

# 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 XXXII

Miércoles 22 de Septiembre de 1909.

NÚM. 2.438

## A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubería, dirijase á la Sra. Viuda de Victoriano Echavarrí, de Olazagutia (Navarra).

## LA CENTÉSIMA DE GRADO ALCOHÓLICO

Es sabido que los areómetros, densímetros ó alcohómetros corrientes distan mucho de ser exactos por causas muy diversas. Una de las más importantes depende de la tracción capilar ejercida sobre la varilla del instrumento en el punto de enrase con el líquido. Las dimensiones y la forma de esta varilla, la naturaleza misma del líquido con que se opera, la temperatura, etc., son factores variables que vienen á complicar en este caso la influencia siempre considerable y perturbadora de la tensión superficial. Asimismo la frecuente falta de perfecta regularidad en el diámetro de las varillas, el grueso de los trazos de la graduación, la influencia del calor sobre el instrumento, relativamente voluminosa, determinan un límite de sensibilidad, más allá del cual resulta inútil y hasta contraproducente el recurso de aumentar el volumen de la carena en relación con el diámetro de la varilla.

Para evitar estos inconvenientes hemos suprimido por completo la varilla, utilizando la suspensión del instrumento en el seno del líquido como signo de equivalencia de densidad entre el líquido y el instrumento mismo. Con líquidos de densidades diversas y conocidas se obtienen otros tantos tipos ó densímetros que representan densidades equivalentes á las de aquéllos. Como se ve, el instrumento no lleva escala ó graduación; ésta se establece variando la densidad en una proporción ó en proporciones conocidas, lo cual se consigue por medios diversos, entre los que por el momento sólo nos interesa uno: la dilatación.

Siendo distinta la dilatación del líquido y la del densímetro, se comprende fácilmente que al cambiar la densidad del líquido por la acción del calor, desaparecerá el estado de equilibrio que representa la suspensión ó punto del instrumento y que éste se sumergirá ó flotará como consecuencia de dicho cambio; recíprocamente, un densímetro que flote ó que se sumerja en un líquido á una temperatura determinada, llegará á mantenerse en suspensión si por calentamiento ó por enfriamiento se produce un cambio de densidad suficiente á compensar la diferencia inicial de densidad entre el líquido y el densímetro. Conociendo los valores de las dilataciones promovidas y el valor densimétrico representado por el densímetro, es claro que puede deducirse fácilmente la densidad del líquido.

Debe, pues, ser conocida la dilatación del líquido y la del sólido con que se construya el densímetro; pero siendo, en general, mucho mayor la de los líquidos que la de los sólidos, y pudiendo elegirse entre éstos el vidrio con las condiciones exigidas por los termómetros llamados de cero invariable, bajo una masa y un volumen tan pequeños como los que exigen los nuevos densímetros, resulta prácticamente despreciable la influencia de la dilatación en éstos entre los estrechos límites de temperatura á que funcionan en las disoluciones ó líquidos acuosos, que son los que por el momento consideramos, bastando entonces conocer con exactitud la dilatación del agua.

El nuevo densímetro es, pues, extremadamente sencillo. Es una ampolla ó tubo cerrado de vidrio de las condiciones que acabamos de indicar, con una pequeña masa magnética en el interior, y cuyo valor densimétrico se ha obtenido por la suspensión estable dentro de un líquido de densidad exactamente conocida: de la delicadeza de esta operación da idea la sensibilidad del instrumento. Esta sensibilidad es tal, que operando en el agua con un densímetro de medio centímetro cúbico próximamente de volumen, basta una oscilación de temperatura de una décima de grado centígrado, á temperaturas próximas á la ordinaria, para que dicha estabilidad desaparezca y se pueda apreciar el movimiento de ascenso ó descenso del instrumento. En otras condiciones, ó con líquidos más dilatables que el agua, la sensibilidad es mucho mayor.

Estos resultados conducen, entre las numerosas aplicaciones de la densimetría, á la que especialmente queremos señalar aquí, por lo mismo que los inconvenientes que ofrecen los alcohómetros corrientes resultan más salientes cuanto más baja es la graduación de los líquidos alcohólicos, á pesar de las minuciosas precauciones que cada día con más motivo se recomiendan.

Viene siendo casi inútil hablar de décimas de grado alrededor de 1, 2, 3 y más grados alcohólicos. Hasta tratándose de grados elevados es discutible la exactitud de la décima, sobre todo si los resultados se obtienen fuera de los 15° centígrados, y no hay que insistir en que resulta poco práctico operar precisamente á esa temperatura en muchos casos. Con el nuevo densímetro es muy fácil determinar con gran exactitud los bajos grados y sus fracciones, no sólo porque evita los inconvenientes señalados en los alcohómetros, sino porque á la dilatación de los líquidos acuosos pobres en alcohol pueden aplicarse las cifras correspondientes á la dilatación del agua, y éstas se han determinado con tal exactitud, que la tabla de temperatura que es complemento del densímetro fija hasta la sexta decimal por medias décimas de grado centígrado.

La diferencia de densidad á 15° de temperatura, por ejemplo, 1 y 1,1 grado de alcohol, se estima en 0,00015 (1), y esta diferencia, correspondiente á la décima de grado de alcohol, se reducirá para una centésima de grado á 0,000015; ahora bien, esta diferencia es la misma que corresponde á un cambio de temperatura de una décima de grado en el agua hacia la temperatura ordinaria (0,999129 á 15° - 0,999114 á 15°, 1 = 0,000015), cambio apreciable por el termómetro y por el densímetro, según queda dicho.

Se puede, pues, estar seguro de que en dos líquidos acuosos de próximamente 1 á 3 grados alcohólicos que se diferencien en una centésima de grado de alcohol, el densímetro exigirá, hacia los 15°, el aumento de una décima de grado centígrado en el menos alcohólico, para mantenerse en suspensión ó marcar el punto, y de que el agua se diferenciará en igual forma del agua alcoholizada en una centésima de grado; una diferencia de dos centésimas acusaría dos décimas de grado, etc.

Se deduce de esto que sometiéndolo previamente á la destilación fraccionada el líquido en que se quiera descubrir el alcohol, puede acusarse éste en proporciones casi infinitesimales operando sobre las primeras proporciones destiladas.

Pero puede interesar más especialmente la dosificación del alcohol con analoga exactitud á diversas temperaturas en dichos líquidos de 1, 2 ó 3 grados alcohólicos. Al efecto se consulta una pequeña tabla de las densidades correspondientes á dichos grados, además de la tabla de temperatura que ya hemos dicho es complemento necesario del densímetro.

La práctica de la operación está al alcance de todo el mundo. Se introduce en el líquido á examinar un termómetro-agitador y el densímetro; éste debe ascender nuevamente dentro del líquido á la temperatura de la experiencia, bastando entonces el calor de la mano para llegar en breve á la suspensión ó punto del instrumento, en cuyo caso—habiendo agitado el líquido para que la temperatura sea uniforme en todo él—se consulta el grado termométrico en la tabla de temperatura para deducir la densidad en vista del valor del densímetro, con cuya densidad se halla el grado alcohólico en la tabla del alcohol.

Para precisar mejor el punto y evitar que al obtenerle toque ó roce en parte alguna el densímetro, se dirige éste fácilmente á distancia por medio de un pequeño imán, que actúa sobre la laminita magnética de que ya hemos dicho ya provisto el instrumento.

La operación se practica con sólo 6 ó 8 centímetros cúbicos de líquido den-

(1) 0,99844 - 0,99829 según la tabla de las densidades de las mezclas de agua y alcohol absoluto del Bureau national des poids et mesures.

tro de un pequeño tubo de vidrio colocado en un soporte, por lo cual es tan fácil el caldeo y el enfriamiento; éste, en caso necesario, se produce en breve por sí solo en las condiciones expresadas, ó sumergiendo el tubo en un líquido fresco cualquiera, etc.

Es de advertir que la determinación del alcohol en dichos líquidos de bajos grados cuando su composición es compleja, como, por ejemplo, en las sidras y mostos ligeramente fermentados, no exige alambique ni previa destilación. Basta hervir durante un par de minutos la pequeña cantidad de líquido á ensayar, y después de frío, reconstituir con agua el volumen primitivo, como si se hubiera hecho la destilación. La diferencia entre la densidad antes y después de hervir debe ser nula si en el líquido no había alcohol; si le había, no hay más que consultar dicha diferencia en la indicada tabla del alcohol.

Este modo de operar, muy práctico y rápido por tratarse de cantidades de líquido insignificantes, permite determinar con la mayor exactitud el alcohol en las sidras y cervezas de no elevada graduación: en las piquetas, mostos apagados, vinazas de destilería, líquidos para la fabricación de vinagres, etc.

