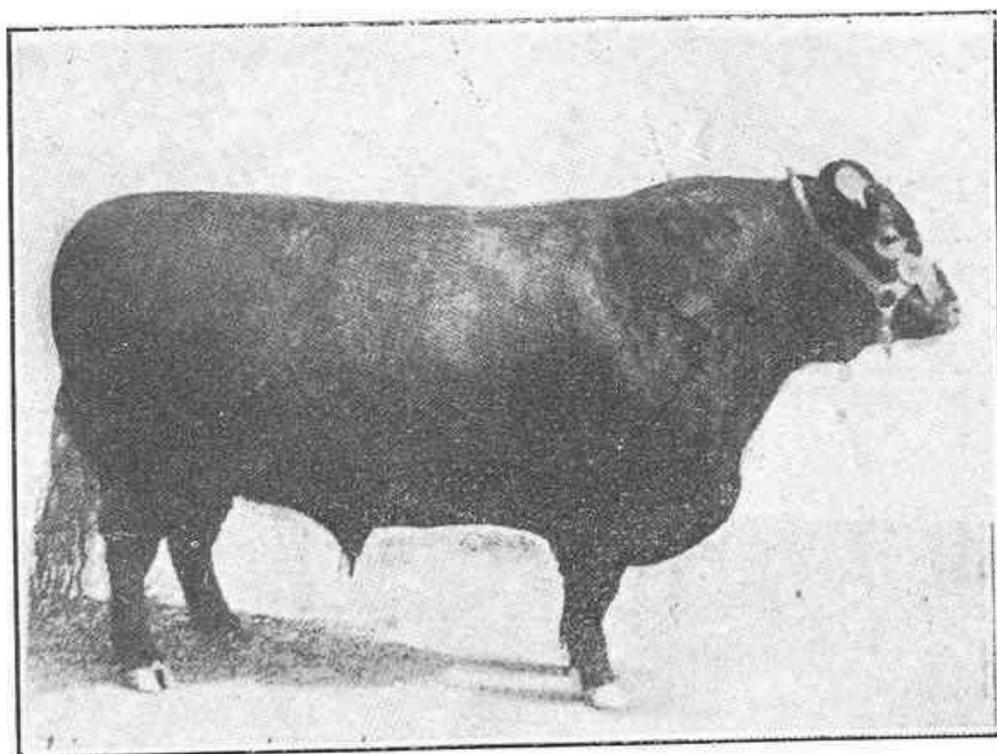
El Red-Polled ha sido importado en varios países como los Estados Unidos, Australia, Canadá, etc.,

que tienen una ganadería exótica porque el país carecía de razas indígenas.

La importación del Red-Polled en nuestro país es una continuación de la tendencia que hace ya años imperó en varios países, de mejorar los

animales siempre por cruzamiento con razas extranjeras, cuando vino el deslumbramiento que los ingleses produjeron con sus razas especializadas.

Pero la fiebre del cruzamiento, que tantos fracasos y tantos gastos ha producido, ha pasado ya en el mundo europeo, que cuenta en



Toro semental de raza Durham o Shortorn, que fué campeón en el Gran Concurso Nacional de la Argentina de 1920, y que fué vendido en la suma de cien mil pesos.

general con diversidad de razas indígenas, adaptadas a las necesidades de cada comarca, y ha quedado limitado a casos muy especiales y muy circunstanciales, pero nunca al extremo de constituir un procedimiento general de producción ganadera, ni de ser la base de la mejora ganadera del país.

El cruzamiento conserva su categoría de primera fila en aquellos países que cuentan con un porvenir ganadero de primer orden, en cuanto a reservas territoriales y económicas,

como la Argentina, Canadá, Australia, etc., pero ha sido relegado a término muy secundario en Europa, donde las naciones más progresivas, como Francia, Alemania, Italia, se han dedicado a seleccionar sus razas in-

dígenas, por constituir ello, salvo casos rarísimos, el procedimiento seguro, económico y racional de mejorar la totalidad de la masa ganadera.

En España, la orientación mejoradora ha venido de pocos años a esta parte, y se manifiesta claramente en algunas regiones como Galicia, porque en nuestra Andalucía no podemos poner ejemplo manifiesto, ya que se verifica generalmente una selección conservadora, algo empírica, por desconocer la mayoría de los productores otros rumbos y otras orientaciones.

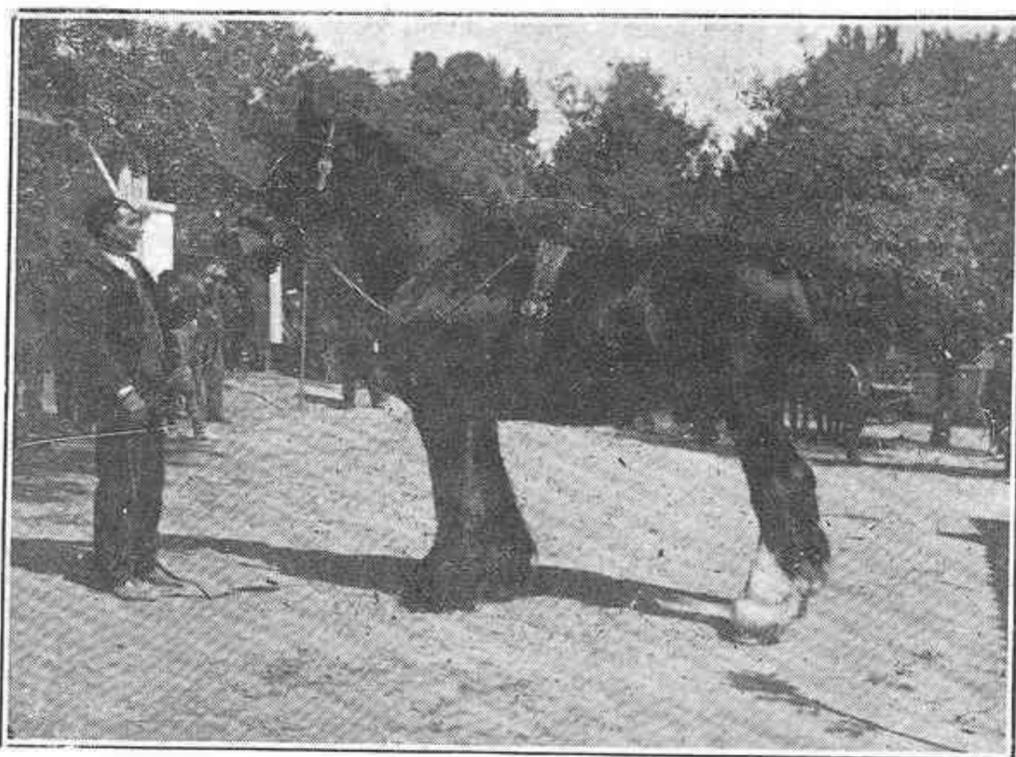
La misma serie de Concursos que de pocos años a esta parte se vienen celebrando, con el conocimiento y estudio que de las razas indígenas los mismos proporcionan, es otro de los fundamentos seleccionadores de la ganadería, que se vienen practicando en la nación entera.

Un ejemplo categórico de lo que sucede con el cruzamiento y con la importación del mosaico de razas extranjeras en masa, es lo acontecido con el ganado caballar en An-

dalucía, que perdió sus mejores tipos, que se hundió en el caos, y que hoy resurge, entre los agobios mundiales de la producción hípica, merced a la vuelta a los puras sangres, cuyo influjo al fin y al cabo es nota-

ble. Pero entre todo ello véase como las ganaderías más selectas son aquellas que en su tiempo hicieron oídos sordos a las sugerencias de cruzamiento, y valga como ejemplo el hierro de Domecq, y hoy presentan un tipo de caballo único en España.

Punto por punto, podríamos ir presentando ejemplos respecto a las restantes especies de ganados. Fuertes criadores de Andalucía que han importado sementales extranjeros de las distintas especies, toros, verracos o moruecos, y las grandes mortandades, cuando no



El caballo de raza Shire, que es el gran caballo de tiro pesado de Inglaterra, y de las labores agrícolas, se ha aclimatado fácilmente en la Argentina y otras naciones.

el fracaso más rotundo al ofrecer los productos al mercado nacional, ha sido el premio a su equivocado desvelo.

Existe un cierto elemento oficial que fía la eficacia de la mejora ganadera del país, a la importación de unos cuantos sementales de razas extranjeras, y a su distribución por el territorio nacional. A ello se debe esas importaciones periódicas de razas extranjeras, que sólo sirven para mostrarlas en las granjas con análogo resultado que una colección de fieras o de animales raros.

Uno de los más sabios preceptos de los ganaderos ingleses es el de que «las razas se hacen por la boca». La alimentación, y el ejercicio en la aptitud que se busca en el animal explotado son los dos grandes factores de mejora, unido como es consiguiente al cuidado de la genealogía.

Pero suponer que por importar sementales especializados, se va a transformar la ganadería nacional de la noche a la mañana, es el más absoluto de los absurdos.

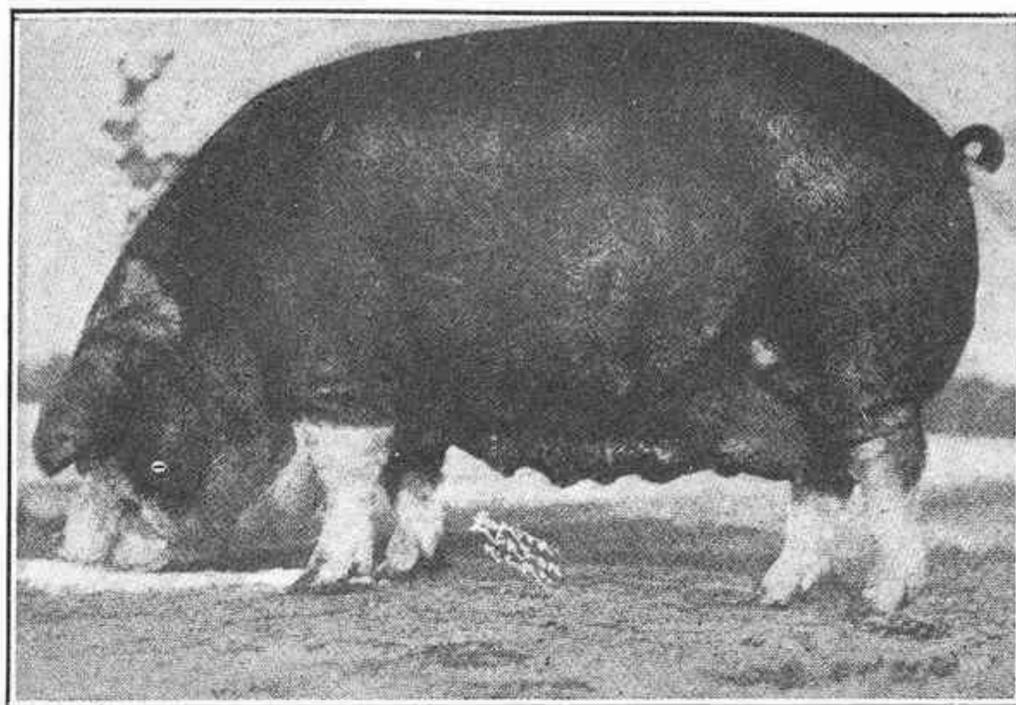
La transformación ganadera requiere precedentemente una transformación agrícola que proporcione forrajes y alimentos suficientes. Después hay que establecer los registros genealógicos, que permitan seguir las líneas de los buenos productores, y todo ello

sostenido con una gimnástica funcional apropiada a la aptitud buscada.

