

AÑO I. 10 DE SEPTIEMBRE DE 1895. NÚM. 5.

LA
VIDA INDUSTRIAL
EN FILIPINAS

REVISTA QUINCENAL
QUE SALE Á LUZ EN LOS DÍAS 10 Y 25 DE CADA MES.

SE CONSAGRARÁ EXCLUSIVAMENTE
AL FOMENTO Y PROSPERIDAD DE LA INDUSTRIA FILIPINA.

Director, D. Jose Martin Martinez.

Dirección y Administración.
CALLE DE VIVES, 6, DILAO, MANILA.

MANILA.

Imp. de la «Revista Mercantil» de D. José de Loyzaga,
San Vicente, núm. 24, y San Jacinto, núm. 5.

REVISTA DE LA INDUSTRIA FILIPINA

SUMARIO DEL NÚM. 5.

Sección doctrinal.

VIVEROS DE PESCADO.—Su utilidad pública.

ARTE DE PISCICULTURA.

FUNDAMENTOS O LEYES DE LA PISCICULTURA.—

Fecundación artificial de especies ictiológicas.—Alimentación de las peces.—Construcción de los viveros.

PORVENIR DE LA INDUSTRIA FILIPINA.—Respuesta á una carta del Sr. D. J. Mencarini.

MISCELÁNEA.—Minerales filipinos útiles.

Visita y cambio.

ANUNCIOS.



SECCION DOCTRINAL

VIVEROS DE PESCADO

SU UTILIDAD PUBLICA.

SE llaman *viveros de peces*, ó de *pescado*, los criaderos de tan preciosos animales, contruidos y dirigidos por la mano del hombre.

No siendo suficiente para llenar las exigencias de un consumo cada vez mayor la cantidad inmensa de peces obtenida por las variadísimas artes de la *pescas*, el ingenio del hombre halló bien pronto medios eficaces de conseguir una producción colosal é inagotable con la invención de los *viveros*, la cual se remonta á los primeros tiempos históricos de la civilización humana.

La creación de los viveros está basada en la fecundidad prodigiosa de estos vertebrados acuáticos, fecundidad incomparable y que no guarda relación con la observada en las especies de animales vertebrados terrestres. De las hembras de los peces la menos fecunda pone centenares de huevos, siendo

lo más corriente, sobre todo en las especies herbívoras, que pongan centenares de miles y hasta millones de huevos, cada uno de los cuales ha de trasformarse en un pez. Esa maravillosa fecundidad se hace extensiva á otros géneros acuáticos que no son peces, pero que son para el hombre manjar nutritivo y exquisito y objeto de una muy activa pesca: los *crustáceos*, como los cangrejos, langostas de mar, camarones, langostinos etc., y los *moluscos*, de los cuales citaré á las apetitosas óstras, almejas, madreperlas, caracoles, holotúrias ó *balate*, percebes, etc.

A los fines providenciales, que rigen la vida y conservación de las especies animales que pueblan las aguas, era necesaria esa maravillosa fecundidad, porque en mares, lagos y rios es todavía más exacta y verdadera que en las tierras la *lucha por la existencia*. En el seno de las aguas, cuya superficie se nos muestra tan tranquila y solitaria, se dán continuamente tremendas batallas, siendo los vencidos pasto de la voracidad de los vencedores. Allí se cumple á cada momento y de un modo fatal aquel antiguo proverbio castellano de que *el pez grande se traga al chico*. Y si así no fuera, sería insuficiente en menos de un lustro la enormísima masa de agua, que casi envuelve nuestro planeta, para contener la fabulosa cantidad de animales acuáticos nacidos en tan pocos años.

Este hecho providencial asegura al género humano una provisión inagotable de *pescado*, que todavía puede multiplicar indefinidamente á su arbitrio, por medio de las ingeniosas artes de la PISCICULTURA, que han de ser objeto principal del presente estudio.

El refinamiento en esas artes ha llegado en algunas adelantadas naciones á tal punto que, no contentos los abastecedores con dar al público pescado fresco tan abundante como barato, han hallado el procedimiento de venderlo *todavía vivo* en los mercados.

Realmente no es esta una industria completamente nueva en Filipinas, pues es notorio que desde hace muchos años hay establecidos en las in-

mediaciones de Manila, principalmente por el término de Malabón, algunos estanques depósitos de peces vivos, que se llaman también viveros.

Pudieran acaso ser considerados en cierto modo como tales los *corrales de pesca*, especie de cercos hechos con cañas en los bajos fondos del mar, á los cuales se hacen acudir con artimañas los peces que pululan por el exterior, y los que, una vez entrados en el cerco, ya no pueden escapar.

Peró estos corrales, sumamente generalizados en las playas tranquilas y abrigadas de este Archipiélago, no son ni pueden ser viveros, sino más bien una de las innumerables artes de pesca, que tiene la ventaja de conservarla viva mucho tiempo en aquella especie de trampa-depósito, que de ambas cualidades tiene un corral de pesca.

En cuanto á los viveros usuales en algunas comarcas playeras del país, como en ésta de Manila ya citada, si bien es cierto que tienen algo genuino de los criaderos de peces, puesto que en ellos nacen y se desarrollan algunas especies, no es menos cierto también que esas crias se efectúan de un modo rutinario, con desconocimiento de las reglas que una sábia experiencia ha dictado para el arte utilísimo de la Piscicultura.

Por otra parte, esos estanques ó viveros sólo crían ó conservan muy limitadas especies de peces marítimos, desconociéndose aquí todavía los criaderos artificiales de peces de agua dulce y los muy importantes de crustáceos y moluscos, conocidos con la denominación vulgar de *mariscos*.

Tiene este territorio de Filipinas condiciones ventajosísimas—como acaso ningún otro país pueda reunir—para establecer magníficos viveros de pesca, lo mismo de agua de mar que de agua dulce. En todas sus islas abundan los esteros en comunicación con el mar y con las costas playeras ó marismas, en las que con escaso trabajo y dinero se pueden establecer grandes estanques, criaderos de peces y mariscos. Por otra parte, abunda prodigiosamente la pesca de agua dulce en casi todos sus ríos, lagunas y pantanos, siendo característico de este país

el famoso pez *dalag*, de sana y agradable carne, que se cria y multiplica por todas partes, en charcas y en sementeras de palay. De este pescado se puede sacar gran partido, criándolo sistemáticamente.

Y no se nos haga la objeción de que si en todas las comarcas filipinas se establecen grandes viveros, aumentando prodigiosamente la producción, serían más difíciles las ventas y menos lucrativa la industria pesquera. Todo lo contrario: asegurado el consumo local y con la base segura de una grande producción, todo el pescado sobrante que no se consumiera fresco lo conservarían los pescadores por cualquiera de los métodos que hemos de explicar, y esas *conservas de pescado* serían un lucrativo artículo de exportación para China, con venta mucho más segura y ventajosa que la del azúcar y del abacá, que tantas fatigas y quebrantos suelen producir á estos labradores y hacenderos.

