R. S.
YNESTRILLAS
ALTA
PUBLICIDAD

PEDRO DOMECQ

VINOS

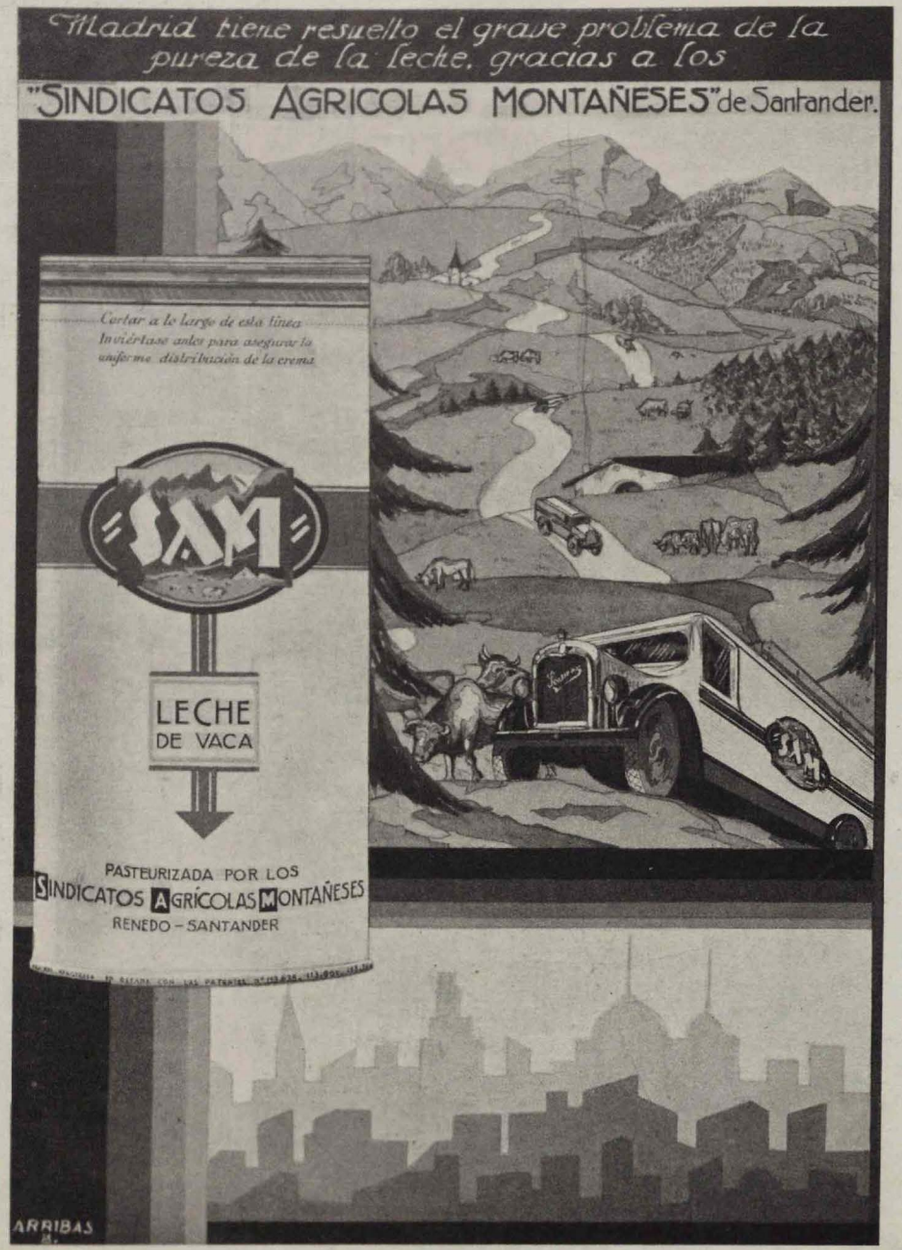
COÑAC

JEREZ

63(05)

VIDA RURAL

J-1.934
Nº 1



Disfrutará Vd de las delicias del campo y al mismo tiempo recogerá todas las vibraciones de la ciudad si

en su finca, en su cortijo
o en su casa de campo,

instala uno de los 20 nuevos modelos del

CROSLEY

el más perfecto aparato de Radio conocido.

PIDA CATALOGOS A

Auto-Ibérica-Accesorios.

Sierpes, 86 SEVILLA

Francisco Vera Ilundain

FABRICACION MECANICA DE TEJIDOS

CORDELERIA, ALPARGATAS Y SACOS PARA TODA CLASE DE ENVASES

Grandes almacenes de todas clases y formas. Especialidad en las ALPARGATAS «HELVETICA» y con suelas de goma, cosidas con máquinas americanas.
Calzado todo de cuero.

Telegramas, telefonemas, cablegramas y radiogramas: «COVERAIN».

Clave: «A. B. C.», 5.ª edición mejorada.

Cuenta Corriente con los Bancos de España, Hispano-Americano, Aragón, Zaragoza, Aragonés de Crédito, Español de Crédito, de Bilbao y de Crédito.

CASA CENTRAL: Antonio Pérez, 4-6
SUCURSAL: Pl. Mercado, 33-34
FABRICAS: Monreal, 5 y Cadena, 5

Teléfonos: 42-29, 18-03, 17-30 y 36-05

ZARAGOZA

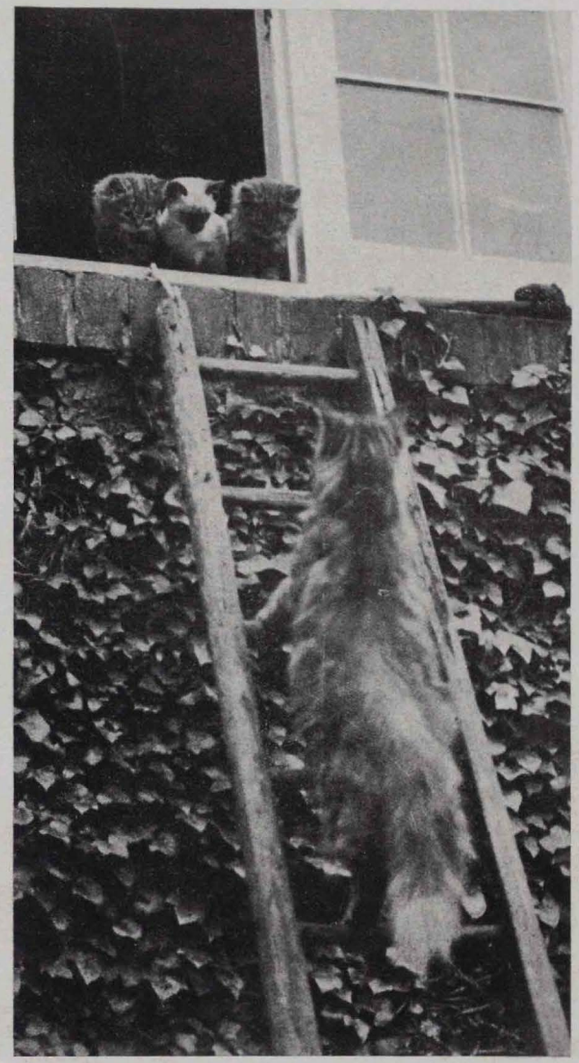
VIDA RURAL

Revista mensual ilustrada Agropecuaria

Director: Secundino ARANGO — Oficinas: Calle S. Vicente, 68

Apartado de Correos: 10097 — Secretaría de Dirección: Teléf. 20705 — Secretaría de Redacción: Teléf. 54415

MADRID



SUMARIO

Editorial.

Secundino Arango
Un servicio universal. La venta de leche a domicilio.

Juan Rof Codina
La Exposición mundial de Avicultura en Roma.

Alfredo Sáenz de Ynestrillas
Presentación.

Nicanor Almarza Herranz
Sueros y vacunas. Su obtención.

Teodomiro Avendaño
Maderas de Fernando Póo.

Antonio Bautista Ferrer
Cría del zorro plateado.

Federico Pérez-Luis
Alava. Su riqueza Pecuaria.

F. J. Luca de Tena
Temas de jardinería práctica. El estaquillado o la difícil facilidad de las prácticas agrícolas.

Angeles Suárez de Puga.
Modas.

Conde del Agro.
Vida rural en Egipto. La agricultura en la tierra de los felahs.

Asyz
¡Alerta, Español Jaffa, la Valencia de Oriente.

Enero 1934

N.º 1 — Precio: 1,50 ptas.

Suscripción anual: 15 pesetas

Integridad

Unidad de propósitos

Durante nuestra anterior época, la integridad y unidad de propósitos han sido nuestro ideal, base de una progresiva organización, y durante su fecundo desarrollo, hemos procurado segregar, para incorporar a esta publicación, aquellos resultados que obtuvimos durante nuestra intensa labor de mejora.

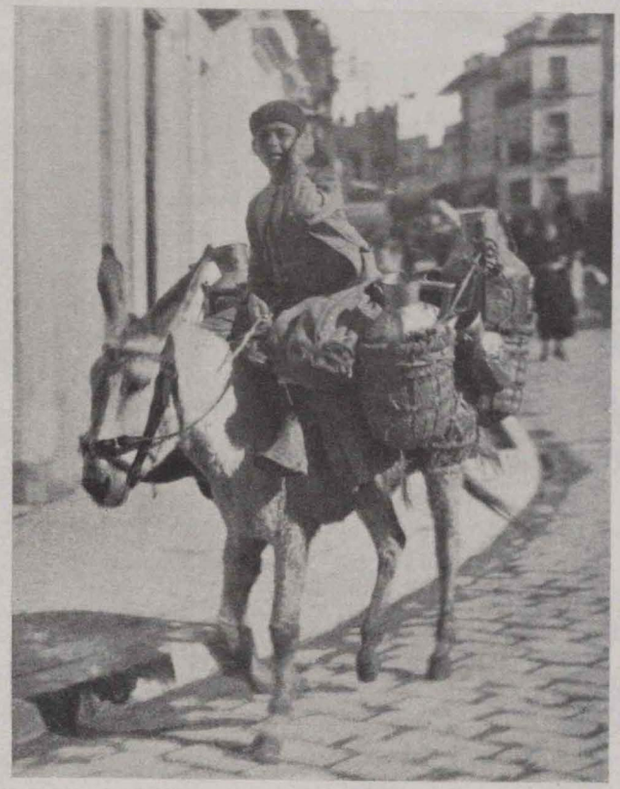
Integridad en nuestra línea de proyectos. Unidad de propósitos de forma que nuestra organización refleje exactamente, los principios de la exigencia satisfecha y el máximo de rendimiento y servicio.

Si a esto añadimos el constante perfeccionamiento de nuestros servicios y relaciones con el exterior, podremos mantener siempre la mejor información—variada e interesante—los reportajes más originales y extraños, y la belleza editorial.

Expresamos nuestro agradecimiento por el gran entusiasmo despertado en el ambiente rural ante el anuncio de nuestro programa, así como por las adhesiones valiosas y decididas que en gran número estamos recibiendo y que no dudamos han de multiplicarse una vez que aparezca el presente número.

Enviamos nuestro saludo a los lectores y a la prensa en cuyo seno nos honramos en ingresar.

