

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

ANUNCIOS

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DE ALBERTO BOSCH, NÚM. 12, PRAL.  
(ESQUINA A LA DE ALFONSO XII)

DIRECTOR-PROPIETARIO: D. CECILIO S. DE ZAITIGUI Y PARA

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de quinientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado.

Año XXXI

Miércoles 18 de Noviembre de 1908.

NÚM. 2.394

## A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubería, diríjase á D. Victoriano Echavarrí, de Olazagutía (Navarra).

## VIDES AMERICANAS

Gran sirtido en VARIEDADES de autenticidad garantida. Barbaños, estacas injertables y para vivero.—Precios módicos.

FERNANDO BERNABÉ.—JATIVA

## INSTITUCIÓN AGRÍCOLA INDISPENSABLE

Todo lo que sea favorecer el espíritu de asociación, la organización de los hombres dentro de los moldes que la naturaleza y la ley de Jesucristo han consagrado, es obra meritoria y laudable, ya que no fueron hechos los hombres para vivir aislados, sino en estado de sociedad.

Una de las asociaciones que más utilidad práctica podría prestar en nuestras comarcas agrícolas sería, sin duda, las Cajas populares de Ahorros y Préstamos, sistema Raiffeisen, que tan excelentes resultados han dado en toda Europa y particularmente en Alemania, de donde proceden y en donde se cuentan siete mil Cajas existentes.

Estas Cajas, formadas por la reunión de agricultores, tienen por objeto colocar los ahorros y facilitar préstamos de interés módico á los que necesiten fondos para el desarrollo de sus explotaciones agrícolas.

Las dos bases principales sobre que descansan estas Cajas son: la responsabilidad solidaria é ilimitada, y el no repartir dividendos por los beneficios obtenidos.

Aquella responsabilidad no debe ser para nadie motivo para retraerse de formar parte de la Caja, pues, como dice el Presidente de la «Unión de Cajas rurales francesas», que son más de seiscientas, jamás ninguna de ellas ha ocasionado la pérdida de un céntimo ni á los acreedores ni á los miembros de la misma.

Tanto es así, y tan grande es la confianza que las Cajas Raiffeisen inspiran, que sus Presidentes pasan apuros para rehusar las cantidades que les son ofrecidas, pues son muchos los que prefieren colocar en ellas su capital en vez de emplearlo en papel del Estado ó en otros negocios.

La diferencia entre el interés de los préstamos, que es del 5 por 100, y el de las imposiciones, que devengan un 3 á 3,50 por 100, sirve para constituir un fondo de reserva absolutamente inalienable. Si este fondo llega á una cifra muy elevada, puede emplearse en parte en obras de utilidad pública, pero jamás será lícito pensar en su repartición.

Estas condiciones, que les libran de los peligros de la especulación y aumentan progresivamente su capital, ofrecen sólidas garantías de solvencia á los imponentes, y al mismo tiempo permiten reducir á proporciones mínimas el interés de los préstamos, liberando así de la usura á los agricultores faltos de numerario.

Es evidente que una Caja así organizada y con capital propio permanente, puede constituir un centro de las más diversas instituciones sociales, ligando á ella, por ejemplo, el seguro contra toda clase de accidentes en combinación económica con las Sociedades de Seguros, la compra de abonos en gran cantidad, etc.

Al lado de estas ventajas materiales que ofrecen al pobre jornalero las mencionadas Cajas, debemos poner el ambiente de moralidad que respiran por su organización y sus fines, ya que sólo facilitan préstamos para gastos productivos y, aun en este caso, previa decisión del Comité directivo. De esta manera se logra estimular el trabajo y al mismo tiempo las buenas costumbres.

La administración de estas Cajas es sumamente sencilla. Basta tres ó cuatro personas de buena voluntad y que se tomen la pequeña molestia de reunirse un par de horas cada semana para atender á las demandas de préstamos, admisión de socios, oferta de capitales, para apreciar las garantías de los prestatarios.

Los cargos de administración son gratuitos, y la casi totalidad de las Cajas extranjeras tienen por Presidente al

párroco de la población, porque nadie como él inspira mejor confianza, ni puede apreciar las condiciones de moralidad y honradez de los que pretenden ser miembros de la Caja, circunstancias éstas totalmente indispensables.

Estas Cajas han reportado innumerables beneficios á la clase agrícola en la vecina Francia, que cuenta con unas seiscientas, existiendo á millares en Alemania, Bélgica, Austria é Italia.

¿Por qué razón, pues, no han de tomar carta de naturaleza en nuestra patria, contribuyendo así á la regeneración de nuestra empobrecida agricultura, á la extirpación del asqueroso negocio de la usura y á la moralidad de las costumbres?

M. MESTRES,  
Presbítero.

## SUIZA

IMPORTACIÓN DE UVAS FRESCAS

Desde hace algunos años la importación de uvas frescas en Suiza ha aumentado, tanto en cantidad como en valor, según lo demuestran las siguientes cifras:

	Cantidad.		Valor.	
	Quintales.	Francos.	Quintales.	Francos.
1901.....	17.006	501.171	21.386	757.437
1902.....	23.420	805.604	28.004	1.010.549
1903.....	28.747	1.207.035	31.852	1.550.805
1904.....	31.852	1.550.805	41.402	1.184.909

Estas cifras se refieren á las uvas frescas de mesa. Las destinadas á la prensa, que antes pagaban un derecho de importación muy elevado, no pueden ya ser introducidas en Suiza á causa de un derecho prohibitivo de 25 francos por los 100 kilos, establecido á petición de los viticultores suizos en la nueva tarifa aduanera que se viene aplicando desde 1.º de Enero de 1906.

Casi toda la uva importada procede de Francia é Italia, alcanzando mejores precios la primera que la segunda.

En la antigua tarifa suiza las uvas de mesa no estaban comprendidas en una sola partida (art. 391), con un derecho convencional único de 2,50 francos por quintal. Desde 1.º de Enero de 1906 pagan distintos derechos, según el peso de cada caja ó cesto:

a) En paquetes postales frangueados hasta 5 kilos peso bruto.....	Libre.
b) En paquetes pequeños, cajas ó cestos, de peso que no exceda de 5 kilos, reunidos ó no en jaulas ó fardos de 4 á 5 kilos y hasta en vagones completos.....	2,50 francos.
c) Otros.....	5,00 »

Para ser admitidas en Suiza las uvas, deben estar limpias de hojas y sarmientos, y empaquetadas en cajas ó cestos bien cerrados, pero que puedan inspeccionarse con facilidad. El peso de una caja ó cesto no debe exceder de 10 kilos, aunque las aduanas están autorizadas para tolerar, en casos excepcionales, un exceso de 2 kilos como máximo.

Se emplean con preferencia cajitas de 2 á 5 kilos, ó cestos de madera, de fondo macizo, y tapa y costados de tejido claro, provistos interiormente de una hoja de papel de embalar para envolver y cubrir completamente la mercancía.

El comercio de esta fruta está casi acaparado por los negociantes al por mayor de Ginebra, Basilea, Berna, Zurich, etc.; pero desde hace algún tiempo los comerciantes al por menor han comenzado á establecer relaciones directas con los productores.

Los precios varían, naturalmente, conforme á la procedencia, época é im-

portancia de los arribos. Este año, en Basilea, el precio al por mayor ha sido de 30 francos para la uva italiana y de 35 á 40 para la francesa; al por menor, de 0,30 á 0,80 francos el kilo.

## EXPOSICIÓN

que elevan á las Cortes los vitivinicultores de Chinchón.

Á LAS CORTES:

Los vitivinicultores de Chinchón creen que la vigente ley de Alcoholes tiene dos grandes defectos: uno en la parte sustantiva ó ley; otro en la parte adjetiva ó Reglamento. El defecto de la ley es la carestía del impuesto; el defecto del Reglamento su complicación. Y toda reforma que no abarate el impuesto y simplifique el Reglamento será funesta para el contribuyente y para el Fisco, y en un porvenir más ó menos próximo fracasará.

Mala fué la primitiva ley del señor Osma por su carestía y complicación; pero la empeoró aquella reforma que equiparó los alcoholes vínicos y los de orujo, y la vuelve á empeorar la reforma del Sr. González Besada.

Si por alcoholes y aguardientes de orujo se entiende los obtenidos de la parte líquida del mismo (aguas más ó menos vinosas), no hay inconveniente en que se equiparen ó asimilen los alcoholes vínicos (extraídos del vino) y los de orujo (procedentes de aguas vinosas). Pero si por alcoholes y aguardientes de orujo se entiende los procedentes de la parte sólida del mismo, depositada en las calderas de los alambiques ó aparatos destilatorios, es un error grande el asimilarlos á los vínicos, pues los alcoholes procedentes de la parte sólida del orujo son tan nocivos á la salud como los más malos industriales y amilicos.

La reforma del Sr. González Besada empeora la ley porque suprime la franquicia que para encabezar sus vinos han disfrutado hasta ahora los cosecheros. Y esto es muy de extrañar, toda vez que el Sr. González Besada confiesa, en la exposición de motivos que precede al articulado de su proyecto de reforma de la ley de Alcoholes, que «en España hay pueblos, provincias y hasta regiones cuyos vinos, por su defectuosa elaboración, no pueden conservarse».

Y le ha faltado decir al señor Ministro... no pueden conservarse aun estando bien elaborados, si no se les adiciona cierta cantidad de alcohol vínico (del 1 al 2 por 100) al trasegarlos y encabezarlos.