Serían los filipinos unos insignes tontos si desaprovecharan las admirables ventajas con que benigna la Providencia ha dotado á este país para la cría del pescado en grande escala y para su fácil venta en el vecino Imperio chino, donde jamás estarán abastecidos sus mercados para mantener á más de 400 millones de habitantes, para los cuales son los pescados ó mariscos secos y salados su manjar predilecto.

Aprovechen, pues, ventajas tan inapreciables y créese con los *viveros* de pescado una nueva fuente de gran riqueza para Filipinas.

Veamos ahora los procedimientos más racionales para establecer esos viveros.

*

**

ARTE DE PISCICULTURA.

La palabra Piscicultura significa lo mismo que *cria artificial de peces*, y designa el arte de criarlos y conservarlos vivos para sustento y regalo del hombre.

Aunque de un modo práctico, pero incompleto y del todo rutinario, se han conocido desde la más remota antigüedad los viveros de peces, ni más ni menos como se hace en alguna comarca de Filipinas. Tan solo á la mitad del siglo pasado se remonta la época en que los estudios teórico-prácticos de Jacobi descubrieron las leyes tan extrañas como maravillosas que presiden á la fecundación de los moradores del agua. Poco después el conde de Golstein propagó y vulgarizó los descubrimientos del naturalista italiano, hasta que ya en el presente siglo el gran fisiólogo Spallanzani sentó las bases ciertas é indestructibles de la propagación de las especies animales acuáticas y, por consiguiente, las del arte de la Piscicultura, comprobadas y asentadas científicamente, á mediados de este siglo, por el eminente naturalista y fisiólogo Quatrefages.

Pero, en rigor, los verdaderos fundadores de la Piscicultura en su sentido más práctico y exacto fueron, por esa época precisamente, los franceses Gehin y Remy, en la Alsacia, cuyos rios, estanques, lagunas y lagos, ya á la sazón agotados de pesca, supieron repoblar con el más feliz éxito de las especies más estimadas y valiosas, tales como las tencas, percas, carpas, truchas y salmones, aumentando así prodigiosamente la riqueza y prosperidad, primero de Alsacia, su país, y más tarde de muchas comarcas de Francia, que se lamentaban de la total extinción de la pesca en sus aguas dulces.

Fué aquel un éxito colosal el de los Sres. Gehin y Remy—en su origen modestos y oscuros pescadores—de tal resonancia, que en breves años se apresuraron á imitar el ejemplo de éstos las más ilustradas naciones de Europa, especialmente Alemania é Inglaterra, haciendo extensivas las teorías de los sábios citados y las brillantes prácticas de los dos pescadores alsacianos á los *viveros* de peces marítimos, á las ricas *ostrerías* y á los no menos fructuosos criaderos de *langostinos* y *langostas* de mar, tan apetecidos por los gastrónomos.

*

**

FUNDAMENTOS O LEYES DE LA PISCICULTURA.

La ley fundamental estriba en el modo conocido de fecundación ó propagación de las especies.

Los peces no se aparean para la fecundación como los vertebrados terrestres. Sus funciones sexuales las verifican aisladamente los machos y las hembras, sin ningún contacto entre sí. Llegada la época de la postura ó *desove*, que varía según las especies y los climas, la hembra pone sus innumerables huevos—que se llaman *fresa*—en un lugar adecuado, que siempre es en lugares tranquilos y abrigados, por lo común á orillas de los remansos, ensenadas etc., donde puedan mejor resistir á los numerosos agentes de destrucción. Los machos, atentos á la postura de la *fresa*, acuden en seguida y fecundan los huevecillos, ya estén en la superficie, bien en el seno de las aguas. Esa fecundación se hace sin intervención alguna de la madre. Los innumerables huevecillos fecundados se desarrollan con rapidéz y á su tiempo se trasforman cada uno en un pececillo, que desde el primer momento vive por cuenta propia, por lo común sin intervención de sus padres que, en las especies carnívoras, pudieran convertirse en mortales enemigos, devoradores de su misma prole.

Los microscópicos pececitos están dotados de prodigiosa agilidad, á la que deben su salvación los sobrevivientes, que son los menos, y desde los primeros momentos de su existencia proveen á su manutención y defensa con sus propios esfuerzos.

Estos interesantes séres acuáticos, según el género de su alimentación, se dividen en dos clases: *peces herbívoros* y *peces carnívoros*. Todos los habitantes de las aguas pertenecen á una de estas dos categorías. Los peces herbívoros comen plantas acuáticas, de las cuales están llenas las aguas, si bien la mayor parte son invisibles para nosotros por su pequeñez microscópica. Los carnívoros viven devorando á las especies herbívoras y también á los peces carnívoros pequeños, aunque pertenezcan

á su misma especie. Nada escapa á su voracidad, más que una fuga oportuna y ágil, en la que suelen ser maestros toda clase de pececitos, pues entre estos séres la agilidad se halla en razón directa de la pequeñez.

Sin embargo, en esa incesante *lucha por la vida*, á que están sometidos todos los moradores de las aguas, perecen la mayor parte sin alcanzar el estado adulto, por cuyo motivo la Providencia dotó á dichos séres de una fecundidad prodigiosa, para asegurar la conservación de todas las especies, á pesar de tantas y tan poderosas causas de destrucción. Así se conserva en los inmensos mares ese admirable *equilibrio de vida*, que jamás pudiera mantener la ciega *casualidad*, causa eficiente de todo para los rutinarios materialistas.

Con un regular microscópio, de 100 diámetros de aumento solamente, cualquiera puede contar en las *huevas* de un pez hembra, próxima al alumbramiento, el número aproximado que tendrá de hijos; cada granito de la *hueva* es un *huevecito*, y cada uno de éstos un futuro *pececillo*. De todas las especies de peces, conocidos y usados habitualmente para nuestro alimento, ninguna hay cuya hembra ponga menos de 20.000 huevos, una ó dos veces cada año, siendo muchas, entre ellas las sardinias, arenques y bacalaos, que ponen más de medio millón de huevos al año.

Sin esta prodigiosa cantidad de huevos puesta por cada hembra se malograría con frecuencia la fecundación, y la casi totalidad de ellas sucumbiría á los tremendos azares de su existencia sin lograr sucesión, extinguiéndose en corto plazo no pequeño número de especies.

Hase observado en bastante rios de Europa, célebres antes por la abundancia de su pesca, una disminución enorme de ésta, llegando en algunos hasta la extinción total. Las causas han sido, por un lado la introducción en ellos de la navegación á vapor, y por otro los productos químicos procedentes de las nuevas fábricas, que han ido envenenando lentamente las aguas, haciendo en ellas

imposible la fecundación y hasta la vida. El violento oleaje producido por el paso de los vapores destruye la mayor parte de los huevecillos antes de que puedan lograr su madurez. Ya dije antes que la postura de huevos, ó *fresa*, la efectúan siempre las hembras en sitios naturalmente abrigados y tranquilos, donde no sea probable una violenta agitación del agua. Pero si esta sobreviene, es casi segura la destrucción de toda la postura, siendo también muy difícil la indispensable fecundación por los machos.