LA REDACCION



Málaga

UN SERVICIO UNIVERSAL

La venta de leche a domicilio

por Secundino ARANGO

No hay lugar a duda que a costa de las muchas comodidades que nos venimos imponiendo, la mayor parte de las facilidades que queremos adoptar a nuestros servicios contribuyen a que la integridad de nuestra exigencia resulte mermada.

El servicio a domicilio, tan generalizado en el mundo entero y que abarca a toda suerte de artículos que permite este favor, alcanza muy de lleno a un producto tan popular como es la leche.

En estos días la venta de la leche a domicilio ha tomado tal desarrollo que se puede considerar como un verdadero servicio universal; de esta suerte, y en consonancia con el creciente uso que de este preciado alimento se hace en la actuali-

Nápoles

Trieste

dad, son hoy muchos los establecimientos oficiales de control los que ejercen su influencia inspectora de manera que este alimento constituya en todo momento una verdadera fuente de salud. En aquellas naciones que la industria lechera alcanza desde el punto de vista higiénico y económico un verdadero interés, corre a cargo de Cooperativas la inspección higiénica industrial de la leche. Buen número de sociedades industriales tienen establecido una serie de precios aplicables al producto según la pureza del mismo.

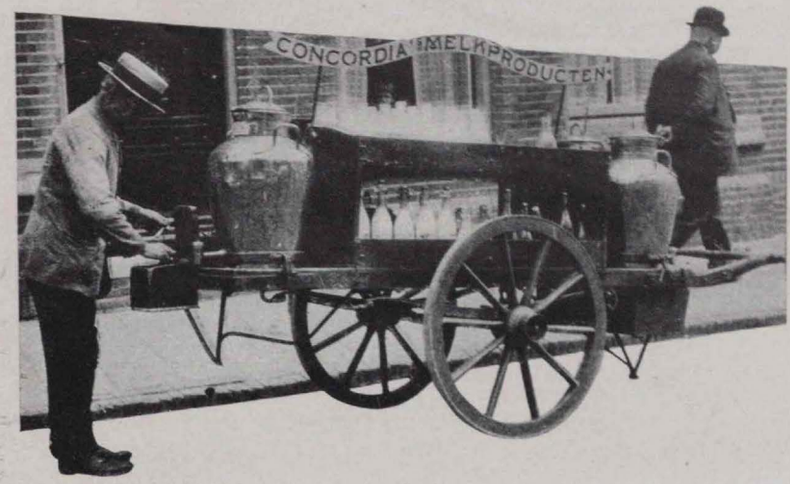
El transporte de la leche a domicilio se realiza de tan diferentes maneras, que en algunos lugares constituye un servicio verdaderamente típico. Las ilustraciones que acompañan pueden dar una idea de los diferentes aspectos que presentan estas escenas del reparto en puntos tan renombrados como Nápoles, Trieste, Amsterdam, París y Milán.

Si es un pequeño coche, este es conducido por el propio repartidor que en ocasiones es favorecido por el tiro de un perro que, situado bajo el carro, desarrolla su trabajo penosamente y que a pocos animales les resulta tarea agradable, máxime cuando han de sufrir los rigores de temperaturas extremas que hacen decrecer sus energías.

El distribuidor al llegar con su mercancía a la puerta de su cliente, silba o hace sonar cualquier instrumento que denuncie fácilmente su llegada. Si las clientes no descienden en busca del producto, que puede ser una «costumbre de barrio», el lechero comienza a ganar escalones depositando envases al costado de la puerta de cada cliente, mientras tanto va realizando sus operaciones fraudulentas y, el cochecito, allá abajo tiene la mercancía a la buena fe de los transeuntes.

Pueden ser objeto de felicitación contado número de fábricas que adoptan envases herméticamente cerrados en los cuales puede ser trasladada la leche a grandes distancias, por un recorrido obligado.

París

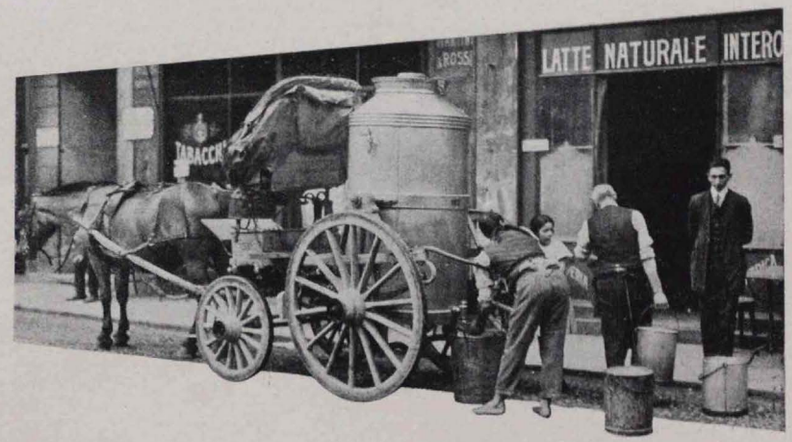


Amsterdam

Pensando vencer dificultades, pude observar, durante mi visita a una importante industria holandesa, los ensayos que se llevaban a cabo con objeto de obtener un número de ventajas por medio de coches de reparto a domicilio refrigerados que contrarrestasen los efectos de los rayos solares.

Pero descontando esta clase de distribución de leche a domicilio ¿qué garantía puede ofrecer la integridad del producto que se comercia en plena calle donde la siembra microbiana circula a sus anchas?

Nosotros, que carecemos de una verdadera organización que vigile y regule este servicio, deberíamos de ocuparnos del estudio de aquella para que la leche pueda ofrecer a la salud pública su verdadera condición de alimento sano.



Milán

La exposición mundial de avicultura de Roma

por Juan ROF CODINA

Con la celebración del V Congreso Mundial de Avicultura de Roma, coincidió una exposición internacional de animales vivos, de productos comerciales y exposiciones nacionales.

Para ello se habilitaron los mercados de Trajano, donde la antigua Roma celebraba periódicamente sus operaciones mercantiles.

Los mercados de Trajano se encontraban casi en su totalidad encerrados, llenos de escombros y convertidos en ruinas. Por orden de Mussolini han sido desenterrados, retirados los escombros y reparadas muchas de las partes ruinosas, respetando toda su arquitectura primitiva.

Emplazados los mercados de Trajano en la falda de una colina, los atraviesa una calle —«La Via Riberática»— de pendiente bastante pronunciada, donde a derecha e izquierda estaban establecidas las «botigas» o tiendas, en la misma forma en que están en muchas poblaciones españolas de mercado tradicional.

La parte que ocuparon en el mercado de Trajano las tabernas ha sido destinado a exposiciones nacionales, y en la gran plaza donde se cotizaban los productos agrícolas y pecuarios se exponen los animales vivos, se celebran festivales y se proyectan películas instructivas. Un industrial ha establecido un bar en donde estaban instaladas las antiguas tabernas, servido por lindas romanas vestidas con el traje antiguo, habilitando el local con muebles de aquella época y despachando el renombrado vino «Achanti» en jarras de loza, idénticas a las de España.

A la inauguración de la exposición asistió Mussolini, recorriendo todas las instalaciones, entrando en todos los «stands» nacionales, haciendo preguntas a los delegados de cada nación y demostrando gran interés por el progreso de la avicultura.

La comisión organizadora de la exposición de avicultura editó grandes carteles en tricolor representando un gallo y tres gallinas de Livorno, carteles que han sido colocados en todas las calles y puntos de mayor tránsito de Roma. También en las calles principales había anuncios luminosos del Congreso y de la exposición, que atraen concurrencia.

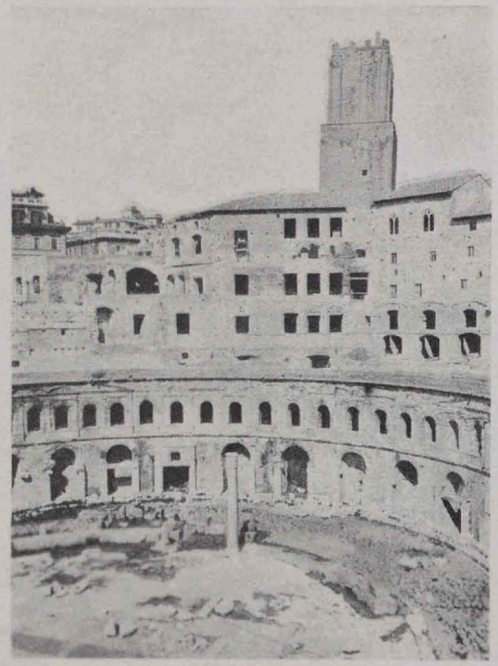
Resultaron sumamente interesantes los «stands» nacionales, porque expresaron el estado en que se encuentra la avicultura en lo referente a la enseñanza, investigaciones científicas y organización económica. Han concurrido a la exposición Austria, Bélgica, Bulgaria, Canadá, Ciudad del Vaticano, Dinamarca, Francia, Alemania, Japón, Inglaterra, Italia, Yugoeslavia, Lituania, Holanda, Hungría y España.

Las naciones que han presentado «stand» más interesante son Alemania, Inglaterra y España.

En la exposición de animales vivos figuran gallinas, guinea, pavos, patos, ocas, palomas, y conejos de todas las naciones.

España concurrió con gallinas de las razas Andaluza azul, Catalana del Prat, leonada y blanca; Castellana negra, Mallorquina, Panadesa, Paraíso, Llodiana y un híbrido de Guinea y gallina; palomas de diez razas españolas, conejos de las razas común, Gigante de España, Chinchilla y blanco de Bouscat.

Los lotes de gallinas de la raza Catalana leonada, de la Castellana negra, Paraíso, Llodiana, el híbrido y las palomas han llamado mucho la atención de los avicultores inteligentes.

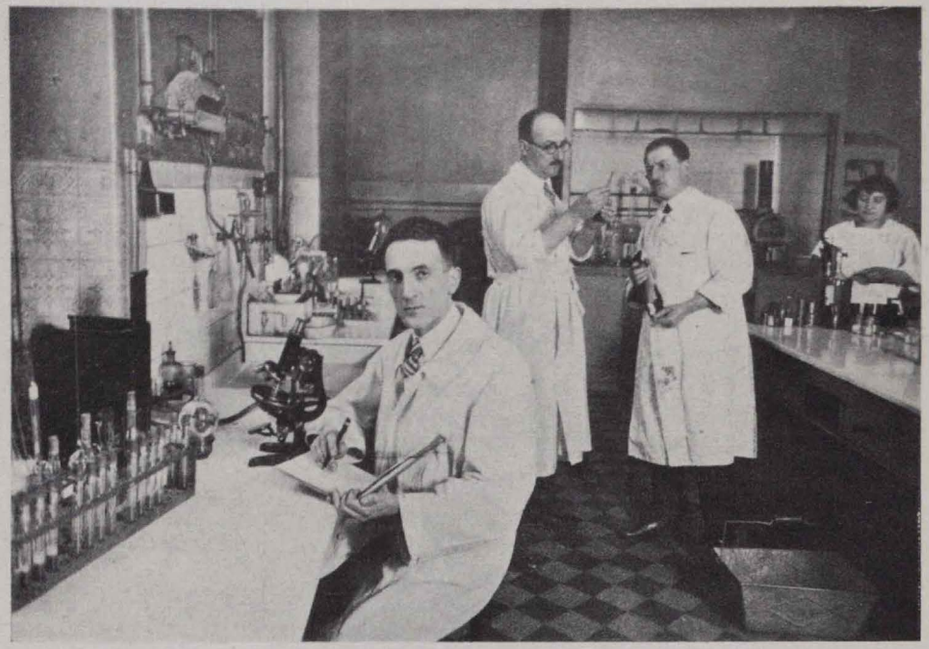


Vista parcial del mercado de Trajano antes de su habilitación para el Congreso Mundial.