Ahora bien, al suprimir la franquicia á los cosecheros y obligarles á pagar 40 pesetas por hectolitro de alcohol, que ellos mismos elaboran con los residuos de su cosecha, aumenta el precio de cada arroba de vino en medio real próximamente, cantidad que no tendría importancia antiguamente cuando se vendían los vinos comunes de 12 á 18 reales arroba, pero que la tiene, y grande, en la actualidad, puesto que los mismos vinos comunes, ó de pasto, se venden hoy de 6 á 9 reales arroba. Esto, sin contar con que el impuesto contra los cosecheros de vino, una vez establecido, puede en el porvenir progresar indefinidamente, como indefinidamente progresan los derechos del Timbre, Derechos reales, etc.

Quiéralo ó no el señor Ministro, el tiro va contra las viñas y sus propietarios, y, como dijo el Sr. Canalejas á una comisión de este pueblo cuando fué á visitarle con motivo de haber sido nombrado el ilustre demócrata Presidente de la Comisión encargada de reformar el Reglamento de la ley de Alcoholes, «las exageraciones del Fisco contra las viñas y sus propietarios—decía Canalejas—podrían acabar por producir en España una especie de guerra civil».

Los cosecheros de vino sospechamos que todo esto tiende al monopolio del alcohol, y en esto acabará.

Es verdad que hoy existe el monopolio del tabaco, pero esto no es motivo para soñar con el monopolio del alcohol. El tabaco no se produce en España, y, por tanto, no ataca legítimos intereses agrícolas creados, sino por crear. Contrariamente, el monopolio del alcohol ataca legítimos intereses agrícolas creados desde tiempo inmemorial, y acabará, si se establece, por destruir las viñas y arruinar los seis

millones de humildes agricultores españoles que viven de su producto. Lo repetimos: quien en definitiva pagará los vidrios rotos no son los compradores de uva ó acaparadores, porque éstos la comprarán barata si barato está el vino, sino los que labran las viñas y producen la uva, que, no pudiendo cubrir los gastos de cultivo, tendrán que abandonarlas y emigrar.

Y en buena ocasión viene á perjudicar á las viñas la reforma del Sr. González Besada: cuando, como todo el mundo sabe, están atacadas por dos enfermedades (el oidium y el mildiu), que desconocieron nuestros antepasados, y cuya curación, por medio del azufre y el sulfato de cobre, ha aumentado extraordinariamente los gastos, ya crecidos, de la viticultura.

Por las razones expuestas, los vitivinicultores que suscriben estiman que deben tenerse presente las siguientes bases para la reforma de la ley de Alcoholes:

Primera. Abaratar el impuesto.

Segunda. Simplificar el Reglamento.

Tercera. Considerar como alcoholes y aguardientes vínicos tan sólo los procedentes de la destilación del vino y aguas más ó menos vinosas, é industriales todos los demás, incluso los de orujo (parte sólida), cuando ésta se deposita en las calderas de los alambiques.

Cuarta. Que siga la franquicia que concede el art. 12 de la vigente ley de Alcoholes, para que los cosecheros encabezen sus vinos con el alcohol que aquellos elaboran con los residuos de sus cosechas (aguas más ó menos vinosas).

Quinta. Que ni ahora ni más adelante se vaya al monopolio del alcohol por una Sociedad poderosa y archimillonaria, como, por ejemplo, «La Unión Alcohólica Española», porque esto traerá como consecuencia la muerte de las viñas, la ruina de seis millones de españoles que viven de ellas y que, en su mayoría, son humildes agricultores ó viticultores, la emigración al extranjero de los actuales dueños de las viñas, y el aumento, por desesperación, de las huestes socialistas y anarquistas.

Chinchón, 27 de Octubre de 1908.—En nombre y representación de los vitivinicultores de Chinchón.—El Alcalde, Manuel Asensio.—El Presidente de la Sociedad de Cosecheros, Juan Díaz.

## VINOS Y ACEITES EN EL JAPÓN

El Cónsul de España en Yokohama, Sr. Palmarioli, contestando á una consulta sobre el comercio de aceites y vinos, ha remitido los siguientes interesantes datos que, según dice, se propone ampliar en la Memoria comercial que tiene en estudio.

Acetites.—En este país, tan erróneamente juzgado en Europa, en el que el tiempo es un factor que bien poco se tiene en cuenta, mucho se necesita y no poca paciencia para conseguir datos, por insignificantes que sean, dándose el caso de que al recibirlos de diversos centros resultan muchas veces contrarios entre sí.

Para contestar satisfactoriamente se hace preciso estudiar las estadísticas oficiales, de las cuales extracto el siguiente estado.

Por él se podrá ver que los datos publicados en alguna revista técnica europea, acaso no completamente imparcial, y copiados con la mejor buena fe en algunas otras publicaciones oficiales y particulares, son totalmente inexactos; para mayor evidencia, á continuación se contienen los datos de las estadísticas oficiales de este Gobierno referentes á la importación de aceites en 1906, convirtiendo el peso en kilogramos y los yens en francos:

PAÍSES	Kilos.	Francos.
Alemania.....	373.8	405.06
España.....	418.2	510.84
Francia.....	41.017.8	61.930.32
Gran Bretaña.....	8.131.7	13.062.54
Italia.....	999.0	1.735.92
Portugal.....	745.4	867.60
Canadá.....	463.8	719.52
Estados Unidos.....	7.350.0	7.608.42
TOTALES.....	59.466.6	86.543.52

De las anteriores cifras se deduce que

para un pueblo de 52 millones de habitantes, que no cultiva el olivo, no resulta muy grande la demanda de aceite.

Relacionado con el comercio de aceites se han publicado informaciones exageradas referentes á la importancia de las fábricas de conservas de pescados en el Japón; los datos oficiales que comprenden las fábricas de conservas alimenticias en general, son los siguientes:

	1905	1906	1907
Fábricas.....	94	63	37
Caballos de fuerza.....	141	335	264
Trabajo manual. { Hombres.....	301	1.453	397
{ Mujeres.....	433	2.497	646

Por estos datos se podrá ver que no resulta cierto, ni con mucho, que la industria conservera sea una de las que en este país están adquiriendo mayor desarrollo, principalmente desde el año pasado, en que se inició el *crac* hoy reinante en el Japón.

Después de la guerra con Rusia se produjo aquí una exagerada actividad industrial, que la ley implacable de la oferta y de la demanda va reduciendo ya á sus justas proporciones.

Se quiso producir de todo, con la particularidad de que muchos de los artículos habían de fabricarse exclusivamente para la exportación, como las conservas de pescados, cuyo consumo en el país se limita á muy escasas proporciones, pues no hay que olvidar que el pueblo japonés es muy pobre y más arraigado á sus costumbres de lo que se cree en Europa.

Los articulistas de las revistas europeas se deslumbraron, sin duda, ante el envío á Europa de agentes japoneses para estudiar los mejores tipos de aceites italianos por cuenta del Centro oficial de estudios para las industrias de los productos marítimos establecido en Nagasaki.

Estos agentes, según noticias, fueron también á España, y además de los aceites quisieron igualmente estudiar la fabricación de las conservas de sardinas, con el fin de mejorar las suyas, hoy día en extremo deficientes y hechas con aceite de pésima calidad; mas no lo lograron, pues nuestros conserveros, con muy buen acuerdo, se excusaron de entregarles un secreto de fabricación que luego se hubiese explotado en perjuicio suyo.

En cuanto al lugar de producción del aceite aquí importado, creo que el que se embarca en Londres, Liverpool ó Hamburgo, y parte del embarcado en Marsella ó Génova, son de procedencia española.

Por la experiencia personal adquirida durante cuatro años en este último puerto, puedo decir que en los períodos de malas cosechas se introducen temporalmente importantes partidas de aceites de Tarragona, los cuales, convenientemente mezclados con otros de semillas en los almacenes del puerto franco, se exportaban, y seguramente aún se exportan, al Sur de América bajo el rótulo de aceite de lucas.

Los aceites franceses finos tienen merecida fama en el mundo entero; pero como la comarca productora es relativamente pequeña, la producción es limitada y por consiguiente son caros.

Ahora bien: ¿cómo han de comprar Alemania é Inglaterra aceites caros con destino al Japón, donde los productos de Europa, salvo los destinados al consumo de los europeos, son artículos de lujo de gente pobre, entre la que lo esencial es el bajo precio y lo secundario la calidad?

No hay duda de que los aceites de los Estados Unidos, vendidos como de oliva, son á base de algodon; pero estos importadores no toman en serio las palabras «de oliva» que figuran en el arancel japonés.

Resumiendo: los productores españoles de aceite ordinario podrán colocar aquí algunas partidas á precios baratos, lo más baratos posibles; mas para hacer el comercio de este artículo en gran escala no disponen aún de la organización necesaria.

Los que producen ya con éxito clases finas de mesa deben también reducir sus precios por los medios que les sea posible, si quieren comerciar seriamente en estos mercados. Muestras se han recibido aquí de aceites españoles de pura oliva, excelentes, pero muy caros: no es ese el camino.

Vinos.—El negocio de vinos gene-

rosos no tiene mucha importancia en este país; el valor de importación del año pasado llegó a 52.988 yens (francos 136.708) y en el actual esta cifra sufrirá, seguramente, una sensible baja con motivo de la crisis reinante.

España ocupa el primer lugar, sobre todo en vinos secos; pero no hay que hacerse ilusiones sobre la posibilidad de un notable y constante aumento en la importación de este artículo, ya que los principales consumidores son los residentes europeos y americanos, cuyo número y cuyos recursos van é irán disminuyendo cada año, pues los japoneses, que procuran por todos los medios acaparar el mercado del Extremo Oriente, se esfuerzan en dificultar la existencia de las casas no asiáticas aquí establecidas, cuyo personal forma seguramente el 99 por 100 de los residentes blancos en el Imperio.