Hoy, aparte de las desdichadas orientaciones de cruzamientos que durante muchos años se verificaron en Andalucía con los caballos, el resto de nuestra ganadería se conserva en toda la región con caracteres de pureza, de adaptación al medio y de acomodación a los mercados, que la hacen muy difícilmente sustituible por otros tipos. Su mejora será factor de la

selección progresiva, de la más adecuada y sostenida alimentación, y del funcionalismo apropiado.

Con ello, nuestra ganadería está en condiciones incluso de convertirse en mejoradora de otras, abriéndose



El cerdo que se explota en los Estados Unidos, con preferencia a cualquier otro, es el de la raza Poland China, que da pesos enormes. Esta cerda, campeona en 1923 en el Estado de Missouri, pesa en vivo 378 kilos.

a sí un formidable margen de exportación, con la venta de sementales mejorantes, a países de África y de América que, en unos casos por similitud de medio, como en Marruecos, y en otros casos por refrescamiento de sangre dentro del mismo tronco, como sucede en todos los países de América española, sólo consiguen éxitos ganaderos cruzando con ganado andaluz.

Traer aquí ganados extranjeros so pretexto de que dan más kilos, sería el más tremendo de los fracasos, hablando en líneas generales. Los casos especiales en que se

ha pretendido hacer, por ricos ganaderos, han sido abandonados, después de tristes resultados.

Y ello, aparte de que con los ganados extranjeros, aparte de las dificultades individuales de aclimatación que ocasionan la muerte a muchos de ellos, como ha sucedido ya con buen número de los que esta primavera se presentaron en el magno Concurso de Madrid, se puede traer alguna enfermedad contagiosa, apesar de las precauciones sanitarias que se

guardan en las fronteras, como sucedió en otros tiempos con la durina de los caballos, y como constantemente está sucediendo con la glosopeda del ganado vacuno, que sea una ruina para el mismo importador y para la ganadería nacional en pleno.

Las bases mejoradoras de nuestra ganadería, formuladas hace tiempo, son: selección, alimentación y concursos. Y todavía, no tienen sustituto, ni tienen enmienda.

## Producción caballar en Andalucía

Por JOSÉ SARAZÁ Y MURCIA

En la actualidad, son muchos los sociólogos y políticos que relacionan el grado de cultura y civilización de un pueblo, con las estadísticas de su ganado de raza.

Un escritor inglés. H. W. Fugate, ha dicho: «Los animales de una nación dan la medida de sus hombres.»

En España, de veinte años a la fecha, es indudable que la ganadería ha progresado, y, que las normas y principios en que se fundamentan la cría y explotación de sus animales domésticos, van acordes con los preceptos y reglas que dimanaban de la concepción fecunda del gran Baudement.

Así nos lo dicen las estadísticas que anualmente se confeccionan por el Ministerio de Fomento, y así nos lo dicen también esa profusión de concursos y exposiciones ganaderas, que hasta en villas y ciuda-

des de poca importancia, se vienen celebrando con periodicidad.

La misma afición que a los animales sienten nuestras clases más elevadas; la publicación constante de libros, revistas y folletos, dedicados a ensalzar y a divulgar las ventajas de la explotación zootécnica; el sin número de conferencias que por personas cultísimas y enamoradas de esta ciencia se pronuncian casi a diario, etc., etc., son pruebas irrefutables de lo que decimos, así como del interés que en la nación entera va despertando asunto tan vital e importante.

El estudio, por consiguiente, de la producción caballar de Andalucía, lo creemos interesantísimo.

Si es preciso que las regiones definan sus respectivas características de producción, atendiendo, más que a nada, a lo genuino y típico de las mismas, sin duda que

en esta tierra, a la que canta el Guadalquivir, embellece su suelo y alegra el Sol, lo esencial, lo más genuino de todos sus productos, es el caballo.

¡El caballo español! ¡El caballo andaluz!

Hé aquí uno de los grandes dones con que a la naturaleza plugo dotarnos, y a quien la acción combinada del tiempo y del hombre han borrado sus esenciales e insustituibles características.

Objeto de admiración en el mundo entero y tema de inagotables elogios por parte de todos los pueblos, el caballo español, primero, y el andaluz, más tarde, han transmitido la nobleza de su sangre y la impetuosidad de su temperamento a la mayor parte de las razas que hoy día se califican de puras.

Díganlo, si no, las genealogías de los caballos ingleses, franceses, húngaros, austriacos, portugueses, alemanes, rusos e italianos.

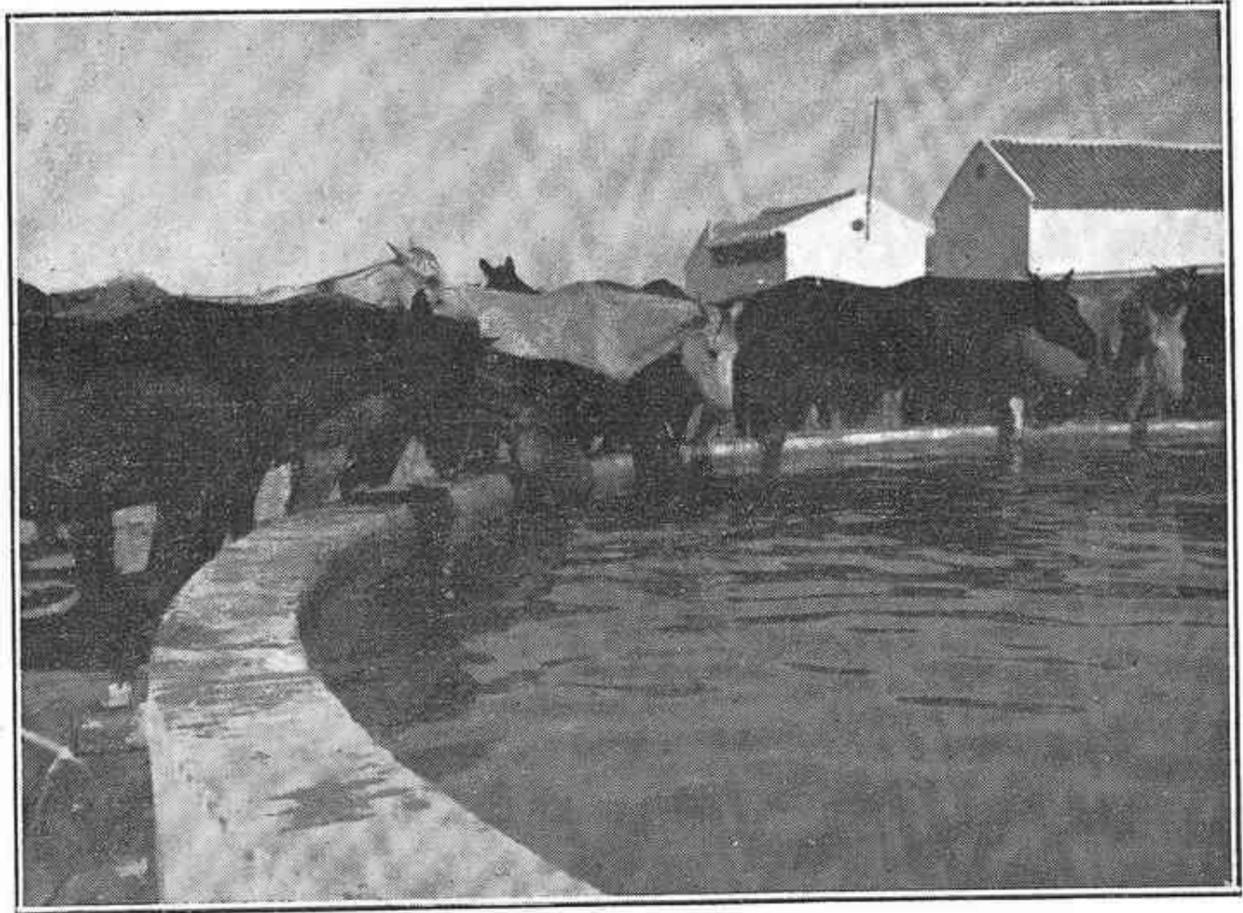
Díganlo, también, todas las provincias españolas, y, díganlo, en último término, las transformaciones y mudanzas experimentadas por la producción caballar de las modernas repúblicas sud-americanas, en donde los mayores efectivos de su riqueza caballar revelan los caracteres del caballo español y del andaluz.

Historiadores y poetas de todos los tiempos han cantado sus belle-

zas, sobresaliendo Virgilio en sus *Geórgicas*, Tito Livio en sus *Décadas* y Apsirto en las *Geopónicas*.

El divino Herrera, en versos en los cuales resplandece el acento solemne y los elegantes arabescos del maestro, se expresa así, refiriéndose a nuestros caballos:

Alza del hondo seno  
con ramosos corales enlazada  
la venerable frente;  
y en el curso sereno



ilustra tu ribera celebrada  
sagrado río Esperio  
a quien las claras aguas de Occidente  
reconocen imperio  
y con ledo semblante  
Tarteso del olvido se levante.