Presentación

VIDA RURAL inaugura
con esta página mía
las gotas de poesía
que han de verter su dulzura
entre la grave lectura
del estudio y de la ciencia,
como campesina esencia
de una humilde florecilla
que es, por silvestre y sencilla,
poeta por excelencia.
Que tengan mis versos quiero
ese cándido lenguaje
del arroyo, del paisaje,
de la huerta, del otero;
mezcla de olor a romero
y olor a campo de fresas;
mezcla de salvia y frambuesas,
olor a tierra mojada
y olor a ropa guardada
entre manzanas camuesas.
Sabrán a arropes y mieles,
a flores de la campiña,
a la sangre de la viña
que rebosa en los toneles;
tendrán como los laureles,
picante aroma escondido,
y sonarán al oído
sus mil palabras galanas
como guitarras lejanas
de misterioso sonido.
Tendrán sus versos, las rojas
cambiantes del sol poniente,
y el suave rumor creciente
que hace el viento entre las hojas;
cantarán tristes congojas,
penas y lances de amores,
aventuras de pastores,
bellas leyendas pasadas,
cien historias olvidadas
de lobos y cazadores;
espeluznantes consejas,
cuentos miedosos de brujas
que hacen temblar las agujas
en las manos de las viejas;
gritos, blasfemias y quejas
que, aseguran los zagales,
se escuchan en los trigales
como fúnebre estribillo
de las ruinas del castillo
salir por los ventanales.
Mis versos, serán verbena
a los pies de la Patrona;
serán cual blanca corona
para la Virgen morena
que hace la espiga más llena
y, con sus mágicos dones,
hace crecer los melones
y engordar las crias flacas
y dar más leche a las vacas
y más grasa a los lechones.
Tomarán su cantarino
diapasón, del infinito;
de la mole de granito
que alza el templo pueblerino,
de la ermita del camino
que en la quietud aldeana
difunde por la besana
el murmullo del rosario,
mientras en el campanario
da el ángelus la campana.
Copiarán el amplio cielo
en que tiemblan las estrellas
como nube de centellas
bordadas en terciopelo;
de la frente del abuelo
los callados pensamientos,
y los estremecimientos
con que retuercen sus ramas
al ser presos de las llamas
en el hogar, los sarmientos;
la hiriente monotonía
de las coplas que la moza
canta, fregando la loza
en la cercana alquería;
la riente algarabía
de los chicos sin escuela,
los consejos de la abuela,
las bromas claras y toscas,
el zumbido de las moscas
acechando la cazuela.
Imitarán el silbido
del mirlo en la oscura umbría,
la doliente sinfonía
que suave, como un gemido,
lanza un verderón sin nido
a los aires de Castilla;
las notas de maravilla
que gorjea el ruiseñor,
las escalas de tenor
de la graciosa abubilla,
los cacareos guerreros
de los arrogantes gallos,
el relincho de caballos
magníficamente enteros,
el balar de los corderos
y de las ovejas blancas,
el ruido de las carlancas
de los potentes mastines
y el flamear de las crines
de las robustas potrancas.
Así mis versos serán:
modestos, pero sinceros;
pobres, pero verdaderos;
como el alma del gañán,
como el pedazo de pan
que se come en la majada,
como mies recién segada,
como sentencia que sale
de gente que poco vale,
si no es valer ser honrada.
Y, aunque rudo en la expresión
y premioso en el decir,
de España sabré escribir
una exaltada canción;
que alienta mi corazón
a que la empresa acometa,
sentir el alma repleta
de esa España soberana;
porque a español no me gana
ningún famoso poeta.

Alfredo SAENZ de YNESTRILLAS



Trabajos de laboratorio en el Instituto Bacteriológico de Lyon.

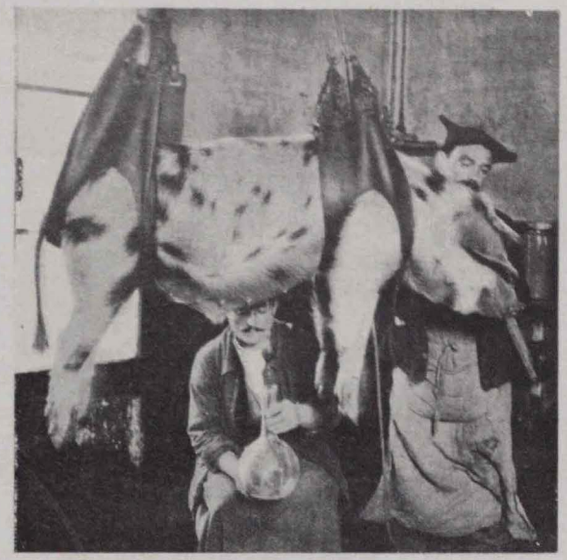
SUEROS Y VACUNAS.-Su obtención

Por Nicanor ALMARZA HERRANZ

Puede parecer un tanto pretencioso hablar de la obtención de sueros y vacunas en esta época en que tanta difusión alcanzan en el ejercicio cuotidiano de las ciencias médicas; pero hemos creído conveniente tratar algo de este tema ante la existencia de tantas biofábricas que llenan el mercado con sus productos.

Los sueros usados en veterinaria se obtienen casi exclusivamente del caballo, excepto los anti-peste porcina, anti-peste bovina, anti-aftósico... por inmunición previa mediante sero-vacunación, cuya inmunización se prosigue hasta llevarla al más alto grado por la repetición de inyecciones de dosis progresivamente crecientes, hasta llegar a un título de suero que se mide, especialmente en los anti-tóxicos, difteria, tétanos, antes de proceder a la sangría. Conseguido dicho título y una vez transcurridos doce días después de la última inyección, se procede a sangrar la yugular mediante la introducción de un trocar en la vena. A la cánula del trocar se adapta un tubo de cauchout que lleva la sangre a un frasco estéril, como todo el material. Estos frascos son de diferente tipo según los Centros productores. Primariamente se empleaban unos frascos especiales que llevan en la tapa de metal una plancha de plomo, que se deja caer a las 24 horas, con el fin de que comprima el coágulo y exprima el suero. Hoy se usan unos frascos

ordinarios de seis a ocho litros de cabida en la que se pone una solución citratada. En estos, la mezcla de sangre-solución citratadas se deja en reposo 24 horas para que sedimenten los glóbulos y se decante el líquido superior. Este método es de mayor rendimiento, pero a costa de la calidad del suero, permitiendo reinyectar los glóbulos rojos y de esta forma elevar considerablemente la utilización de los caballos. En el Instituto Provincial de Higiene de Badajoz usamos el primero de los procedimientos y decantamos el suero a unos frascos especiales. Se filtra, se envasa, se tindaliza, y prévia comprobación de su esterilidad pasamos a titularlos.



Extracción de líquido del vientre

Esta titulación es fácil para los anti-tóxicos, siempre dentro del convencionalismo actual, es difícil para los sueros anti-microbianos y más aún en los sueros contra los virus filtrantes.

Las vacunas, a los efectos de su realización, se pueden dividir en «obtenidas» y «preparadas», es decir, vacunas que se obtienen de animales y vacunas que se preparan directamente de los cultivos bacterianos, bien de razas atenuadas o matando los gérmenes por la acción del calor, antisépticos o ambos medios combinados, utilizándose también gérmenes virulentos vivos en combinación con el suero específico (vacunación simultánea) o influenciados por el (vacunas sensibilizadas).

Las vacunas «obtenidas» suelen ser las preparaciones inmunizantes de los virus filtrantes incultivables, (anti-rábica, anti-variòlicas, etc.), ajustándose a dos tipos: vacunas nerviosas (anti-rábica); y vacunas dérmicas (anti-variólicas).

El virus rábico de pase, es cultivado en el laboratorio por inoculación subdural en el conejo común, al que se inocula por diferentes procedimientos: bien prévia la trepanación con la trefina de Pasteur, ora la perforación del frontal con una chinche de dibujo o un punzón con vástago oficiando de mango. (Nosotros en vez de punzón usamos un vástago metálico semejante en todo a una trefina cuyo extremo termina en forma de broca de herrero y como todas con un tope para evitar la excesiva penetración de la broca). Acto inmediato se inyecta el virus con una jeringa de aguja acodada. Muerto o sacrificado el animal, al séptimo día se le extrae la mèdula y el cerebro, preparándose la vacuna por el método de Semble, cinco gramos de substancia nerviosa, cuidadosamente triturada en un mortero se emulsionan en cien centímetros cúbicos de solución isoténica de cloruro de sodio, con 0,5 por ciento de fenol. La emulsión se filtra por doble gasa, envasándose en frascos estériles que son llevados a la estufa a 37 grados durante 24 horas y luego varios días a la nevera. Este método es el más generalizado en medicina humana, pues, como el umeno en vete-

rinaria, permite llevar el tratamiento a los más apartados lugares, y evita el miedo al contagio por manipulación.

La vacuna anti-variólica humana se prepara de la ternera, previo afeitado, lavado y desinfección de la región; escarificada la piel, se embadurna con vacuna-virus y se cubre con paños estériles. A los cinco días se raspan las costras con una cuchara cortante «ad hoc», se ponen en glicerina, donde se tienen algún tiempo para la purificación del virus (lo mismo decimos respecto al virus rábico y de todos los virus filtrables), se tritura, se diluye convenientemente, según su virulencia o actividad, y se envasa. Modernamente, se ha propuesto la obtención de la vacuna anti-variólica humana de testículo y de cerebro de conejo. La primera, sirve para exaltar la virulencia de la vacuna en sustitución del pase por asno, o de la humanización; la segunda, va cayendo en desuso por la posibilidad de una encefalitis post-vacinales.

La vacuna anti-variólica ovina, no es tal vacuna, es el mismo virus de la viruela ovina elegido de un animal benignamente enfermo y en el que la evolución de la pústula se cumple en 12 días. La inyección de este virus en el costado de un carnero provoca la pústula de Borrel, la cual, estirpada y diluída convenientemente, constituye la vacuna ovina.

En evitación del peligro que supone su empleo por la reproducción de la enfermedad, Bridé y Donatien, tratan dicho virus con un suero anti-variola ovina (sensibilización) con lo cual consiguen una «vacuna anti-variólica ovina sensibilizada» que no se generaliza, cualquiera que sea la vía en que se inyecte.

Y con esto damos fin a esta ligera divulgación, difícil de exponer como merece, en tan reducido espacio.

. . . a los cinco días se raspan las costras con una cuchara cortante «ad hoc».