Es claro que el procedimiento se aplica á la determinación del alcohol en los vinos y en toda clase de líquidos, así como también al ensayo de todos los líquidos no alcohólicos, y que utilizando otros medios de variar la densidad, además de la temperatura, se extienden y facilitan las aplicaciones de este método; pero esto nos alejaría del objeto que aquí nos hemos propuesto.

Se ve que en este densímetro sin escala, que viene á ser un areómetro de peso y volumen constante, pasa á ser «escala de densidad» la llamada «corrección de temperatura», corrección que no es ni puede ser un accidente, ya que la temperatura, al influir sobre el volumen, es elemento esencial é inseparable de toda determinación densimétrica.

Añadamos sólo, para terminar, que la supresión de la varilla emergente y las pequeñas dimensiones á que queda reducido el instrumento, además de permitir operar con precisión sobre mínimas cantidades de muestras, ofrecen unas condiciones de resistencia y duración que contrastan con la fragilidad propia de los densímetros de vidrio corrientes.

DR. MARTÍNEZ AÑIBARRO.

San Sebastián, Agosto de 1909.

## LA CRISIS NARANJERA

Dejamos sentado en nuestro último artículo, que si no se conocen todavía los remedios que curarán el mal que vienen sufriendo los propietarios y exportadores de naranjas, se ha llegado por lo menos á precisar cuáles son las causas generatrices de la situación en que actualmente se encuentran, que es la clave principal para acertar con la medicación y combatir eficazmente la enfermedad.

Otro síntoma indicador de que se va camino de una solución, es que el enfermo ha salido del estado soporífero ó de insensibilidad y da muestras de sentir los dolores, y pide á los doctores remedios para combatirlos. Porque es preciso consignar el hecho indiscutible, que los naranjeros se han persuadido ya que individualmente, ó aislados, no van á ninguna parte, ó mejor van á su ruina total y definitiva, y que la salvación ha de venir sin duda alguna aunando sus esfuerzos mediante cualquiera de las infinitas formas que puede revestir el contrato de sociedad.

Realmente, los elementos que hasta ahora han estado completamente desintegrados tienden á la integración. Se van formando unidades parciales en diferentes comarcas, de las cuales unas están ya en pleno funcionamiento, otras en período de formación, y no pocas en el de iniciación. Y cuando todas ellas estén ya formadas, entonces naturalmente, y sin violencia alguna, se sumarán en una unidad superior, que tendrá fuerza incontrastable, y podrá disponer del otro elemento necesario, que es el capital.

Se han constituido ya bastantes Asociaciones, Comunidades y Sindicatos, que han demostrado de una manera

práctica, y con evidencia palmaria, los grandes y beneficiosos resultados obtenidos desde su creación. Estas soluciones parciales del problema, circunscritas hoy principalmente al mercado interior y á las industrias auxiliares de la industria madre, cuales son las relaciones con la madera, el papel de seda, timbrado del mismo, puntas de París, cuerdas de esparto, trenzas de yute, placas, sueldos, alquileres, etc., etc., son, á no dudarlo, un gran precedente para resolver el problema naranjero, tanto en su aspecto interior como en el internacional.

Este segundo aspecto ha comenzado á iniciarse también, puesto que ya se habla de la Federación Naranjera, y vemos que la Junta Central de este organismo reúne Asambleas y se pone en contacto con los diferentes Sindicatos, á fin de buscar entre todos la fórmula que obvie todas las dificultades, que no han de ser pocas, para la solución del problema total.

A nuestro parecer, éste es el mejor camino para ir derechamente á la resolución de la crisis naranjera. Pero la Federación debe dejar en libertad de acción á los Sindicatos regionales, para que éstos resuelvan los problemas secundarios, dedicándose ella á las grandes líneas generales del negocio, á la organización y funcionamiento del mismo fuera del país en los grandes centros consumidores, á la busca de nuevos mercados, á los cuales se mande el fruto directamente, prescindiendo de intermediarios y comisionistas, á ponerse de acuerdo con las Compañías navieras del país en materia de fletes, y sobre todo esto, y más principalmente, á financiar el negocio para arrancarlo de las manos extranjeras, que lo monopolizan y lo matan.

La cohesión les dará fuerza y les dará crédito. Estando todos unidos, y estableciendo una bien montada solidaridad, fácilmente encontrarán Bancos ó Instituciones de crédito que les proporcionen capitales para atender á las primeras necesidades. Y decimos para las primeras necesidades, porque después ellos mismos pueden ser sus propios capitalistas.

Bastará para ello que se impongan voluntariamente el pago de unos céntimos por 100 sobre los 73 millones de la valoración arancelaria, y no tardarían mucho en disponer de millones de pesetas. Y si este sistema no les place, podrían imponer una tasa de 5 céntimos por caja exportada, que si, como dicen, son 30 millones de bultos, al segundo año dispondrían ya de millones de pesetas, y no tendrían que recurrir á los banqueros.

Parécenos que un sacrificio de unos céntimos por 100, ó cinco céntimos por caja ó bulto exportado, no arruinaría á nadie, y, en cambio, podría servir para la emancipación del negocio naranjero y de frutas y hortalizas, en la seguridad de reintegrarse pronto y con creces de estos pequeños desembolsos.

La Federación Naranjera haría muy bien si se dedicara á estudiar y á copiar lo que pudiera tener adaptación al negocio de la naranja, lo que han hecho, ó mejor, están haciendo los viticultores franceses del Mediodía, que han organizado la Cooperativa de productores de vinos naturales del Midi.

En ella tienen cabida todos los propietarios de viñas de las provincias meridionales de Francia, y de ella pueden formar parte las Cooperativas regionales, los Sindicatos, las Comunidades y Asociaciones de productores, las Federaciones y, en general, toda clase de Sociedades de viticultores, sino que pueden entrar asimismo los propietarios de viñas de cualquier clase y condición que sean. Las únicas condiciones que se les imponen, es que se suscriban por la totalidad de su cosecha, aunque les dejan libertad para vender á sus clientes la parte que quieran, y además pagar todos los años en la forma que lo hagan todos los demás asociados un céntimo por hectolitro.

Vea, pues, la Junta Central de la Federación Naranjera si en lo que llevamos dicho hay alguna idea aprovechable y aceptarla, no por la persona de donde proviene, sino en interés de los naranjeros y de la riqueza nacional, por la cual todos tenemos obligación de trabajar.

S. MUGUERZA.

## MODO DE EVITAR EL ENCAMADO DE LOS CEREALES.

Uno de los accidentes más funestos y que mayores daños pueden producir en los sembrados de cereales es el encamado de las plantas, especialmente si esto ocurre en el momento de la floración ó antes de que haya madurado el grano, pues en el primer caso la fecundación de la mies voleada es muy difícil y en ambos la circulación de la savia se efectúa imperfectamente, debido á la debilidad de los tallos.

Algunas veces el encamado obedece á causas patológicas, al parasitismo de ciertos hongos que atacan la base de los tallos y debilitan sus tejidos; pero esto es excepcional, y en la mayoría de los casos el repetido accidente se debe á la poca resistencia de las cañas, las cuales se doblan á impulso de fuertes vientos, y, sobre todo, bajo el peso de lluvias copiosas. Por consiguiente, el mejor procedimiento para evitar el encamado es poner las plantas en condiciones de resistir la fuerza mecánica de los vientos y lluvias. ¿Cómo lograr eso? Pues sencillamente, abonando los cereales con dosis suficientes de ácido fosfórico y de potasa, materias ambas que contribuyen á formar tallos resistentes, compactos, rígidos, y que es sostenen derechos aun cuando sobrevengan violentos temporales; pero para esto es necesario aplicar ambas substancias y no una sola de las dos, ya que su eficacia es mucho mayor cuando van unidas y se suman sus efectos, sin contar con que, por otra parte, constituyen dos principios nutritivos indispensables para la vida de todas las plantas, y muy especialmente para la formación de los granos.

Las investigaciones científicas y observaciones prácticas que demuestran patentemente cuanto queda dicho, han sido confirmadas el presente año por un hecho curiosísimo señalado en Puente Genil (Córdoba).

Según manifestaciones de respetables agricultores, la mayoría de los sembrados de trigo de Puente Genil experimentan este año daños enormes por consecuencia del encamado, no obstante lo cual, en muchas fincas no se produjo dicho accidente.

Ahora bien, ninguno de los sembrados encamados había recibido fertilizantes potásicos, y los únicos que se salvaron de esta calamidad fueron los que habían sido abonados con potasa en forma de cloruro ó de sulfato. Como ambos hechos se repitieron en las mismas condiciones de terreno, clima, etc., no cabe duda alguna de que sólo la potasa ha sido la causa de que el trigo resistiese contra el encamado. Por eso los labradores de Puente Genil y otros pueblos de la provincia de Córdoba se proponen emplear abonos potásicos en la próxima siembra de cereales, ejemplo que deben imitar en todas las demás provincias españolas.