—  
Tarteso engendradora  
de ligeros caballos que vencían  
el ímpetu del viento  
con furia voladora  
y las alas del rayo entorpecían;  
pues con eterna gloria  
su linaje, destreza enseñanza  
renueva a la memoria;  
y junta en esta parte  
el claro Andrada a la experiencia el arte.

Ya el argeo no estime  
 sus osados caballos belicosos  
 con que el Cita guerrero  
 las campañas oprime  
 de los incautos venetos medroso,  
 donde el Isonzo frío  
 no sufriendo en su vaso el horror fiero  
 de la sangre sin brío  
 embebió en las arenas  
 el ímpetu y corriente de sus venas.

El Pégaso famoso  
 que entre sus astros tiene el ancho cielo  
 no merece igualarse  
 con aquel generoso  
 que este enseña y lo enjendra nuestro suelo;  
 el domador latino  
 y el que pudo entre griegos señalarse  
 por un igual camino  
 tanto le son menores  
 cuanto en la fama y en la edad mayores.

Tú Betis, pues, ufano  
 de haber criado en tu corriente oncosa  
 tal hijo, la corona  
 le teje de tu mano  
 con inmortal labor artificiosa.

Y del cerco encendido  
 hasta la una y otra helada zona  
 el nombre esclarecido  
 florezca de tal suerte  
 que no le gaste el tiempo con la muerte.

En un *Romance morisco*, cuyo  
 autor desconocemos, también se  
 ensalzan grandemente la nobleza y  
 demás cualidades del buen caballo  
 español.

He aquí como lo describe:

Es un caballo andaluz  
 de la generosa raza  
 que el sacro Guadalquivir  
 le suele prestar la gracia;  
 castaño oscuro, fogoso,  
 cabos negros, gruesas ancas,  
 ancho pecho, recios brazos,  
 corto cuello, cola larga,  
 chica cabeza y orejas,  
 crines grandes encrespadas,  
 gallardo, brioso y fiero  
 y humilde al freno que tasca.

El eximio poeta americano, José  
 Santos Chocano, en su interesante  
 libro «Alma América» publica una  
 bellísima composición poética, ti-  
 tulada: *Los caballos de los conquis-  
 tadores*. De ella, son los versos  
 siguientes:

«¡Los caballos eran fuertes!  
 ¡Los caballos eran ágiles!  
 Sus pescuezos eran finos y sus ancas  
 relucientes y sus cascos musicales...»  
 ¡No! No han sido los guerreros solamente,  
 de corazas y penachos, y tizones y estan-  
 (dartes,  
 los que hicieron la conquista  
 de la selvas y los Andes;  
 los caballos andaluces, cuyos nervios  
 tienen chispas de la raza voladora de los  
 (árabes,  
 estamparon sus gloriosas herraduras  
 en los secos pedregales,  
 en los húmedos pantanos,  
 en los ríos resonantes,  
 en las selvas silenciosas,  
 en la pampas, en las sierras,  
 en los bosques y en los valles.

El caballo del beduino,  
 que se traga soledades;  
 el caballo milagroso de San Jorge,  
 que tritura con sus cascos los dragones in-  
 (fernales;  
 el de César, en las Galias;  
 el de Aníbal en los Alpes;  
 el centauro de las clásicas leyendas,  
 mitad potro, mitad hombre, que galopa sin  
 (cansarse,  
 y que sueña sin dormirse,  
 y que flecha los luceros y que corre más  
 (que el aire,  
 todos tienen menos alma,  
 menos fuerza, menos sangre,  
 que los épicos caballos andaluces  
 en las tierras de la Atlántida salvaje  
 soportando las fatigas, las espuelas y las  
 (hambres,  
 bajo el peso de las férreas armaduras  
 y entre el fleco de los anchos estandartes,  
 cual desfile de heroismos coronados  
 con la gloria de Babieca y el dolor de Ro-  
 (cinante.

Y, ¿a qué seguir? En el siglo XVI, en su obra *Excelencias de España*, y cuando visiblemente decaía la cría caballar, el Padre Peñalosa ensalzaba la bondad del caballo español y aseguraba que el país podía contribuir con unos 80.000 para la guerra.

Vemos, pues, que los caballos de Andalucía, español y andaluz, han gozado siempre de justa y merecida fama, no sólo por parte de los escritores nacionales, sino también, y muy especialmente, por parte de los autores extranjeros.

¿Qué causas, qué factores han dado origen a nuestra actual decadencia hípica?

No nos guía para este trabajo

idea alguna de crítica; ni tampoco creemos la ocasión la más apropiada para desarrollarla. Nuestros propósitos son únicamente los de divulgar el conocimiento de nuestra riqueza caballar, exponiendo sinceramente los juicios que nos sugiere su estado actual y los medios que pueden contribuir a su resurgimiento.

Si con ello conseguimos despertar en nuestros ganaderos el ansia de perfeccionamiento, y estimulamos sus deseos en el sentido de creciente mejora, habremos conseguido el ideal de toda nuestra existencia: aportar un grano de arena a la obra de reconstitución y engrandecimiento patrio.

## Alimentación animal

Por MARIANO SARAZÁ Y MURCIA

### Relación nutritiva

Es la proporción que existe en un alimento, entre las materias azoadas (proteína) y las no azoadas (grasas e hidratos de carbono).

Esta relación se representa en forma de quebrado como sigue:

$$RN = \frac{MA}{MnA} = \frac{1}{n}$$

En el denominador de esta fórmula se comprende generalmente la celulosa, si bien hay zootécnicos que hacen caso omiso de la misma, fundándose en que la cantidad de

celulosa impura que puede digerirse, está compensada con la cantidad de grasas e hidratos de carbono que pasan a los excrementos. Otros, reducen a almidón las materias grasas para lo cual el número que representa las grasas se multiplica por el coeficiente 2,4, toda vez que la combustión de estas materias cede 2,4 veces más calor que la de los demás principios no azoados.

Hoy día se suele emplear la relación nutritiva siguiente:

$$RN. \frac{MA \text{ digest.}}{2,4. M. \text{ gras.} + M. \text{ hidroc.} + 1/3 \text{ celul. digest.}}$$

La magnitud del denominador de esta fracción da nombre a la relación nutritiva, la cual se llama *próxima* si dicho número es inferior a 5 y *lejana* cuando es superior a esta cifra. La relación nutri-

tiva del caballo adulto, se ha calculado en 1/5 para el entretenimiento del animal, y en 1/6 y 1/7 cuando está sometido al trabajo.

Apliquemos dicha fórmula a un caso práctico, eligiendo para ello

una ración compuesta de 5 kilogramos de grano de cebada y 5 kilogramos de paja del mismo cereal.

Los principios digestibles que integran dicha ración y que necesitamos para hallarla, son los que a continuación se espresan:

	Materias azoadas	Materias grasas	Materias hidroc.	Celulosa
Los 5 kilogramos de Paja . . . . .	45	25	950	1.065
» 5 » » Cebada . . . . .	330	95	3.120	65
Que suman . . . . .	375	120	4.070	1.130

Números que llevados a la expresada fórmula la convierten en

$$RN = \frac{1}{(120 \times 2,4 + 4.007 + 1/3 \ 1.130) : 375} = \frac{1}{12}$$

lo que nos dice que la relación nutritiva de esta ración es *lejana*.

### Relación Adipo-protéica

Es la razón que existe entre la cantidad de materias grasas y de principios azoados contenidos en los alimentos. A esta proporción se la representa con los siguientes símbolos:

$$Ra = \frac{G}{P} \quad \text{ó} \quad \frac{MGr}{MA} = \frac{1}{n}$$

Los notables estudios e investigaciones de Crusius, Hofmeister, Wolff, Kühn y otros experimentadores, han demostrado de un modo concluyente estos dos importantísimos hechos:

1.º En cantidad conveniente, las grasas aumentan la digestibilidad de todos los principios nutritivos, pero con preferencia la de los protéicos y celulosa;

2.º Este beneficioso efecto no se observa mas que cuando la relación adipo-protéica oscila entre 1/2,2 y 1/3,5.

Es decir, cuando la grasa se encuentra en proporción superior a la mitad de proteína de la ración, los animales no toman con gusto

los alimentos, ni los digieren bien debido a los efectos laxantes que la misma determina administrada con exceso.

Del mismo modo descende su digestibilidad y la de los demás principios que integran los alimentos, cuando la relación es menor al tercio de los albuminoides contenidos en la ración.

El profesor Magne, de la Escuela de Alfort, basándose en la observación, dice que las raciones que contienen con relación a sus principios plásticos menos materias grasas que el heno y la avena, no pueden entretener en buen estado a caballos sometidos a fuertes trabajos.

Refiriéndonos a la ración ya mencionada de 5 kilos de cebada y 5 de paja, tenemos que

$$Ra = \frac{120}{375} = \frac{1}{3,2}$$

cuyo resultado manifiesta lo favorable de esta relación.

## Digestibilidad

Es la propiedad que tienen los alimentos de ceder al intestino mayor o menor proporción de sus principios inmediatos nutritivos.

Algunos de estos principios considerados aisladamente, son digeribles en totalidad, otros lo son en parte y otros lo son muy poco. Es más o menos digerible un alimento, según su mayor o menor solubilidad en el agua y en los jugos digestivos.

La circunstancia que influyen en la digestibilidad de los alimentos

son varias; entre otras, su naturaleza, la edad y estructura de las plantas las preparaciones mecánicas (división, maceración, etc.) las relaciones en que se encuentran los principios nutritivos entre sí y las propiedades alimenticias de la celulosa.