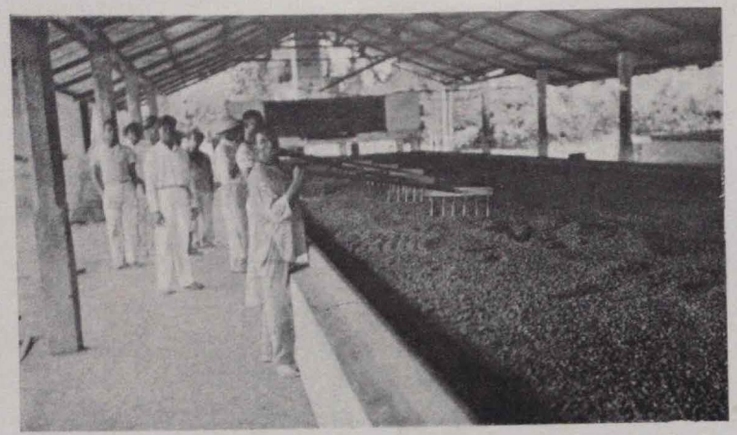
Alta Publicidad Ynestrillas

Dib. Arribas B.

MARCA REGISTRADA
VICTORIA
INSTITUTO DE HIGIENE
SOCIEDAD ANONIMA
LABORATORIOS «VICTORIA» Y «FORT DODGE» REUNIDOS
DIRECTOR: DR. IÑIGO MALDONADO

Sueros y vacunas para ganadería
Producción nacional de Suero y Virus contra la peste porcina
Estos productos se distinguen y son solicitados por su alta calidad.

Arco, 14 SALAMANCA Teléf. 1826



Fernando Póo

Teodomiro AVENDAÑO

Grande suele ser el desconocimiento que, respecto a nuestros restos coloniales, existe en la mayoría de los españoles debido, sin duda alguna a los desencantos y dolores que a la nación trajo el siglo XIX con el derrumbamiento de su imperio colonial de una parte, y de otra, a las enormes dificultades de todo género que encuentra quien quiere aplicar su esfuerzo y su trabajo en nuestros territorios de Guinea.

Largo resultaría hacer historia de las energías empleadas por los colonos españoles hasta conseguir realizar la obra, no muy grande en sí, pero gigantesca en relación con los medios de que se ha dispuesto, que representa el estado actual de nuestra colonia. Más difícil resultaría aún describir las enormes riquezas que Fernando Póo encierra debido a su clima y maravilloso suelo; pero en cambio es fácil dar idea exacta de cuál ha sido la actuación del Estado español diciendo que le ha tenido y lo tiene, en el más espantoso abandono.

Se ha movido la isla hasta hace poco tiempo en el monocultivo, dedicándose el colono exclusivamente a la producción del cacao, porque, al carecer en la colonia de una estación agronómica de ensayo, tuvo que limitarse al cacao cuyo cultivo conoce el escaso bracero que allí tenemos y cuyas nuevas normas de beneficio nos era fácil aprender por la proximidad en que estamos de la isla portuguesa de San Thomé, muy adelantada en este aspecto.

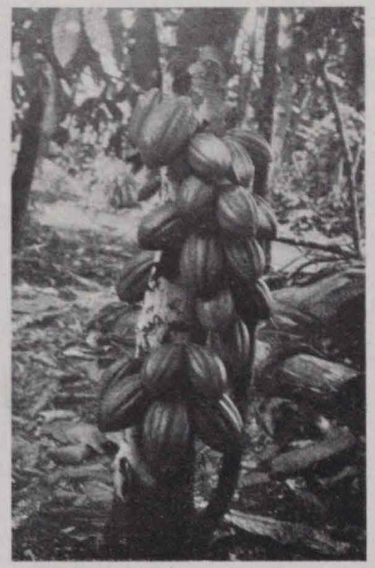
La caída mundial de precios y productos y el haberse llegado a producir con exceso cacao en la isla para cubrir el consumo nacional, obligó al colono a ensayar nuevas producciones, habiéndose empezado hace pocos años plantaciones de café y algunas de palmera de aceite.

Careciéndose aún en la colonia de estación de ensayo, lógico suponer lo despacio que el nuevo cultivo marcha y las dificultades con que tropieza. No sabemos aún qué especie de café hemos de plantar para obtener un producto apreciado, pero esto no impide que el Estado grave con enormes impuestos hasta estos tanteos.

Parece lógico que al igual que los demás países, se preocupara nuestro gobierno de que se produjera en su suelo cuanto artículo es necesario al

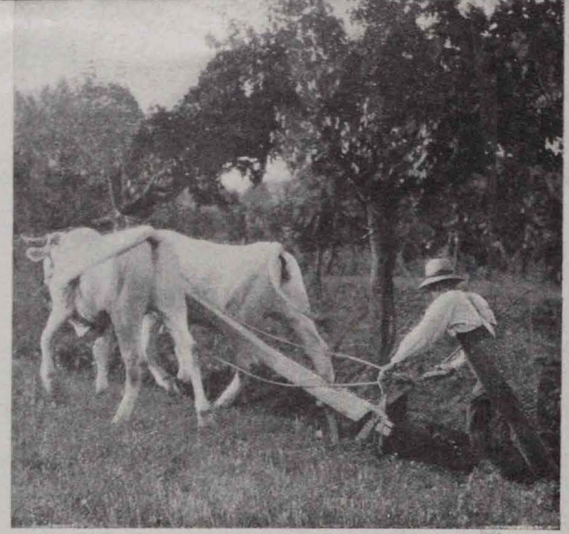
consumo nacional y que para ello no ahogase toda nueva empresa que a este fin se cree, sino que por el contrario trate de favorecer su creación e instalación. Esto sería lo razonable; pero nos conformaríamos con que el estado español se resignase a no gravarnos con impuestos durante los períodos en que las plantaciones dedicadas a cultivos tropicales nada más que gastos nos producen, y que, cuando ya la producción fuera un hecho, se diera a nuestros frutos el trato de nacionales que por derecho propio les corresponde. Sería cuestión sencillísima reducir los gastos a los verdaderamente necesarios, estableciendo los impuestos de forma que estos gastos fueran cubiertos, pero no para que, como ahora sucede, se gaste más del 41 por ciento del presupuesto colonial en retribuir a un personal excesivo para lo que allí es necesario.

Se concede actualmente a nuestra producción una protección arancelaria muy limitada y siempre dentro de la norma de que el producto es extranjero, por lo cual hemos de pagar derechos oro a su importación por la aduana española. Así vemos que el cacao a su introducción en la metrópoli tiene que pagar 35 céntimos oro por kilo e importado, y el café 1,20 ptas., también oro, lo que coloca nuestra producción en una constante variación de precios. No se crea que este es el único gravamen que pagamos, no; son muchos más los que se nos aplican en la colonia. Pagamos allí a la exportación del cacao 50 céntimos por kilo, 10 pesetas por hectárea que destinamos a este cultivo, 17 pesetas más con que se nos grava al trabajador que necesitamos por cada hectárea, teniendo por último impuestos personales, de utilidades de rodaje, etc. Sobre poco más o menos a este mismo trato se halla sometido el café.

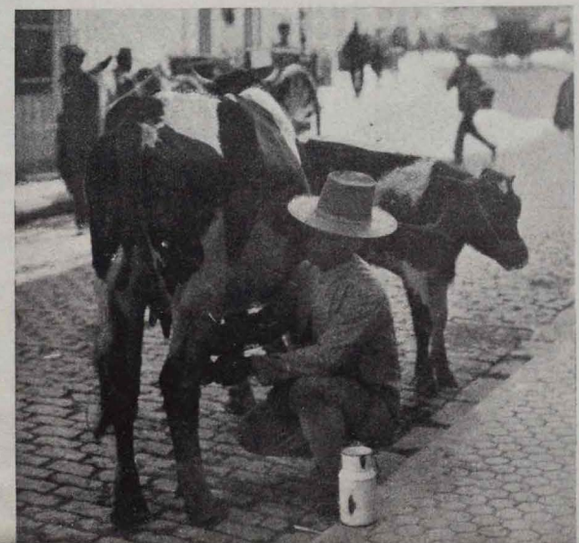


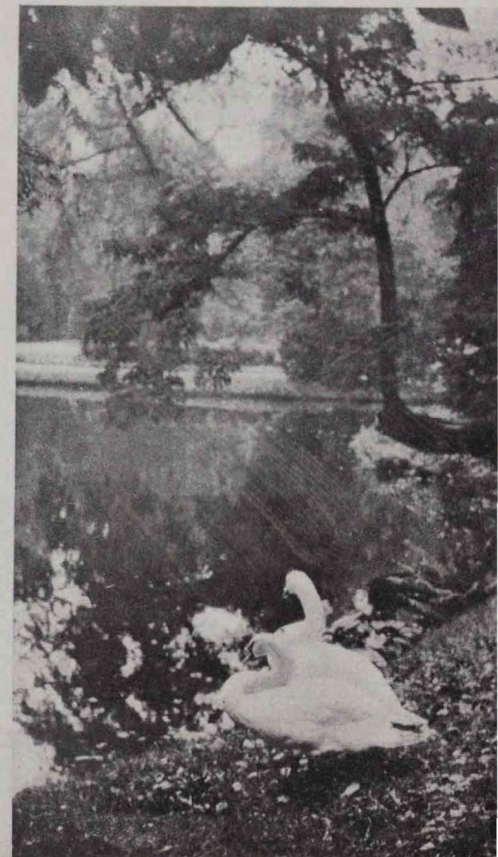
Por último, en la legislación española se ha dejado abierta la puerta para toda clase de fraudes por no haberse fijado en ella —al igual que en la alemana y en la suiza— las fórmulas de análisis determinantes de la adulteración, lo que hace posible el empleo de todo menos cacao en la fabricación de chocolate y que pueda ofrecerse en el mercado eso que se llama café torrefacto, del que puede asegurarse no estuvo nunca en el trópico.

Con esta situación se está llevando la Colonia a su total ruina y, en plazo muy breve, habrá que pensar en abandonarla a los coloniales, únicos, por lo visto, capaces de crear riqueza sabiendo mantenerla.



ESTUDIO





Antonio BUATISTA FERRER

Cría del zorro plateado

El zorro plateado, mamífero del orden de las fieras, es animal fuerte, ágil, inteligente y muy astuto, que, en estado salvaje, vivía en los montes de los terrenos del Norte, donde escavaba madrigueras, siendo su alimentación producto de sus cacerías.

Su piel tiene por característica el color negro sedante y brillante de su pelo, siendo blanca su extremidad libre, lo que produce un reflejo argentado tan estimado; estando su cola poblada de abundante pelo.

Comenzó a sentirse los primeros avances de su explotación principalmente en Norteamérica (Canadá), donde, hace medio siglo, era cazado por los «tramperos» quienes destinaban la piel a la peletería.

Nacen en el transcurso del tiempo, con ayuda de la observación y del laboratorio, las normas necesarias para la cría, con vistas a la obtención de grandes pieles vistosas, proporcionadas y de buena calidad.

Un estudio del pelo demuestra la presencia de una substancia llamada «melanina», de la que depende esta pigmentación, y aunque no conocida completamente su fórmula química, sábese que ésta se halla integrada por moléculas de carbono, hidrógeno y nitrógeno y en cantidad relativamente importante de oxígeno, azufre y fósforo.

Fácil fué concebirse con estos datos, la importancia que tenía introducir en la ración alimenticia estos diferentes cuerpos, que juegan un papel tan importante en la «melanogénesis» y por consiguiente en la obtención de pieles de buena calidad.