*
**

Era un hecho, conocido de muchos viejos y experimentados pescadores, que durante el período de la puesta de huevos salían estos fácilmente á la menor presión del vientre de las hembras. Análoga observación tenían hecha respecto del licor fecundante de los machos, de una potencia difusible enorme en las aguas, á las que tiñe de un blanco lechoso en una extensión considerable.

Estos curiosísimos datos, sabidos también por los inteligentes pescadores alsacianos Gehin y Remy, que no ignoraban tampoco las demás leyes generales que presiden á la generación de los peces, divulgadas por grandes naturalistas contemporáneos, les indujeron á intentar la fecundación artificial en las especies de peces fluviales de su país, cuyo género de vida les era más conocido, tales como los barbos, tencas, percas y truchas. Sus ensayos se vieron coronados con el éxito más feliz, y el resultado de sus experimentos y maniobras fué la creación primero de magníficos *viveros* y más tarde la repoblación de los ríos, estanques y lagunas de su país con las especies de peces más selectas, con un resultado tan espléndido, que en pocos años trascendió á toda la Europa su fama y el anhelo de la imitación.

FECUNDACION ARTIFICIAL DE ESPECIES

ICTIOLÓGICAS

Véase como procedían Gehin y Remy, lo mismo que sus imitadores sucesivos.

Al comenzar la estación de la postura, cuando ya están en madurez las huevas, pescaban vivos varios peces de uno y otro sexo, separaban las hembras de los machos—lo cual es fácil á pescadores experimentados—y los mantenían en grandes recipientes con la misma agua en que habitaban.

Tomaban valdes ó vasijas anchas y de poco fondo, cuidadosamente limpias y á medio llenar del agua misma en que pescaron los peces, y cogiendo una hembra viva la sujetaban con la mano izquierda por el lomo, con la cola dirigida hácia abajo y hácia la punta de los dedos. Con la mano derecha en semiflexión hacían presiones suaves sobre el vientre del pez, en dirección de arriba abajo, hasta conseguir la salida por el orificio anal de los huevos ó *freza*, en forma de líquido grumoso, espeso y mucilaginoso, cuya salida se activaba con el dedo pulgar en combinación con las presiones de los dedos de entrambas manos. Esta extracción de la *freza* se hacía sobre el valde y muchas veces dentro del agua del valde ó vasija, cuando la especie de pez es de poco aguante fuera del agua. Esta postura forzada de huevos caía y se esparcía por el agua del valde. Una vez realizada, se tomaba inmediatamente del recipiente grande un macho vivo de la misma especie y se practicaba con él análoga operación que con la hembra. A la más suave y continuada presión salía el licor fecundante blanco y cremoso, que se mezclaba con el agua que había recibido la *freza*.

Con una paleta muy limpia de madera se removía suavemente el agua del valde para que se mezclaran íntimamente una y otra semilla, se dejaba en reposo durante media hora la mezcla en el valde, y con ésto la *fecundación artificial* quedaba asegurada. En seguida se vertía este líquido lleno de semilla de peces en el estanque, remanso ó depósito de agua que había de servir de vivero.

Tal era, y es todavía al presente, el método fundamental de la fecundación hecha por la mano del hombre. Hay no pocas variantes, respecto de las vasijas de recepción de la semilla del macho y de la hembra y de las prácticas para conservar en

acuarium de transparente vidrio la freza ya fecundada, al objeto de poder seguir con la vista el desarrollo sucesivo de los huevos, hasta trasformarse en pececitos y asegurar la existencia de la mayor parte de éstos, que suelen perecer todavía en estado de embrión. Pero ésto constituye lo que pudiéramos llamar el lujo del arte. No podemos aquí dar más detalles que los referentes á una fecundación y repoblación sencillas y sin complicaciones, de manera que puedan estar al alcance de cualquier industrial que se consagre á la Piscicultura.

Ante todo debemos advertir que este método se aplica lo mismo á las especies todas de peces conocidos, sean de mar, ó ya de rios y lagunas de agua dulce.

En cada caso concreto no debe omitirse la precaución de usar la misma agua en que fueron pescados, la cual servirá para los recipientes ó depósitos en que se conserven vivos y para llenar los valdes en que ha de efectuarse la fecundación. Con otra clase de agua, que no sea en la que habitan, pudieran morir los peces ó malograrse su semilla, por volverse *estéril* en un medio que no es el suyo propio. Este detalle es, como se vé, de una importancia capital.

Otra advertencia de interés respecto de la fecundación. Es inútil hacer con las manos presiones fuertes y continuadas en el vientre de hembras ó machos para que salga violentamente su semilla, cuando se nota que la salida se retarda. Cuando ésto ocurre es señal de que todavía no ha alcanzado el necesario estado de madurez, y, por consiguiente, se debe desistir de maniobras que al fin y al cabo resultarían estériles. Cuando las huevas en la hembra y el licor seminal en el macho están ya en sazón, ellos los hacen salir por simple contracción de los músculos abdominales. En este caso, basta una suave presión con las manos del operador para que salga por sí misma la semilla. Si la del macho no es blanca y espesa como crema, debe desecharse, porque resultará estéril. Al caer en la vasija se diluye al momento en el agua, dándole la apariencia de un agua lechosa.

No vayan á imaginarse nuestros lectores que con todas las especies de peces puede efectuarse la fecundación artificial de la manera explicada. La Naturaleza es inmensamente variada en sus leyes y manifestaciones vitales; y así, en la clase de los peces existen muchos modos de generación análogos á los de los articulados y demás invertebrados, incluso los propios de las aves y hasta de los mamíferos. Pero la mayor parte de géneros y especies, principalmente de los que son objeto de pesca y que sirven para la alimentación del hombre, se propagan fecundando el macho los huevos después del *desove* ó postura de la hembra, y en todos estos casos se puede realizar la fecundación artificial como queda explicado.

Para asegurar el éxito recomendamos eficazmente que se echen en el vivero, antes de la época del desove, algunas parejas de hembras y machos de la especie que se trate de multiplicar, con el objeto de que no fracasen ni la postura ni la fecundación; pues si en algun caso, por impericia ó alguna otra circunstancia imprevista, resultaba estéril la artificial, quedaba de reserva la natural de las parejas en el mismo vivero.

ALIMENTACION DE LOS PECES.

Ya saben nuestros lectores que los peces son herbívoros ó carnívoros, y según la categoría á que pertenezcan así será su régimen alimenticio.