Como término medio pueden aplicarse unos 100 kilogramos de cloruro de potasio ó de sulfato de potasa por hectárea, mezclándolos con el superfosfato y esparciéndolo é incorporando la mezcla al suelo por medio de un rastrillo ó de una labor superficial algunos días antes de la siembra.

## ALHÓNDIGA DE MADRID

COTIZACION

Aceites.—Andaluz fino 1.ª superior, á 140 pesetas los 100 kilos; ídem 1.ª, á 138.

Vinos.—De Valdeascasas, excelente, á 24 pesetas hectolitro; de Valdepeñas, superior, á 18,50; de Noblejas, extra, á 17; de Criptana, extra, y Alcázar de San Juan, extra, á 15; de Villatobas, extra, á 14; de La Roda, extra, á 13,50; de Villarrobledo, extra, á 13.

Granos y piensos.—Conteno de la Mancha, á 22 pesetas los 100 kilos, sin saco; maíz del país, Plata y Danubio, á 22,50; algarroba, á 20; cebada á 21 y 20,50; habas, á 25; alfalfa seca, á 13.

Patatas.—De Tobarra, superiores, á 13 pesetas.

Legumbres.—Judía blanca del Barco, 1.ª clase, á 62 pesetas los 100 kilos, con envase; garbanzos castellanos, á

140, 128, 115, 105, 90, 80, 70 y 64 ídem por números 30, 26, 24, 20, 16, 14, 12 y 10 respectivamente; otras procedencias, también del país, de 100 á 36.

NUESTROS VINOS EN EL JAPÓN

El representante español en el imperio del Japón ha dirigido á nuestro Gobierno un informe sobre la exportación de nuestros vinos á aquel país. Del mismo cortamos los siguientes párrafos:

«El vino es un artículo que puede tener en el Japón un buen mercado, aun teniendo en cuenta que es un artículo de lujo para la clase pobre y que hemos de encontrar una fuerte concurrencia.»

De los futuros Tratados de Comercio que se firmen en esta próspera nación dependerá la importancia de nuestras transacciones, atendido que el vino será en ellos objeto de laboriosas negociaciones, el resultado de las cuales, según el país á que favorezcan, llevarán como consecuencia modificaciones en la procedencia de las importaciones.

Examinemos en tanto las diferentes calidades del vino que hoy tienen colocación en este mercado.

Vinos ordinarios.—En barricas. Tintos generalmente. Deben ser de alto grado y de bella coloración.

Téngase en cuenta la manipulación de que es objeto en este país, la cual permite á comerciantes poco escrupulosos vender sus combinaciones á precios relativamente bajos.

Para tener la certeza de vender débe-se ante todo vender á buen precio, limitando en cuanto sea posible el beneficio.

Vinos embotellados.—Esos son relativamente más caros, y por consiguiente, la venta es menos importante, sobre todo de vinos españoles, que son completamente desconocidos.

Vinos generosos.—Los productos de la Península en este ramo no son conocidos en el mercado. Apenas hay un comerciante español que reciba algunos envíos de vinos generosos españoles; pero el precio es tan elevado que sólo la colonia española lo consume, y aun con el fin patriótico de recordar á España cuando se reúne en algunas contadas solemnidades.

En cambio, Italia, con su Astigenoso, cuyo precio no es exagerado, ve aumentar las demandas diariamente.

EXPORTACIÓN DE PATATAS A LA ARGENTINA

No faltará, seguramente, quien muestre extrañeza y considere inútil hablar de la exportación de patatas á la América, cuando de aquel país las trajo á Europa el famoso Parmentier.

Hemos de confesar que éramos nosotros de la misma opinión; pero barajando estadísticas y comparando datos, se ha descubierto que también puede hacerse negocio con la exportación de patatas á la Argentina, por la sencilla razón de que otros lo vienen haciendo ya.

Los agricultores y negociantes españoles supieron exportar en 1907 la considerable cantidad de 18.321.770 kilos de patatas, valoradas en pesetas 2.197.632. Pues bien; de esta enorme cantidad sólo fueron á la Argentina 13.328 kilos, apreciados en 1.599 pesetas.

En cambio, mandaron á Francia, por tierra la mayor parte, nada menos que 11.793.781 kilos de patatas, por las que se pagaron 1.415.134 pesetas. Pero da la coincidencia de que en la exportación francesa á la República del Plata figura una partida de 74.048 quintales de patatas, que las Aduanas francesas apreciaron en la no despreciable cantidad de 963.000 francos.

Después de conocidas estas cifras, á cualquiera se le ocurre preguntar: ¿No podría ser que una buena parte de estos siete y medio millones de kilos de patatas enviados por Francia á la Argentina, fuera precisamente de las recibidas de España?

A nosotros no nos cabe la menor duda, sobre todo en este punto, estando persuadidos de que gran parte de dichas patatas son de procedencia española.

Pero aun suponiendo que así no sea, si nuestros vecinos mandan á la Argentina por valor de 1.000.000 de francos, mal contados, en patatas, no hay ninguna razón porque no pueda ir otro tanto de España, ya que aquí las tenemos más abundantes, más tempranas y más baratas, teniendo tantos ó más medios para embarcarlas directamente y sin intermediarios.

MÁS ALLÁ DEL ESTRECHO

TETUÁN

I

Es evidente que todo lo que sirva para dar á conocer, tanto los elementos naturales como los medios económicos ó las fuerzas productoras de un país, es de indudable interés, no sólo para el estudio de las ciencias económicas en general, sino para el conocimiento práctico y utilitario, bajo el

punto de vista del desenvolvimiento ó aplicación de nuestra actividad.

Es evidente también que cuando este país cuyo conocimiento deseamos alcanzar, se llama Marruecos, el interés se acrecienta y toma una actualidad indiscutible, porque además de sernos desconocida su capacidad productora, su organización industrial y su funcionamiento económico, de sobre se nos alcanza la dificultad que entraña este conocimiento, por tratarse de un país cerrado casi siempre á nuestra penetración y á nuestros estudios.

En otros países, abiertos por completo á la observación del hombre, estos estudios son, en realidad, fáciles: en ellos, de continuo nos muestra la Estadística el balance anual de la actividad humana en todos sus órdenes; en Marruecos, en donde no hay sombra de Administración pública, debe tomarse con una prudente reserva todo cuanto se relacione con sus datos estadísticos.

Si nos referimos á los otros órdenes en que se desenvuelve la vida marroquí, encontraremos que en ellos no existen datos de ninguna clase, ni buenos ni malos; el estado de su agricultura, la importancia de su ganadería ó su organización industrial, son conceptos poco conocidos aún, á pesar de que todo ello debiera constituir la materia primordial de nuestros estudios, si queremos alcanzar un conocimiento más ó menos perfecto del país.

A los intereses que persigue Europa no basta conocer el azúcar que el último año importó Marruecos, ni el número de gallinas y huevos que constituyeron su exportación; más que la capacidad consumidora, que tampoco se sabe con exactitud, debe conocerse la productora, los elementos naturales del país, su situación económica, el estado de su agricultura y de su industria, probabilidades é inconvenientes de mejora, y, en suma, todo cuanto nos pueda ser útil y nos es necesario conocer si queremos desarrollar sobre bases sólidas una política económica y práctica con el imperio de Marruecos.

Así lo entendió algún país, y, percatado de esta necesidad, creó y mantenido en aquél misiones científicas, y viene estimulando sin cesar á sus hombres más eminentes, no políticos, sino geógrafos, ingenieros y naturalistas, para que hagan de Marruecos el objeto preferente de sus investigaciones y estudios.

Aparte de estos trabajos de orden superior ó científico, pueden realizarse otros de menos vuelos y más modestos, que á veces, si se efectúan en el mismo país y se concretan á una simple exposición de hechos, pueden servir de estímulo ó de acicate para que espíritus más cultos y observadores hagan de Marruecos sus estudios preferentes.

AGRICULTURA CULTIVOS

En general puede afirmarse que las condiciones climatológicas del Bajalato son muy á propósito para obtener una producción agrícola similar á la de las mejores de nuestras regiones andaluzas; su clima es dulce y templado, y por ser los inviernos muy benignos y los veranos poco sensibles, la temperatura media del año revela una nivelación térmica superior á la de muchas vegas del Levante y Sur de España.

Aunque la zona cultivada es muy pequeña, á veces se presenta el suelo vestido de exuberante vegetación.

Tetuán se levanta en la falda meridional del Jebel-Dersa, á once kilómetros de la costa. Este monte pertenece á uno de los cinco grupos en que podemos dividir el sistema orográfico del Bajalato: el primero, que comprende las montañas del Haus, en la frontera Norte; el segundo, las de Beni Hassán, en los límites meridionales; el tercero, las de Beni-Said, al levante; el cuarto, las de Beni-Hozmar, al centro; y, últimamente, las del Jebel-Dersa, donde se alza la ciudad santa del Rif.