Desde el punto de vista biológico, una alimentación ordenada nos dará un animal saludable con pelo de excelente calidad, y desde el punto de vista económico, resultarán las pieles mucho más baratas, ya que atendido el mercado por las diversas explotaciones existentes éste no encarecerá el artículo que antes tenía precios tan altos por su escasez y rareza.

Condición indispensable de toda explotación de zorros plateados es la de estar enclavada en sitio tranquilo, descubierto y bañado por un aire puro y sano.

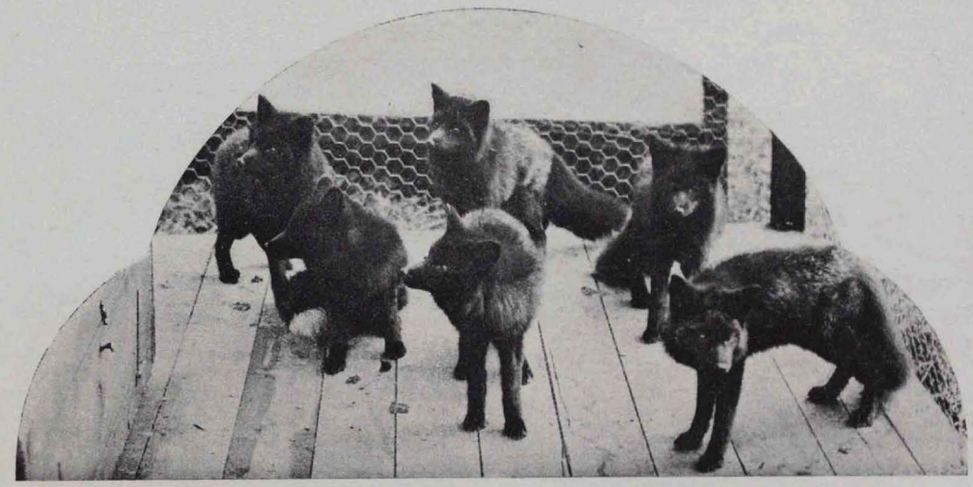
A partir del mes de Enero, convenientemente seleccionados los machos y hembras destinados a la reproducción, son encerrados por parejas, una en cada departamento, y en cuanto la hembra queda fecunda, el macho es separado de ella, pues no sólo cambia su fisonomía, sino que se da el caso general de que los machos se niegan a comer mientras la hembra no halla satisfecho antes su apetito.

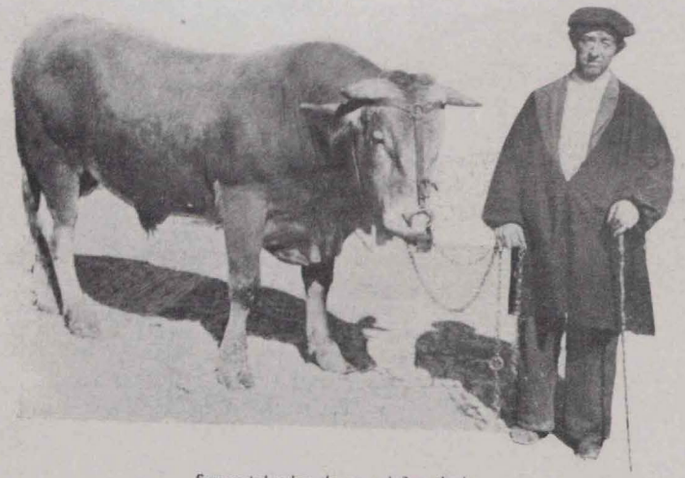
Nacida la nueva generación y para mejor acoplarles e igualar en todas las crías la época de lactación en lo que a alimentación se refiere, se reparten las mejor constituídas con el fin de que a cada hembra correspondan tres o cuatro (nunca más). Este período dura de siete a ocho semanas época en que se destetan y separan los pequeños de la madre.

El secreto del éxito radica en la alimentación y cuidados durante el período de ocho semanas al año del nacimiento del zorrillo. Es tan delicado, que lo mismo el alimento en exceso que en defecto, puede producir trastornos. Una sobre-alimentación ocasiona la mayoría de las veces desórdenes en el aparato digestivo del animal que, por regla general, repercute sobre el pelo del mismo; y una alimentación pobre predispone al raquitismo. Ya adulto (un año), el alimento será lo más parecido al que tomaría el animal en estado salvaje, y cuando llegan al año y medio son destinados, según su aptitud, a la reproducción o a la peletería.

En ambos casos la alimentación variará con las diferentes estaciones del año, siendo objeto, los destinados a la peletería, de una ración que produzca el crecimiento, brillantez y fortaleza del pelo, a base de carne, leche y mezclas de cereales cocidos, pudiéndose añadir a ésto un poco de polvo de huesos y levadura de cerveza.

Llegada la ocasión, el animal es sacrificado; su piel curtida abrazará con cierto abandono un cuello femenino y entonces no estaría de más recordar al animal que tan cuidadosamente fué tratado durante su cría... para ser por último sacrificado en «aras de la moda» sin más fundamento que su piel graciosa, bella y exótica.





Semental suizo de parada particular

ALAVA

su riqueza pecuaria

Si algunas comarcas naturales de España, poseen una fisonomía típicamente ganadera, es, sin duda, la que está aprisionada por la cordillera Cantábrica la más genuina. Desde las puntas atlánticas de Galicia a los confines del Pirineo en Vasconia, son la cria de ganados y las industrias pecuarias las más importantes causas del vivir de sus pobladores.

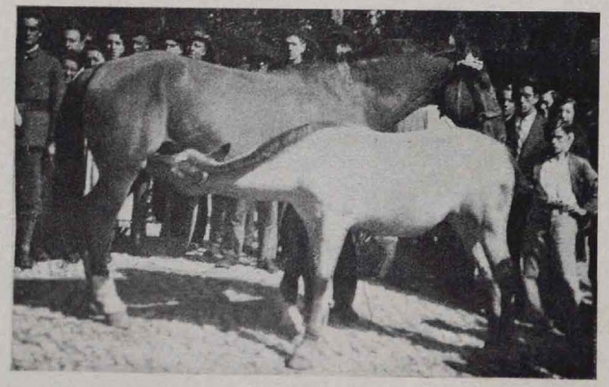
La uniformidad del clima, suelo y producciones agrícolas, da lugar a una analogía en la producción pecuaria, y así ocurre que el ganado vacuno y el porcino están representados más ampliamente en cualquiera de las regiones gallegas, asturiana, montañesa y vasca que cualquier otra especie.

Alava sobre todo, a la vista de su interesante producción pecuaria, se debate por perfeccionarla y metodizarla. Estos esfuerzos de las Instituciones Oficiales han dado lugar durante el año 1933, a una interesante serie de concursos ganaderos.

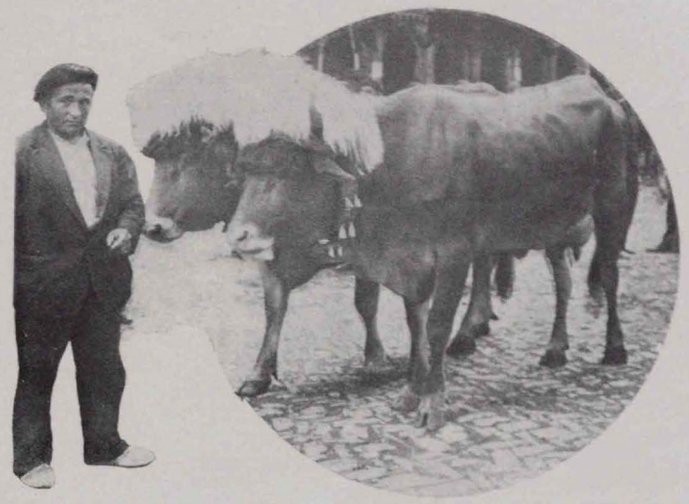
He aquí una estadística reciente de las diferentes especies domésticas en la provincia: Bovina, 28.844.—Ovina, 11.778.—Caprina, 26.022.—Porcina, 21.941.—Caballar, 11.016.—Asnal, 2.770.—Mular, 3.696.—Gallinas, 159.377. Valor total aproximado 50 millones de pesetas.

Las especies bovina y porcina son las que mejor se adaptan, y por su productividad, constituyen la más importante fuente de riqueza. Una raza bovina (la raza pirenaica) y otra raza porcina (el chato de Vitoria), son la expresión más viva de lo que el hombre de campo español sabe y hace con lo que la naturaleza pone en sus manos.

La raza bovina pirenaica que ya en otros concursos tuvo lugar preferente, a primeros de septiembre último y en un concurso magníficamente organizado por un batallador, veterinario rural, el Sr. Herrador de Mondragón, se celebró en Aramayona un concurso que mereció honores y admiración ilimitadas. Esta raza bovina, posee cualidades notables de precocidad unidas a una producción mantequera que sobrepasa la media de seis por ciento dentro de una cantidad respetable de leche a la par que son animales de trabajo, proporcionando así al aldeano alavés que explota la diversidad de sus producciones, el necesario equilibrio en su vida de campo.



Una yegua Postier-Bretón con un espléndida «nastra». Madre e hija son productos de sementales del Estado



Pareja de vacas pirenaicas dispuestas al trabajo

Al lado de esta raza pirenaica hay otra raza rústica de trabajo, de la que el labrador utiliza su sobriedad y poco tamaño, y en fin, tiene también numerosas, aunque poco calificadas, las razas holandesas y suiza.

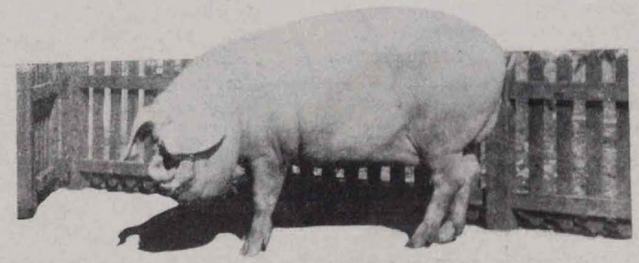
Las especies equinas están influenciadas, sobre todo en las comarcas que rodean a la capital, por los sementales que el estado envía a su parada, especialmente de raza «postier bretón».

Por último, trataremos de la producción porcina que puede decirse es la más típica de éste país. Esta es la cuna del cerdo «chato» de Vitoria, al que hay que considerar ya como raza nacional, por que por sus condiciones utilitarias ha logrado hacerse destacar sustituyendo a razas menos precoces en todos aquellos sitios en que las condiciones del medio lo han permitido, y compitiendo valientemente con las más notables razas extranjeras .Esto es tan cierto, que en el concurso de Amurrio oímos, del Sr. Ciga, que la mayoría de los cerdos explotados en la provincia de Madrid era de esta raza. A esta se dedicó un concurso exclusivo en el mes de febrero del año pasado para reanudar los tradicionales de San Antón y en el cual el fin principal era hacer destacar ejemplares cebados de más de 20 arrobas y menos de un año.

Toda esta ganadería que constituye el patrimonio pecuario de Alava, sostiene un mercado semanal importantísimo, siendo el más interesante elemento de la vida comercial de la provincia y particularmente de la capital. Centralizada la venta de los productos agrícolas y pecuarios en Vitoria, a ella acuden, en cantidad inusitada todas las semanas, los caseros alaveses ofreciendo sus producciones y adquiriendo en el comercio local todo lo necesario para su vida.