Se llama *coeficiente de digestibilidad a la fracción centesimal con que se expresa la cantidad relativa que se digiere de cada uno de los principios inmediatos que se introducen en el tubo digestivo.*

Garola expresa este coeficiente de la siguiente manera: Si se representa por P la cantidad o peso total de los principios alimenticios ingeridos por el animal, y por p el peso o cantidad que de los mismos principios se encuentran en los

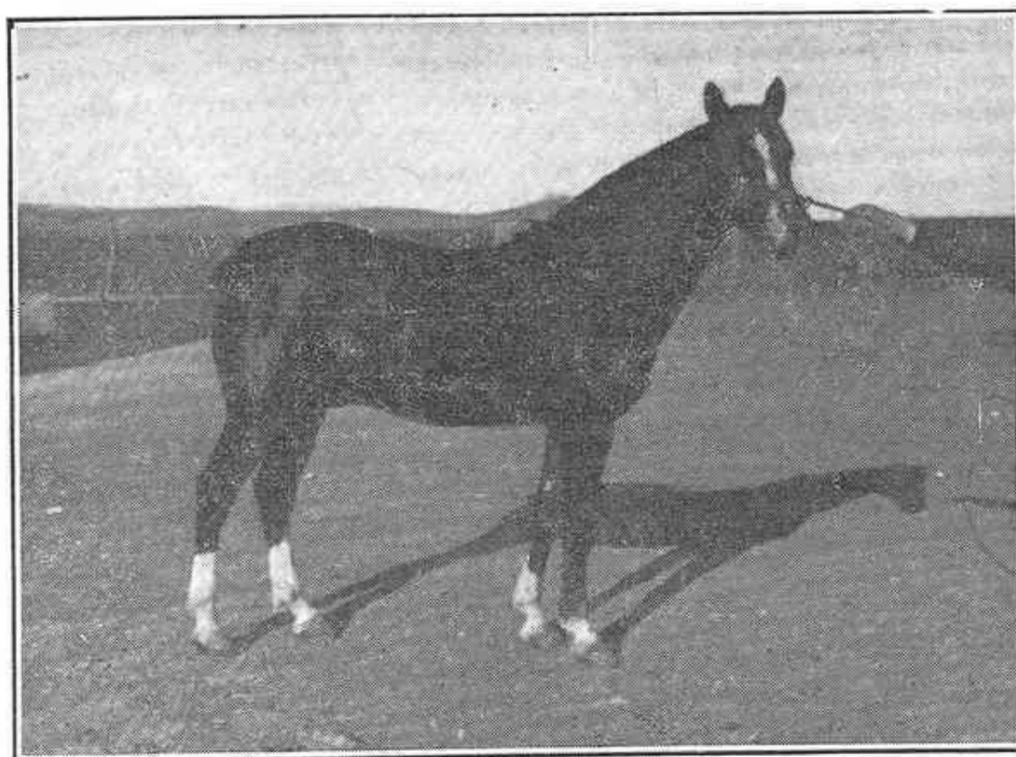
residuos de la digestión, P-p dará la cantidad exacta de principios inmediatos de la ración digeridos y absorbidos.

De este modo, el coeficiente de digestibilidad representado por G, será igual a

$$\frac{P-p}{P}$$

Con estos coeficientes de digestibilidad se han formado cuadros análogos a los que indican la composición de los principales ali-

mentos, siendo norma admitida hoy, que las cifras que en la relación nutritiva representan la proteína, las materias grasas, los hidratos de carbono y la celulosa, únicamente comprendan las *cantidades digeribles*



El «Vilayeto», semental del Estado, pura sangre árabe, alazán, producido en las Yeguas del Estado, y del que sus admiradores esperan resultados espléndidos como reproductor.

de estos principios inmediatos.

La potencia o aptitud digestiva de los animales está directamente sometida a las condiciones de especie, raza, edad, ejercicio, etc. Así tenemos que el caballo utiliza mejor que los rumiantes la proteína y por el contrario no saca tan buen partido como ellos de la celulosa.

El trabajo ejerce desde luego influencia sobre la digestibilidad, observándose en algunos caballos que el ejercicio, aun moderado, determina al principio evacuaciones

rápidas del intestino, las cuales ciertamente reconocen por causa una aceleración de los fenómenos de la digestión, sin duda en detrimento de su perfección. Y es que en el reposo más aparente, hay siempre un gasto de energía que responde no solo a la dispersión calórica por irradiación y evaporación en las superficies cutánea y pulmonar, sino que abarca también el trabajo del corazón y del árbol vascular, el de los movimientos respiratorios y los del tubo digestivo, el de las secreciones, y el de todos los demás actos nutricios, que, ni aún durante el sueño jamás ninguno suspende su actuación. Pues, como dice Laulanié, «*el reposo puede ser la inmovilidad, pero no la inacción. Bajo la inercia aparente del animal en quietud, en el más completo reposo, se esconde el trabajo invisible de los tejidos que siempre subsisten acti-*

*vos, puesto que respiran y producen calor, en una palabra, transforman la energía.*»

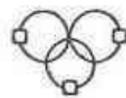
Finalmente, considerando E. Wolff la íntima relación que hay entre la digestibilidad y la composición inmediata de los alimentos, propuso la siguiente fórmula para deducir, prescindiendo de experimentos, la determinación del *coeficiente medio de digestibilidad* de las sustancias que se utilizan en la alimentación del ganado:

$$C_m = \frac{P + Gr + Gl}{P + Gr + Gl + L}$$

De donde resulta que el coeficiente medio de digestibilidad es *igual al cociente de la suma de los principios nutritivos por la totalidad de la materia orgánica contenida en los alimentos.*

Y en la ración de 5 kilos de cebada y 5 de paja, tendremos como resultado:

$$C_m = \frac{375 + 120 + 4070}{375 + 120 + 4070 + 1130} = \frac{4565}{5695} = 0,80$$





# Los viñedos montillanos

Por UN CAMPESINO MONTILLANO

La ciudad de Montilla, centro de la campiña cordobesa, la que disputa a Córdoba la cuna del Gran Capitán, la vieja Munda Pompeyana, la ciudad ilustre por su historia y por sus hijos preclaros: San Francisco Solano, apóstol de las Indias Occidentales, conquistador espiritual de la América meridional; el famoso Doctor Fernández Solano, llamado «El Sabio Andalus» en el siglo XVIII, El Pulsista; el poeta judaico Samuel Leví; Don Diego Alvear, heroico defensor de la Isla de León durante la invasión francesa; el General Jiménez-Castellanos, último Gobernador General de Cuba; Don Zoilo Espejo, sabio ingeniero Agrónomo y Catedrático de la Escuela del Cuerpo; el inspiradísimo poeta Guillermo Núñez de Prado; los famosos hermanos Garnelo, uno pintor, Director que fué del Museo del Prado, y otro escultor, actual director de la Escuela de Bellas Artes de Granada; el ilustre historiador y poeta Don José de Guzmán el Bueno y Padilla, y tantos y tantos...

Tierra que tuvo y tiene tantos hijos ilustres, puede figurar y figura también al lado de las primeras de España, por la riqueza de su suelo, tierra privilegiada por la naturaleza, el oro líquido de sus vides, famoso vino de Montilla, dora también el blasón, de esta hermana menor de la ciudad de los Califas, y en la época presente, en que el ambiente social parece saturado por la fiebre de los negocios, y los pueblos valen por su riqueza y por las conquistas del trabajo inteligente, Montilla sigue ocupando

un puesto digno entre los pueblos laboriosos y progresivos de España.

Limitando el contenido de este artículo a la riqueza vitivinícola de Montilla, debemos consignar que en nuestro término municipal se cultivan unas dos mil fanegas de tierra plantadas de viñedos.

Como todos sabemos, las antiguas viñas de Montilla desaparecieron en su totalidad, hace próximamente treinta años, arrasadas por la plaga de la filoxera, siendo esto para Montilla un quebranto tan enorme en su riqueza y medios de vida, que los montillanos sufrieron la más grave crisis que registra la historia de nuestra Agricultura.

El carácter tenaz de los montillanos reaccionó ante la adversidad, y volvió a empezar el trabajo de sus antepasados, para crear nuevamente la perdida riqueza, para recobrar nuevamente la fama de nuestros vinos, y que el nombre de Montilla siguiera figurando dignamente, como siempre figuró, entre los famosos en la Agricultura nacional.

La introducción en España de las vides americanas, fué la salvación de Montilla como lo ha sido de todas las comarcas vinícolas de nuestra Patria. Nuestros terrenos dotados por la Naturaleza de condiciones verdaderamente excepcionales para cultivo de la vid, fueron inmediatamente sometidos a un cultivo intensivo extraordinario. Las viejas viñas atacadas por la terrible plaga filoxérica, fueron descuajadas, y todos los agricultores empezaron a dar a sus terrenos profundas labores de desfonde hasta

un metro de profundidad, dejando el terreno limpio de raíces, de piedras, de malas hierbas, etc.

Estas operaciones se efectuaban y siguen efectuándose a fines de verano y otoño; a la entrada del invierno, se dá a las tierras otra labor de azada para afinarlas, despojarlas por completo de la grama, esa hierba maléfica, que es la pesadilla de los viticultores, y quedan dispuestas para la plantación. Una vez la tierra en las debidas condiciones, se empieza la plantación construyendo previamente los hoyos, que son de una longitud de un metro setenta centímetros y una anchura de cincuenta, de forma rectangular, colocando en el centro de cada lado menor del rectángulo una planta, quedando de este modo la viña formando líneas rectas y calles de un metro setenta de anchura.

Al siguiente año, se íngertan las plantas americanas con espiguetas de las plantas del país. El íngerto usado es el de cuña, que todos los agricultores conocen, dando a la espigueta una longitud de cuarenta centímetros, y formándole una peana de tierra que la cubre, dejando descubierta solo la última yema para el brote, que ha de formar la nueva cepa. Al siguiente año se efectúa la primera poda y queda formada la cepa.

Ya tenemos viña nueva. El agricultor montillano que lloró al ver perdida su vieja viña, empieza a sonreír al ver la nueva, rodeado de sus pequeños que van a coger las primeras uvas. «El sudor de nuestros labradores una vez más se convierte en oro.»

El cultivo de la vid en Montilla se divide en dos zonas: el ruedo y la sierra. En el ruedo hay terrenos de todas clases, habiendo cometido muchos agricultores, por el natural afán de ganancia, el error de plantar de viña las tierras ligeramente arcillosas negras, ricas en humus y de gran fertilidad natural, más aptas para los cereales, que sí bien producen abundantes cosechas de uvas, en cambio la graduación alcohólica de los vinos, resulta muy baja. Las tierras de la sierra de Montilla, colindante

con los términos municipales de Cabra y Monturque, que son en su mayoría calcáreo ferruginosas, y son las que producen mejores vinos, alcanzando los mostos hasta diez y siete grados glucométricos, y una gran riqueza en sales, ácidos y principios aromáticos, que dan a nuestros vinos el especial *bouquet* que todos los inteligentes conocen.