Limitando el Norte del Bajalato se hallan las sierras de Angera, de donde nacen los principales ríos que surcan aquél. El principal, ó sea el Martín, tiene aquí su nacimiento; en el valle de Wad-Ras recibe por su orilla derecha el río de este nombre, y casi enfrente de Tetuán recibe también los sobrantes de los manantiales de esta ciudad y de Samsa, y, más abajo, el arroyo de Kitan, que se despeña desde un hermoso remanso titulado la zarca, en lo alto de los montes de Kitan.

Completan el sistema hidrográfico del Bajalato los ríos Azmir y Negro, que, como el Martín, desembocan en el Mediterráneo, procediendo ambos de opuestas vertientes del monte Negrón. Del Jebel-Dersa nace el Uad-el-Lil, cuyo curso, que sigue una dirección paralela al Martín, no excederá de nueve kilómetros.

El aspecto que presentan las tierras del Bajalato, y sobre todo la campiña de Tetuán, es la de un completo abandono, hasta el extremo de que parece increíble que sean estos mismos moros los que formaban nuestras hermosas vegas levantinas. Ni siquiera por tradición ó por rutina, que son las únicas ciencias que aceptan, han conservado aquella pericia en labrar las tierras ni en aprovechar las corrientes de los ríos, que tanta fama les dió en otros tiempos.

Su antiguo sistema de riegos, que

aun puede admirarse en la huerta de Valencia, y que ha perdurado á través de todas las legislaciones porque no puede darse nada más perfecto y expedito, aplicado al Martín sería para esta región el origen de una riqueza incalculable.

(Continuará.)

Correo Agrícola y Mercantil (NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Moguer (Huelva) 19.—El estado de los viñedos es muy mediano, debido á las fuertes invasiones de mildiu que ha sufrido y del avance de la filoxera. La cosecha de uva será próximamente una cuarta parte de la normal ó ordinaria.

Las existencias de vino se estiman en unas 1.500 botas, cotizándose á 2,25 pesetas la arroba de 18 litros.—Un Suscriptor.

Pozoblanco (Córdoba) 20.—Precios corrientes: Trigo, á 12,50 pesetas fanega; centeno, á 8; cebada, á 6,25; avena, á 5; habas y chicharros, á 10,75; garbanzos, á 13,75 los blandos; aceite, á 13,50 pesetas arroba, en los molinos. El Corresponsal.

Blazquez (Córdoba) 16.—El estado de los viñedos y olivares deja mucho que desear, debido á la prolongada sequía; las cosechas de aceite y vino serán escasas. La de cereales ha sido buena.

Cotizamos: Trigo, á 12,50 pesetas fanega; cebada, á 6; avena, á 5; habas, á 10,25; garbanzos, á 15; aceite, á 16 pesetas arroba; vino blanco, á 5,50.—El Corresponsal.

Málaga 19.—Precios: Almendra larga, de 37,50 á 38 pesetas arroba; almendrón, á 28; trigo recio, de 26,50 á 27 pesetas los 100 kilos, sobre vagón; ídem blanquillo, de 27 á 27,50; cebada, de 18 á 18,50; avena, de 15 á 16 la gris y 14 á 15 la roja; anís, de 70 á 75; habas, á 20 las chicas y de 22 á 23 las mazaganas; alpiste, de 26 á 28; yeros, de 14 á 15.—C.

DE ARAGON

Zaragoza 19.—Ha llovido, pero se desea en general más agua, pues la sequía venía siendo muy larga; las tierras han mejorado, y podrá cultivarse y hacerse la sementera. Las uvas se desarrollarán y madurarán mejor, así como la aceituna.

Bajaron los precios del trigo, y á pesar de esto no es mucha la demanda. Precios: Catalán monte, de 42,50 á 43,50 pesetas el cahiz de 179,63 litros; hembra, de 40 á 41; huerta, de 38 á 38,50; maíz, de 29 á 30 pesetas los 187 litros; cebada, de 28 pesetas la superior y 24 la de pienso; avena, de 20 á 22; habas, de 28,50 á 29.

Las harinas se detallan: 1.ª fuerte, de 41 á 42,50 pesetas los 100 kilos; 1.ª entrefuerte, de 39,50 á 40; blanca, de 37 á 37,50.—C.

Ariño (Ternel) 19.—Los viñedos tienen poco fruto y la cosecha de patatas también es corta. En cambio la de maíz promete ser abundante.

Precios: Trigo, á 38 pesetas cahiz; cebada, á 20; azafrán, á 32 pesetas libra; vino tinto, á 2,50 pesetas los 10 litros.—C.

Almonacid de la Sierra (Zaragoza) 17.—Se ha animado el mercado de vinos, rigiendo los precios de 22 á 25 pesetas los 120 litros.

La cosecha de uva será escasa, debido á la sequía (aparte de la filoxera). Un Suscriptor.

Ateca (Zaragoza) 19.—Afortunadamente ha llovido un poco, suficiente para que las viñas puedan criar el fruto, pues de haber seguido la sequía, se hubiese perdido por completo la cosecha de uva; así se puede calcular una mitad.

Se ha dado principio á la recolección de la fruta verde para depositarla en los graneros hasta la madurez; la cosecha ha sido muy grande, y entrarán en este pueblo algunos miles de duros. Si bien es cierto que de este beneficio no disfrutaran los braceros, pues éstos carecen de árboles, sin embargo, ganarán muchos jornales durante la recolección.

En las vegas ha habido buena cosecha de cáñamos y algunas hortalizas; en cambio, de los patatares se quejan bastante, pues dicen que se pudren muchos.

Vino tinto: En estas bodegas hay de existencias unos 2.500 hectolitros, y su precio es de 24 pesetas los 120 litros.

Trigo: Se presenta algo á la venta, con baja de precio, á 38 pesetas los 140 kilos.

Para más informes y compras dirigirse al que suscribe.—Baldomero Benito.

DE BALEARES

Inca (Mallorca) 16.—Precios: Almendrón, á 117 pesetas los 42,32 kilos (quintal); trigo, á 18,50 pesetas los 74,34 litros (cuartera); candeal, á 19 pesetas los 74,34 kilos; cebada del país, á 10; avena del país, á 9; habas para cocer, á 19,50; ídem ordinarias, á 18,50; ídem para el ganado, á 18,50; maíz, á 17; habichuelas (coullis), á 45; ídem blancas, á 27; azafrán, á 3 pesetas onza.

La maduración de los higos adelanta poco, á pesar de encontrarnos á mediados de Septiembre, debido al tiempo

fresco que viene reinando desde fines de Agosto.—C.

DE CASTILLA LA NUEVA

Quintanar de la Orden (Toledo) 20.—Precios corrientes, salvo variación: Candeal, á 52 reales fanega; jeja, á 50; centeno, á 35; cebada, á 23; avena, á 20; yeros, á 36; cominos, á 84; anís, á 106; tranquillón, á 41 y 42; titos, á 43; azafrán, á 150 reales la libra de 460 gramos; vino tinto, á 6 reales arroba de 16 litros; ídem blanco, á 5.—L. C.

Sisante (Cuenca) 16.—Las cosechas de aceituna y uva se han merecido mucho por la sequía. La de cereales ha sido satisfactoria.

Precios: Trigo, á 12,50 y 13 pesetas fanega; jeja, á 12 y 12,50; cebada, á 6; avena, á 4,50; lentejas, á 10; azafrán, á 37,50 pesetas la libra (460 gramos); patatas, á 1,25 pesetas la arroba (11,50 kilos); zumaque, á 1,25 ídem en hoja y 1,50 molido; lana blanca sucia, á 11; aceite, á 14.

Como la cosecha de zumaque es escasa, tienden á subir los precios anotados.—C.

Chinchón (Madrid) 9.—Buena, aunque no sobresaliente, la cosecha de cebada, mediana la de trigo y mala la de habas, yeros, algarrobas, etc.

Las viñas de riego están bien, tanto por la cantidad como por la calidad de la uva; las de secano, regulares, y las que están en terrenos fuertes ó mal labrados, se hallan muy mal.

Los olivares, también mal, pues se resienten, como las viñas de secano, de la falta de agua.

Precios: Vino tinto, de 10 á 10,50 reales arroba; aceite, de 54 á 60; trigo, á 52 ídem fanega, y cebada, á 26. Los ajos, que hace dos meses valían á 7 y 8 reales arroba, se venden hoy á 20.

La inmensa mayoría, por no decir la totalidad de los viti y viticultores, reñegando de la ley de Alcoholes, que si fué mala cuando la dió á luz Osma, fué peor cuando la reformó Echegaray, y peor aún con la última y radical reforma de González Besada.—C.