Para los peces herbívoros es de alta conveniencia poner en los viveros las plantas acuáticas que viven en los parajes donde habitualmente tienen su morada los peces, tales como fucos, algas y otras flotantes en dichas aguas. Además de éstas, conviene mucho plantar, ya en islitas dentro del vivero, bien en las orillas de éste, los vegetales de costa ó playa, á cuyas inmediaciones suelen acudir esos peces. Con éstas sencillas precauciones, que ningun dinero cuestan, se asegura á los moradores herbívoros del vivero una abundante y variada alimentación.

Por otra parte, como el vivero ha de estar en diaria comunicación, ora con el mar, ora con un río, laguna, etc., según sea aquel de agua salada ó dulce, las nuevas aguas que en él penetran llevan consigo infinidad de plantas, semillas, gérmenes y detritus vegetales, que sirven á maravilla para el alimento de la prole, ó sea de los tiernos pececillos herbívoros.

Mucho mayor es el número de especies carnívoras, las cuales pueden criarse y multiplicarse también prodigiosamente en los viveros. Los peces carnívoros se reconocen generalmente por el gran número de afilados dientes de que están dotados, teniéndolos algunos géneros hasta en la bóveda del paladar y en el mismo exófago, ó tragadero. No hay peces carniceros que sean desdentados.

Los que quieran hacer estudios acerca del régimen alimenticio de una determinada especie de peces, pueden colocar algunos de éstos vivos en un *acuarium*, ó sea una gran caja ó depósito lleno de agua, una de cuyas paredes á lo menos sea de transparente vidrio. A través de éste y por la superficie pueden seguirse todos los actos de los peces, y echando en el depósito sustancias vegetales adecuadas al sitio en que vivieron y asimismo carne picada y fresca de peces ó de ranas, se podrá observar que es lo que comen, lo que prefieren y lo que desechan.

Los *piscicultores* de Europa alimentan á los peces carnívoros de sus viveros de un modo tan admirable como sencillo, imitando los sábios procedimientos de la madre Naturaleza.

Habiendo observado que esos géneros de peces se nutrian de la freza de ranas y de la de peces herbívoros durante su menor edad y ya después, siendo adultos, de pececillos herbívoros, pusieron en los viveros abundantes crias de estos animales y también de lombrices, sanguijuelas, cangrejos, camarones, etc., para que sirvieran de pasto á los peces carnívoros, con cuyo sencillo procedimiento y sin otro gasto consiguieron fácilmente nutrir y

cebar sus viveros, adquiriendo los peces en éstos un desarrollo tan rápido como considerable, algo más del doble del observado en cada especie criada libremente sin el cuidado del hombre.

La experiencia, continuada por más de 40 años en todos los viveros de Europa, bien organizados, ha confirmado plenamente tan halagüeños resultados, siendo aún más notables éstos en las especies herbívoras, en las que el crecimiento y la multiplicación de la prole han triplicado en número y volumen la cantidad de la pesca, sobre la conseguida en sus naturales criaderos. Ya lo saben, pues, los futuros piscicultores filipinos.

CONSTRUCCION DE LOS VIVEROS.

Pueden éstos ser, según la clase de peces que contengan, de agua dulce ó de agua salada.

Hablaremos primeramente de los de agua de mar, que podemos llamar con toda propiedad *viveros marítimos*.

Pueden aprovecharse para éstos todos los terrenos, con tal que sean más hondos que la superficie del mar en las más bajas mareas. Una profundidad de uno y medio á dos metros es suficiente para un vivero, por más de que sea conveniente que en algunos sitios alcance profundidades de tres, cuatro y aún más metros.

Su extensión puede ser ilimitada, y cuanto mayor sea más producto dará el vivero. Si hay árboles marítimos en el terreno, tales como mangles, nipas, pandanos, etc., pueden conservarse como lugares de refugio y elementos nutritivos á la vez para las pececillos. Un fondo plano, sin ninguna irregularidad no conviene de ningun modo para vivero, sino todo lo contrario, esto és que en su fondo haya huecos, grandes piedras, troncos de árboles etc., para que sirvan de abrigo y refugio á los peces chiquitos contra la excesiva voracidad de los grandes.

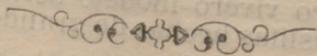
Un magnífico vivero modelo sería el que tuviera unas cuantas islitas hechas de grandes trozos de ma-

dréporas, que dejen muchos huecos entre sí, para natural asilo de los pececitos. Allí, en las orillas de tales islitas, verificarían las hembras su desove y allí se depositaría la freza de la fecundación artificial. A falta de madreporas, que abundan mucho en Filipinas en todos los parajes marítimos, se pueden emplear cualesquiera otra clase de piedras irregulares, siempre que al colocarlas amontonadas dejen entre sí muchos huecos y agujeros de paso.

Es absolutamente indispensable la comunicación del vivero con el mar durante las mareas altas, y á falta del mar pueden suplirle las aguas de un estero, siempre que en éste sean bien marcadas las mareas. El canal de comunicación del vivero con el mar ó estero debe estar interceptado con enrejados de caña que, permitiendo el libre paso de las aguas á la entrada y la salida, impidan la fuga de los peces que moran en el vivero, pues sin esos enrejados se escaparían muchos, sobre todo durante el descenso de las mareas con la corriente que sale del vivero.

La menor extensión que un vivero marítimo puede tener es de una hectárea, pero su riqueza aumentará en proporción de su superficie y de su profundidad. Ni es necesario, ni aún conveniente, que sus bordes ú orillas sean rectos, regulares, como los de un estanque artificial, sino más bien que sigan las naturales irregularidades del terreno, pues cuantas más curvas y ensenadas formen las orillas del vivero, tanto más á propósito serán para la conservación de las erías. En lo que sí debemos insistir, como condición indispensable, es en que la profundidad del agua en el vivero alcance á lo menos un metro durante la bajamar. Ciertas especies de peces no se acomodan á las aguas bajas y fangosas y necesitan aguas claras y limpias, no enturbiadas por el lodo que otros peces remueven en el fondo, donde gustan habitar.

(La conclusión en el próximo número.)





PORVENIR DE LA INDUSTRIA FILIPINA.

(RESPUESTA A UNA CARTA)

SR. D. J. MENCARINI.

Muy distinguido amigo:

 L publicar en el número anterior de esta Revista la notabilísima carta de V., ofrecí á nuestros lectores comentarla con la extensión debida, no por satisfacer vanidades que en mí no caben, sino por lo mucho que afectan al presente y á un porvenir muy próximo para Filipinas varios de los hechos y datos en su carta consignados.

Lo más saliente y trascendental de ella es, sin ningun género de dula, lo que dice acerca de los productos de isla *Formosa*, similares á los de este Archipiélago. Ya se sabía que allí se dán el café, tabaco, añil, cocos y otros frutos análogos á los de Luzón, y ningun comerciante ignora que el azúcar de caña de Formosa tiene gran aceptación en los cercanos mercados de China y Japón por su

baratura y por su riqueza sacarina, superior á la de algunas clases de azúcares filipinos.