Nuestros vinos generosos siempre merecieron gran atención del comercio inglés, y el reducido mercado de este artículo en el Japón debe considerarse como una ramificación del importantísimo de Inglaterra, siendo inglesas las marcas más corrientes é ingleses igualmente sus importadores, que si bien reciben el género directamente de España, lo hacen por cuenta y razón de sus correspondientes de Londres ó Liverpool. Directamente de los cosecheros españoles que aquí tienen sus representantes ó mandan con regularidad sus viajantes, se recibieron el año pasado unas 200 cajas de vinos, en botellas, de las clases mejores.

Nuestra única defensa en este artículo, como en otros, está en vender barato ese vino en barricas, que tantas transformaciones sufre antes de llegar, con fantásticos rótulos, á manos del consumidor; vino de mucho color, que se acerque lo más posible á los 16° reglamentarios del Arancel aduanero. Y esta observación debe considerarse que vale para los vinos en general.

## MULTIPLICACIÓN DEL TRIGO

En Rusia se está realizando un sorprendente y original procedimiento en el cultivo del trigo.

Han sido obtenidos espléndidos resultados y los experimentadores creen que no sólo el producto obtenido será inmensamente mejor, sino que las cosechas del precioso cereal podrán hacerse permanentes.

El experimento consiste solamente en la manera de realizar el cultivo.

El autor de este nuevo método es el General Levitsky, quien principió sus experimentos en Agosto del año último.

Su plan es muy sencillo. Siembra un solo grano de trigo en el fondo de cada hoyo, de forma cónica, á la profundidad de un pie ó pie y medio; cuando el grano, así plantado, comienza á germinar y aparece la hojuela en la superficie, se cubre con una capa de tierra, y cada vez que aparece la ramita se repite la operación hasta cinco ó seis veces, quedando el hoyo lleno y á nivel de la superficie.

El resultado de este tratamiento es que la planta da nudo de ramas en la base del tallo original, y de cada nuevo tallo sale un número de nuevos brotes en cada capa de tierra.

Se asegura, en una carta que publica el periódico ruso *Novoje Vremya*, que un solo grano de trigo, tratado con este procedimiento, produjo 19.683 brotes.

La paja resulta fuerte y de consistencia y la producción de trigo es enorme.

El General Levitsky cree que está planta será permanente, pero, sin embargo, esto por ahora es conjetural, aunque no parece improbable.

Mas si llegase á ser verdad este descubrimiento produciría una verdadera revolución.

Aparte de esto, el General Levitsky ha demostrado palpablemente que el pequeño labrador podrá ser ampliamente retribuido usando ese sistema de cultivo en vez de emplear el actual.

El Príncipe Kropotkin, gran cultivador de inmensas extensiones en Inglaterra, está resuelto á adoptar el nuevo sistema y ha publicado excelentes fotografías de numerosos tallos obtenidos de un solo grano de trigo.

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### DE ANDALUCÍA

Sevilla 14.—Espérase vaya animándose el mercado de aceites por haber empezado á entrar los nuevos, que, como es natural, aumentan de día en día. De aceite nuevo se han hecho operaciones á 57,75 reales arroba. Por los viejos, buenas clases, no han aceptado algunos vendedores á 58,50 reales por cada arroba. Confírmase que la cosecha de aceite es muy escasa.

Sostenidos los precios de los granos. He aquí los últimos: Trigo, de 31 á 31,50 pesetas los 100 kilos el duro, 28,50 á 29 el candeal, 28 á 29 el barbilla y 27,50 á 28,50 el tremés; cebada, de 19,50 á 20; avena rubia, de 16,50 á 17; maíz, de 20,50 á 21,50; altramuzes, de 12 á 12,50; arvejonas, de 15 á 16,50; alpiste, de 33 á 35 la clase superior, 24

á 25 la corriente y 21 á 22 la endeble; habas, de 20,50 á 21,50 las mazaganas y 20 á 20,50 las cochineras; garbanzos, de 44 á 47 los gordos, 34 á 35 los medianos y 29 á 31 los chicos.

En el Matadero han cobrado los entradores: Por terneras, de 1,60 á 1,85 pesetas kilo; por becerros, añojos yerales, de 1,40 á 1,70; por vacas, toros y bueyes, de 1,30 á 1,55; por carneros y ovejas, de 1,35 á 1,45.

Buena la sementera por no escasear las lluvias.—C.

\***Martos (Jaén) 15.**—El año agrícola no ha podido empezar mejor, pues ha llovido lo necesario para la buena nacencia de los sembrados y para que la otoñada sea excelente.

Escasa la cosecha de aceituna. Precios: Aceite, á 15 pesetas arroba; cerdos en vivo, á 10,50; trigo, á 15,50 pesetas fanega; cebada, á 7,50; habas y maíz, á 10; yeros, á 8,50; anís, á 20.—C.

\***Ubeda (Jaén) 14.**—Buena siembra. La recolección de la aceituna empezará á fin de mes. Aquí resultará menos de media cosecha.

Ofrezco hoy, salvo existencias y variaciones de precios, sobre vagón: Aceite bueno, á 14,50 pesetas arroba (11,25 kilos); idem superior puro, en bidones de 5 á 10 kilos, á 60 pesetas caja de 40 kilos netos; idem en bidones de 2,50 kilos, á 63; jabón duro, punta sevillana, á 10 pesetas arroba (12 kilos); habas, á 21 pesetas los 100 kilos; garbanzos duros y limpios, de 40 á 46; idem mezclados, á 37; idem menudos, á 35.

Las corambres serán devueltas al día siguiente de su llegada, en porte pagado hasta Baeza, sin que se detenga para almacenar ó conducir el aceite á otros puntos.

Para compras dirigirse al que suscribe, *Hijo de Angel Fernández*.

\***Fuenteovejuna (Córdoba) 15.**—Las lluvias han sido abundantes, y con ellas el ganado tendrá pastos, los sembrados nacerán bien y la aceituna adquirirá perfecta madurez, y, sobre todo, engordará más.

Encalmado el mercado, detallándose el trigo á 54 reales fanega, la cebada á 28, la avena á 24 y los garbanzos de 120 á 140.—C.

\***Écija (Sevilla) 16.**—Últimos precios: Trigo duro, de 52 á 54 reales fanega; idem blanquillo, de 50 á 52; cebada, á 25; habas de aguadulz, de 40 á 41; alpiste, de 48 á 50; garbanzos tiernos, de 100 á 120; idem duros, de 60 á 100; arvejonas, á 34; escaña, de 19 á 20.—C.

\***Almodóvar (Córdoba) 15.**—Buena otoñada por no escasear las humedades y no hacer frío. Firmeza en el mercado. A continuación los precios que rigen: Aceite, á 15 pesetas arroba; Trigo duro, á 13 pesetas fanega; idem blanquillo, á 12,50; cebada, á 6,50; habas castellanas, cochineras y morunas, á 11; garbanzos tiernos, á 25; idem duros, á 15; avena, á 5,50; tocino fresco, á 1,50 pesetas kilo; carnes de cerdo, á 2,50; cochinos gordos, á 12,50 pesetas arroba.—C.

\***Setenil (Cádiz) 15.**—Precios: Trigo común del país, á 56 reales fanega; cebada, de 34 á 36; avena, á 27; habas, á 39; maíz, á 45; anís, á 80; garbanzos, de 100 á 140; lanas sucias, á 60 reales arroba, blancas y negras; queso del país, á 70; miel, á 80; piñoneros encarnados, á 16 reales el ciento.—R.

### DE ARAGON

\***Magallón (Zaragoza) 15.**—Cuando de casi todas las comarcas oliveras participan que apenas tienen cosecha de aceite este año, yo tengo el gusto de comunicarle que en este término están cargados de fruto los olivos empeltres. La cosecha promete ser abundante.

La sementera se viene haciendo en magníficas condiciones.

Precios: Trigo, de 39 á 40 pesetas cahiz; cebada, á 18; vino tinto, de 24 á 25 pesetas alquex de 120 litros; aceite, de 18 á 19 pesetas arroba.—C.

### DE CASTILLA LA NUEVA

\***Tomelloso (Ciudad Real) 16.**—La presente tiene por objeto facilitar algunas noticias de este pueblo, por lo que respecta á su vida mercantil, agrícola ó industrial.

En cuanto á la siembra de cereales se está haciendo en ventajosas condiciones por las frecuentes lluvias de hace ya bastante tiempo.

Y en cuanto á su vida industrial y mercantil, puedo decirle que se van clasificando muchos vinos, especialmente los tintos, pues los blancos van más atrasados, habiéndose elaborado de todos ellos una enorme cantidad de hectolitros, resultando clases superiores y de buena graduación, y de los cuales se están haciendo muchas transacciones, vendiéndose los tintos á 6 reales en bodega y los blancos á 5,50.

Precios de los cereales: Cebada, á 28 reales fanega; centeno, á 36; candeal, á 50.—P. O.

\***Argamasilla de Alba (Ciudad Real) 9.**—La vendimia termina con copiosas lluvias, beneficiosas á los campos. Ha sido tan abundante, que se han cedido carros de uvas de 1.200 kilos á 10 pesetas en la viña; la corriente en precios han sido á 3 céntimos blanca y 6 tinto, el kilo.

Las demás cotizaciones son como sigue: Candeal, á 12 pesetas fanega;

maíz, á 7; centeno, á 7,50; cebada, á 6,50; vino, á 6 reales arroba; alcohol, á 65, sin derechos.

La reforma de la ley de Alcoholes hará reaccionar el mercado si á la baja del impuesto acompaña la supresión de trabas á la elaboración, que será el complemento para resultar un hecho en la práctica.—Cisne.

\***Quintanar de la Orden (Toledo) 11.**—La sementera no se puede presentar en mejores condiciones con las lluvias que tenemos. Los labradores están contentos.

Precios corrientes, salvo variación: Candeal, á 51 reales fanega; jeja, á 49; centeno, á 33; cebada, á 25; avena, á 21; yeros, á 36; cominos, á 115; anís, á 106; azafrán, á 140 reales la libra de 460 gramos; vinos, á 6 reales arroba de 16 litros, tintos y blancos.—L. C.