Si Vitoria quiere, será una de las más importantes bolsas de ganado del Norte de España, pues, aparte de tener ya iniciado el camino con su feria semanal y ser el centro de un importante núcleo de comunicaciones, bastará con terminar el acondicionamiento de la misma para la más cómoda estancia del ganado, y conseguirá así en no lejano día ser el principal abastecedor de las industrias riojanas.

Federico PÉREZ - LUIS



Un «chato» de Vitoria

Temas de jardinería práctica

El estaquillado o la difícil facilidad de las prácticas agrícolas

por F. J. LUCA de TENA

En la mayor parte de las regiones españolas el agricultor que se dedica a la reproducción de árboles y plantas, y, en general los aficionados a la jardinicultura, están familiarizados con obtener un tanto por ciento verdaderamente irrisorio de los ejemplares que se proponen reproducir por medio tan extendido y práctico como es el del estaquillado. El 12, y hasta el 10 por ciento es el resultado que no consideran como del todo malo.

Sin embargo nosotros nos atrevemos a afirmar que el estaquillado es una de las prácticas más sencillas de la agricultura moderna y, que a mejores éxitos puede conducirnos.

Tan poco rendimiento no puede sorprender al técnico más modesto que haya tenido ocasión de observar el desconocimiento absoluto que de esta materia tienen nuestros labradores y jardineros y la forma tan deplorable con que acostumbran a preparar, plantar y cuidar estas estacas, así como el poco acierto que les acompaña en la elección del terreno, época, etc.

Son normas casi legendarias, que la rutina ha consagrado como indiscutibles, cortar las estacas de una longitud desmesurada sin tener para nada en cuenta la edad de los ramos de donde se han tomado, efectuar los cortes haciendo caso omiso de formas y procedimientos, sin atender al clima, introduciendo los ejemplares a una profundidad excesiva y escogiendo para ellos terrenos en la mayor parte de los casos inadecuados.

La continuada observación de estos errores nos induce a dictar unas ligeras indicaciones generales sobre el estaquillado racional, sin extendernos al detalle y minuciosidad del asunto pues su complejidad, y los diversos cuidados que cada planta exige, harían de este pequeño bosquejo algo interminable y poco divulgativo.

Para nosotros, y hablando siempre en general, las estacas de prendimiento más seguro y fácil son las conocidas con los nombres de «ramo sencillo» las más usadas, y, las «calzadas», que ofrecen la ventaja de presentar gran número de yemas rudimentarias y gran cantidad de reservas nutritivas que siempre existen en la base de los ramos de donde se obtienen.

Refiriéndonos a la preparación del terreno hemos de señalar insistentemente la necesidad de escoger uno de gran permeabilidad, previamente abonado con abundante mantillo, orientada, preferentemente, al Norte, sobre todo en los países calurosos y, en muchos casos, tratándose de geranios y otras plantas de ornamentación, de tallos fácilmente putrefacibles, convendrá un suelo constituído por un gran cantidad de arena - hasta el 50 por ciento—con lo que el enraizamiento se desenvolverá dentro de las mejores condiciones.

Los cortes deberán ser muy limpios, valiéndose de instrumentos bien afilados, efectuándolos sensiblemente perpendiculares a la generatriz de la estaca y procurando darlos casi a raíz, de las yemas terminables de la misma.

Contra lo que ya hemos apuntado como poco aconsejable, la longitud, sin poder dar unas reglas fijas, por depender íntimamente de la separación de las yemas, variable con la especie, no deberá exceder, en estacas de ramo sencillo, de la longitud señalada por dos yemas consecutivas y, en muy contados casos, dejando hasta tres yemas en cada estaca; las calzadas admiten el ser aún más cortas, teniendo únicamente el cuidado de que al enterrar las numerosas yemas terminales del ramo de que procede, quede al exterior una, vigorosa y bien desarrollada.

Para la época de plantación, distinguiremos tan sólo las plantas de hoja perenne y las caducas; para las primeras, obtendremos las estacas al terminar el agostamiento de las plantas, colocándolas en mazos o invertidas para que esperen en mejores condiciones la fecha de su plantación que, según los climas, se realizará en la segunda mitad del invierno o principios de primavera.

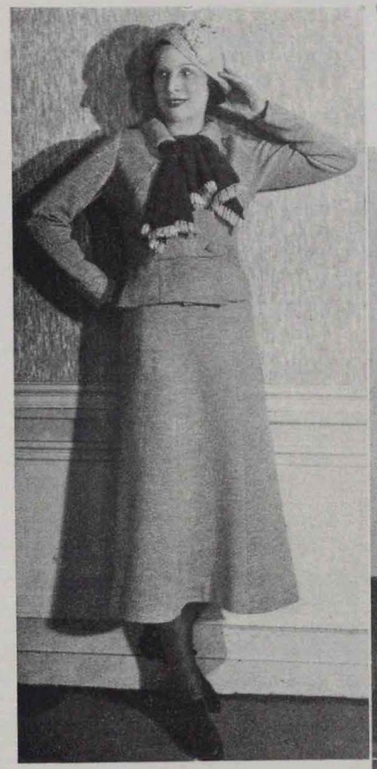
La plantación se viene verificando enterrando a unos diez o doce centímetros de la estaca, con la equivocada intención de buscar la mayor humedad posible, cuando nos sería mucho más conveniente proporcionar esta misma humedad por medio de cortos y numerosos riegos, siendo así suficiente unos tres o cuatro centímetros apretando a su alrededor la tierra fuertemente. También es práctica muy conveniente efectuar pequeñas raspaduras en la parte que ha de ir enterrada, con objeto de que la afluencia de la savia sea más intensa en dicha región.

No es esto todo lo que podría hablarse del estaquillado, que en muchos países y especialmente en Italia y Francia, es objeto del detenido estudio de los agrónomos. No obstante creemos haber condensado en pocas palabras lo más esencial para su práctica, tema que seguiremos tratando en artículos sucesivos.

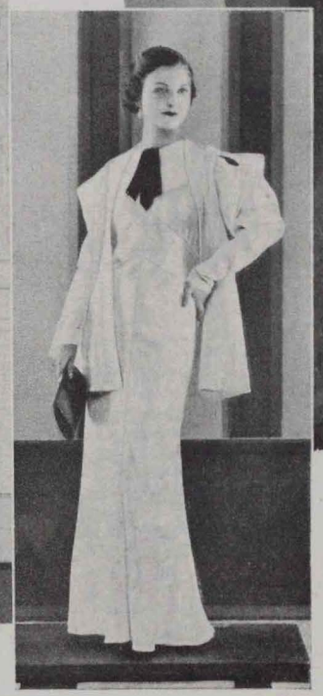
modas

Lindo sombrerito que fácilmente puede ser copiado por nuestras lectoras

Vestido sport «jersey» fantasía, color «beis». Lleva todos los accesorios en marrón



Elegante vestido de mañana con chaquetilla corta y bufandita



El vestido de noche blanco, resulta de una soberana distinción. Este está confeccionado en terciopelo sifón blanco y adornos en negro. Complementa la *toilette* un bello abriguito

Justísimo homenaje para la mujer del Agro Español es esta bella página. Ved aquí estos sencillos y lindísimos modelos confeccionados para nosotras en París y Londres. Estas bellas ejecuciones serán *furor* en la primavera que se avecina, y por su sencillez, perfección de línea y economía, constituirán un éxito en el ropero de toda mujer.

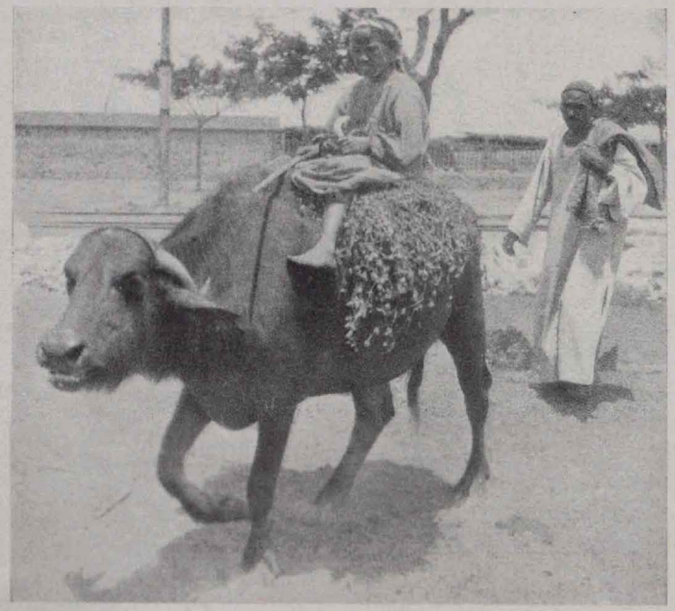
Angeles SUAREZ de PUGA

VIDA RURAL en Egipto

La agricultura de los Felahs

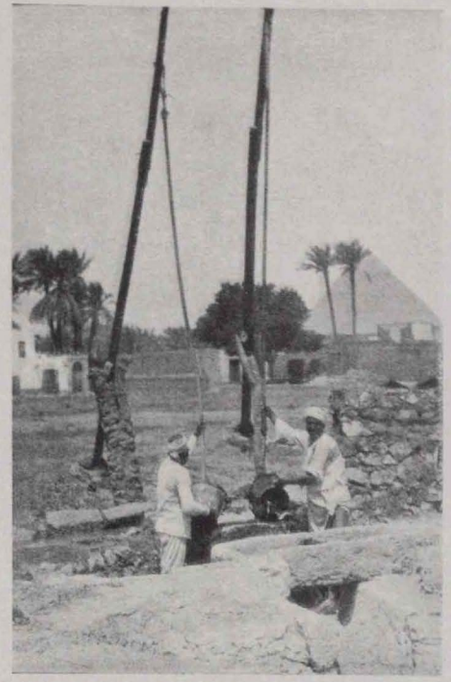
Por EL CONDE DEL AGRO

... esta vez nosotros no hemos venido a hacer compañía a esas legiones de ingleses, franceses, alemanes y norteamericanos. Nuestra misión es otra bien distinta. Tenemos ansia por salir de esta corriente turística. Deseamos ver a los hombres alejados de las ciudades y de los «ojos internacionales». Abandonamos El Cairo.



El maravilloso río Nilo bien pronto se nos muestra gigantesco, deslizándonos sobre sus dulces aguas. Paisajes pintorescos originales... algo de espléndido color. Hemos llegado a la tierra laborable, donde podemos admirar a estos hombres del campo... a los Felahs.

La agricultura viene siendo en este bello país la principal rama de su economía; sus habitantes dedican a ella sus mayores actividades; los recursos de la irrigación y los desbordamientos periódicos del grandioso río han dado siempre a este país una fertilidad admirable. En alguna parte debe de recurrirse a la roturación y aún a los abonos artificiales, el «sabback» es el más generalizado. Egipto entero, desde Assuir al Mediterráneo, abarca los progresos de la irrigación. A la inundación única han sustituído los grandes sistemas de canales. Las operaciones son tan sumamente rudimentarias que creemos haber vuelto a los tiempos pasados y encontrarnos en el antiguo Egipto de los Faraones. Se vive y se trabaja del mismo modo que los antepasados lo hacían. Ante nuestros ojos tenemos el popular «sakigeh» similar a nuestra noria, generalmente movida por el búfalo, que no podría soportar la vuelta perpetua si no tuviera los ojos vendados; los «kadus» o cangilones son de madera o de alfarería y el conjunto muy clásico.