DE CASTILLA LA VIEJA

Arévalo (Ávila) 18.—Llovió bastante, con gran alegría de los agricultores, pues hacía ya mucha falta el agua para preparar las tierras y sembrar. Ya se van sembrando las algarrobas.

Animada la compra y exportación de trigo á 46,50 reales las 94 libras el superior y 46 el corriente. El centeno, á 29 reales fanega; cebada, á 25; algarrobas, á 28.—C.

Rioseco (Valladolid) 19.—Ayer se pagó el trigo á 47,50 reales las 94 libras y el centeno á 28 las 90; la cebada, á 26 reales fanega, y la harina de 1.ª, á 18,50 reales arroba. Tendencia firme. Tiempo variable.—C.

Medina del Campo (Valladolid) 18.—Hoy han entrado 300 fanegas de trigo, que se han cotizado á 46,50 reales las 94 libras. El centeno, á 29 reales fanega. Tendencia sostenida y el tiempo variable.—C.

Bañanás (Palencia) 17.—Terminó la recolección. Tiempo variable, deseándose lluvia.

En el mercado tendencia firme, habiéndose cotizado: Trigo, á 44 reales los 55 litros; centeno, á 33; cebada, á 24; avena, á 17; muelas duras, á 28; alubias, á 98; garbanzos, á 200, 160 y 90; harinas, á 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos; patatas, á 5; vino tinto, á 14 reales los 16 litros; cerdos al destete, á 70 reales uno; carneros, á 100; ovejas viejas, á 60.—Un Suscriptor.

Burgo de Osma (Soria) 19.—Terminó la recolección con buenos resultados. Precios: Trigo, á 45 reales fanega el blanco y el rojo; centeno, á 29; cebada, á 28; avena, á 18.

Ha llovido copiosamente varios días. El Corresponsal.

Cigales (Valladolid) 19.—La cosecha de vino, que tanta importancia tiene en este pueblo, será escasa, porque las viñas tienen poco fruto. La cosecha de cereales ha sido desigual.

Cotizamos: Trigo, á 11,50 pesetas fanega los 55 litros; centeno, á 9,25; cebada, á 7; avena, á 5; algarrobas, á 6; habas, á 9; garbanzos superiores, á 40; lana negra ó blanca, sucias, á 13 pesetas los 11,50 kilos; vino tinto, á 3,50 pesetas cántaro.—Un lector de la CRÓNICA.

Valladolid 19.—Ayer entraron en los Almacenes del Canal de Castilla 2.000 fanegas de trigo, y en los del Arco otras 150, pagándose respectivamente de 47 á 47,75 y 47,50 reales las 94 libras. Tendencia sostenida.—C.

Carrion de los Condes (Palencia) 17.—Tiempo variable, y en el mercado de hoy tendencia á la baja.

Precios: Trigo, á 44,50 reales los 55 litros; centeno, á 30; cebada, á 26; avena, á 16; alubias, á 88; garbanzos, á 120; harina de 1.ª clase, á 18 reales los 11,50 kilos; patatas, á 5; vino tinto, á 15 reales los 16 litros.—C.

Burgos 18.—Tendencia sostenida en el mercado, habiéndose cotizado como sigue: Trigo, á 46 reales los 44 kilos el alaga, 45 los 42,50 el mocho y 44 el rojo; centeno, á 32 reales los 41,50 kilos; cebada, á 28; avena, á 16 los 28 kilos; yeros, á 36 los 44; alholvas, á 26; garbanzos, de 110 á 150; harinas, á 19, 18 y 17 reales los 11,50

kilos; patatas, á 5; vino tinto en los almacenes, á 23 reales el cántaro de 16,13 litros.

Prosiguen los trabajos de la recolección, siendo satisfactorios los rendimientos.—C.

Almazán (Soria) 17.—Terminó la recolección, habiendo sido de buenos rendimientos en la comarca, especialmente de trigo, cuya clase es muy superior. Los mercados se ven ya bastante concurridos, no escaseando los pedidos de Valencia y otros puntos. Para dicha capital se han expedido buen número de vagones de trigo.

Precios: Trigo blanco y hembra, á 46 reales las 94 libras; centeno, á 31 reales fanega; cebada, á 26; avena, á 18; harinas, á 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos, según la clase.—C.

Peñaflor (Valladolid) 18.—Terminaron por completo los trabajos de la recolección, pudiendo ser calificada la cosecha de granos de regular en todo este partido. En el de Cuéllar (Segovia) ha sido abundante.

Las entradas de cereales en este mercado son regulares, cotizándose con tendencia firme: Trigo, á 47,50 reales las 94 libras; centeno, de 28 á 28,50 las 90; cebada, á 26 reales fanega; avena, á 16; yeros, á 30. Tiempo bueno.—C.

Roa de Duero (Burgos) 19.—Ha llovido, lo que hacía falta para las uvas y la sementera.

Precios: Trigo, á 46 reales los 55 litros; centeno, á 29; cebada, á 26; avena, á 17; habas, á 33; algarrobas, á 30; muelas, á 28; alubias, á 70; garbanzos, á 104, 82 y 64; harinas, á 19, 18 y 17 reales los 11,50 kilos; patatas, á 6; vino tinto, á 10 reales los 16 litros.—C.

Paredes de Nava (Palencia) 17. Tendencia á la baja en el mercado, habiéndose detallado: Trigo, á 45 reales los 55 litros; centeno, á 30; avena, á 15; yeros, á 32; muelas, á 40; alubias, á 80; garbanzos, á 150 los superiores, 130 los regulares y 110 los medianos; harinas, á 17, 16 y 15 reales los 11,50 kilos; patatas, á 4; vino tinto, á 15 reales los 16 litros.—C.

DE CATALUÑA

La Ametlla del Vallés (Barcelona) 19. Los viñedos ostentan mucho fruto; pero esto nos ilusiona poco, porque están plagados de oidium, hongo que se desarrolla este año en no pocos viñedos, á pesar de repetidos azufrados. El oidium merma mucho la cosecha y hará que el vino no sea de la clase que debiera.

Los olivos están sin aceitunas.

Precios: Trigo, á 17 pesetas cuartera; cebada, á 8; avena, á 7; maíz, á 11; habas, á 12; judías, á 21; garbanzos, á 29; cáñamo, á 31 pesetas quintal; vino tinto, 14, á 15 pesetas carga (121,60 litros).—C.

Lérida 19.—Precios corrientes en esta plaza: Trigo monte superior, á 20 pesetas; ídem mediano, á 18,50; ídem flojo, á 18; ídem huerta 1.ª, á 22; ídem huerta 2.ª, á 16,50; habones, á 13; habas, á 13; judías de 1.ª, á 22; ídem de 2.ª, á 20; cebada, á 11; ídem mediana, á 10; maíz, á 10,50; avena, á 8; centeno, á 12.

Figueras (Gerona) 19.—Por las plagas criptogámicas y otras causas, resulta corta la cosecha de vino en el Ampurdán.

Muy concurridos los mercados y muchas ventas á los siguientes precios: Trigo, á 23,75 pesetas hectolitro; centeno, á 20; cebada, á 12,50; avena, de 9,69 á 10,63; mijo, de 15,63 á 16,25; maíz, á 20; panizo, á 19,50; patatas, de 6,52 á 6,82 pesetas la carga de 120 litros; aceite, de 104,84 á 103,07 pesetas hectolitro.—C.

La Garriga (Barcelona) 18.—La cosecha de aceituna se presenta muy escasa, y la de uva es abundante.

Precios: Aceite, á 200 pesetas los 115 kilos; vino tinto, 12, á 16 pesetas la carga; trigo, á 18 pesetas cuartera; cebada, á 9; avena, á 8,50; maíz, á 10,50; judías, á 29; habas, á 15; patatas, á 3,50 pesetas el quintal de 41,60 litros.—C.

DE LEON

Salamanca 18.—Pocas ventas de cereales por retraimiento de los vendedores en vista de la baja de precios.

Rigen los siguientes en este mercado: Trigo, de 46 á 46,50 reales fanega el superior, 45 á 45,75 el corriente, 44 el rubión y 43 y 43,50 el barbilla; centeno, á 29,50; cebada, á 26; algarrobas, á 33; avena, á 17; muelas, á 27 y 28; arvejas, á 36; garbanzos, de 75 á 80.

Las harinas sobre vagón se cotizan á 43, 42, 41,50 y 41 pesetas los 100 kilos, según clase y marca.—C.

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 19.—Muy desanimada la feria celebrada del 4 al 7; no escaseó el ganado, pero se hicieron pocas ventas, siendo benéficas las aguas.

Los garbanzos nuevos, cuya venta ha empezado, son menudos y de mal color.