\***Carmena (Toledo) 14.**—Tiempo inmejorable para la sementera, que se ha hecho en excelentes condiciones. La otoñada es muy buena.

La cosecha de vino ha sido regular en cantidad, de superior clase, á juzgar por la graduación de los mostos.

Los olivos no están por aquí tan escosos de fruto; pueden dar regular rendimiento.

Precios: Trigo, á 14,25 pesetas fanega; patatas, á 1,25 pesetas arroba; cerdos, á 13,75.—Un lector de LA CRÓNICA.

\***Almorox (Toledo) 16.**—Ha afluído la venta de vino viejo, quedando de existencias 5.000 arrobas, que se ceden á 2 pesetas.

Magnífica sementera y muchas hierbas para el ganado.

Precios: Harinas, á 40 pesetas saco de 100 kilos; patatas, á 1,50 pesetas arroba; garbanzos, á 6; trigo, á 16; cebada, á 8,50; algarrobas, á 11; bueyes de labor, de 450 á 500 pesetas uno; novillos, de 300 á 400; añojos, á 150; vacas cotrales, de 250 á 300; carneros, á 25; pieles de cabrito, á 1,50 pesetas una.—C.

### DE CASTILLA LA VIEJA

\***Trigueros del Valle (Valladolid) 15.**—Se presentó la sementera con buenos auspicios y buena nacencia que, con las últimas y abundantes lluvias, se puede asegurar que no se ha perdido un grano de todo lo depositado en la tierra. El año agrícola, por consiguiente, es inmejorable en la actualidad; así que estamos disfrutando una temperatura indudablemente mejor que en la primavera. Los viticultores, por lo tanto, están aprovechándose de este buen tiempo, alumbrando y podando sus viñedos hasta que entre el rigor del invierno.

Se hacen también simultáneamente hoyas para plantar vid americana en tiempo oportuno; lo que se plantó hace tres años ha rendido, con creces, para sufragar los gastos de cultivo de dicha planta. Hay regular extracción de trigo á las fábricas del Canal de Castilla, á los precios que abajo anotaré.

Las últimas cubas de vino añejo se han vendido con mucha estimación, alcanzando el tipo de 16 y 17 reales cántaro; la causa de haber subido tanto ha sido debido á las apuradas existencias de los pueblos limítrofes de Quintanilla de Trigueros, Corcos y Cubillas de Santa Marta. Se ha vendido también una cuba de nuevo á 14 reales, cuyo tipo creo se fijará para estos vinos claretos.

El trigo, de 48 á 49 reales fanega; centeno, á 35; cebada, á 26; avena, á 18; vino, á 14 reales cántaro (16 litros). *El Corresponsal*.

\***Burgos 14.**—Tiempo frío, buenos los campos y tendencia floja en el mercado.

Precios: Trigo alaga, á 51 reales los 44 kilos; idem mocho, á 48 los 42,50; idem rojo, á 47,50; centeno, á 35 reales los 41,50 kilos; cebada, á 28 los 32; avena, á 16 los 26; yeros, á 36 los 44; alholvas, á 28; harinas, á 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos; patatas, á 5; vino tinto, á 21 reales los 16 litros.

Muy animada la feria de San Martín.—C.

\***Palencia 14.**—Tiempo frío é inmejorable la sementera. En el mercado tendencia firme, cotizándose:

Trigo, á 47,50 reales los 92 libras; centeno, á 35 reales los 55 litros (fanega); cebada, á 24; avena, á 18; alubias, á 90, yeros, á 33; garbanzos, á 130; harinas, á 18 reales los 11,50 kilos las primeras clases y 17 las segundas; patatas, á 6; vino tinto, á 16 reales los 16,13 litros (cántaro).—C.

\***Peñafiel (Valladolid) 15.**—Precios: Trigo, á 49 reales las 94 libras; centeno, á 34 las 90; cebada, á 28 reales fanega; avena, á 17; harina de primera clase, á 16,50 reales arroba; vino tinto, á 10 reales cántaro. Tendencia sostenida. Bueno el tiempo.—C.

\***Briviesca (Burgos) 16.**—Buena la sementera, que toca á su término, y activa la demanda y exportación de trigos.

Precios: Trigo, á 50 reales fanega el alaga y 48,50 el blanco; centeno, á 32; cebada, á 26; avena, á 17; habas tiernas, á 44; yeros, á 34; muelas, á 62; garbanzos, de 74 á 120.

La lana blanca sucia, á 48 reales arroba; los cerdos lechazos, á 40 reales uno, y las pieles de cordero, á 6.

En este otoño viene lloviendo mucho.—Un Suscriptor.

\***Valladolid 15.**—Ayer entraron en los Almacenes del Canal de Castilla 900 fanegas de trigo, y en los del Arco

otras 100, que se pagaron en ambos mercados á 49,50 reales fanega, con tendencia floja. De centeno no hubo entrada. La cebada á 7,50 pesetas fanega; avena, á 5,75; algarrobas, á 8; lentejas, á 11; muelas y habas, á 12; yeros y guisantes, á 9. Las harinas, á 4,75, 4,50, 4,25 y 4 pesetas los 11,50 kilos.—C.

\***Medina del Campo (Valladolid) 14.**—Tiempo de lluvias y en el mercado tendencia sostenida. Entraron 200 fanegas de trigo, que se pagaron á 50 reales las 94 libras. El centeno se detalló á 37 reales fanega.—C.

\***Rioseco (Valladolid) 14.**—Reina temporal de lluvias. En el mercado tendencia floja. Han entrado 150 fanegas de trigo que se han cotizado á 48,50 y 49 reales las 94 libras. La cebada, á 26 reales fanega y la harina de primera clase á 19 reales arroba.—C.

\***Carrion de los Condes (Palencia) 13.**—Está lloviendo. Termina la sementera. Tendencia firme en el mercado.

Precios: Trigo, á 47 reales los 55 litros; centeno, á 35; cebada, á 27; avena, á 18; alubias, á 85; yeros, á 33; harinas, á 17, 16 y 15 reales los 11,50 kilos; patatas, á 5; carneros, á 70 reales uno; ovejas, á 56.—C.

\***Salas de los Infantes (Burgos) 14.** Buenos los campos.

Precios: Trigo, á 44,50 reales los 55 litros; centeno, á 36; cebada, á 35; avena, á 20; alubias, á 80; cerdos al destete, á 56 reales uno; vino tinto, á 12 reales los 16 litros.—C.

\***Arévalo (Ávila) 15.**—Hermosa la sementera. Ha decrecido la demanda de trigo por mostrarse retraídos los catalanes; se cotiza á 49,50 y 50 reales fanega; el centeno, á 37,50; las algarrobas, á 36, y la cebada, á 31.—C.

### DE CATALUÑA

\***Lérida 15.**—Bueno el tiempo para la agricultura. La aceituna se ha desarrollado perfectamente, madurando bien; hay mucho fruto en los olivares de la provincia.

Precios de los granos: Trigo monte superior, á 18 pesetas la cuartera de 73,36 litros; idem mediano, á 17,50; idem flojo, á 17; idem huerta de primera, á 16,50; idem de segunda, á 16; habones, á 13; habas, á 12; judías de primera, á 22 pesetas los 59 kilos; idem de segunda, á 19; cebada superior, á 8; idem mediana, á 7,25; maíz, á 11; avena, á 6,25; centeno, á 11.—C.

\***Girona 12.**—Precios corrientes en esta plaza: Trigos, de 26 á 27 pesetas los 100 kilos; cebada, de 21,50 á 22,50; avena, de 15 á 16; maíz, de 23 á 24; judías, de 33 á 40; habas, de 23,50 á 24,50; garbanzos, de 50 á 150; arroz, de 45 á 62; algarrobas, de 17 á 18; paja, á 7 pesetas el quintal métrico; patatas, de 11 á 12; vino, de 12 á 16 pesetas el hectolitro; aceite de oliva, de 130 á 150; queso, á 2,50 pesetas el kilo; manteca, de 2 á 2,50; huevos, á 1,60, 1,65 y 1,75 pesetas la docena; ganado vacuno, de 300 á 400 pesetas por cabeza; idem bovino, de 400 á 500.—C.

\***Tortosa (Tarragona) 15.**—Los aceites son solicitados, cediéndose las clases corrientes del país á 21,50 pesetas el cántaro de 15 kilos, y los de Alcanar, Centa y Uldecona, á 20,50.

Precios de otros artículos: Trigo, á 15 pesetas cuartera; cebada, á 8,50; maíz, á 10,25; habas, á 12,50; habichuelas, á 20; algarrobas, á 5,50 pesetas quintal (41,60 kilos).—F.

### DE EXTREMADURA

\***Badajoz 16.**—Como la cosecha de trigo fué muy corta en Extremadura, quedan aquí pocas existencias, y muchos pueblos tendrán que importar dicho grano de otras regiones.

Precios en esta plaza: Trigos, de 56 á 60 reales fanega, según clase y peso; cebada, á 30; avena, á 18 y 19; habas, á 48; garbanzos, á 160, 120 y 90; castañas, á 32; patatas, á 8 reales arroba; lanas sucias, á 80 las blancas y 70 las negras.—Z.

\***Madrigalejo (Cáceres) 15.**—La cosecha de uva ha sido regular y la de aceituna es muy corta. Buena la sementera y buena la ganadería, á la que no le faltan pastos.

Precios: Trigo, á 13,75 pesetas fanega; cebada, á 8; garbanzos, á 30; vinos, á 5 pesetas arroba, tintos y blancos; aceite, á 15; cerdos en vivo, á 12; lana blanca sucia, á 16.—C.

