

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUBSCRIPCIÓN

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

ANUNCIOS

SE PUBLICA TODOS LOS MIÉRCOLES

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

Oficinas: En VALENCIA: Calle de Germanías, núm. 7, chaflán, 1.º  
En MADRID: Calle de Alberto Bosch, núm. 12. pral.

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

Se reciben en las oficinas del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con numerosos corresponsales, y es uno de los periódicos agrícolas 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 XXXIII

Valencia 4 de Mayo de 1910

NÚM: 2.470

## 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 Echavarri, de Olazagutia (Navarra).

## Las aceitunas en la Argentina

Desde los tiempos más antiguos han venido siendo las aceitunas un artículo de exportación española sin competencia de nadie, porque si bien es cierto que hay otras naciones olivícolas, no lo es menos que ninguna se dedicó á la preparación de las mismas, ó si lo hicieron fué para atender á su consumo interior, más no para enviar al extranjero. Las cosas han ido cambiando y hoy los olivicultores de otros países se dedican también á la preparación de la aceituna para mandarla á los mercados exteriores.

No obstante haber sido nosotros los únicos exportadores de aceitunas, nunca hemos sabido sacar todo el partido que se debía de esta especie de monopolio natural, pues los ingleses, y otros que no lo son, han estado comprando las mejores olivas, que han acondicionado después en frascos, barriles y botellas, y las han reexportado más tarde con etiquetas inglesas, aunque manifestando que eran de España, ya que en Inglaterra no prospera el olivo. En esta forma se han acreditado algunas marcas muy buscadas, de las cuales pueden verse muestras en los principales mercados de Rusia.

Poco á poco han ido cambiando las cosas y los olivicultores españoles se han ido dedicando á perfeccionar los métodos de conservación y á mejorar los envases y las etiquetas, para que estos nada tengan que envidiar á los extranjeros, procurando de esta suerte sustituir el comercio directo al que se venía haciendo por medio de intermediarios.

Buena prueba de ello es que hoy mandamos directamente nuestras aceitunas á cuarenta y tantos países distintos de casi todas las partes del mundo, y que va disminuyendo el negocio de reexportación que hacían los ingleses, si bien ellos continúan consumiendo una buena parte de las aceitunas españolas de mejor calidad. Mas no debe olvidarse que el mercado norteamericano y algunos de Sud-América prefieren también las clases más selectas, que antes iban en su mayor parte á Inglaterra.

Nuestra tabla de exportación no tiene más que un solo epígrafe y partida para las olivas, que dice: «Aceitunas verdes y en salmuera», siendo la exportación total de este artículo 8.098.964 kilos, y lorados arancelariamente en 6.074.223 pesetas.

Como ya es sabido, estas cifras se refieren al año 1907, siendo el detalle de la exportación en la forma siguiente: los Estados Unidos resultan en dicho año nuestro principal y mejor cliente, puesto que para allí salieron nada menos que 4.789.547 kilos de aceitunas, por valor de 3.592.160 pesetas, ocupando ahora el segundo lugar la Gran Bretaña, que se llevó 1.584.450 kilos, por valor de 1.188.337 pesetas.

Siguen á continuación: Cuba con 481.317 kilos por 360.988; Argentina con 225.157 por 168.868; Uruguay con 193.251 por 144.938; Italia, que primero aparece con 199.676 kilos, por más que en el destino real solo figura con 179.525 por 134.644; Argelia con 16.184 por 120.888; Canarias con 70.325 por 58.744; Méjico con 76.368 por 57.276; Francia con 55.583 por 41.687; Bélgica con 57.447 por 43.160; Chile con 38.684 por 29.013; Brasil con 29.265 por 21.964; Panamá con 39.967 por 29.975; Filipinas con 26.068 por 19.515; Colombia con 20.733 por 15.550; Dinamarca con 11.758 por 8.818; Venezuela con 11.421 por 8.343; Alemania con 10.185 por 7.633, y por cantidades más pequeñas todos los demás países, la mayoría de los cuales son hispano-americanos.