Precios: Trigo, á 45 reales las 94 libras el blanco y el candeal; centeno, á 28 reales fanega; cebada, de 26 á 27; algarrobas, de 28 á 30; garbanzos, de 100 á 160; harinas, á 20, 18 y 16 reales los 11,50 kilos.—C.

Garganta de Béjar (Salamanca) 18.—Ha llovido algo, con lo que ha mejorado mucho el campo. De los

cereales, de centeno buena cosecha y de trigo regular. De garbanzos, nula. La cosecha de uva, perdida en sus dos terceras partes. Los patatares, las tempranas mal rendimiento; las tardías, de regular aspecto. De peras, mucha cosecha, y de manzana, regular.

Precios: Trigo, a 10 pesetas fanega de 55,5 litros; centeno, a 6,50; algarrobas, a 8; garbanzos, a 20; patatas, a 1,10 pesetas arroba; vino de 14º, cántaro de 16 litros, a 5,75 pesetas; aceite, a 23; vacas de cuatro años, a 250 pesetas una; ternera, arroba de 11,5 kilogramos, a 16,50 pesetas; cerdos al destete, a 11 pesetas uno; carne de cabra, a 0,60 pesetas el kilo.—C.

**DE MURCIA**

**Moratalla (Murcia) 19.**—La cosecha de vino será muy corta porque los viñedos están filoxerados. La de aceite promete mucho, pues los olivos tienen aceituna en abundancia.

Precios: Trigo, a 12 pesetas fanega; jeja, a 11; avena, a 5; habas, a 11; patatas, a 0,70 pesetas arroba; lanas sucias, a 11, blancas y negras; vino, a 3 pesetas arroba; aceite, a 15,50.—C.

**Albacete 19.**—Precios corrientes: Trigo, de 12,75 a 13 pesetas fanega; candeal, de 12,50 a 12,75; jeja, de 12,25 a 12,50; centeno, de 8,25 a 8,50; cebada, de 5,50 a 5,75; avena, de 4 a 4,25; aceite, a 17,50 pesetas arroba; patatas, a 1,25; vino, a 1,50; carne, de 1,25 a 1,50 kilogramo; huevos, a 1,10 la docena; azafrán, de 37 a 39 pesetas los 460 gramos.—C.

**DE LA RIOJA**

**Quel (Logroño) 14.**—La sequía es grande y las viñas tienen pocos racimos, y además hay muchas perdidas por el oidium.

La cosecha de aceite es nula, y por eso ha subido dicho líquido a 20 pesetas cántara.

Los vinos tintos se cotizan a 11 y 12 reales cántara (16,04 litros), y los claretes a 14, 15 y 16, según la clase, tendiendo a subir.

Las pasas de ciruela claudia se están vendiendo a 5 y 6 pesetas arroba.

Para más informes dirigirse al que suscribe.—*Santos Calatayud.*

**DE VALENCIA**

**Orihuela (Alicante) 19.**—El pedrisco que cayó el día 3 del presente mes ha ocasionado enormes pérdidas, pues en un cuadro de dos leguas todo quedó arrasado.

Precios: Cábano en rama de 1.º, a 45 pesetas quintal; pimienta molida, de 10 a 15 pesetas arroba; patatas, a 1; manzanas, a 2; pimientos secos, a 10; melocotones, a 2; sandías y melones, a 3 pesetas quintal; trigo común, a 42 pesetas cahiz; cebada, a 22; algarrobas, a 1,50 pesetas arroba; maíz, a 4,50 pesetas barchilla; almendras, a 5,50.—*El Corresponsal.*

**Alicante 17.**—El mercado de almendras acusa mucha firmeza, vendiéndose a los almacenes todo el fruto que entra. Las almendras Planetas se cotizan a 33,50 pesetas arroba, y las comunes a 32.

En los mercados de vinos se opera más que antes, habiendo mejorado algo los precios, aun cuando el embarque en este puerto sólo reviste alguna importancia con destino a las provincias del Norte, pues para el extranjero se expide muy poco. Como la cosecha es por este país inferior a la última, y lo propio ocurre en Francia y demás naciones productoras de Europa, es natural la firmeza ó alza que revelan los mercados.

El aceite de Andalucía se paga a 20 pesetas arroba la clase corriente, y la fina de Onil, Benjama y otros pueblos de la provincia, de 20 a 21. Nuestra arroba equivale a 12,50 kilos.

La cebada se detalla a 29 pesetas cahiz Alicante y 27,25 cahiz Elche; la avena, a 20,75 y 18,25 respectivamente.

Las harinas, a bordo en este puerto: De fuerza, a 47,50 pesetas saco de 100 kilos; blancas y doradas, a 43.—C.

**NOTICIAS**

Próxima la época en que se cazan variedades de pájaros útiles a la agricultura con procedimientos prohibidos por las leyes, el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro ha enviado una exposición a los Jefes de Fomento de Cataluña, pidiéndoles interpongan su autoridad para evitar y castigar, en su caso, la transgresión de las leyes que se hace en este punto.

Expone, asimismo, el Instituto, el pensamiento, que tal vez sería dable llevar a la práctica, de procurar el establecimiento de crías de determinados pájaros en comarcas que se hallan huérfanas de aquellos buenos auxiliares del agricultor.

Por la Dirección general de Contribuciones se ha publicado el reparto de la contribución territorial y urbana para 1910. El cupo de la territorial se fija en 116.906.233 pesetas, por una riqueza declarada de 555.845.306, ó sea un gravamen de 21,22 por 100.

El de la urbana asciende a pesetas 19.904.948, y siendo la riqueza declarada de 83.748.072 pesetas, el gravamen sube al 28,76 por 100. Aquellas

provincias que tienen aprobado el Registro fiscal sólo pagan el 20,30 por 100, pues siendo la riqueza comprobada de 209.772.689 pesetas, el cupo no pasa de 42.583.856 pesetas.

En los mercados de Murcia y Orihuela (Alicante) se han presentado ya las primeras muestras de la nueva cosecha de pimentón, habiendo alcanzado precios elevadísimos, como son los de 20 y 25 pesetas arroba.

Estos precios, sin embargo, son tan pasajeros, que sólo se alcanzan el primer día y en las primeras muestras. Seguramente, en la presente campaña la mercancía se habrá de cotizar con alza, pero a bastante menos con que comenzó la temporada.

Los cosecheros, no obstante, deben estar satisfechos, pues este año verán remunerados los grandes sacrificios que se imponen en el cultivo de dicho importante producto.

La Cámara portuguesa ha acordado aplicar, desde 1.º de Enero próximo, la ley imponiendo un recargo arancelario sobre las importaciones procedentes de países que no tienen Tratado de comercio con Portugal.

El Ministro de Hacienda, Sr. González Besada, ha declarado que con la nueva ley de Alcoholes se han recaudado diez millones de pesetas, creyendo que hasta el mes de Enero se recaudarán otros cinco más.

Aunque la ley le autoriza para elevar la tributación, ignora lo que recomendarán las circunstancias que se haga. La nueva ley dice el Ministro que ha servido principalmente para conocer la verdadera capacidad tributaria de esta producción.

Procedentes de España han empezado por el puerto de Cete las expediciones de uva prensada en toneles, de tránsito para Alemania y Suiza.

Honduras ha prohibido la introducción de licores alcohólicos. Esta ley considera licores ordinarios el whisky, el coñac, el ron, el amisado y la ginebra.

Debido a los grandes daños que las tempestades causaron en la región valenciana, han mejorado de precio los arceos, habichuelas y otros productos agrícolas de aquellas huertas.

Según resulta de recientes estadísticas, la existencia de ganado lanar viene sufriendo grave disminución en muchas naciones de Europa.

Francia ha bajado de 33 millones de cabezas en 1892 a 17 millones en 1907; Alemania, de 25 millones en 1873 a 7 millones en 1907; en Austria Hungría se nota una disminución análoga, y en Inglaterra también se advierte descenso, a pesar de que los ingleses aprecian y pagan bien la carne de carnero.

Las causas a que se atribuye esta disminución del ganado lanar son la reducción de los pastos, a medida que el cultivo se va haciendo más intensivo, la creciente importación de carnes y lanas de América y Oceanía y la preferencia que va teniendo la carne de vaca.

La vendimia toca a su término en Argelia, resultando la cosecha de uva no tan buena como se esperaba. Dicho fruto se viene pagando de 6 a 8 francos los 100 kilos, y los mostos de 0,85 a 1,10 francos por grado y hectolitro.

En Túnez han mermado mucho la cosecha el mildiu y el oidium, así como los vientos cálidos.

Muy en breve aparecerá una circular dirigida a los agricultores catalanes por el Presidente del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro, don Manuel Raventos.

En esta circular se hacen consideraciones respecto a los sucesos de la última semana de Julio con relación a la clase agrícola, poniéndose de relieve cómo la vida rural resulta más perjudicada que la ciudadana siempre que ocurren desórdenes públicos.