### DE LEON

\***Peñaranda de Braçamonte (Salamanca) 16.**—Los sembrados van naciendo con extraordinario vigor y uniformidad, debido todo al hermosísimo tiempo que hace para la agricultura; llueve y no hace frío.

El ganado con abundantes pastos, y por esto apenas se piden las algarrobas.

Ha afluído la demanda de trigo, cotizándose de 49 á 50 reales fanega. El centeno, de 35 á 36; cebada, de 30 á 31; algarrobas, de 34 á 35; harinas, á 18, 17, 16 y 14 reales arroba; lanas sucias, á 60 las blancas y 50 las negras; idem blancas lavadas, á 120; cerdos cebones, de 54 á 56.—C.

### DE NAVARRA

\***Miranda de Arga 15.**—Tiempo primaveral, naciendo con fuerza los sembrados. Bastante movimiento en granos

á 6 pesetas robo (28,13 litros) el trigo, 3 la cebada, 2,50 la avena, 12 las alubias y 4 el maíz y las habas.

El vino á 2,50 pesetas cántaro (11,77 litros) y el aceite á 20 pesetas arroba. Las patatas á 1,50.—C.

\***Falces 15.**—Ha terminado casi por completo la sementera, habiéndose hecho en superiores condiciones; así es que la nacencia nada deja que desear. Van aclarándose los vinos nuevos, esperándose mejores clases que el año anterior.

Activa extracción de trigo, que se paga á 6,25 pesetas robo (28,13 litros) el de monte y 5,75 el de regadío.—Un Suscriptor.

\***Estella 15.**—Buenos el tiempo y los campos y concurridos los mercados. El trigo muy firme.

Precios: Trigo, á 5,75 pesetas robo (28,13 litros); cebada, á 3; avena, á 2,50; maíz, á 4; habas, á 4,75; aisco, á 3,50; vino tinto, á 3 pesetas cántaro (11,77 litros); aceite, de 20 á 25 pesetas arroba.—C.

### DE LA RIOJA

\***Treviana (Logroño) 14.**—Aun cuando ya tiene noticia del Agosto tan calamitoso que hemos tenido, no se figurará hasta dónde ha llegado. Tuvimos unos cuantos días muy buenos para molar, en los cuales metimos la cebada y parte del trigo (no todo); varió el tiempo, y aquí fué troya: no se pasaban veinticuatro horas sin echarnos un buen chaparrón; así que la mayor parte del trigo lo hemos almacenado húmedo y á algunos aún les falta que trillar y parvas que limpiar, éstas por falta de viento, y gracias las tienen en tenadas.

Cosecha de uva muy poca y mala: se han aforado unas 1.000 cántaras, que mucho creo habrá que tirar por no haber madurado por el frío que hemos tenido todo el verano y por lo mucho que las ha atacado el mildiu. A los que hemos sulfatado las ha respetado algo, pero también ha quitado bastante, y si nos descuidamos á vendimiar se pierde todo.

Le daré ahora noticia de mi pequeña cosecha. De los híbridos, el 132-11 Couderc, hermosísimo de fruto y verdor, ha dado 24 cántaras por obrero (200 cepas); el Terras y 28-112 Couderc, también muy buenos, habiendo rendido 20 cántaras por obrero, y creo que los 20 serán muy buenos á juzgar por el estado de las uvas de tan valiosos productores directos.

Los injertos, á pesar de haber perdido bastante fruto, me han dado 18 cántaras por obrero.

Siento muchísimo el gran pedrisco que tuvieron ustedes en Cuzcurrita; sus híbridos estaban hermosísimos y con abundante fruto y hubieran cogido mucho vino.

El mercado de granos está animado: se vende bastante trigo y cebada; ésta á 6,25 pesetas fanega, y aquél á 11,50 y 12 las 94 libras.—F. V.

\***Ausejo (Logroño) 11.**—Terminóse por completo y con tiempo inmejorable la vendimia (de esto sólo tiene el nombre) y colocación de los mostos, habiendo sido sus rendimientos excesivamente escasos, tanto en esta localidad como en los pueblos limítrofes, pues á duras penas satisface el consumo de esta comarca, ni siquiera en su mitad, cuando en este pueblo, después de atendido todo su consumo, habrán exportado cien mil cántaras próximamente, y esto en época no muy lejana (hace cuatro años), pues parece que se han conjurado todos los elementos, como vulgarmente decimos, contra el viñedo: empezó con el oidium, siguiendo el mildiu y terminando con una tremenda granizada para las pocas viñas que quedan libres de la terrible plaga filoxérica. El olivar que, á pesar de los destrozos que nos causó una granizada, aún contábamos con una regular cosecha, ha sido atacado intensamente en los dos meses anteriores de las dos plagas conocidas en este país con los nombres «mosquilla» y «negrilla», que tenemos fracase también, en cuyo caso podemos, y con razón, esperar un porvenir negro y un invierno demasiado serio, no solamente para la clase obrera, si que también para los labradores. ¡Dios remedie tan triste situación y nuestros gobernantes hagan aquello que es de absoluta necesidad para evitar en parte tan triste porvenir!

El mercado de todos los productos agrícolas completamente paralizado, siendo diferentes las causas, pues de aceite hay poco movimiento, porque las existencias son escasas, cuyo precio oscila entre 18,50 y 19 pesetas cántara (16,04 litros). De vinos, que aún tenemos algunas existencias de los dos últimos años, ó sea de 1906 y 1907, y clases riquísimas, tanto en tintos como en claretos, no hay apenas demanda, y lo que se vende, que es poco, á 3 pesetas lo del año 1907 y á 3,75 lo del 1906, cántara (16,04 litros), esto en tintos, y en claretos á 4 ídem.

La siembra de cereales se efectúa en inmejorables condiciones, abundando cuanto se desea la humedad y benigna temperatura. Los pastos abundantes también, pues no parece que estamos sino en plena primavera; así que el ganado de lana está en carnes. Los cereales tienen poco movimiento, debido á lo retraídos que se hallan los labradores y porque las existencias son bastante escasas, siendo los precios del trigo hembra superior á 11 pesetas fanega y de cebada á 5,50.—M. G.

**Aldeanueva de Ebro (Logroño)** 8.—Terminamos la vendimia con tiempo lluvioso y ahora estamos haciendo la siembra con excesiva humedad, y a la hora que esto escribo llueve copiosamente.

La cantidad de uva recolectada ha sido escasa, pero los vinos parecen van a ser buenos; empiezan a aclararse, y creo serán solicitados porque el comercio los necesita.

Se dice va a formarse un Sindicato de labradores. ¡Quiera Dios que así sea! Buena falta hace, pues no es posible figurarse el abandono en que está el campo; el que menos manda en las fincas rústicas es el dueño de ellas; los ganaderos son, según ellos dicen, los amos del campo: todos abusan del propietario.

El fabricante de alcoholes D. José Berenger principió a recoger la brisa sin precio, y después que se la ha llevado toda la paga a peseta el saco de 50 kilogramos. Antes de la ley de Alcoholes del Sr. Osma se pagaban las brisas a 4 pesetas. ¡Pobres labradores! Todo va contra ellos: leyes, truses, monopolios...

Precios: Trigo, a 11,50 pesetas fanega; centeno, a 9; cebada, a 5,50; avena, a 4,50; vino, a 3,75 y 4 pesetas cántara (16,04 litros).—J. M. P.

**DE VALENCIA**

**Orihuela** (Alicante) 16.—Termina la sementera, viéndose bien nacido lo que se sembró primero. El año agrícola comienza a pedir de boca. No faltan humedades y la temperatura es primaveral.

Ha empezado la exportación de naranjas, que se pagan a peseta el ciento. La cosecha es satisfactoria.

Los vinos se cotizan a 8 y 7 reales cántara por blanco y tinto respectivamente.

Trigo común del país, a 50 pesetas cahiz; cebada, a 29; harinas, a 41 pesetas los 100 kilos la panadera y 40 las de segunda clase; higos, a 10 pesetas quintal; cáñamo en rama, de primera, a 45; melones, a 4; pimiento molido, de 8 a 10 pesetas arroba; pimientos verdes, a 3; idem secos, a 6; algarrobas, a 1,75; maíz, a 5 pesetas barchilla; habas, a 4; lanas sucias, a 11,25 las blancas y 10 las negras; pieles de cabrito, a 1,75 pesetas una; idem de cordero, a 1,50; idem de cabra, a 4.—G.

**Utiel** (Valencia) 12.—Con tiempo inmejorable se hizo oportunamente la recolección de nuestros sanos y hermosos racimos, pudiendo considerarse una mediana cosecha.

Las clases de vinos han resultado de superior calidad, tanto por su fondo y hermoso color rojo granate los tintos, como por su fuerza alcohólica éstos y los claretes, que fluctúan entre 11 y 12,50° la mayoría.

Hace ya varios años no hemos tenido clases de vinos tan superiores como el actual, y sería lástima que por falta de exportación exterior é interior tuviesen que ser destilados para alcohol.

El mercado encalmado, sin operaciones, más que para las fábricas de alcohol, y éstas pagando el vino a precio bajo, cual se halla el alcohol, precio que no cubre siquiera el de coste de cultivo y de recolección.

Si las circunstancias no cambian, si nuestros representantes en Cortes no se imponen al Gobierno para que éste nos dé facilidades en lo que de él dependa, y todos ponemos de nuestra parte algo, la miseria y la ruina será nuestro porvenir; la estamos sufriendo ya: más de doscientas familias de esta villa emigraron a otras partes, y de seguir esto se despoblará, porque la agradecida viña, única fuente de riqueza que tenemos, se perderá, y los países que la cultivan, antes ricos, serán en el porvenir los más pobres.—S. B.