Pero lo que se ignoraba, por más de que hubiera presunciones muy fundadas para creerlo cierto, es que en la nueva isla japonesa, tan vecina nuestra, se produjera la planta del abacá espontáneamente, y más que eso, que aquellos indígenas tejieran habitualmente telas de su abacá, parecidas á nuestros *sinamais* y *guinaras*, y que en dicho país fueran de uso corriente las cuerdas del abacá formosino.

Este hecho, si es de absoluta certeza, encierra una gravedad notoria para el porvenir del hoy principal producto de la riqueza filipina, el *abacá*, que se considera como peculiar y exclusivo de éstas islas, sin rivalidad alguna en los grandes mercados del mundo.

Hace muchos años eran aquí conocidos y seguidos con vivo interés los ensayos hechos por ingleses y holandeses en sus vecinas colonias de Borneo, Sumatra, Java, Célebes y Molucas—tan parecidas en clima y vegetación á las Filipinas—para aclimatar allí el *Musa textilis* é introducir su cultivo y beneficio en grande escala con agricultores y obreros filipinos; ensayos que, no obstante ser en dichas islas abundantísimas muchas especies de Musáceas, afines al abacá, no han dado ningun resultado hasta el presente, felizmente para nosotros.

Pero sería en verdad temible que se produjera en los montes de Formosa un abacá de tan buena calidad como el filipino, lo cual debe comprobarse con la más exquisita solicitud; pues si hasta hoy sus naturales no han querido ó sabido darle ninguna grande aplicación mercantil, no sucedería lo mismo con la inteligente y activa explotación japonesa, muy capáz de quitarnos, en una docena de años, los principales mercados abacaleros de Europa y América.

Me consta, porque lo he visto, que los agricultores japoneses se contentan con un jornal tan bajo como el de nuestros indígenas, comiendo tan

frugalmente como éstos arroz y pescado seco, pero con un trabajo útil doble en cantidad y en calidad que el de nuestros braceros, sin la insoportable gabela del *anticipo*.

¿Qué sucederá, pues, en Formosa, de ser cierto que produce buen abacá? Lo siguiente, infaliblemente. Que así que los japoneses pacifiquen y normalicen la situación política de su isla, se formarán grandes sociedades explotadoras del abacá formosino; que idearán y lograrán medios mecánicos para beneficiarlo con menos desperdicio y menos gasto de brazos que aquí; y que aún con los métodos conocidos lo darán al mercado más blanco y limpio que el corriente filipino á iguales precios. Con lo cual en pocos años se vendrá abajo el principal sostén de la riqueza filipina.

Conste que, para hacer tan tristes vaticinios, parto de la hipótesis de un buen abacá formosino, de cuya existencia hay que asegurarse bien, dando cuenta de ello al pueblo filipino, para que abra los ojos y sacuda apatías; pues en la lucha por la vida, lo mismo los individuos que los pueblos, los débiles ó flojos son vencidos siempre.

Si entre nosotros estuviese tan desarrollado y boyante el espíritu de asociación y de negocios como lo está entre los japoneses, nada tendríamos que temer ni que perder con sus futuras empresas agrícolas é industriales en Formosa; pues le sobran á Filipinas inagotables veneros de producción y de prosperidad, tanto en la Agricultura, como en la Industria y aún en la Minería. Pero es muy de temer que, no saliendo nunca de nuestra letal indiferencia y siguiendo como hasta aquí rindiendo culto fervoroso á la *santa imprevisión*, nuestra patrona, caigamos no muy tarde en una crisis tal, que en su comparación sea la presente una era de riqueza y bienandanza.

Por nuestra parte, cumplimos patrióticamente dando la voz de *alerta* á productores y comerciantes.

Entremos ahora en otro orden de ideas más consolador.

Entre los productos que de Filipinas podrían

colocarse con ventajas en los varios puertos de China abiertos al comercio internacional, hace V. figurar nuestra *sal común*, haciendo notar el inmenso consumo que de ella se advierte en el Celeste Imperio.

Conociendo yo las apremiantes necesidades del consumo local y que no daba abasto á éste la actual producción filipina, es por lo que consagré el primer número de mi Revista á enseñar el método de producir buena y abundante sal, fundamento de muchas industrias importantes. No dudo de que en breve se establezcan muchas salinas valiosas, y entonces, cubiertas las necesidades de nuestro consumo, se pensará seriamente en hacer de la sal un importante producto de exportación para China.

Hoy por hoy, la sal que se produce en Filipinas es mala y además insuficiente para las necesidades del país. Todos los años importamos muchos millares de picos, y según la *Estadística oficial* de 1893, en dicho año se importaron 21.309 picos de sal, valorados en pfs. 44.322, lo cual dá á dicha sal un precio doble del corriente para la sal filipina.

Podemos calcular para el consumo del país, entre salazones de pescado y sal en especie, una producción anual de 40.000 toneladas métricas, ó sean unos 625.000 picos de sal para 8 millones de habitantes.

Buen porvenir para la nueva industria *salinera* filipina, si sabe aprovechar el inagotable tesoro con que le brinda el mar, de consuno con este Sol abrasador y los fuertes vientos secos de ciertos meses del año.

Otro de los artículos de gran consumo en China, y que V. indica que pudiera ser objeto de importación allí, procedente de Filipinas, es el *pescado seco* ó *salado*. El módico derecho que paga de Aduana—\$0'27 por pico—pudiera animar á los industriales, ya que los fletes para los vecinos puertos chinos pueden obtenerse de 4 á 5 \$ tonelada, lo que viene á resultar para el pico de 25 á 31 céntimos de flete. Según los datos estadísticos de V., el promedio del valor de pescado salado y seco corriente

en los puertos del Celeste Imperio fué de \$15'50 á \$16 por pico de 133 $\frac{1}{3}$ libras. Ya saben, pues, nuestros industriales el valor del pescado seco allí y el costo del transporte.

Creo que, con la formación de grandes viveros—de que precisamente me ocupo en este número—y con las artes de pesca en alta escala, pudiera alcanzarse fácilmente gran valía la exportación del pescado seco y salado para los puertos de China. Hasta hoy se ha reducido al *balate*, pesca difícil y limitada solo á ciertos arrecifes madreporicos de las costas bajas. Nunca ha pasado esta exportación de unos 100.000 \$ anuales.

Dice V. con mucha razón que debiéramos importar de China gallos y gallinas grandes, para mejorar la raza filipina, pequeña y desmedrada. Es verdad; como lo es también que si son allí baratos los huevos de gallina, no sería mal negocio importarlos para el abasto de Manila, donde un par de huevos frescos cuestan unos 5 céntimos, equivaliendo en volúmen dos de éstos á uno de China. Bueno es que sepan los negociantes que un ciento de huevos paga, según la partida 269 del Arancel de Aduanas, \$0'25, más el ligero recargo posterior, y que una pareja de gallo y gallina, ó un par de estas aves, sólo paga de derechos—partida 231—\$0'05, lo cual es muy módico.