De aquí deduce el Presidente del Instituto el estricto deber que tienen todos los agricultores de practicar constantemente las virtudes cristianas y cívicas, aportando su actividad y sus prestigios al fomento de todas aquellas instituciones que sean garantía de paz y bienestar en los pueblos.

Hace el Sr. Raventos algunas referencias a la acción del Somatén en los últimos sucesos, manifestando que los agricultores deben velar por los prestigios de esta institución, y termina diciendo que las Asociaciones para fines agrícolas constituyen una de las mejores formas en que puede exteriorizarse el sentimiento de patriotismo y caridad de los agricultores.

Se han hecho en Londres los primeros trabajos para la fundación de una Bolsa de vinos, con objeto de proteger a los consumidores contra la falsificación, dando así a los productores españoles, franceses y alemanes fácil salida a sus caldos.

Dicen de Denia (Alicante) que a raíz del último temporal de aguas, aquel mercado ha ido recobrando más animación en las operaciones de compra-venta de pasas, atribuyéndose este pequeño movimiento al haber cesado las bajas ofertas y transmitido otras algo más subidas, y por otra parte el tener

que cumplimentarse algunas órdenes para Canadá.

Las cotizaciones no por eso han experimentado gran cambio, y si bien para las clases ordinarias y dañadas se hallan flojedad, para las buenas y sanas sostienense firmes y con tendencia al alza.

El Gobierno de Portugal está haciendo activísimas gestiones para concertar Tratados de comercio con diferentes naciones, entrando en sus propósitos incluir en los próximos Presupuestos un crédito especial destinado a primas para la exportación de los vinos.

El Consejo de Agricultura y Ganadería de la provincia de Tarragona ha abierto un concurso para premiar con 750 pesetas al autor del mejor proyecto de «Sindicato Agrícola local, comarcal y regional con Caja rural y de crédito agrícola y Cooperativa de producción, consumo y venta, hasta la exportación», con sus estatutos y reglamento general é interiores; todo planeado en forma adecuada para que las secciones puedan funcionar conjunta y separadamente y con estricta sujeción a las vigentes disposiciones legales.

Los trabajos, bajo sobre cerrado y lacrado, deberán dirigirse al Jefe de Fomento de dicha provincia, hasta el día 30 de Noviembre próximo.

**Franquicia para los vinos en Holanda.**—Por decreto de 13 de Julio se dispone que la ley de 22 de Julio de 1899 (*Boletín de las Leyes*, número 1.701) queda ampliada con un artículo 7.º bis del tenor siguiente: «Se concede como medida administrativa general, y con las debidas precauciones contra el fraude, la franquicia del impuesto del *accise* para los vinos importados en las destilerías de la 1.ª clase a que se refiere el art. 7.º de la ley de 20 de Junio de 1882 (*Boletín de las Leyes*, núm. 62) para ser empleados en la fabricación de bebidas destiladas con destino a la exportación al extranjero.

Si los interesados no observan las disposiciones de dicha medida administrativa general, el Gobierno podrá privarles por tiempo determinado ó indefinido de la autorización de importar vinos con la franquicia del impuesto de *accise*.»

**La lucha contra la mosca ó gusano de la aceituna.**—Cuando no ha podido evitarse la invasión del gusano en los olivares, aún caben algunos medios de defensa contra este insecto, principalmente encaminados a evitar su propagación.

Recogidas las aceitunas agusanadas en el olivar, conviene llevarlas inmediatamente al molino, antes de que el gusanillo que contienen pueda propagarse. Anticipando un poco la cogida de la aceituna, es más eficaz la operación.

Si por el mal estado de la aceituna no fuese posible su molienda, es necesario quemarla en lugar cerrado, de modo que no pueda escapar el insecto y propagarse.

La labor profunda que se dé a los olivos será un medio preventivo excelente para impedir que el insecto se propague, pues de este modo perecen las larvas en grandes cantidades. Descazando el pie de los olivos y teniendo los hasta el mes de Junio en esta disposición, se logra también el mismo resultado. El desterronamiento del suelo y el quemar encima ramas y cortezas son también excelentes precauciones.

Por último, el caldo bordelés aplicado con una brocha al tronco del olivo es un remedio excelente contra este insecto, y, en general, contra los insectos de toda clase.

Las noticias que llegan de los mercados de América respecto a la importación de uva de España, son bastante favorables, si bien no dejan de informarnos de que la cosecha en California es muy abundante en la temporada actual, y no aconsejan de ningún modo que precipitemos sus envíos los exportadores españoles.

M. Boder Brodersen preconiza el vinagre para el tratamiento de la goma de los ciruelos, de los melocotoneros y los chancros de los manzanos. Después de haber limpiado con mucho cuidado las llagas sirviéndose de un cuchillo, el autor del tratamiento las empaqua dos veces consecutivas con vinagre, al que adiciona una tercera parte de agua, y recubre luego las llagas; asegurando él que, por este procedimiento, la cura es segura y las llagas se cierran muy pronto.

El Gobierno de la República Argentina ha resuelto prorrogar hasta el 1.º de Diciembre del corriente año el plazo para presentar los pedidos del local en el extranjero con destino a la Exposición Internacional de Agricultura que se celebrará en Buenos Aires en 1910.

**VINOS FINOS DE RIOJA.**—Hay en venta 40 bodegas de la cosecha de 1903. Dirigirse a D. Mariano Montilla, cosechero en Casalarreina (Haro).

**CAMBIOS SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS**

Paris a la vista. . . . . 9 40  
Londres a la vista (lib. ester.) ptas. 27 49  
Madrid, 1909.—Bailly-Balliere & Hijos, Caya alta, 6.

**MARCA CONCEDIDA**

**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 a los vinos tintos extranjeros

PRECIOS EN LA ESTACION DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximado — Kilos
	3.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	50
Idem > 12 id. . . . .	>	>	25	25
Idem > 25 medias botellas . . . . .	>	>	32	30

Pedidos. Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Dubos, dirigiéndose a 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 a 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 a la botella y a 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 a los consumidores.**  
Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta a la botella y a la media botella. Fijense muy especialmente en nuestra marca concedida.

**TALLER DE MÁQUINAS AGRICOLAS DE ANTONIO CIUTAT**

Especialidad en aventadoras.

**RONDA DE LA ESTACION.—LERIDA**

Las únicas que han alcanzado el primer premio de 2.000 pesetas y la adquisición de la aventadora por el Ministerio de Agricultura en el Concurso celebrado en Madrid en la Escuela de Agricultura de la Moncloa en Junio de 1904.—Diploma de honor, Madrid, en Mayo de 1907.—Gran premio en la reciente Exposición Hispano-Francesa de Zaragoza, 1908.  
Las ruedas y varas que lleva la máquina son de quita y pon.

**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 vinerías 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 a 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 a gran profundidad, con maquinaria a vapor, propiedad de esta Casa.—Roturaciones y plantaciones a 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 Propietarios.—Pago después del brote, es decir, a fin de Junio, cuando por la hoja se haya comprobado la rigurosa selección y absoluta pureza de las plantas. Pidanse 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 AGRICOLAS

DIRECTOR-PROPIETARIO  
**D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA**

Especialidades que recomiendan a 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**

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

156 y 405 Seibel son muy resistentes a 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 agradado extraordinariamente el elaborado en 1906 por la Estación Enológica de Haro. 405 Seibel rinde superior vino clarete.

132-11 Coudere, es casi idemne a la filoxera y muy resistente a las plagas criptogámicas; soporta el 60 por 100 de cal, puede cultivarse hasta en terrenos superficiales y es gran productor de buen vino, pero éste no iguala a los de 156 y 405 Seibel. El ampelógrafo Malafosse ha dicho que 132-11 destrona a la retama y el espino. 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) sazona a la vez que el tempranillo, y 156 Seibel veinte días antes.

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

Los blancos 117-3, 146-51 y 343-14 Coudere son altamente resistentes a la filoxera, el calcáreo y las criptogamas, de frutos tau selectos como las mejores vinerías y de bastante fertilidad.

**LIQUIDACIÓN CASI DE BALDE**

Arado de 2 discos giratorios de quita y pon, última novedad, modelo americano: entra en terrenos durísimos sin dejar terrones, a prueba. . . . . Pesetas 300

Segadora gavilladora Gauloise muy buen uso y a toda prueba . . . . . > 330

Vertedera giratoria, de una caballería para viñas y otra de pareja para tierras, usa . . . . . > 15

2 ejes para carro y el herraje de los rodajes respectivos, cada juego en . . . . . > 18

5 colchoneros de coche, en buen uso, uno . . . . . > 3,50

5 finos de roble superiores, de gran confianza, a 0,30 pesetas la cántara, puestos sobre vagón Haro. . . . . >

6 pipas de 1 y 2 cántaras, en perfecto uso, una . . . . . > 2,50

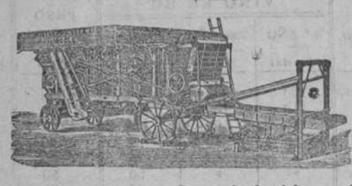
8 columnas de fundición iguales para sostener galería ó hacer cenador, de 2,10 metros de alto, por 6 cm. de diámetro, con molduras, a mitad de precio, ó sea a 0,22 pesetas el kilo.