**NOTICIAS**

Como se esperaba, en la noche del jueves último quedó aprobado en el Congreso de los Diputados el nuevo dictamen referente a la modificación de la ley de Alcoholes. Los Sres. Juvenet, Soler, Rodes, Zulueta, Urzáiz é Iranzo, trabajaron para conseguir la libertad de la destilería vinica, ó, en su defecto, mayores ventajas para la industria alcohólica de la uva que las aceptadas por el Ministro de Hacienda; pero todos los esfuerzos resultaron infructuosos, pues el Sr. García Besada manifestó haber ya hecho el máximo de concesiones. También declaró el Ministro que mientras se halle al frente del departamento de Hacienda no se llegará al monopolio ni al concierto.

Respecto a la cuota del impuesto se dispone en el dictamen aprobado por el Congreso:

1.º El impuesto se cobrará con arreglo a la siguiente tarifa, que se refiere al hectolitro de volumen real:

1.º Aguardiente y alcohol de vino, pagarán 20 pesetas.

2.º Los demás aguardientes y alcoholes neutros, 50 pesetas.

3.º Alcohol desnaturalizado, pagará 7,50 pesetas.

Se considerarán como alcoholes de vino el de orujos y otros residuos de la vinificación, asimilándose al mismo el de la sidra, los higos y el aguardiente preparados por destilación directa de las mieles y melazas de la caña de

azúcar, que no exceda de 75° centesimales y que se destile en fábricas especialmente habilitadas.

Se garantizará el impuesto únicamente cuando los aguardientes ó alcoholes neutros se destinen directamente a la exportación y cuando se destinen a fábricas de rectificación ó de alcohol desnaturalizado.

Se declara libre la fabricación de aguardientes compuestos y licores, cuando se empleen aguardientes y alcoholes de otras fábricas.

Las de compuestos satisfarán una patente anual irreducible de 250 a 5.000 pesetas.

Los aguardientes compuestos y licores envasados en botellas ó frascos, hasta tres litros, llevarán precintos.

Las fábricas no intervenidas se sujetarán al régimen de fiscalización.

Se conserva la disposición del anterior dictamen, por la cual los cosecheros podrán destilar hasta 50 litros de aguardiente menor de 65°.

Tendrán derecho a la devolución del impuesto:

1.º Los fabricantes de aguardientes compuestos y licores que los elaboren con aguardientes y alcoholes neutros procedentes de otras fábricas, por el invertido en la preparación de los productos que exporten, a razón de 20 pesetas por cada hectolitro de 95° centesimales.

2.º Los almacenistas, por los alcoholes y aguardientes neutros y aguardientes compuestos y licores que exporten a razón de 20 pesetas por hectolitro de líquido reducido a los 95° centesimales, ó de 7,50 pesetas por igual unidad y graduación cuando se trate de alcohol desnaturalizado. Asimismo tendrán derecho los almacenistas a la devolución del importe de las precintas de los aguardientes compuestos y licores embotellados que exporten.

3.º Los criadores exportadores por los vinos dulces que exporten, a razón de 0,20 pesetas por cada litro de alcohol empleado en la crianza, según se determine en el Reglamento, y siempre que se cumplan las condiciones a) y d) de las antes enumeradas.

4.º Los exportadores de productos químicos, perfumería, barnices y medicamentos preparados con alcohol, tendrán derecho a la devolución del impuesto que hubieren satisfecho por el contenido en aquéllos en la forma que determine el Reglamento.

El art. 23 del anterior dictamen, que se refería a la legislación que se deroga, ha pasado a ser el 21 en el nuevo y dice así:

Se derogan las leyes de 19 de Julio de 1904 y 13 de Julio de 1907 que actualmente rigen la renta del alcohol en todo lo que se opongan a lo que en la presente ley se establece.

En cuanto a los aguardientes y alcoholes neutros recibidos por los criadores, exportadores de vinos y fabricantes de mistelas con la cuota especial de consumo garantida, se hará inmediatamente un balance de existencias, y una vez practicado éste, los interesados tendrán facultad de optar:

1.º Por hacer efectivo el impuesto establecido por la presente ley, pagando en metálico ó en pagarés en la forma y plazos que determina el Reglamento, sirviéndoles de abono la cuota de fabricación ya satisfecha; ó

2.º Se les abrirá una cuota especial de liquidación por término máximo de tres años, durante los cuales se les seguirán practicando liquidaciones trimestrales para que se les devuelva lo exportado a razón de 10 pesetas, satisfechas por la cancelación correspondiente de la garantía prestada, ó se les cobre a razón de las 70 pesetas garantidas por aquella parte que hubiesen aplicado al mercado nacional.

Por el art. 23 se autoriza al Gobierno para elevar las cuotas en un 25 por 100, pero sin alterar el margen de 30 pesetas entre los alcoholes de vino y los demás alcoholes, en el caso en que la recaudación del primer año ó en los sucesivos no llegase a 15 millones de pesetas.

El señor Andrade y el Director de Aduanas se han reunido con los representantes de regiones interesadas en la cuestión de los alcoholes.

En la reunión han acordado definitivamente la redacción del nuevo Reglamento. Esta quieren que sea lo más breve dentro de la claridad que requiere su texto y con las menores trabas.

En la interesante carta de Treviana que publicamos en otro lugar, nos da cuenta D. Félix Varona, inteligente viticultor y Corresponsal de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES en aquel pueblo de la Rioja, de la cosecha obtenida en un viñedo de híbridos é injertos plantado en 1902.

Como en los años anteriores, la cosecha de los híbridos productores directos ha superado a la de los injertos; y aun cuando aquéllos no fueron sulfatados ni azufrados, se han visto libres de plagas criptogámicas, madurando bien las uvas, lo que no ha ocurrido en los injertos, á pesar de repetidos tratamientos.

Seguimos recibiendo muy halagüeños informes sobre la sementera, lo que no obsta para que los precios de los cereales sigan acusando firmeza ó alza.

Según datos consignados en la estadística publicada por la Junta Agronó-

mica, durante el año último se cultivaron en toda España 1.367.450 hectáreas de viñedo, que produjeron cerca de 32 millones de quintales métricos de uva, de los que se destinaron a vinificación 29, que rindieron 18.384.337 hectolitros de mosto.

Las provincias que más mosto han producido son las siguientes:

Valencia, 1.958.939 hectolitros; Ciudad Real, 1.738.324; 1.534.600 Alicante; Barcelona, 1.486.485, y Tarragona, 1.270.506.

En Jumilla (Murcia) se ha constituido una Asociación denominada *El Apostolado Forestal*, cuyo primordial objetivo es procurar por todos los medios posibles la repoblación forestal y tratar de llevar al ánimo de las multitudes, ricos y pobres, sabios é ignorantes, autoridades y subordinados, la necesidad ineludible del respeto y consideración a los árboles.

Que tenga larga vida y obtenga muchos frutos.

En Octubre último se han exportado por el puerto de Tarragona las siguientes cantidades de vinos: 1.724 bocoyes, 1.141 pipas, 845 medias, 1.765 cuartos y 1.746 octavos.

Dicho movimiento, comparado con el de igual mes de 1907, acusa un aumento de 278 bocoyes y una baja de 696 pipas, 163 medias, 336 cuartos y 37 octavos.

*Producción mundial del azúcar.*—Las cifras que damos a continuación han sido publicadas por la *Deutsche Zuckerindustrie*, que no coincide con las que han dado otras Casas y alguna de las cuales hemos ya publicado:

	EN TONELADAS		
	1908-09	1907-08	1906-07
Alemania.....	1.978.000	2.136.000	2.242.000
Austria - Hungría.....	1.355.200	1.411.000	1.330.000
Francia.....	746.500	718.900	747.100
Rusia.....	1.298.700	1.403.400	1.433.900
Bélgica.....	258.100	321.500	281.800
Holanda.....	197.400	173.100	179.400
Suecia.....	133.000	109.400	155.700
Dinamarca.....	64.000	54.000	67.000
Otros países.....	300.000	300.000	250.000
	6.331.800	6.537.900	6.697.500

Según los Sres. Willet y Gray la producción de azúcar de caña de 1908-09 es de 7.686.000 toneladas.

Los olivicultores de Villa de Liers han dirigido al Ministro de Fomento una instancia en demanda de que se concedan a las Cámaras agrícolas facultades fiscalizadoras que eviten en lo posible las frecuentes adulteraciones de aceites de oliva con el de semillas, adulteraciones que en algunos casos llegan al 80 por 100 con el de linaza, según afirmación de dichos agricultores del Ampurdán.

En San Saturnino de Noya se ha celebrado un importante mitin en defensa de la destilería vinica.

Hablaron en pro de los intereses vitivinícolas los Sres Pardo, en representación de la Federación Agrícola Catalana-Balear; Mir, Olivé, Llord, en representación de la Cámara Agrícola de Esparraguera; Casanovas, Miguel y Cuscó; el Diputado provincial Sr. Rafols y los Sres. Raventós y Zulueta, que fué ovacionado repetidamente al ratificar con gran calor las manifestaciones hechas en el Parlamento.

Por aclamación se aprobaron las siguientes conclusiones:

1.º Mantener el criterio de la libre destilación de alcoholes vínicos.

2.º Mantener la franquicia del 15 por 100 reconocida por la ley actual a favor del propietario, en vista de no poderse lograr la destilación libre.

3.º Reconocer la misma franquicia del 15 por 100 á beneficio de cooperativas y sindicatos organizados por propietarios y parceros ó por los Ayuntamientos rurales.

4.º Incitar á los Diputados á que, si lo creen oportuno, defiendan la conveniencia de equiparar el alcohol de brisa con el alcohol industrial.

5.º Considerar las precedentes conclusiones como el principio de la campaña que ha de emprenderse para lograr la libre destilación del alcohol vínico.

Los exportadores de granadas de Elche han dirigido una respetuosa instancia al Sr. Ministro de Fomento contra la Compañía de los Ferrocarriles Andaluces, por ciertas limitaciones impuestas en el servicio de transporte de dicha mercancía.