En cambio, dicho Arancel priva á los habitantes de Filipinas—sin ninguna ventaja para el Tesoro—de comer frescas las ricas frutas de China, como fresas, melocotones, ciruelas, uvas, peras, etc., que allí están baratísimas, pero que la Aduana aquí les impone el derecho *prohibitivo* de \$0'04 por kilo, ó sean 0'05 con los recargos. Eso unido á la gabela de la descarga, registro, peso, etc., en la Aduana, con el retraso consiguiente, hace que nadie se decida á traer de China sus ricas frutas frescas, que aquí tendrían un mercado de primer orden. ¿Nos harán el favor de declarar *libre* esa importación en beneficio del público, ya que con ello nunca se ha obtenido ningun formal ingreso para la Hacienda?

No veo, amigo Mencarini, ninguna probabilidad

de transacciones sobre *ganado de cerda* entre ambos países. La importación aquí está enormemente gravada por esta Aduana y no tendría cuenta importar cerdos de China, como no fuera para mejorar con cruces estas castas. La exportación para allá tampoco prosperaría, pues según los datos de V. está en China tan barata ó más que aquí la carne de cerdo, y además escasea bastante hoy este artículo aquí, á causa de no establecerse grandes ganaderías de estos útiles animales, que tantos rendimientos darían á los industriales ganaderos. Pero, más necesaria resulta aún la ganadería vacuna, y no se nota progreso en ella, sino carestía, de año en año creciente. La importación resulta *prohibitiva*, por lo cual tenemos que resignarnos á comer una carne de vaca inferior, á doble precio que la exquisita de Hong-kong, donde se importa de China libre de derechos y de gabelas. Aquí se pagarían ¡más de *once pesos* de derechos, por cabeza!

Nunca podrá ser en Filipinas objeto de explotación formal el *ganado lanar*. Los pobres carneros y ovejas no pueden soportar, sin gran detrimento de su organización, el clima constantemente cálido y húmedo de Filipinas. Fracasarán todos los ensayos que se hagan para fomentar aquí esa ganadería. Por lo tanto, no hay que pensar en la fabricación de tejidos de lana para importarlos en China. Únicamente el ganado cabrio puede aquí prosperar y llegar á tener gran importancia; ya traté de ésto en el Programa de esta Revista, y será objeto de ulteriores estudios, que han de ser de interés general.

Respecto á las pieles, lo que parece más lógico es llenar en primer término las necesidades crecientes del consumo en este país, fomentando la importante industria de *tenería*, ó curtido de pieles. Por falta de esta vital industria, se dá el contrasentido de que exportemos de pieles de carabao y vaca anualmente unos 400.000 kilogramos, valorados unas con otras en \$62.000; mientras que importamos pieles curtidas por valor de más de \$100.000, y en calzado y correas por más de \$150.000 cada año.

¿No es verdad que parece ésto absurdo, y que solo lo explica el inmenso atraso industrial de este país?

Respecto al ramo de *arroces*, amigo Mencarini, no hay que pensar siquiera en hacerlos objeto de exportación, pagando ahora \$2 por cada 100 kilogramos de derechos de salida. A lo que debemos aspirar, y ello sería un magnífico resultado para la riqueza pública, es á que la producción arrocerá filipina llene las necesidades del consumo con baturra y buena preparación, de manera que pueda matar en breve la importación arrocerá de Saigon, Singapore etc., que ha llegado á la increíble suma de *cinco millones de pesos anuales*, desmesurado tributo que indebidamente paga Filipinas á la producción extranjera, cuando nuestros arroces son los más finos y exquisitos del mundo entero.

Algo análogo ocurre respecto del maiz. Tampoco hay que pensar, ni en importar este grano, ni en buscar fuera mercados para la producción filipina. Esta es actualmente muy limitada, porque los indígenas desconocen todavía el uso del pan, tortas é infinidad de guisos y preparaciones succulentas, hechas con harina de maiz. El día que alguno ó algunos industriales establezcan molinos harineros para ese grano á precios módicos, aumentará enormemente el consumo del maiz y apenas podrá darle abasto la producción, no obstante ser aquí cosa fácil obtener dos cosechas anuales.

Llegamos al fin á la industria magna, amigo Mencarini, á la industria cerámica y vidriera. Dá risa pensar que todavía, ya á fines del siglo de las luces, esté Filipinas á oscuras en una industria tan valiosa y de tan ilimitados rendimientos como es la *cerámica*, en general.

A ella he consagrado mis estudios, investigaciones, análisis y cálculos, porque habrá pocas tan necesarias como ésta y de tan seguros y pingües rendimientos.

Así, pues, no hago ya un misterio en declararle á V. que muy pronto—Dios mediante—he de establecer una fábrica de *cerámica* en unión con mis techumbres de *obsidiana*, de cuyo proyecto tanto se

habrán burlado los necios y los envidiosos, que de todo tiene la viña del Señor. Si antes no lo he realizado, no ha sido ciertamente por falta de ganas, sino por faltarme el capital necesario.

No me percato de manifestar en público mis planes, ya que no los desconocen los amigos y conocidos.

Por otra parte, creo que en esta industria hay tarea suficiente para varias fábricas, siempre que cada una se dedique preferentemente á un ramo especial de la cerámica ó de la vidriería. Lo más difícil es obtener aquí de excelente calidad y baratas las primeras materias indispensables. Yo las hallé, con harto trabajo investigatorio.

Respecto de los *jabones*, creo que es industria ésta de gran porvenir en Filipinas como ramo de exportación, no para China que, como V. indica, hace de ellos un consumo irrisorio, muy conforme con la tradicional suciedad de sus habitantes, sino para otros países, incluso España misma y otras naciones europeas. Mas para ello es indispensable fabricar aquí mismo, á mitad del precio actual en plaza, la *sosa cáustica*, extraída de la sal marina por los procedimientos más modernos y perfectos.

Entonces, con los fletes á \$10 tonelada, podríamos inundar á Europa y América de jabones mejores y más baratos que los suyos propios. ¡Qué falta hacen aquí buenas cabezas pensadoras con bolsillos bien provistos! Pero dá Dios pañuelo á quien no tiene narices.

Pór nada del mundo sabemos salir—digo, saben salir—de comprar y vender abacá, azúcar, coprax, tabaco, etc. Por lo visto, no hay más horizontes ni más porvenir que ese, y el muy socorrido del préstamo al módico interés del 30 por 100 con tres firmas é hipoteca... Así nos luce el medro del país.

No sé si V. ha querido ó no suponer que en la industria del *papel* podríamos hacer la competencia á los chinos en su país, ó más bien aquí. Creo que este mercado consume poco papel chino, como no sea para uso de los de esa nación aquí residentes, y para envoltorios de poca monta. La industria

papelera se establecerá aquí acaso antes de dos años, para cubrir las necesidades de un consumo, que crece con rapidéz.