Dirigirse a D. CÉSAR SANZ, Ingeniero.—Muro del Carmen, 2, LOGROÑO.

**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 XXXII **CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES** Año XXXII

La CRÓNICA aparece todos los miércoles, y cuenta treinta y dos 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 suscripción: 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 a cualquier altura!!

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

SE GARANTIZA EL TRABAJO  
MOTORES DE PETRÓLEO Y DE VAPOR — MAQUINAS 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.

**LÍQUIDO PARA LOS SABAÑONES LOPEZ OLMEDILLA**

Este medicamento es el que más pronto cura los SABAÑONES, sin experimentar molestia alguna.

**EL ANTIRREUMÁTICO LOPEZ 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 a su aplicación.  
Depósito general, casa del autor **LOPEZ 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, Zuazo y Guturribay (Vizcaya); en El Caleyo 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

**AVERLY, MONTAUT Y GARCÍA**  
ZARAGOZA

Telas metálicas, cribas, alambrados de espinos artificiales. Piedras de molino, y toda clase de máquinas agrícolas e industriales.  
Segadoras, trillos de todos sistemas, aventadoras, arados, prensas de paja, heno y alfalfa, y todos los nuevos útiles de campo.

PÍDANSE CATALOGOS ZARAGOZA

**AZUFRE GRIS DE BIABAUX**



Avignon, 1890; Bordeaux, 1895; Lyon, 1894, y Montpellier, 1896.

Destructor radical del Oidium; del Mildew con mezcla de sulfato de cobre, y del Antracnosis mezclado con sulfato de hierro.—Destruye o aleja las hormigas, pulgones, orugas, altisas, nebrilla y demás insectos que atacan las plantas y árboles.

Único en su clase preservativo de las heladas en los retoños de la viña.

PULVERIZADOR BOER—AZUFRADORA BIABAUX—FUELE CON DEPÓSITO No más sulfato de cobre contra el Mildew y el Black-rot.

Emplear el sulfatizador líquido Tardieu, que es más económico, seguro y rápido, siendo sencillísima la preparación; basta verter la dosis en el agua y emplearlo acto continuo sin que se pierda al guardarlo.

Azufre líquido nicotinado: Para su empleo sirven los mismos sulfatizadores que para todos los líquidos y combate con éxito el Oidium a la par que otras enfermedades.

Parinsecto y nitrato de cobre líquidos: Productos para combatir todos los insectos y plantas dañinas y preparar las plantas y árboles a librarse de enfermedades.

Encaladura de las simientes: Líquido preparado para remover las semillas y evitar la destrucción de las mismas por los insectos.

Dirigirse: J. M. Thibaudier — Diputación, 93 — BARCELONA

**FABRICACIÓN DE ANISADOS FINOS**  
Especialidad "**ANIS BALMASEDA**,"  
Primer premio en la Exposición de Ciudad Real de 1907. — Medalla de oro en Zaragoza 1908.  
**AGAPITO BALMASEDA (MALAGÓN)**

**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 a engaño de da a prueba.  
También se remiten Catálogos a quien los desee.  
Para la venta se necesitan representantes en los pueblos en que no los haya dándoseles un tanto por comisión.

Los pedidos a 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 a 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, a quien lo solicite, y se concede la representación a buenos agentes.  
Dirigirse a D. José González, de La Solana (Ciudad Real).

**SE OFRECE MECÁNICO para**

España, especialista en máquinas segadoras y atadoras; trabaja hierro y madera. Informes los dará Francisco López, Tamarit, 151, Barcelona.

**MAQUINARIA MODERNA**

PARA LA FABRICACIÓN DE ACEITES 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 a 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 a su constructor

**MARCELINO SALVATELLA**

TORTOSA

Taller de máquinas.

**BODEGA DE ALQUILER EN MANZANARES**  
(CIUDAD REAL)

para los que se dediquen a elaborar vinos finos y vinos maestros.  
Dicha Bodega posee:

- 17.000 arrobas cabida en. . . . . 8 conos.
- 26.000 arrobas cabida en. . . . . 700 bocoyes.

Lagar con rulos y prensas a vapor.  
Aparato alcohol a vapor; cuatro calderas para hacer arropé; tres calderas para quemar orujos; azufradora; báscula puente para pesar los carros.  
Se cede en 4.500 pesetas de alquiler.  
Nota importante.—Tiene vía apartadero para la carga de vagones.  
Para tratar, Cristóbal Montero.

**OBRAS EN ORDEN CICLICO**

**D. FÉLIX SARRABLO**

Maestro de Alcañiz (TERUEL)

	Céntimos.
Curso preparatorio, ó primer ciclo, en cartón y lomo de tela. . . . .	40
Aritmética, papel fuerte, grado 2.º y 3.º. . . . .	30
Geometría, id. id. id. . . . .	20
Algebra y Sintaxis, id. id. id. . . . .	30
Prosodia y Ortografía, id. id. id. . . . .	20
Historia Sagrada, id. id. id. . . . .	30
Agricultura, id. id. id. . . . .	20
Historia de España, id. id. id. . . . .	30
Geografía, id. id. id. . . . .	20
Ciencias físicas, químicas, id. id. id. . . . .	30
Derecho, id. id. id. . . . .	20

El autor rebaja durante el año 1909, el 40 por 100 en las ediciones nuevas de Historia Sagrada y Agricultura, y es de su cuenta siempre el franqueo y certificado.

Consulte usted la vigésimacuarta edición de la  
**GUIA COMERCIAL DE MADRID Y SU PROVINCIA**  
PARA 1908  
Publicada con datos del ANUARIO DEL COMERCIO  
(BAILLY-BAILLIERE)  
Y se convencerá de que  
No hay quien la iguale en la exactitud de sus Datos.  
Por que esta guía recoge Madrid y su provincia con minuciosidad, porque contiene:  
1.º El Anuario de Comercio de Madrid y su provincia, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
2.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
3.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
4.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
5.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
6.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
7.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
8.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
9.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
10.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
11.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
12.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
13.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
14.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
15.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
16.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
17.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
18.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
19.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
20.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
21.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
22.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
23.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
24.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
25.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
26.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
27.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
28.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
29.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
30.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
31.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
32.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
33.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
34.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
35.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
36.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
37.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
38.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
39.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
40.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
41.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
42.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
43.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
44.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
45.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
46.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
47.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
48.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
49.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
50.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
51.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
52.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
53.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
54.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
55.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
56.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
57.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
58.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
59.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
60.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
61.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
62.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
63.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
64.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
65.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
66.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
67.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
68.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
69.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
70.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
71.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
72.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
73.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
74.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
75.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
76.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
77.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
78.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
79.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
80.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
81.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
82.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
83.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
84.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
85.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
86.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
87.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
88.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
89.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
90.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
91.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
92.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
93.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
94.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
95.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
96.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
97.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.  
98.º El Anuario de Profesiones, de Comercio e Industria.  
99.º El Anuario de Artesanos, clasificados por orden alfabético de calles y por números de casas.  
100.º El Anuario de Profesiones de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estaciones de telégrafos, carterías, así como el nombre y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejercen.

**SALUSTIANO GÓMEZ**

antiguo comisionista en Bilbao, admite representaciones de las regiones que no las tiene, para vender en comisión al por mayor vinos comunes, cereales, legumbres, alcoholes y aceites. Visita Santander y San Sebastián. Pueden dirigirse las ofertas a BILBAO, Buenos Aires, 19.

**GRAN FÁBRICA**

**TRILLOS MECÁNICOS**

DE **VICENTE FARRÉ**  
en LÉRIDA (Cataluña)

de todos precios y clases de las mejores que existen, y en confirmación de su bondad se dan a prueba con las condiciones del Catálogo.

Consta que tengo 7.000 poseedores de mis trillos, estando muy satisfechos sus dueños.

**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 ú hoja de lata.—Cajas para mandar muestras, con frascos de todos tamaños.—Básculas centesimales, montadas sobre cuatro pica.—Accesorios para bombas y artículos de bodega.—Clasificantes, Antiformeicos, Colorantes tintos, Acido tártrico, Termómetros y Alcohómetros, Atambiques Salléron y Euboloscopos legítimos de Mallignat.  
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 fosfato clarifica enérgicamente 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 a 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 a D. C. W. Crous, calle Bisbe, 1 y 3, Valencia, Agente general en España.

**DISPONIBLE**