**VINOS TINTOS DE ARAGON**  
Gran premio.

A nuestro suscriptor D. Gregorio Uson, de Calatorao, socio de D. Timoteo Vivanco, de Valmaseda, le ha sido concedida medalla de oro en la Exposición Hispano-Francesa de Zaragoza, por sus vinos tintos de alta graduación de la cosecha Año de 1907.

**CAMBIOS**  
SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 17  
París á la vista..... 11 45  
Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 27 96

Madrid, 1908.—Bally-Bailliere é Hijos.  
Calle de la Cava alta, núm. 5.



**VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)**

DE LOS HEREDEROS DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL

Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR  
La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximado — Kilos
	2.º AÑO	3.er AÑO	4.º AÑO	
Barrica de 225 litros con doble envase	230	280	350	300
Barril > 100 > id.	110	130	160	140
Idem > 75 > id.	85	100	120	112
Idem > 50 > id.	60	70	85	80
Idem > 25 > id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas.....	>	>	>	50
Idem > 12 id.....	>	>	>	25
Idem > 25 medias botellas.....	>	>	>	32

Pedidos. Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Dubos, dirigiéndole las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra á ocho días vista sobre Madrid.

Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. En los corchos va marcado el año del vino.—Todos los envases se envían precintados.

Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.

**Aviso muy importante á los consumidores.**

Exigir siempre intacta la malla de alambre que preceda á la botella y á la media botella. Fíjense muy especialmente en nuestra marca concedida.



**A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS**

En la fábrica de tonelería mayor de D. Miguel Iriarte é Hijo, establecida en Tafalla (Navarra) y premiada en varias exposiciones, se construyen rápidamente y con madera superior de roble purificado, las mejores cubas, conos ó vinos, así para elaborar como para conservar los vinos y depositar aguardientes, alcoholes y aceites, á precios tan sumamente económicos, no conocidos.



**CENTRO VITÍCOLA DEL PANADÉS VIDES AMERICANAS**

70 hectáreas de viveros y plantaciones.

FUNDADAS EN 1889

**JAIME SABATÉ**

DIRECTOR-PROPIETARIO

Villafranca del Panadés (Provincia de Barcelona).

Cultivos mejor organizados y más importantes de Europa. Para la próxima campaña de 1908-1909 tiene esta Casa puestas en vivero

**3.780.439** Plantas injertadas de todas las viníferas de España sobre los mejores pies americanos.

**1.455.000** Estaquillas para barbados.

Sus 52 hectáreas con 165.000 pies madres en pleno desarrollo producirán este año la fabulosa cantidad de

**4.000.000** de estaquillas injertables.

**6.000.000** de estaquillas para vivero.

Exportación á todas las regiones vitícolas del mundo. Talleres de injertar visitados por S. M. el Rey D. Alfonso XIII.

Proveedor efectivo del Patrimonio de la Real Casa.

Desfondes de tierras á gran profundidad, con maquinaria á vapor, propiedad de esta Casa.—Roturaciones y plantaciones á forfait (destajo).

Casa de absoluta confianza, recomendada por todos los Ingenieros agrónomos. Capital invertido en viveros y plantaciones, y diversos locales y talleres:

**500.000 pesetas.**

**GARANTÍA DE AUTENTICIDAD.**—Los Sindicatos, Sociedades de Agricultura, Cámaras Agrícolas, Ayuntamientos, Viveros oficiales y Agrupaciones de Proprietarios.—Pago después del brote, es decir, á fin de Junio, cuando por la hoja se haya comprobado la rigurosa selección y absoluta pureza de las plantas.

Pídanse precios en toda época del año, así como el Catálogo ilustrado, con la descripción de los viveros y plantaciones, garantías excepcionales que se ofrecen, notas de adaptación y afinidad é instrucciones para plantar.

Dirección telegráfica: SABATÉ-VILLAFRANCA PANADÉS

**CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA**

**GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRÍCOLAS**

DIRECTOR-PROPIETARIO

**D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA**

Especialidades que recomiendan á esta antigua y acreditada Casa: **ARBOLES FRUTALES** en grandes cantidades de las especies y variedades más superiores que en Europa se cultivan.

**VIDES AMERICANAS**

**INJERTOS BARBADOS ESTAQUILLAS** de inmejorables condiciones y absoluta autenticidad.

Precios muy económicos en pedidos de alguna importancia.

**HÍBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS.—CAMPAÑA DE 1908-1909**

Entre los productores directos que han hecho sus pruebas con éxito, figuran en primera línea los tintos 156 y 405 Seibel y 132-11 Couderc, y los blancos de este híbrido 117-3, 146-51 y 343-14.

156 y 405 Seibel son muy resistentes á la filoxera, sequía, mildiu, oidium y black-rot, y deben plantarse en tierras de media fertilidad cuando menos, y que no excedan del 34 por 100 de cal. 156 da vino remarcable, de fuerte y hermoso color rojo, buen aroma, rico en extracto seco, alcohol y acidez y gusto franco, habiendo agrado extraordinariamente el elaborado en 1906 por la Estación Enológica de Haro. 405 Seibel rinde superior vino clarete.

132-11 Couderc, es casi indemne á la filoxera y muy resistente á las plagas criptogámicas; soporta el 50 por 100 de cal, puede cultivarse hasta en terrenos superficiales y es gran productor de buen vino, pero éste no iguala á los de 156 y 405 Seibel. El apeloógrafo Malafosse ha dicho que 132-11 destrona á la retama y el espinoso. Su adaptación está limitada por la madurez de la uva, que en Francia es de tercera vendimia. En los ca-cajos de Cuzcurrita (Rioja Alta) sazóna á la vez que el tempranillo, y 156 Seibel veinte días antes.

156 Seibel y 132-11 Couderc se han aclimado muy bien en la Rioja, y rinden abundantes cosechas hasta en tierras mediocres. La producción de 156 Seibel, á la cuarta hoja, ha sido de 1 1/2 á 2 1/2 kilos por cepa, y la de 132-11, al sexto año, de 3 á 4 1/2 kilos.

Los blancos 117-3, 146-51 y 343-14 Couderc son altamente resistentes á la filoxera, el calcáreo y las criptogamas, de frutos tan selectos como las mejores viníferas y de bastante fertilidad.

Los híbridos citados son los que mejores resultados vienen dando en los campos de experimentación de la Rioja Alta. De 156 Seibel y 132-11 Couderc se van haciendo plantaciones de alguna importancia, y no hay duda que el cultivo de estas dos valiosísimas cepas se extenderá rápidamente en las comarcas que las tienen en ensayo y pueden apreciarse las cualidades de que están dotadas.

Precios de los siguientes híbridos sobre vagón en Haro ó Irún, según que las plantas procedan de Rioja ó Francia.—Barbados: 156 Seibel, 132-11 y 117-3 Couderc y Pajaro Azul, á 125 pesetas millar; 146-51 Couderc, á 140.—Estacas: 156 Seibel, 132-11 y 117-3 Couderc y Pajaro Azul, á 45 pesetas millar; 146-51 y 343-14 Couderc, á 60; 405 Seibel, á 90. No se servirán pedidos menores de mil plantas.

Para más informes y pedidos dirigirse al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle de Alberto Bosch, 12, principal.—Madrid.

CASA ESPECIALISTA DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS



VENTA EXCLUSIVA DE LAS  
Sembradoras SAN BERNARDO  
Idem RUD SACK  
Segadoras DEERING IDEAL  
Trilladoras RUSTON

Pidan catálogos especiales  
**ALBERTO AHLES Y COMPAÑIA**

BARCELONA, Paseo de la Aduana, 15 y 17.

MADRID, Alcalá, 68.

Año XXXI CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES Año XXXI

La CRÓNICA aparece todos los miércoles, y cuenta treinta y un años de existencia; publica interesantes artículos, estados de precios, unas 3.000 correspondencias agrícolas al año y otros utilísimos trabajos.

Más de 500 corresponsales informan a este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc. Se manda un número a los que lo pidan.

Precios de subscripción: SEIS PESETAS SEMESTRE en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.—Dirigirse al Administrador, calle de Alberto Bosch, número 12, principal (esquina a la de Alfonso XII), Madrid.—PAGO ADELANTADO.

NUEVOS MOTORES DE VIENTO PERFECCIONADOS TRABAJAN POR LIGERA QUE SEA LA BRISA

¡¡Aguantan las tempestades más violentas!!  
¡¡Elevan el agua á cualquier altura!!

Instalaciones para particulares y Sociedades. Numerosas instalaciones en FRANCIA y sus COLONIAS.—Pedid referencias.—Explicaciones y presupuestos á quien los solicite.

SE GARANTIZA EL TRABAJO

MOTORES DE PETRÓLEO Y DE VAPOR — MÁQUINAS DE TODOS LOS SISTEMAS

Nuevo arado brabant, todo de acero "LE REVE,"

Suprimido el tornillo que regula la profundidad.

Gran ligera de tracción. TRABAJO ABSOLUTAMENTE PERFECTO Precio muy económico.

PLISSONNIER LYON (Francia).

¡¡Máquinas de todas clases de las mejores marcas del mundo!!—Se envían Catálogos gratis.—Se desean representantes acreditados.

LA MARAVILLA ESTOMACAL LÓPEZ OLMEDILLA

es el medicamento que más pronto cura el DOLOR DE ESTÓMAGO, quita los vómitos y acedias y excita el apetito.

EL ANTIRREUMÁTICO LÓPEZ OLMEDILLA

cura los reumas y dolores nerviosos tan pronto como se usa, sin producir ninguna molestia en la piel.

Ungüento vexcante para Veterinaria.

Sus resultados son tan positivos que siempre ha respondido á su aplicación.