Pero me parece que Filipinas no podrá aspirar en muchísimos años á hacer competencia en esta tan difícil industria á cualquiera de las naciones conocidas, donde pretendiéramos importar nuestro papel.

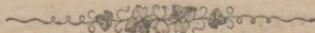
Lo que sí podrá hacer, y eso trato de explicarlo con toda claridad y detalles en esta Revista, es exportar en grande escala *pastas para papel*, de varias calidades y precios, cuyas pastas se colocarían ventajosamente en los mercados papeleros de Europa para convertirlas allí en papel. Para esta combinación industrial de alto vuelo contamos aquí con primeras materias baratísimas y de primer orden.

Cumpliendo, no ya con un mero deber de cortesía—que V. tanto merece por sus ilustrados escritos, en que campea el amor al progreso de este país—sino con la obligación que en esta Revista me impuse de dar á conocer á estos habitantes todos aquellos datos que puedan ser factores importantes para su desenvolvimiento industrial, me he permitido comentar, del modo más imparcial y claro que me ha sido posible, las interesantes noticias que V. nos dá en su carta acerca de las futuras relaciones mercantiles entre este país y el gran imperio chino, llamado á ser en un plazo próximo el mercado principal para los productos filipinos. Es aquello una mina tan riquísima como inagotable para las grandes naciones del globo, y lo será todavía más para Filipinas, su vecina, si nosotros sabemos explotar debidamente tan magnífico filón.

Saluda á V. con el mayor afecto y consideración su amigo

JOSÉ MARTIN.

3 de Agosto, 1895.



... se establecieron para estos fines en los
... para cubrir las necesidades de un sistema
... que tiene un carácter
... para las partes que forman no por las partes
... en un momento más a parte constituida en esta
... en dicha industria a considerarse de las naciones
... consideras donde pretendamos mejorar nuestra
... parte

... más al poder hacer y así como de ejemplo
... los trabajos y trabajos en esta industria en las
... parte en grande escala para poder hacer
... las máquinas y partes para poder ser colocadas
... convenientemente en los momentos oportunos de la
... para ser utilizadas allí en papel. Para esta
... compañía industrial de alto nivel organizacional
... con algunas máquinas paradas y de primer
... orden

... Compañía no se con un nuevo sistema de
... que se tiene en cuenta por sus características
... que cubren el resto del proceso de este país—uno
... con la exigencia que en esta industria se requiere
... de dar a conocer a estos industriales que algunas
... datos que permitan ser hechos importantes para
... en desarrollo industrial que se requieren
... comercio del modo que importa y así, porque
... industria por las industrias que se ven
... de en esta parte de las partes referidas
... industriales para esta y a la vez para el
... llamado a ser en un momento el momento
... práctico para las partes que se ven
... que en las partes como las partes que se ven
... grandes partes de las partes que se ven
... para algunas partes de las partes que se ven
... para las partes que se ven en las partes que se ven
... para las partes que se ven en las partes que se ven
... para las partes que se ven en las partes que se ven

... José María
... 3 de Agosto de 1901

se
de
el
ca
ci
in
to
ap
pis
ta
ci
alg
ma
so
in
qu
mu
pla
du
en
mi
tac



Miscelánea.

MINERALES FILIPINOS UTILES

DEBIDO á la falta absoluta de industrias, cuyas primeras materias se extraen del reino mineral y tambien al insignificante desarrollo que hasta el presente han alcanzado en Filipinas las explotaciones mineras, de las cuales solo se conocen aquí por trabajos de escasa cuantía las del oro, del cobre, del hierro y del carbón de piedra, ello es que, sabiéndose por investigaciones geológicas, practicadas por sábios ingenieros de la Inspección de Minas y por algunos extranjeros, la existencia de muchos minerales importantísimos para la industria en este suelo filipino, no se ha comenzado todavía su regular explotación.

El común de las gentes cree sin ningún valor ni aplicación casi todas las rocas y piedras que mira y pisa, siempre que no las juzgue minerales de oro, plata, cobre, estaño, etc., ó que engañado por el brillo de ciertas cristalizaciones no se figure haber dado con algún criadero de piedras preciosas, tales como diamantes, zafiros, rubíes, esmeraldas, etc. Ni siquiera sospechan esas gentes que á veces tienen ante su vista indiferente pedruscos al parecer despreciables, pero que en realidad alcanzan un valor industrial efectivo muy superior al de muchos minerales de cobre, plata, y otros.

Pongamos ejemplos prácticos. Para no pocas industrias, en vísperas de un formal planteamiento en este país, hacen gran falta ciertos géneros de minerales, base de tales industrias, y cuya importación de otros países originaría grandes gastos de

compra, fletes, derechos de Aduana, carga y des-carga, comisión, etc. El adquirir en este país esos minerales representaría, pues, una economía considerable para el fabricante y una buena y segura ganancia para el explotador de aquellos minerales.

Podemos citar entre los que en breve han de ser objeto de explotaciones muy lucrativas la roca cristalina blanca llamada *cuarzo*, *silice*, ó *cuarcita*, de necesaria aplicación para fabricar vidrio fino y transparente, cristal, loza y porcelana, no menos que para producir los *silicatos de sosa y de potasa*, llamados vidrios solubles, de grandes y crecientes aplicaciones industriales. A veces se encuentran al pié de ciertas montañas, vecinas al mar, playas de arenas muy blancas, finas y traslucientes, arenas silíceas de un valor incalculable, en sustitución del cuarzo, para las industrias mencionadas.

Las piedras areniscas blancas, de fino grano, que suelen hallarse en bancos alternados con las capas carboníferas, son grés, de muy variadas aplicaciones industriales.

En ciertas comarcas suelen verse grandes yacimientos de una arcilla muy blanca y pegajosa, á la que no saben dar más aplicación que para blanquear habitaciones. Pues esa tierra blanca puede enriquecer á quien sepa explotarla, con destino á la cerámica fina.

El *yeso* mismo cristalizado, del que hay no pocos y ricos yacimientos en este país, sigue hasta ahora inexplorado, consumiéndose únicamente el que, con altos precios, se importa de Europa y China.

Hay ciertos feldespatos cristalizados, blancos, amarillentos ó rosados, de los géneros llamados *orthosa* y *albita*, cuya explotación, reducida á cargar y remesar los trozos grandes y chicos de roca, sin más preparaciones, podría hacer la fortuna del que la emprendiese, sin más trabajo ni complicación que los de remitir á Manila cargamentos á módico precio, para asegurar una venta constante. En el mismo caso que los feldespatos se hallan, por ejemplo, el espato fluor, el espato pesante ó sulfato de barita, la fosforita, la boracita, la criolita, la dolomia, la piedra

alumbre y muchísimas otras rocas, cuya existencia es segura en estas montañas filipinas, pero que nadie se ha tomado el trabajo de buscar.