El cultivo de la vid en Montilla puede decirse que ha llegado casi a la perfección; los viejos agricultores todavía cavan las viñas *a montón*, consistiendo esta operación en formar en todo terreno pequeños montones o conos de unos cincuenta centímetros de altura, dando de este modo al terreno una gran superficie de meteorización, y quedando la tierra en esta forma durante todo el invierno. Al llegar la primavera se efectúa la bina, o sea dejar la tierra completamente llana, deshaciendo los montones, y a la entrada del verano se efectúa la labor de *dar polvo*, que consiste en una ligera labor de azada, dejando la tierra limpia de las hierbas que hayan brotado con las últimas lluvias, y tapadas las grietas que se forman en el terreno cuando viene la desecación del verano, favoreciendo de este modo extraordinariamente la acción de la capilaridad, y conservando por lo tanto la humedad el mayor tiempo posible, hasta que se efectúa la recolección.

Todavía existen en Montilla viejos cultivadores, tan amantes de su viña, tan verdaderos artistas de la viticultura, puede decirse, que efectúan la labor de *dar polvo* descalzos, para que ni siquiera queden señaladas las pisadas, y la viña parezca un jardín.

En las grandes viñas, cuyos propietarios son al mismo tiempo los grandes industriales del vino de Montilla, ya no se realiza el cultivo clásico que acabamos de describir; se cultivan hoy con los pequeños arados de viñedo, tirados por una caballería que marcha por las calles de la viña, formando pequeños surcos, y dando una labor superficial. Este cultivo de arado se completa con otra labor del cultivador Planet. Esto, naturalmente es mucho más

económico, pero los vinos de estas viñas resultan menos ricos en glucosa, y por tanto menos ricos en alcohol después de fermentados; corrigiendo este defecto después con la adición de alcohol en la bodega. Pero, como dicen los viejos viticultores, «lo que no se gasta en la viña se gasta en la bodega, y *el buen vino viene hecho de la viña*», con lo cual expresan que la perfección en el cultivo es lo que dá mejores resultados, pues no cabe duda que el vino natural, sin adiciones de alcohol ni de ninguna otra sustancia, es el mejor. Aún hay en viejas bodegas montillanas, vinos con más de un siglo, de tan notables condiciones, que son la admiración de cuantos los prueban; estos son los vinos verdaderamente naturales, fabricados cuando se desconocían en absoluto todas las operaciones más o menos químicas que hoy, por desgracia, se realizan en muchas bodegas.

En cuanto a las enfermedades de la vid, se combaten científicamente, desde que se plantaron los nuevos viñedos con vides americanas.

El mildew es combatido eficazmente con el caldo bordelés, disolución de sulfato de cobre y cal, ya muy conocida, y el oidium con el azufre, efectuando ambas operaciones con los aparatos pulverizadores también ya conocidos de todos y que el comercio anuncia por todas partes.

Hay que tener en cuenta que la aplicación, tanto del caldo bordelés como del azufre, es de carácter profiláctico, evitando las enfermedades cuando se aplica antes de la invasión; en los viñedos ya invadidos por descuido del agricultor, los efectos son

débiles y solo puede salvarse parte de la cosecha.

Este año hemos tenido en los viñedos montillanos una nueva plaga; el gusano, un gusano largo de unos cinco centímetros, de color marrón y con muchas patas, parecido a un pequeño cien-piés. Este gusano, en los viñedos invadidos se ha comido los pámpanos y racimos nacientes, con una rapidez tan vertiginosa, que los sarmientos han quedado completamente desnudos, y por tanto perdida en absoluto la cosecha. Afortunadamente esta plaga se ha desarrollado en pocas viñas. Deben estudiar esto

los Ingenieros Agrónomos.

La variedad de uvas que forma la base de nuestros vinos, es la llamada Pedro Jiménez, riquísima en glucosa y en aromas, de piel finísima, escasa en tanino, en sales y ácidos. Los



En las campiñas andaluzas, bajo el sol trágico de agosto, las faenas de recolección tienen un ingenuo sabor de patriarcalidad primitiva.

mostos de las uvas Pedro Jiménez, se mezclan en la vendimia con los procedentes, de las uvas llamadas de *Vidueño*, que son las llamadas Baladí, Lairén, Donbuena, Albilla, etc. Variedades que dan mostos ricos en sales, en ácidos, y sobre todo en tanino, pero de menos glucosa.

La mezcla de estos diferentes mostos, dá por resultado el especial *bouquet*, aroma y finura de los vinos de Montilla.

La vendimia en el campo de Montilla, es una fiesta digna de ser cantada por el poeta de Las Geórgicas. Los hombres, las mujeres, los chicos todos cortan las uvas, el bello fruto dorado y verdoso llena los cestos, el gran tapíz verde de los viñedos se destaca vigorosamente al lado de los secos rastrojos del finado verano. Bello es

sin duda el espectáculo, para los que sentimos el gran amor de la tierra, el contemplar los hermosos racimos de oro y esmeralda, en las rudas manos del obrero agrícola, que labró la tierra que los produce. Entre el labrador y su viña, parece que se desarrolla un idilio, en esos bellos días del otoño andaluz.

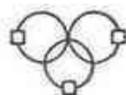
Las uvas son conducidas a los lagares, en caballerías, en carros, hoy en camiones donde hay buenos caminos. En los antiguos lagares las uvas son pisadas por hombres con las piernas desnudas calzando la histórica alpargata de esparto del pisador. En las modernas fábricas, los racimos son depositados en la máquina desgranadora, que separa las uvas de la parte leñosa del racimo, llamada *escobajo*, y después pasan a la prensa de jaula, donde son sometidas a una presión moderada, para que el mosto no lleve muchas sales y resulte el vino fino. En una segunda presión mucho más fuerte y con alguna mezcla de agua se obtiene un segundo mosto llamado *agua-pié*, del cual se obtiene el vinagre después de una ligera fermentación.

Los mostos fermentan en grandes tinajas de barro. Todavía existen en muchas antiguas bodegas, las famosas tinajas de Juan de la O, notable ceramista montillano del siglo XVIII, que supo dar a las arcillas plásticas, de las que existen grandes filones en el término de Montilla, tan extraordinaria dureza, que las pocas tinajas que aún exis-

ten parecen de piedra. Las modernas tinajas son de cemento armado, de las cuales hay fábrica en Montilla.

Las viñas de Montilla, llenan una importantísima misión social. Casi todos los obreros agrícolas, son propietarios de una pequeña viña, que en Montilla llaman *majuelo*. En su pequeña viña o majuelo trabajan los días que en otras comarcas son de paro forzoso, cuando no hay trabajo en las grandes fincas. El majuelo es la hucha del obrero agricultor, allí invierte productivamente su tiempo, le ayudan su mujer y sus hijos, cuando llega la vendimia allí está el producto del trabajo acumulado durante el año. Cuando en el otoño el modesto trabajador se encuentra con su tinaja de vino, encuentra una compensación a los sinsabores, que le han dado los días malos del invierno. Hoy la posesión del majuelo es también un importante factor del crédito; el pequeño viticultor puede pedir dinero al Pósito, con la garantía de su cosecha y de su pequeña propiedad, y se libra del terrible *cordelillo*, de la implacable usura pueblerina.

En el próximo número, si el amable Director de ANDALUCÍA GANADERA Y AGRÍCOLA nos lo permite, dedicaremos otro artículo, a las vendimias propiamente dichas, a las fábricas y bodegas montillanas, y a la parte industrial y mercantil de los vinos de Montilla.



# La vega de Granada

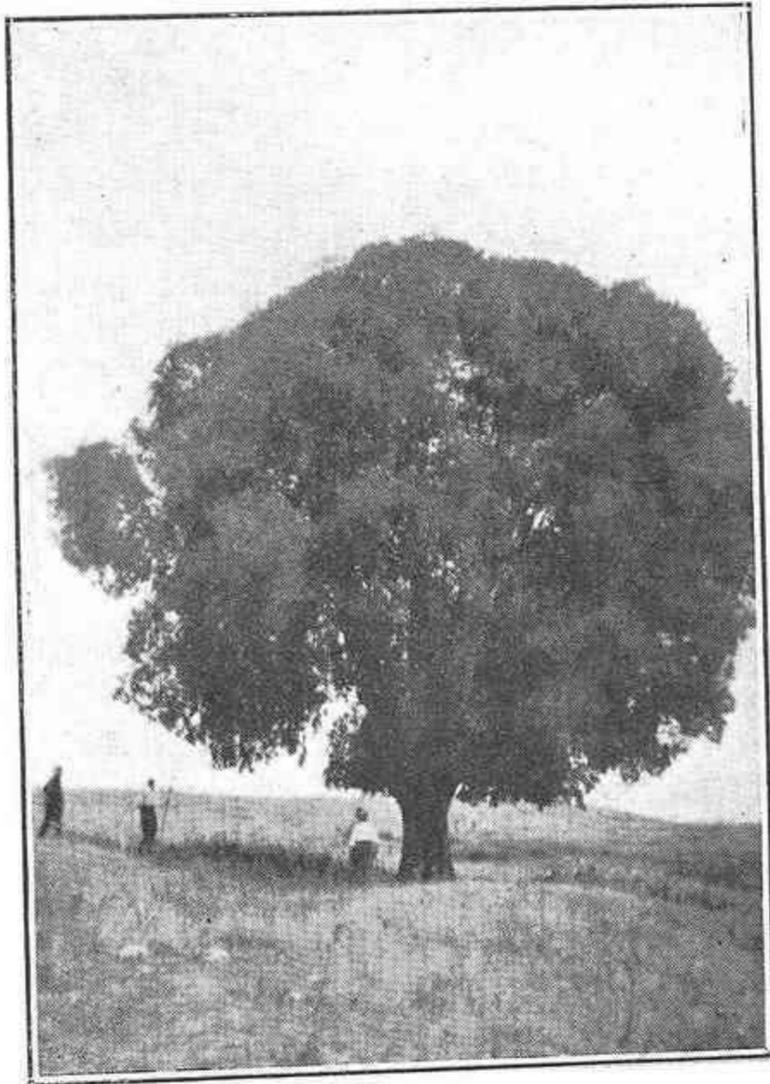
Por ALFREDO FERNÁNDEZ

La vega de Granada, por la que aún suspiran en Marruecos los descendientes de los moriscos expulsados, admiración y envidia de propios y extraños, es algo fría debido a su altitud sobre el nivel del mar situada término medio a 679 metros, y a los vientos del Norte y de Levante que tocan en los picos de la Nevada, una gran parte del año cubiertos de nieve. Es también húmeda, no sólo porque es de regadío sino porque en ella llueve bastante. El promedio del agua caída en la misma, es de 489,44 milímetros según resulta de las observaciones pluviométricas obtenidas desde el año 1904 a 1913.