Depósito general, casa del autor LÓPEZ OLMEDILLA, en Belmonte (Cuenca), y MARTÍN DURAN, Tetuán, 3, Madrid.

ABONOS MINERALES Y PRODUCTOS QUÍMICOS

La Sociedad general de Industria y Comercio posee, entre otros negocios, la explotación de las más importantes fábricas nacionales de superfosfatos y abonos minerales compuestos, ácidos sulfúricos, anhídrido y comercial, ácidos nítricos y clorhídricos, sulfatos de sosa, glicerinas comerciales y farmacéuticas, colodión y demás productos químicos.

Fábricas en Elorrieta, Znazo y Guturribay (Vizcaya); en El Caleyó y Avilés (Asturias); en Bonanza y Trafaria (Portugal).

Diríjanse los pedidos:

Gran Vía, 1, BILBAO.—Villanueva, 11, Apartado 340, MADRID.—Edificio del Banco Asturiano, OVIEDO

DISPONIBLE

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y SEMILLAS

DE

CARLOS RACAUD ZARAGOZA

Inmenso surtido de Albarricoqueros, Almendros, Cerezos, Ciruelos, Manzanos, Melocotoneros, Morales, Nogales, Perales, etc., etc.

Arboles forestales y de adorno.—Acacias, Arces, Barniz ó Ailantus, Castaños de flor, Catalpas, Plátanos, Tilos y otros.

Arbustos de hoja caediza y persistente, Rosales, Espárragos, plantales de Acacia de tres púas, Olmos, Evonimus, etc., etc.

Semillas de hortalizas, forrajeras y pratenses.

ENVIO DEL CATALOGO GRATIS A QUIEN LO PIDA

Agapito Balmaseda, hijo de Manuel Balmaseda.

Fabricante de vinos y aguardientes. Exportador de aceites, patatas y cereales.

MALAGÓN (Ciudad Real).

ARADO GIRATORIO

AGRICULTORES: no uséis otro arado que el arado Giratorio sistema «PALACÍN»

CON PRIVILEGIO EXCLUSIVO

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)

Es el mejor, más ligero, más fuerte y más barato de los conocidos hasta el día.

Para que nadie pueda llamarse á engaño se da á prueba.

También se remiten Catálogos á quien los desee.

Para la venta se necesitan representantes en los pueblos en que no los haya dándoseles un tanto por comisión.

Los pedidos á Eusebio Palacín, autor y constructor, Huesca, calle de San Lorenzo. Al que presente un arado de mejor manejo, más útil y más barato, se le regalán 200 pesetas.

COSECHEROS

Si queréis conservar vuestros vinos á cubierto de alteraciones y enfermedades, usar el Conservador X, producto inofensivo y de positivos resultados.

Se envía Catálogo general gratis de productos enológicos, esencias, etc., etcétera, á quien lo solicite, y se concede la representación á buenos agentes.

Dirigirse á D. José González, de La Solana (Ciudad Real).

ENRIQUE LE DANTEC

Comisiones, consignaciones, tránsitos, representaciones del país y extranjeras, seguros de vida, incendios, accidentes y marítimos.

Calle de Postiguet, núm. 7

Alicante.

MAQUINARIA MODERNA

PARA LA FABRICACIÓN DE ACEBITES FINOS Y CORRIENTES

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA

Sistema SALVATELLA

Deshuesadora para elaborar aceites finos.

Trituradora para moler gran cantidad de aceitunas.

Remoledora para remoler los orujos por aceites corrientes.

Bombas especiales para trasegar aceites. Tres números distintos, que rinden 50, 90 y 250 litros por minuto, movidas á brazo.

Prensas hidráulicas y de otros sistemas.

Filtros para la refinación de aceites.

Estrujadoras para las uvas.

Trituradoras para cemento, por corteza de pino y encina y para grandes y pequeñas fabricaciones.

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas.

E. L. GUARDIOLA

DON JUAN VILLARRASA, NUM. 2.—Valencia.

Depósito del material legítimo VERNETTE.

Los desfondes profundos y económicos se logran fácilmente con el material Vernette, con ayuda de malacates accionados por cañallerías ó por vapor.—Numerosas referencias en España.

ARADOS

viñeros.

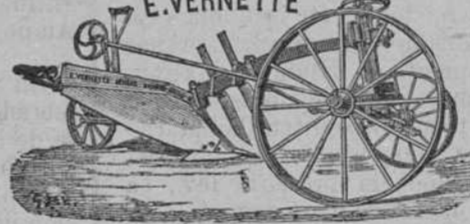
BISURCOS

BINADORAS

BRABANTS

CHARRUES

E. VERNETTE



BÉZIERS

CORTA

sarmientos.

HORCATES

ARADOS

á timón.

El material Vernette legítimo vence á todas sus imitaciones por su marcha dulce y duración de sus piezas. Trabaja todavía cuando ningún otro sistema penetra en el suelo.

Pidanse catálogos de toda clase de maquinaria agrícola, vinícola, etc.

GUIA COMERCIAL DE MADRID Y SU PROVINCIA PARA 1908

Publicada con datos del ANUARIO DEL COMERCIO (BAILLY-BAILLIÈRE)

Y se convencerá de que

No hay quien la iguale en la exactitud de sus Datos. Y que con ella puede conocer Madrid y su provincia con minuciosidad, porque contiene: Parte oficial.—Monarquía española.—Real Casa.—Consejo de Ministros.—Cuerpos Colegiados.—Senado.—Congreso de los Diputados.—Cuerpo diplomático: España.—Extranjero.—Consejo de Estado.—Ministerios: De Estado.—De Instrucción Pública y Bellas Artes.—De Fomento.—De Guerra.—De Hacienda.—De Marina.—Parte descriptiva.—SEÑAS DE LOS HABITANTES: Por orden alfabético de apellidos. De profesiones. De Comercio é Industria. Lista general de señas de los habitantes de Madrid, clasificada por orden alfabético de calles y por números de casas. Provincia de Madrid.—También contiene todos los pueblos de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancia á la capital por ferrocarril, estación de ferrocarril, estaciones de telegrafos, carreteras, así como NOMBRES Y APELLIDOS DE TODOS LOS HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio ó industria que ejercen.

Precio: 5 pesetas.

De venta: BAILLY-BAILLIÈRE É HIJOS, editores, Plaza de Santa Ana, núm. 10, Madrid, y en todas las librerías.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS Y CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854

11, calle de Campo Sagrado (antes 19)

(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)

BARCELONA

Premiados con 26 medallas de Oro,

Plata, 3 Grandes diplomas de honor y 2 de Progreso, por sus especialidades.

Director-Garante

D. AGUSTÍN VALLS BERGÉS, INGENIERO.

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas.

Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, á brazo, caballería ó motor.

Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.

Fábricas de chocolates en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor.

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norias, etc., guillotinas, etc.

Máquinas de vapor, Motores, Turbinas, Malacates, Transmisiones, etc.

Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias.

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,

BARCELONA

Teléfono núm. 595

MAQUINARIA AGRICOLA Y VINICOLA

JUAN PECH AINÉ

19, Paseo de la Aduana, 19.—BARCELONA

Filtros y mangas de fabricación especial, sin competencia.—Bombas de todos sistemas, prensas y estrujadoras, con ó sin separador de escobajo.—Tubos de alta presión, de goma, forrados de alambre al exterior.—Manguera ideal, fabricada especialmente para el trasiego de vinos y alcoholes.—Estuches postales con caja de madera, cartón ó hoja de lata.—Cajas para mandar muestras, con frascos de todos tamaños.—Básculas centesimales, montadas sobre cuatro pies.—Accesorios para bombas y artículos de bodega.—Clarificantes, Antifermentos, Colorantes tánicos, Acido tártrico, Termómetros y Alcohómetros, Alambiques Sallerón y Eubolloscopos legítimos de Malligat.

Anti-agrio, producto especial, para combatir la acidez de los vinos.

RESULTADOS POSITIVOS

Se necesitan corredores, representantes y depositarios con buenas referencias.

NOTA. Para evitar la falsificación de mis mangas, filtros y bombas conocidas en el mundo entero, exigir la marca de mi Casa.

Los primeros peritos científicos y los principales vinicultores recomiendan el empleo del

OENO-FOSFATO

en los vinos de la vendimia, en sustitución del yeso.

Privilegio HUGOUNENQ, aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888 y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889, por las siguientes razones:

1.º el OENO-FOSFATO aumenta la riqueza alcohólica del vino;

2.º enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (Discurso del catedrático M. A. Gautier);

3.º aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados;

4.º da al vino un color de brillo intenso;

5.º, lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfatado clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no descansan en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados;

6.º el vino FOSFATADO no da yeso al análisis, pues la sal formada no es un sulfato, sino un FOSFATO, siendo el OENO-FOSFATO sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones vinícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, San Vicente, 115, Valencia, Agente general en España.

INTERESANTE

A LOS VINICULTORES

Los vinos que cubren al aire, los vinos agrios, turbios, dulces alterados ó defectuosos, se corrigen y disponen para la venta.

TANINO ENANTICO

para mejorar y conservar inalterables los vinos; evita el agrio; indispensable á los de exportación. 13 pesetas kilo, para 350 á 400 arrobas.

Clarificantes y productos enológicos eficaces é inofensivos; consultas y prospectos al Representante en España, don F. Montero, en Mota del Marqués (Valladolid).

Principales depositarios: Madrid, J. Canal, Imperial, 9 y 11, droguería; Alicante, F. Heras; Valencia, Hijos de Blas Cuesta; Logroño, Vinda é Hijos de P. Gómez; Palencia y Salamanca, Fuentes; Murcia, Ferrer Hermanos; Puebla de Don Fadrique, Alejandro Domínguez; Manzanares, P. Galiana; Zaragoza, R. y Cholí; Cataluña, Alfredo Riera é Hijos, Nápoles, 166, Barcelona.