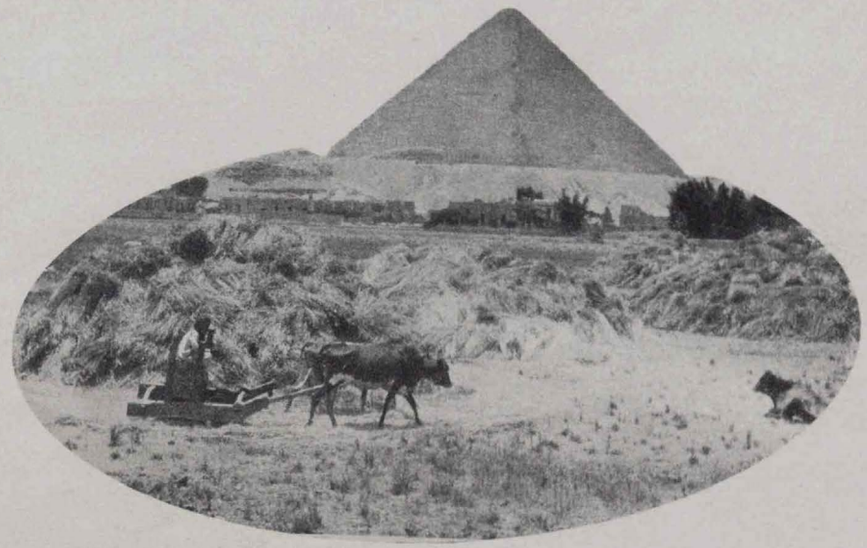


Otro procedimiento de irrigación consiste en un contrapeso en cuyos extremos va un cubo; esta práctica, verificada desde los tiempos más primitivos, se conoce con el nombre de «shaduf» al lado del cual dos hombres han de pasar gran parte de su vida.

El año agrícola lo compone el invierno, el verano y el otoño. Los cereales se siembran en noviembre y se recolectan en mayo y en junio; arroz, azúcar y algodón se siembran en marzo para recogerlos en octubre; el mijo, las verduras, etc., absorben los cuidados de mayo y septiembre.

Estamos en plena recolección; los pequeños propietarios—que no llegan nunca a poseer más de 40 fedams—empiezan a desarrollar sus faenas ofreciendo los más pintorescos cuadros de la vida agrícola. Los métodos más primitivos... como en tiempos de Ruth. El trigo es segado con una especie de hoz, en la que sólo la hoja metálica la diferencia de las halladas en las tumbas. El transporte se efectúa a lomos de camello, de dromedario...

A la sombra de las majestuosas pirámides vemos cómo trabajan un grupo de segadores y un poco más allá podemos presenciar la trilla, curiosa en extremo. A un lado el procedimiento más primitivo, efectuando el trillado con bastones, penosa labor, posible de realizar gracias a la paciencia de los operarios; no muy lejos, usan otro procedimiento «más adelantado», consistente en una rastra marchando sobre discos de metal que prensa



y desgrana la espiga. Esta clase de «maquinaria» suele ser arrastrada por camellos y algunas veces empleando la tracción del búfalo. Procedimientos milenarios que encuadran perfectamente con el decorado de las legendarias pirámides.

Concluida la trilla, el labrador separa el grano del resto de la espiga, según los indica la Biblia. Los granos pasan a un tamiz y para tan sencilla labor—cosa extraña—precisan de dos hombres; y si se les habla de procedimientos más rápidos, los Felahns y sus familias los rechazan incrédulos; disponen sin duda de mucho tiempo.

La riqueza ganadera es interesante por su número y variedad. De los animales domésticos el dromedario y el camello son los más importantes, siendo utilizados para los trabajos más penosos; la leche de la hembra de este último es muy codiciada por los nativos. Siguen en importancia el asno, del cual existen muy buenos ejemplares formando una raza típica del norte de Africa; el carnero, de raza poco fina; el búfalo, del que existen numerosos rebaños y sustituye en los labores al bíblico buey; la cabra, célebre raza de Nubia que cuenta con magníficos ejemplares; y, por último, los famosísimos caballos, de gran historial zootécnico. . .

* * *

. . .y bajo un sol que calcina abandonamos la tierra laborable después de admirar a estos hombres del campo: los característicos Felahns.

¡Alerta, España!

JAFFA, LA VALENCIA DE ORIENTE

por A S Y Z

No son solo ya los paises europeos, las grandes y modernas potencias mundiales, las que adiestradas en el difícil manejo del motor económico, familiarizadas con todos los resortes financieros y especulativos, se lanzan, ávidas de oro, a la conquista del dinero moviendo los monstruosos tentáculos que su sabiduría les proporciona, extendiendo sus férreos músculos de gigante, triturando entre sus poderosas mandíbulas al osado que se interponga en su camino, anhelantes, avizoradas, trémulas, crueles, como esos terribles grifos con cabeza de gárgola y cuerpo de quimera que vemos amenazadoras y espantosas en las estampas de los libros de cuentos.

Naciones mucho más exíguas, más encogidas, más pobres; paises que no pueden contar para la lucha con empréstitos fabulosos, con grandes jugadas de bolsa, con una invencible marina mercante; estados que no conocen el estira y afloja de la oferta y la demanda ni los misteriosos jeroglíficos del arte bancario, ni el laberíntico juego de los tratados comerciales; pueblos débiles e ignorantes, han empezado a sentir su ambición, ha llegado hasta ellos la onda invisible que los con-

tagia de ansiedad, el latido violento de la humana avaricia que los arrastra, y se han puesto a trabajar lenta, despaciosamente, con la hacendosidad de la hormiga, con la constancia de la abeja, con el sigilo suave y caricioso del tigre.

Oriente el lejano, el romántico Oriente, también ha sentido el latigazo eléctrico del progreso, la sacudida nerviosa de la civilización y ha pedido su puesto de combate en las cerradas filas, en las que se lucha por la existencia.

Mientras la India se revela social y políticamente contra el titán que la abruma, sacudiendo con temible insistencia el yugo de su esclavitud moral, otros países retan a Occidente con la mirada serena y la voluntad firme, seguros del triunfo con que se ha de ver premiada su energía y su perseverancia.

Palestina, la tierra rumurosa y poética del Divino Rabí, lugar geométrico de todos los cristianos, parajes remotos que nuestra imaginación viste con la arbitraria escenografía de los sueños tal como la hemos presenciado surgir en nuestros hogares durante las lejanas noches de Navidad en que, deteniendo la mano absorta sobre la caña de la zambomba o sobre el pellejo del pandero, admirábamos las montañitas de musgo, las quietas aguas de los riachuelos de vidrio, el cielo de percalina azul tachonado de enormes estrellas de papel plateado, los *pastorcillos*, las *lavanderas*, las ovejas y los reyes de arcilla con sus trajes circunstanciales, el anacrónico molino de viento que «se mueve solo» y, allá, bajo el cobertizo de paja, sobre el humilde pesebrillo, el Niño Dios, sonriendo entre la vaca bondadosa y la mula maldita.

Tierra Santa, Meca de los creyentes occidentales, lugar prometido de las Cruzadas; Tierra Santa, con su Jerusalén, en la que nos imaginamos todavía ver entrar entre palmas al borriquillo cabalgado por el Rey de Reyes y escuchar la profética palabra del Divino Mesías; Tierra Santa, con su Bethelém y su Getsemaní; Tierra Santa, ungida de alheña, sahumada con beleño, sublime como una gran cruz; Tierra Santa, legendaria y poética, olvida su primitiva agricultura, abandona las arcaicas herramientas, comprende el rico tesoro que la madre tierra esconde en la fecundidad de sus entrañas y, radiante, como el afortunado que descubre un filón, pide auxilio a los Estados Unidos, se provee de técnicos, organiza explotaciones, adiestra a sus hijos, adquiere maquinaria moderna y, a poco, comienza a lanzar en el mercado internacional la rica fruta de su suelo, el jugoso hesperidio de color de cobre, la preciada

naranja, una de las más hermosas preseas con que la Naturaleza nos regala.

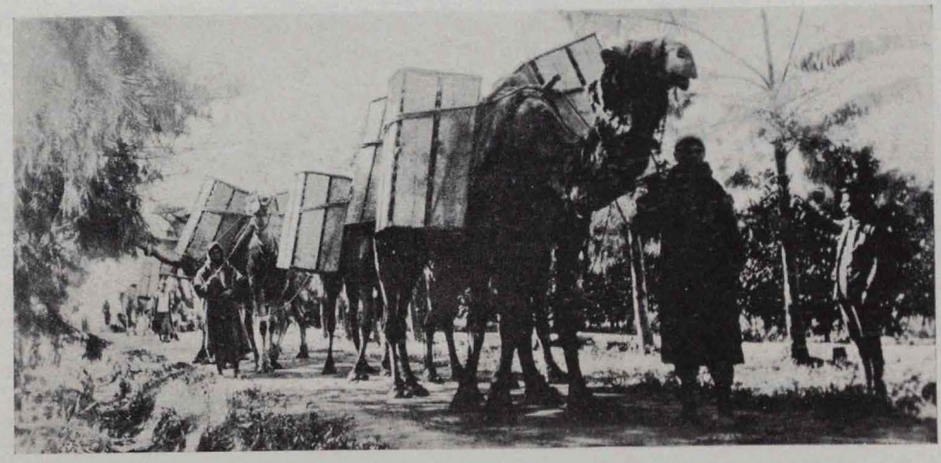
Y, en menos de diez años, el cultivo se extiende de una manera asombrosa, los agrónomos californianos logran una selección extraordinaria y el producto va ganando terreno. El puerto de Jaffa es una nueva Valencia que embarca anualmente para Europa varios millones de cajas de naranjas.

Entre tanto, en España, aparece un insecto problemático y absurdo que siembra el pánico entre los exportadores y una desastrosa política arancelaria obliga a arrojar en el abismo de los mares el cargamento de naranjas destinado a Inglaterra a las mismas puertas de Londres.

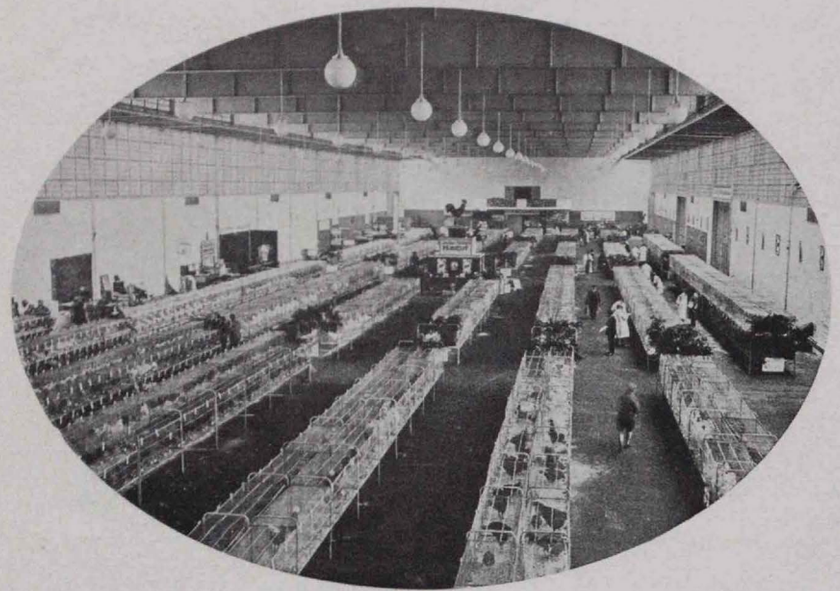
¿Correrá la naranja valenciana la misma suerte que tantos otros productos de los que fuimos los privilegiados poseedores y que nos dejamos pasiva y mansamente arrebatar por el extranjero?