La extensión del riego en la vega granadina se calcula en 23.450 hectáreas, distribuidas por cuencas de la manera siguiente: Los canales y acequias que toman las aguas del río Genil riegan 8.680 hectáreas; los del Darro 902 hectáreas; la fuente de Alfacar 558 hectáreas las acequias del río Monachil 2.650. Otros afluyentes en la parte baja rinden aguas para fertilizar a 7,810 hectáreas.

En dicha vega se hicieron los primeros ensayos en España del cultivo de la remolacha azucarera, que dieron comienzo en el año de 1874. La resolución del problema industrial de la fabricación del azúcar de remolacha fué debida a un ilustre granadino, que en vida se llamó don Juan López Rubio, que

tenía clarísima visión y era un emprendedor de negocios. En unión del insigne médico don Juan Creus montaron la primera fábrica en la vega el año 1882. Esta, y las restantes contruídas casi todas antes de 1892, monopolizaron esta industria, hasta que experiencias verificadas en Aranjuez y en Zaragoza, que fueron también muy satisfactorias, decidieron implantar el cultivo en Aragón, generalizándose después a otras provincias



Uno de los más espléndidos ejemplares de Almez que hay en las faldas de la Sierra de Córdoba, cuyo tronco no lo pueden abarcar tres hombres.

Obra de los paisanos de mis ascendientes es también la construcción de la primera fábrica que funcionará en la provincia de Sevilla, en las tierras regadas por el canal del valle inferior del Guadalquivir, en la próxima campaña azucarera que empezará en septiembre; lo

cual nos satisface en extremo, porque de allí vendrán maestros de este cultivo y de otros, en que sobresalen tan inteligentes labradores, que dominan a las mil maravillas la técnica del riego.

La extensa vega, con el empleo de abonos; las labores profundas en las que se usan bueyes, y el trabajo inteligente de sus moradores, ha producido y sigue aportando cosechas que por su rendimiento resultan fantásticas; como son 48 a 50 mil kilogramos de patatas por hectáreas; 60 mil de remolacha superior, con más de 10 grados densimétricos y producciones en trigos de hasta 47 quintales métricos por hectárea.

Las tierras de huertas que las hemos visto nosotros cotizarse a 9.000 pesetas la hectárea, han llegado a venderse a 20.000; y las vegas que se cotizaron a 4.000 pesetas, han triplicado en pocos años este valor.

Ya en el año 1899 la cosecha de remolacha fué allí en la vega de unos 40 millones de kilogramos de raíces, y suponiendo una riqueza media de 8 por 100 de azúcar (entonces las variedades que se conocían tenían menos riqueza sacarosa que ahora), resultará una producción total de 2.200 toneladas de este artículo de primera necesidad. Aquel año, según notas que conservamos, se cotizaba el kilogramo de azúcar a 0'75 pesetas en fábrica, siendo el valor de este producto calculado a ese precio, de pesetas 2.400.000.

Un amigo de la infancia obtuvo en las proximidades de la capital una producción de 352 arrobas de remolacha en cada marjal de tierra, o sean 4.048 kilos, lo que da por hectárea 76.660 kilogramos, pro-

ducción extraordinaria: bien es verdad que su terreno se beneficia desde tiempo de los árabes con las materias fecales que arrastran las aguas de los «darros» y cañerías del alcantarillado de la población.

Aquel año se sembraron en total 36.000 marjales de 5'28 áreas cada uno o sean 4.000 hectáreas, que produjeron 15 millones de arrobas, al promedio del 8 por 100 de azúcar representaban un total de 1.200.000 arrobas con un valor de 12 millones de pesetas en números redondos.

Cítanse en Granada producciones mayores que la que obtuvo nuestro amigo, hasta 88.000 kilogramos de raíces por hectárea, doble rendimiento que el obtenido ordinariamente en Alemania. La producción media de la cosecha suele ser de 35 a 40 mil kilogramos por hectárea.

Pero no es sólo la remolacha lo que ofrece esas extraordinarias cosechas que quedan en la imaginación y no se olvidan; las patatas se cultivan actualmente en más de mil hectáreas, que producen próximo a 50 millones de kilogramos de ese tubérculo.

El cultivo del cáñamo tuvo bastante importancia en tiempo de los árabes, ellos lo trajeron y enseñaron la práctica del enriado y los trabajos principales en que se invertía esta fibra. Granada monopolizó este cultivo en el siglo xvii durante muchos años; actualmente está en crisis por los arribos que vienen del extranjero y por otras materias que le hacen competencia por su baratura, como el yute y el abacá; pero aún provee de esta fibra las necesidades nacionales, en unión de la zona levantina.

# Experiencias de cultivo

## Granja de Alfonso XIII (Sevilla)

*Calabazas.* Estas cucurbitáceas (*Cucurbita máxima* y pepo), siendo de vegetación rápida y siéndoles el calor absolutamente indispensable para su desarrollo, desde el primer momento quisimos ensayarlas, dadas sus muchas aplicaciones, incluso industriales.

Fueron sembradas el 14 de mayo, en hoyos rellenos de estiércol, situados a 1,50 metros en todos sentidos. En cada golpe tres semillas, aclarando después y no dejando más que la planta más vigorosa. Después de haber recogido los calabacines en gran cantidad, se han dejado tres frutos por pie, escogiendo, naturalmente, los mejor conformados, y podando las ramas, no dejando más que algunas hojas más allá del fruto.

En dos matas, aprovechando la facilidad con que los nudos de los tallos emiten raíces, fueron los nudos, cubiertos con tierra y regados; resulta para el fruto una sobrealimentación, que los hace aumentar de volumen. Obtuvimos dos frutos de 45 y de 35 kilogramos, y esperábamos llegar a los 70 o más kilogramos, cosa que no debe extrañar, dadas las condiciones excepcionales de este país, pero los dos bellos frutos desaparecieron en una noche.

Las variedades cultivadas han sido ocho, pero las mejores a nuestro juicio, son: Calabaza del Brasil, francesa. Frutos oblongos, cortos, con cinco lóbulos poco marcados, verrugosa, corteza verde, que en plena madurez se vuelve amarilla. Carne amarilla, espesa, muy azucarada. Es variedad recomendable por su abundancia,

calidad de frutos y buena conservación.

Calabaza ballena, francesa. Fruto enorme y que adquiere gran peso, muy larga, color gris verdoso, buena conservación. Carne amarilla anaranjada y de excesiva calidad.

Calabaza mammoth, inglesa y norteamericana. Estas dos variedades dan frutos gruesos, esféricos, corteza amarilla pálida. Buen rendimiento.

Calabaza médula, francesa. Fruto oblongo de 0'25 a 0'40 metros de longitud, por 0'12 a 0'15 metros de diámetro; corteza lisa, blanca amarillenta. Da muchísimos calabacines tiernos, pero si se deja madurar, la carne se pone seca y estripajosa, no sirviendo más que para los animales que, como todas las variedades, son comidas con gran avidez.

Calabaza turena, francesa. Fruto grueso, de un verde pálido grisáceo con franjas, frutos voluminosos, carne blanca amarillenta, de regular calidad, por tanto; su aplicación es para alimentación del ganado y para usos industriales.

Los frutos de estas diversas variedades, su peso medio ha sido 15 kilogramos. La cantidad por hectárea ha pasado algo de 60.000 kilogramos, y más hubiera alcanzado si no hubiese hecho su aparición el «*scoleothricum melophthorun*», que apareció en junio, bajo la forma de manchas de color marrón, que se extiende en todas direcciones y también profundiza destruyendo los tejidos. Pulverizamos rápidamente con disolución de tres kilogramos de sulfato de

cobre y tres de carbonato sódico en 100 litros de agua, pero ya la enfermedad había tomado unos vuelos imposibles de detener con

la fórmula citada de Garola; que sólo sirve para prevenir, pero no para curar, pues desgraciadamente, no se conoce nada para este fin.

## El VIII Congreso Internacional de Oleicultura

El Congreso Internacional de Oleicultura, que habrá de celebrarse en Roma en Noviembre próximo, ha despertado extraordinario interés entre los olivicultores españoles, no tan solo por la gran riqueza oleícola de nuestro suelo, sino también porque en este Congreso habrá de continuarse el estudio de los temas tratados en el VII Congreso celebrado en Sevilla, en 1924.

La hermosura del país italiano, la analogía de su agricultura con la situación favorable del cambio con nuestra moneda, son circunstancias que impulsan a ir a la capitalidad del orbe católico, para admirar las bellezas de Italia y gozarse en las emociones artísticas allí tan prodigadas.

Extractamos de los impresos recibidos las notas más interesantes.

El Congreso tendrá lugar en Roma, del 16 al 21 ambos inclusivos, del próximo Noviembre.

El programa de materias comprende:

Enfermedades del olivo: enfermedades parasitarias y no parasitarias.—Variedades del olivo y su clasificación.—Innovaciones técnicas en la oleicultura y en la eleyotecnia. Defensa internacional contra las concurrencias desleales al aceite de oliva.

### Comunicaciones

Estadísticas de la olivicultura. Ecología del olivo. Aceitunas de mesa. Reproducción del olivo por semilla.

Las solicitudes para participar en el Congreso deben presentarse antes del 1 de Noviembre de 1926 al Comité Internacional de Agricultura. La solicitud ha de ir acompañada de la cantidad de 50 liras. Esta cuota da derecho a los congresistas para disfrutar de todas las facilidades establecidas para el Congreso y para recibir gratuitamente los impresos y actas.

Las Sociedades, Sindicatos y entidades diversas pueden tomar parte en el Congreso mediante delegados, pagando la suma de 80 liras.

Los trabajos técnicos que se presenten al Congreso deben enviarse antes del 10 de Octubre como plazo máximo al Comité de organización, sito en el Instituto Internacional de Agricultura, Villa Umberto, 1. Roma. Dicho Comité puede admitir comunicaciones sobre temas no incluidos en el programa que ofrezcan interés.

Los idiomas oficiales del Congreso serán el español, inglés, francés, italiano y portugués. Las actas serán redactadas y publicadas en francés; pero cada comunicación irá publicada en el idioma en que se haya escrito.

La Asociación Nacional de Olivareros de España—Los Madrazo, 13—y la Comisión técnica oficial para la propaganda del Congreso en España—Zurbano, 28—facilitarán toda clase de informes relacionados con el expresado Congreso.