*

* *

Movidos por el patriótico deseo de que vaya saliendo este país de su marasmo industrial, despertando en él aficiones á nuevos trabajos útiles y provechosos, dirigimos una formal invitación á los hombres activos y observadores, para que fijen su atención sobre algunos minerales, piedras, rocas y hasta tierras, que verán en torno suyo, sin sospechar acaso que encierran un capital, una vez conocidas y explotadas.

Es imposible, dados los estrechos límites de esta Revista, darles aquí los suficientes datos físico-químicos, peculiares á cada especie mineral, para que puedan conocer desde luego su naturaleza y si es ó nó de valía industrial.

Peró ese difícil trabajo investigador se lo dará hecho esta Dirección de LA VIDA INDUSTRIAL, siempre que los investigadores nos remitan muestras de las rocas, piedras, cristales, arenas y tierras, de las que sospechen encierran algún valor industrial explotable.

Los interesados nos enviarán bien envasados en cajoncitos, latas ó botellas los minerales, con indicación del nombre que tengan en la localidad, sitio del yacimiento ó criadero, medios de transporte y embarque y su precio por picos ó toneladas, puestos á bordo en el puerto de embarque.

Nosotros les contestaremos, reservada ó públicamente, según lo deseen los interesados, diciéndoles la clase de mineral que es, sus propiedades y usos industriales y si pueden ser ó no objeto de explotación en este país ó de exportación para los de fuera, con los precios de cotización que podrán obtener en este mercado.

No importa que desconozcan en absoluto la naturaleza y cualidades de los minerales sospechosos. Aquellos que les llamen la atención por su peso, brillo, cristalización, blancura y otras propiedades no comunes, los recojerán y harán llegar—bien en-

vasados y con las instrucciones ya indicadas—á esta Dirección por el conducto más rápido y seguro.

Siguiendo este consejo nuestro, ¡cuántos podrán hallar una fortuna cuantiosa en pedruscos al parecer despreciables!

En Hiende la encina—población de mi país natal—un inteligente minero halló que eran riquísimos minerales de plata unas rocas pardas, que durante más de mil años servían de tendedores de ropa á las lavanderas del pueblo, porque ni siquiera servían, al parecer, para piedras de construcción. Así comenzó la explotación de aquellas célebres minas de plata. Un peluquero de Sajonia usaba para empolverar de blanco las pelucas una especie de polvo como yeso, que examinado por un célebre químico resultó el famoso Kaolín para hacer la porcelana, de más valor industrial que si hubiera sido mineral argentífero. Y como esos podríamos citar infinidad de ejemplos análogos.

¡Qué gran satisfacción experimentaremos cuando podamos dar una grata noticia de ese género al investigador remitente! El que busca, halla. Solo los haraganes y los indiferentes dejan de obtener un éxito, que en manera alguna procuran.

J. M. M.

Visita y cambio.—Hemos recibido la grata visita, á cambio de la nuestra, del *Boletín oficial agrícola* y del *Boletín oficial del Magisterio filipino*, ambos de Manila, así como de los colegas de Cebú *El Boletín* de esta ciudad y de Iloilo, *El Porvenir de Bisayas* y *El Eco de Panay*, los cuales, y muy especialmente el segundo y el último nos consagran afectuosas frases de elogio y bienvenida, que de todo corazón les agradecemos.

La verdad es que—salvas muy raras excepciones—la prensa filipina, así de la capital como de provincias, nos ha recibido con visibles señales de estimación y simpatía, á las cuales quedamos profundamente reconocidos.



VINOS DE VALDEPEÑAS

TINTO Y BLANCO SAUTERNE ESPAÑOL

marca **D. R. LEON**

PREMIADOS CON MEDALLA DE ORO

EN LA

EXPOSICIÓN REGIONAL FILIPINA.

Son vinos finos de mesa de lo mejor que se recibe en plaza. Puede comprobarse con el *certificado* del análisis de estos vinos hecho en el *Laboratorio químico municipal* de Madrid.

Ventas al por menor: á \$3-50 el tinto y á \$4 el blanco, y or arropa.

Al por mayor: rebajas proporcionales por cuarterolas de 8 arrobas y por medias pipas.

Los pedidos de provincias se sirven con prontitud, siempre que vengan con su importe ó con una formal garantía.

Unico importador del VALDEPEÑAS LEON

JUAN B. GOMEZ, almacen LA MALAGUEÑA

Plaza del P. Moraga, 5.—Manila.

Por su parte, la Dirección de LA VIDA INDUSTRIAL, al insertar este anuncio, no vacila en recomendar con toda confianza esos vinos á las personas de fino paladar y sobretodo que deseen beber un *purísimo vino de uvas*, libre de bautizos y sofisticaciones.

El Valdepeñas blanco es un verdadero *Sauterne* por su olor, sabor y color, tan exquisito como el *Sauterne* francés tan afamado, con la ventaja además de ser mucho más barato éste español.

Para nosotros significan poca cosa medallas y certificados, tratándose de remesas de vinos, que pueden facilmente cambiar. La mejor certificación de *análisis* la dan el olfato y el paladar delicados de un inteligente y numeroso público consumidor. Esa garantía la tiene el VALDEPEÑAS LEON, del que se venden más de 300 cuarterolas mensuales.

Seguros estamos de que los inteligentes en vinos sabrán apreciar esta recomendación que hacemos.

LA DIRECCION.

LA VIDA INDUSTRIAL

es un periódico destinado á proporcionar honrosas y lucrativas ganancias á sus suscriptores.

PRECIOS DE SUSCRIPCION.

| | |
|---------------------|---|
| EN MANILA | \$0-40 al mes, \$1-10 al trimestre y \$4 al año. |
| EN PROVINCIAS. . . | \$1-50 al trimestre, \$2-80 al semestre y \$5 al año. |
| FUERA DE FILIPINAS. | \$3 al semestre y \$5-50 al año. |
| NÚMERO SUELTO . . . | \$0-25, y si es atrasado de más de un trimestre \$0-40 en Manila. |

PRECIOS DE ANUNCIOS.

| |
|---|
| POR UN MES.—Una página, \$7.—Media id., \$4.—Un tercio de id. \$3.—Un cuarto de id., \$2. |
| POR UN TRIMESTRE.—Los mismos precios respectivamente, con la rebaja de un 20 por 100. |

NOTAS

Se harán por adelantado los pagos, y sin ese requisito no se servirán suscripciones.

Los pagos directos se efectuarán en esta Dirección, y en provincias podrán entenderse los suscriptores con los corresponsales.

Pagando directamente en esta Dirección, el precio de la suscripción en provincias será igual que el de Manila.

Se admite el pago directo de suscripciones y anuncios en sellos de correo, remitidos en carta certificada.

Un grupo de diez ó más suscriptores tiene derecho á recibir esta Revista en paquete certificado, dirigido á uno del grupo que ellos designen, sin aumento de precio.

Puntos de suscripción:

En la Administración de esta Revista y en la del periódico EL COMERCIO.

Los señores corresponsales de ese periódico podrán también admitir suscripciones y pagos.