¿Llegará un día en que Jaffa, Grecia, Italia y otros países absorban nuestro mercado exterior del insuperable fruto levantino al que en París se designa con el genérico y enorgullecedor nombre de «*valence*»?

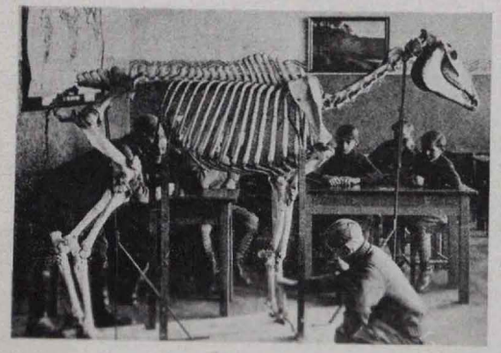
Nosotros esperamos que nó, confiando en la atenta protección del Estado. No obstante, desde nuestra mesa de Redacción, nos levantamos inquietos para gritar con toda la fuerza de nuestros pulmones: ¡ALERTA, ESPAÑA!



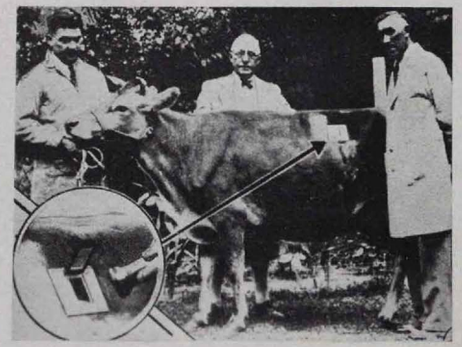
ACTUALIDADES



Exposición de avicultura en Berlín



En la Escuela de Heppegarten, cerca de Berlín, un grupo de futuros jockeys estudia los caracteres anatómicos del caballo



A fin de observar las funciones digestivas de «Betty», su propietario el Dr. Clausen (a la derecha), ha practicado una «ventana» por la que puede iluminar el estómago con un faro eléctrico que se ve ampliado a la izquierda

Cafés "La Estrella"
de exquisito aroma
MONTERA, 32 MADRID

El primer concurso de VIDA RURAL

Deseosos siempre de que nuestra publicación alcance el máximo de belleza, recogiendo cuanto de hermoso y agradable ofrezca la pródiga tierra española, y queriendo beneficiar a un tiempo a todos nuestros lectores y amigos, comenzamos la larga serie de concursos que VIDA RURAL se propone llevar a cabo, con el de «Fotografías femeninas rurales» en el que podrán tomar parte cuantos acrediten ser lectores de la revista. A los fotógrafos, aficionados, muchachas bonitas, etc., se les ofrece las columnas de VIDA RURAL como rendido homenaje a la belleza hispana y merecido tributo a los brillantes artistas de la cámara oscura.

Un Jurado permanente hará un detenido examen de las fotografías recibidas y elegirá para su publicación las que juzgue más artísticas y de interés general, no devolviéndose los originales que, por cualquier motivo, resulten rechazados ni sostendrá correspondencia acerca de ellos.

Por cada fotografía que resulte publicada, VIDA RURAL otorgará el premio que en la clasificación la corresponda: Primer premio CINCUENTA pesetas, segundo premio VEINTICINCO pesetas, tercer premio QUINCE pesetas, cuarto premio DIEZ pesetas y quinto premio CINCO pesetas. Las figuras femeniles ataviadas con trajes regionales, tendrán siempre una preferencia dado el carácter del concurso.

Las fotografías deberán de enviarse bajo sobre cerrado con la dirección «Para el concurso de VIDA RURAL (F.)», Apartado 10097. MADRID (10). Las fotografías vendrán claramente respaldadas con el nombre y señas del concursante y de la señorita fotografiada, lugar en donde ha sido obtenida la vista y, brevemente, las indicaciones que se juzguen oportunas.

Y ahora, a recibir centenares de lindos retratos y a distribuir el montón de billetes que tenemos destinados a los triunfadores, que suponemos han de ser muchos.

Perfumería Inglesa
Siempre las últimas creaciones en productos de tocador nacionales y extranjeros.
Carrera de San Jerónimo, 3 MADRID

Colaboraciones para el próximo número

Excmo. Sr. Ministro de Agricultura.—Dr. Fernán Pérez.—Gerardo Agustín Murillo.—Dr. Tapernoux de Lyón (Francia).—Juan Rof Codina.—Secundino Arango.—Ramón Coderque Navarro.—José María Soroa.—Mateo Azpeitia.—Angeles Suárez de Puga.—F. J. Luca de Tena.—Luis León.—Nicanor Almarza.—Federico Pérez-Luis.—Conde del Agro.—Alfredo Sáenz de Ynestrillas.—Antonio Bautista Ferrer.-Nemesio A. Gonzalo Casado.—Asyz.—Manuel Bugallo Pita.—Ricardo Comins Martínez.—Fernando Neira.—Cecilio Rodríguez.—Fernando Arribas. Manuel Lorbés.—Fernando Gaspar.—Teodomiro Avendaño.—Leopoldo Calvo Sánchez.

CONSULTORIOS GRATUITOS

En atención al plan trazado en nuestro programa, y con el fin de que comience a ser aquél de una rápida realización, prontamente pondremos a disposición de nuestros suscriptores diferentes servicios de consulta gratuita que resolverán cuantas dudas nos sean trasladadas. De momento, podemos adelantar que desde el próximo número abriremos el consultorio AGRICOLA, PECUARIO Y JURIDICO, quedando en proyecto, para su desempeño también por excelentes especialistas, otros referentes a AVICULTURA Y CUNICULTURA, FRUTICULTURA, CONSTRUCCIONES RURALES, APICULTURA, GANADO DE CERDA, INDUSTRIAS DIVERSAS, LABORATORIO QUIMICO-BACTERIOLOGICO, RADIOTELEFONIA, etc. Los técnicos encargados de éstos servicios se darán a conocer oportunamente al propio tiempo que las diversas normas por las cuales se han de regir los respectivos consultorios.

Enciclopedia Agro-Pecuaria Ilustrada

Desde su segundo número, y como suplemento GRATUITO de VIDA RURAL, comenzará a publicarse una lujosa entrega encuadernable de la interesantísima obra ENCICLOPEDIA AGRO – PECUARIA ILUSTRADA, escrupulosamente escrita por técnicos especializados y de la que esta Redacción ha recabado la *exclusiva de publicación* no regateando esfuerzos ni sacrificios en favor de sus suscriptores

Vida Rural

ofrece en el presente número su

SERVICIO COMERCIAL

Hay veces que por hallarse su residencia fuera de Madrid, le impide a Vd. el solucionar un conjunto de asuntos que en bastantes ocasiones son de improrrogable plazo con perjuicio de sus intereses; no obstante, como nuestros propósitos quieremos sean cerca de Vd. algo que le haga salir de su vida ordinaria, le ofrecemos a Vd., por conducto de nuestro SERVICIO COMERCIAL, las comodidades que hasta el presente no pudo disfrutar y de las que gozará a su solicitud en lo sucesivo.

Un Director especializado, hará que por el SERVICIO COMERCIAL sean solucionados todos aquellos asuntos que Vd. encomiende a esta Sección.

La competencia y la rapidez de este servicio dará a V. idea de lo que estamos dispuestos a hacer por V.

A fin de que la organización del SERVICIO COMERCIAL resulte lo más rápida y eficaz posibles, se han establecido los siguientes servicios:

1.º Servicio de INTERMEDIARIO
2.º – – COMPRA
3.º – – INFORMACION

Suscríbase y encargue todos sus asuntos al SERVICIO COMERCIAL.

Sr. Director del
SERVICIO COMERCIAL DE «VIDA RURAL»
Apartado de Correos, 10097. – MADRID

Desearía me suscribiese a los servicios de su Sección por el período de un año, y cuyo importe de 5 pesetas le remito por giro postal.

Nombre ..... Apellidos .....

..... prof. .....

pueblo ..... provincia .....

Globes Laboratoires

¡Veterinarios! ¡Ganaderos!
¡Avicultores!

Ahorrad tiempo y dinero defendiendo la salud de vuestros animales usando los productos GLOBE

Son los mejores y más eficaces

Millares de testimonios de todo el mundo lo acreditan

Productos de los Laboratorios GLOBE
SUERO ANTICOLERICO PORCINO GLOBE
VIRUS DE LA PESTE PORCINA GLOBE
} Lo mejor que se elabora en las cinco partes del Mundo.

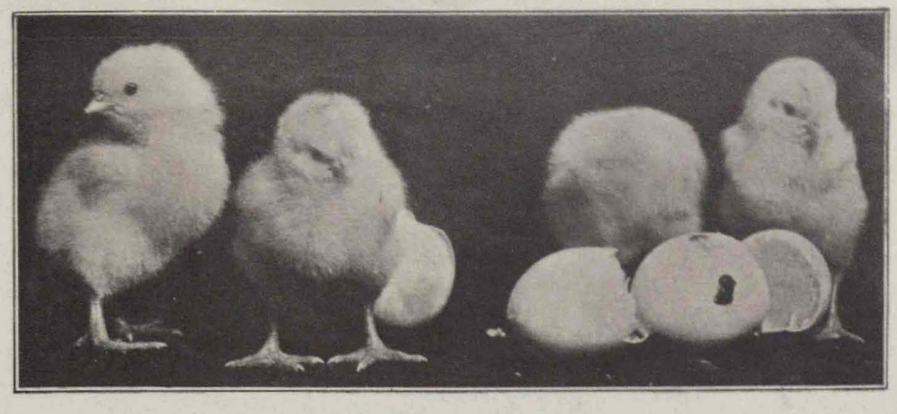
Bacterina Mixta para Cerdos GLOBE.
Bacterina Septicémica Hemorrágica GLOBE.
Bacterina Mixta para el Cuarto Negro (Carbunco Sintomático) GLOBE.
Bacterina Mixta para las Diarreas del Ganado GLOBE.
Bacterina Mixta para la Keratitis GLOBE (bovina).
Bacterina Mixta para la Mastitis GLOBE (bovina).
Bacterina Mixta para Aves GLOBE
Bacterina Mixta contra las secuelas de la Influenza equina GLOBE.

Y SIEMPRE «GLOBE»

Concesionario general para Europa

AMBROSIO PRADO

Sociedad, 9 y 11 MURCIA
Telegramas: PRADORA Teléfono 2562



gallinópolis

granja y material avícola

polluelos "leghorn" vigorosos y seleccionados - admitimos huevos para incubar **goya, 6-madrid**

Imp. *Luz y Vida*.—Francisco de Ricci, 9. Madrid.