# Higiene y enfermedades del ganado

## Las Pasterelosis

En esta época del año, durante todo el otoño, parece que es cuando las Pasterelosis, al menos las que atacan al ganado vacuno y lanar adultos, es cuando tienen más tendencia a presentarse en nuestro país.

En el ganado lanar, donde nuestros pastores conocen a esta enfermedad con el nombre de Basquilla, como en el ganado vacuno, son siempre casos esporádicos, sueltos que unas veces producen la muerte del animal de modo repentino, pero que otras los sostienen enfermos varios días con varia terminación. Para comprobar la enfermedad, sólo es categórico el análisis de las vísceras en un laboratorio.

Contra la Pasterelosis, y especialmente contra la del ganado va-

cuno, el traslado de los animales a otros pastos es una de las medidas que produce mejores resultados. Es una de las pocas enfermedades, en que hemos visto producir más efecto a esta vulgar medida de policía sanitaria.

Cuando no se pueda adoptar esa decisión, no hay más remedio que vacunar a todo el rebaño, bien con vacunas simples, que casi todos los Laboratorios preparan, o ya con el procedimiento mixto de la suerovacunación, que, aunque más caro, es de un efecto más concluyente.

En este otoño hemos visto presentarse con frecuencia la Pasterelosis en vacas y ovejas, como todos los años, y contra ella deben estar prevenidos los ganaderos.

## El Lobado

El Lobado, Lobao, Mal de Paleta o Carbunco sintomático, producido por un microbio llamado Bacterium de Chauveau, está produciendo también este otoño bastantes invasiones en el ganado vacuno.

Su síntoma principal, la presentación de un tumor crepitante, que chilla, en la región de la espalda o del anca principalmente, lo hacen inconfundible con cualquier otra

enfermedad. Es infección propia de animales ni muy jóvenes, ni muy viejos, siendo la edad más frecuente de presentación en los bovinos de dos a cuatro años.

Contra el Lobado no hay más remedio que proceder a la vacunación sistemática de los rebaños. Nosotros recomendamos o bien el suero contra carbunco sintomático, de efecto rápido y seguro, que pro-

duce una inmunización pasiva de corta duración, que hay que reforzar más adelante con algún procedimiento clásico si se quiere prolongar dicho estado por un año

próximamente; o bien la vacuna preparada según el proceder de Naoshí-Nitta, de excelentes resultados y efecto inocuo.

## La Papera de potros y muletos

Con desusada gravedad se ha presentado esta epizootia en el ganado caballar y mular de muchos términos de la campiña de Córdoba, produciendo abundantes bajas no sólo entre el ganado joven, potros y muletos, sino también entre los adultos.

Es tan repentina en ocasiones la manera de presentarse y de causar la muerte, que en bastantes casos ha sido confundida con la bacera, la influenza o alguna de esas infecciones septicémicas que terminan en breves horas con la muerte del animal. Diagnósticos precisos, hechos con ayuda del mi-

croscopio, o bien cuando ya comienza el periodo de supuración de los ganglios, permiten fácilmente la identificación de la enfermedad.

Contra ella no hay nada más efectivo que la vacunación por medio de los sueros o las vacunas. En la generalidad de los casos basta la aplicación de 10 o de 20 c. c. de suero en inyección subcutánea para que el animal quede suficientemente prevenido. Los sueros contra la papera se adquieren en casi todos los Institutos dedicados a expender productos de esta naturaleza.

# Noticias

## Congresos, Asambleas y Reuniones

La Asociación general de ganaderos del Reino, está preguntando a las diversas provincias el plan de Concursos a realizar en cada una de ellas. En nuestro número anterior hablábamos algo de la cuestión. Y creemos, confirmándonos en ella, que todo lo que no sea organizar regionalmente Andalucía para la celebración de Concurso, es algo anárquico y proteiforme, que dará resultados mediocres. Nos dicen que en Córdoba se piensa contestar que no quieren Concurso para el venidero año. ¿Y Sevilla, y Jerez, y Aracena, y Granada, y las demás poblaciones que vienen celebrando Concursos con

cierta periodicidad en nuestra región?

—La Asociación de Ganaderos organiza en Madrid un Concurso de postura anual, que dará comienzo el 16 de octubre de 1926 y terminará el 15 de octubre de 1927. Se admitirán inscripciones de lotes de cinco pollas, individuales, y concursos parciales de postura de invierno, tanto para razas nacionales como extranjeras.

—El Tercer Congreso y Exposición Mundiales de Avicultura, se celebrará en Ottawa (Canadá) el 27 de julio de 1927.

—En Valladolid se está organizando para el próximo año de 1927 una Semana Nacional del Trigo, en la que se traten y discutan cuan-

tas cuestiones de orden agrario. económico y social, tienen relación con la producción, comercio y consumo de este importante cereal.

### Ferías y Fiestas

Estamos en la época en que casi todos los pueblos de la región celebran sus festejos. Bajo la advocación de los santos Patrón o Patrona, estas fiestas son de carácter agrícola principalmente, y en ellas se hace el balance del año agrícola, ya terminado o en vías de terminar en casi todas las comarcas, se verifican los proyectos o augurios para el nuevo ejercicio agrario, y de paso se alegran los cuerpos con la clara y sana jocundidad de nuestra tierra. Estos festejos de fin de verano, en los pueblos, tienen aún más carácter que las grandes ferías de las capitales, de la primavera, y recuerdan las fiestas de las Espigas, de la Vendimia, y de otros emblemas con que se personifica la fecunda maternidad de los campos, y que en nuestra región tienen tan acertada aplicación, al mismo tiempo que actualidad peremne.

### Los riegos del Guadalquivir

Prosiguen con gran actividad los trabajos de aprovechamiento del Pantano del Guadalquivir, en Jerez, especialmente en el trozo 14, que pasan por las fincas *Dehesa Boyal, Torrecera, Entrechuelos, Spínola, Chipipi, Bajamancera, Fuente Bermeja, Padilla y Mejías*, cuyos canales permitirán que las mismas se rieguen en el venidero año.

Se inauguró el canal secundario que regará las tierras del *Rancho del Cojo*, propiedad del Sr. Vizconde de Eza.

Los señores Marqués del Mérito y Tomás Díez, en sus fincas *Casinas y Casa Blanca*, en las que ya se ha implantado el regadío, verifican estudios y trabajos de gran

utilidad. En ambas fincas trabajan en su mayoría obreros granadinos, muy prácticos en estos trabajos.

En estos intentos se lucha con la falta de materia orgánica en las tierras y el alejamiento de centros de consumo que podría permitir el cultivo de huerta. Fuera de ello, los intentos de cultivo de algodón y tabaco, no pasan de ser una esperanza remota, como el establecimiento de fábricas de azúcar y conservas vegetales. Por eso todos los ojos se vuelven hacia el cultivo forrajero y aprovechamiento por los ganados, que reúne muchas ventajas, y la seguridad de buenos mercados.

### El paludismo

La sanidad del campo es uno de los más áridos problemas que se plantean, en determinadas comarcas andaluzas, a cuantos tienen relación con los campos. Todo charco, pozo o algibe somero, remanso de agua o represa es buen semillero para el desarrollo de los mosquitos, que luego transmiten el paludismo.

El paludismo, o *sisiones*, nombre que nuestros campesinos suelen dar a las fiebres palúdicas, gravita así como epidemia veraniega en bastantes comarcas de nuestra región, e incluso hace su aparición en algunas nuevas, como ha sucedido con la zona que se ha comenzado a regar por bajo de Lora en el Valle Inferior del Guadalquivir.

La acción oficial o de Gobierno se está desarrollando ampliamente en forma de dispensarios y de reparto de quinina a los enfermos, pero se necesita también una intensa acción preventiva, que los campesinos, mejor que nadie, deben desarrollar, teniendo cuidado con albercones, remansos, charcos, lagunas y otros lugares donde los mosquitos hacen sus crías.

Muchos de esos sitios se podrán desecar, pero no hay que olvidar que el hombre cuenta, cuando ello no sea posible con eficaces auxiliares, como son los peces, los galápagos, los patos y otros animales que devoran las larvas de los mosquitos e impiden su propagación.

El labrador tiene la obligación de contribuir a la sanidad del campo, puesto que él es el primer beneficiado, y con él su familia y sus obreros, y con un poco de cuidado se contribuye a evitar tan maligna y en ocasiones mortífera plaga.

### Nota de administración.

En breve recibirán nuestros suscriptores que vienen recibiendo la Revista desde su primer número, el recibo de suscripción por un año, importante DIEZ pesetas, que rogamos encarecidamente abonen a su presentación, para la buena marcha administrativa de esta publicación. Deseamos introducir grandes reformas en nuestra Revista, y para ello no dudamos que seguirán favoreciéndonos anunciantes y suscriptores.

## Campos y Mercados

### Cotizaciones.—Aceites

La mayor parte de los días de la semana que terminó ayer estuvo el negocio aceitero muy paralizado, animándose algo desde mediados de semana, y logrando rebasar el precio que regía, por presentarse la demanda. El aceite de tres grados de acidez queda, la arroba de once y medio kilos, con envase, sobre vagón Sevilla, de 25,75 a 26 pesetas, y el de más de tres grados, de 23,50 a 24 pesetas.

En Córdoba se paga el hectolitro más bajo que la semana anterior, de 164 a 166 la clase corriente; Montilla, a 200; Fuenteovejuna, 204.

Cádiz, a 25; Huelva, el añejo de Montilla; a 210, y el refinado, a 240 el hectolitro, Málaga, el de tres grados, a 26 pesetas la arroba; el fino, hasta un grado, de 27 a 27,50, y el refinado, a 30.

### Cereales

En Sevilla continúa la completa paralización, lo que motiva la estabilización de los precios, especialmente en trigos. Estos siguen a 51, el semolero; recio corriente, 50; barbilla, voltizo y tremés, 40.

Córdoba: En semejante situación al mercado de Sevilla, pagándose en la capital el trigo a 49 pesetas; Hinojosa del Duque, a 46,50; Posadas y Pozoblanco, a 47; Lucena, 48, y Fuenteovejuna, a 49,50; Granada trigo recio, 49; candeal, 44; Málaga, recios del país, 48; blanquillo, 47; Huelva, a 40; Cádiz, 53.

Cebada.—Sevilla, de Andalucía, a 36; extremeña, 35; Córdoba y Fuenteovejuna, a 36; Hinojosa, 38; y Posadas, 39, habiendo tenido alza sobre la cotización anterior; Málaga, a 37; Cádiz, a 42; Huelva, a 35; Granada, a 36.

Avena.—Sevilla, de Andalucía, a 37, con alza de una peseta; Córdoba, a 22; Fuenteovejuna, 32; Montilla y Posadas, a 35; Málaga, el nuevo, de 36 a 37; viejo, 34; Huelva, a 34; Cádiz a 40.

Maíz.—Sevilla, de Andalucía, a 35; Córdoba, a 35; Montilla y Posadas, 37; Huelva, a 36; Cádiz, a 36; Málaga, a 36 y 37 el nuevo; Granada, 33.

Alpiste.—Sevilla, largo de pella, a 40, con baja de 4 pesetas; corriente, a 36; Córdoba a 80.

También están paralizados los mercados de estos artículos, no variando los precios en Sevilla. Se pagan las blancas mazaganas a 44; mazaganas moradas, a 43, y chicas a 42; Córdoba, a 35; Hinojosa del Duque, a 42; Fuenteovejuna, a 45, y Posadas, a 46; Málaga, chicas o chineras, a 45, gordas, de 50 a 52; Cádiz, a 45; Huelva, a 44; Granada, moradas, 42; chicas, 41; tiernas, 70.

Garbanzos.—Sevilla, blancos tiernos, a 125; mulatos, a 48; Córdoba, a 70; Posadas, a 56; Baena, a 74; Hinojosa, a 86; Málaga, mulatos, a 58; blancos, a 110; Huelva, mulatos, a 70; tiernos, a 85; extra, a 105; Cádiz, a 50.

# Ganaderos, Agricultores:

El mayor triunfo lo podéis conseguir aplicando

## SUEROS Y VACUNAS

# “ GANS ”

del Instituto Farmacéutico Ludwig Wilhelm Gans  
A. G. en Gberusel Taunus (Alemania)

:: :: ::

Prevenición y curación contra el Mal Rojo.-Neumonia contagiosa.-Cólera aviar. - Carbunco. - Glosopeda. Papera.-Pasterelosis.-Peste porcina.-Moquillo.-Tétano.

:: :: ::

PARA MAS INFORMES  
DIRIGIRSE A LOS REPRESENTANTES:

En SEVILLA, Santa Ana, 9. Eugenio Lamparter.—En CÓRDOBA, Instituto de Higiene del Profesor R. Castejón, calle Sevilla, 12.—En BADAJOZ, Instituto Microbiológico Regional, del Doctor R. Salazar, calle Bravo Murillo, 13.—En BARCELONA, Monserrat y Plá, San Pablo, 33.

# ¡GANADEROS!

Exito y economía tendréis vacunando vuestros ganados  
con los sueros y vacunas de

## «Veterinaria Limitada»

Balmes, 45.-BARCELONA

DIPLOMA DE HONOR EN VARIAS EXPOSICIONES

La mayor entidad comercial de estos productos de Europa; posee los  
Institutos: Seroterapia Pecuaria de Madrid, Pecuaria de Barcelona,  
de Francfort s/M, Viena, Budapest y Zagreb.

Servicios de Laboratorios y Proveedores de la Asociación  
General de Ganaderos del Reino.

Suero "Húngaro,, y Virus muy activo del país contra  
la peste porcina.-La Vacuna más eficaz y económica  
de sus similares

Vacunas contra el mal rojo.-Neumonía contagiosa.-Paratífus de los  
lechones.—Papera.—Tétanos.—Carbunco.—Cólera aviar.—Moquillo.  
Aborto contagioso de las vacas.—Viruela ganado lanar.—Tubercu-  
lina.—Malleina.—Distomatosis hepática.—Rattoxina (exterminación  
de ratas y ratones.

AGENTES TÉCNICOS PARA ANDALUCÍA Y EXTREMADURA

SEVILLA: Félix Sánchez. Veterinario Militar. García de Vinuesa, 30.—BADAJOZ:  
Ernesto López. Veterinario. Ronda de Palmas, 2.

SUB-AGENTE PARA LA PROVINCIA DE CÓRDOBA

FELIX INFANTE

Veterinario :: CÓRDOBA :: Don Rodrigo, 96

# GRANJA EULALIA

Recría de ganado Vacuno seleccionado de raza lechera Suizo y Holandés.--Venta de Becerras, Novillas, Vacas y Sementales

DIRECCIÓN:

**PEDRO G. HERRERO GARCÍA**

Blanco Belmonte, 30 - CÓRDOBA - Teléfono núm. 291

**PEDRO LÓPEZ E HIJOS**  
BANQUEROS

Representantes de la Compañía  
Arrendataria de Tabacos

—  
CÓRDOBA

**HIJO SUCESOR DE ANTONIO COLINET**

HOJALATERÍA

DEPÓSITOS PARA ACEITE

Avenida de Medina Azahara, 10  
CÓRDOBA

## Córdoba y Compañía

S. en C.

FUNDADORES DEL AZÚCAR EMPAQUETADO

CÓRDOBA

**CARMEN ORTIZ**

VIUDA DE NAVARRO

Comisionista matriculada

Rey Heredia, 4. - CÓRDOBA

Depósito de Cerveza «La Cruz del Campo».—Fábrica en Sevilla  
Agencia de Productos Químicos de Huelva, S. A.—Abonos marca «Río Tinto».

EXPORTACIÓN DE CEREALES  
Y GARBANZOS

**MANUEL GONZÁLEZ ZAYAS**

Escritorio y Almacenes:

Molina Sánchez, 1.-Teléfono 774  
(Campo de la Merced)

CÓRDOBA

# SOCIEDAD DE GAS Y ELECTRICIDAD CÓRDOBA

Dirección: Calle Alfonso XIII, núm. 35

Venta de cocinas y estufas para cok.—Tubería y accesorios para las mismas.—Se hacen instalaciones por personal competente.—Aparatos para alumbrado y calefacción por gas.—Variados modelos en cocinas, plancheros y estufas.—Calentadores para baños últimos modelos.

Se facilitan gratuitamente cuantos datos y presupuestos se soliciten.

## REGENERADOR ROSTAMM M.M.F.

Insuperable para el cebo de los ganados

VIUDA DE M. FANO

Avenida de Rubine, 27, duplicado, bajo. - LA CORUÑA

## Específicos S. ARANGO PARA VETERINARIA

Fórmulas originales de S. ARANGO, Veterinario

Caballero de la Orden civil del Mérito agrícola

DIECISÉIS AÑOS DE ÉXITO CRECIENTE Y CONTÍNUO

Preparados en el Laboratorio Farmacéutico del Ldo. M. Huertas

Cuatro grandes Premios: París, Londres, Génova, Madrid, 1912-1913-1926

Pulmonar Inyectable, Purgante Inyectable, Polvo de-  
tersivo, Reconstituyente, Antiparasitaria (antisárnico),  
Antiaftósico (Cicatrizante), Colirio, Tópico revulsivo,  
S. ARANGO.

Registrados en la Dirección General de Sanidad.

Pídalos en Centros de Especialidades, Droguerías, Farmacias, y al  
Apartado de Correos, 947. MADRID

# Las famosas Destilerías Andaluzas

Anís «Bombita». Coñac Jiménez.  
Juan de Dios Jiménez.  
RUTE (Córdoba).

---

Fábrica de Anisados  
Francisco de P. Sánchez  
RUTE (Córdoba).

---

Anís «Pretel»  
Adolfo Villén  
RUTE (Córdoba).

---

Anís «La Parra»  
Viuda de Francisco Prados  
RUTE (Córdoba).

---

Anís «Luz»  
Manuel Luz Cordón  
RUTE (Córdoba).

---

Anís «Altamirano». Seco y Dulce  
Antonio Altamirano  
RUTE (Córdoba).

---

Anisados finos  
Francisca del Pino, Viuda de Montoro  
Solana, 5. PRIEGO DE CÓRDOBA

---

Fábrica de anisados «La Perla»  
Guillermo Merino Bujalance  
NUEVA CARTEYA (Córdoba).

---

Fábrica de Anisados  
Agustín Ruiz Borrallo  
BAENA (Córdoba).

---

Anís «Miura»  
E. Lemos Ortega  
CONSTATINA (Sevilla).

«Anís Algar»  
Lorenzo Algar Molero  
RUTE (Córdoba).

---

Anís «Jean»  
Juan Tejera  
RUTE (Córdoba).

---

Anís «Tempranica»  
José María Pérez  
RUTE (Córdoba).

---

«Anís Madrid»  
Antonio Madrid Salvador  
RUTE (Córdoba).

---

Anís «La Rosa»  
Viuda de Eduardo Tirado  
RUTE (Córdoba).

---

Anís «Manolo»  
Rogelio Serrano López  
PRIEGO DE CÓRDOBA

---

Anisados, Licores, Jarabes  
Juan Espinosa González  
MARMOLEJO (Jaén).

---

Fábrica de Aguardientes  
Francisco Díaz Sevillano  
MARCHENA (Sevilla).

---

«Anís del Abuelo»  
Carlos González Vilardel  
CONSTANTINA (Sevilla).

---

Anís «Chispa». Seco y Dulce  
Antonio Padilla  
RUTE (Córdoba).

INSTITUTO DE HIGIENE  
— y —  
PATOLOGÍA COMPARADA  
Del Profesor R. Castejón

Análisis clínicos y bacteriológicos. Serodiagnósticos. Reacción de Wassermann. Reacción de Widal para diagnósticos del tifus, paratifus, fiebre de Malta, etcétera. Análisis de sangres. Análisis de orinas. Análisis de esputos, de tumores, de cálculos, etcétera.

**Vacunas autógenas. Vacunas bacterianas:**

Vacunas contra las enfermedades de los ganados. Tratamiento contra la Peste porcina o Pneumoenteritis del cerdo. Contra la Pulmonía contagiosa y Mal rojo. Contra el Tifus de los lechones. Contra el Carbunco de todas las especies (Vacuna pasteriana y vacuna única). Contra la Viruela y difteria aviar y Cólera de las gallinas. Contra la Basquilla y otras Pasterelosis. Suero-vacunaciones de las más renombradas marcas alemanas. Tratamientos anti-rábicos. Productos reveladores. Consultas y análisis gratuitos a nuestros clientes.

— o —  
Sevilla, 21 CÓRDOBA (España)