Después de haber dado á conocer la estadística española, no estará de más que hagamos otro tanto con la Argentina, aunque sea la del año siguiente, ya que por fortuna la tenemos á nuestra disposición. Tres partidas, la 32, 33 y 34, dedica el arancel argentino á las aceitunas, observando con gusto que en todas ellas ocupa

mos el primer lugar, siguiendo muy distanciados todos los demás importadores.

La partida 32 lleva por epígrafe «aceitunas aprensadas ó no» y en ella tropezamos con otra verdadera sorpresa; primero, por la cantidad importada; segundo, por la parte que á nosotros se nos adjudica en la importación de estas aceitunas, que pagan allí por derechos aduaneros á razón de pesos 0'032 el kilo.

Nos chocó desde luego, el título por la palabra aprensadas ó no, y más por la nota que acompaña, que dice: Véase aceite de oliva en el título Aceites; nos admiró luego ver la enorme cantidad importada por este concepto, que ascendió nada menos que á 3.099.536 kilos, valorados en 309.953 pesos oro; y nos causó verdadera estupefacción leer que de tan enorme cantidad se daba, como procedentes de España, 2.550.268 kilos, por valor de 255.026 pesos.

El resto se distribuye en la siguiente forma: originarios de Italia fueron 420.756 kilos; 95.813 de Grecia; 7.432 del Japón (?); 7.410 de Francia; 3.520 de Suiza; 2.840 de Portugal; 2.797 de Turquía; 620 de Chile y 80 de Alemania.

Resulta, pues, que nos encontramos con un caso parecido al de las «uvas estrujadas», que es una manera de exportar vino sin que lo parezca, aprovechando la ventaja de los mucho menores derechos que pagan las uvas estrujadas que el vino elaborado; y así exportamos ahora una porción de millones de kilos cuyo equivalente debiera agregarse al total del vino exportado.

Por lo visto sucede aquí una cosa parecida con la aceituna, y no ha faltado algún vivó que, basándose en la diferencia de derechos y valoraciones, se ha decidido á llevar el aceite en pasta. (Ya hemos dicho que las aceitunas, aprensadas ó no, pagan de derechos á razón de duros 0.032 el kilo, siendo el aforo medio de 0'10 kilo; mientras que el kilo de aceites se afora á razón de duros 0'017 el kilo, y paga por dicha unidad pesos 0.1034.)

Ciertamente que nada tiene de particular que los industriales, tanto de allí como de aquí, se despabilen para ganar más ó para poder hacer mejor la competencia á sus colegas. Mas esto es prueba evidente de que á la Argentina ha llevado alguno la industria de la extracción del aceite, porque la aceituna aprensada no tiene más aplicación que esta, y los redactores del Arancel argentino no hubieran puesto tal epígrafe si realmente no hubiera entrada de las aceitunas aprensadas, que es una novedad que no habíamos visto en ningún arancel.

Lo que más nos maravilla en este punto, y lo que excita poderosamente nuestra curiosidad, es la explicación del misterio de cómo no saliendo de España estas aceitunas aprensadas, entran, sin embargo, en la Argentina los 2.550.268, que allí valen 255.026 pesos oro. Porque éstas no hay que confundirlas con las que se mandan en salmuera, que van por otro capítulo, no habiendo mucha discrepancia en las estadísticas de los dos países, como veremos después. Para nosotros es un enigma que no sabemos descifrar.

No tiene gran importancia, ni por su cuantía ni por su valor, lo importado por la partida 33 «Aceitunas en aceite», cuyo aforo medio es duros 0'30 y el gravamen aduanero duros 0'086 el kilo; solamente se importaron 10.573 kilos, valorados en 3.112 pesos oro. He aquí las precedencias: 5.206 por valor de 1.927 pesos, de España, 3.700, de Francia; 900, de Italia; 230, de Turquía; 221, de Alemania; 73, del Uruguay, y 43, de las posesiones francesas.

Bastante mayor trascendencia, general y particular para nosotros, tiene la partida siguiente: «Aceitunas en salmuera», que pagan por derechos de Aduana duros 0'054 el kilo. Por este concepto entraron 283.064 kilos, valorados en 56.613 pesos. De ellos figuran: 261.092 kilos procedentes de España, por valor de 52.114

pesos; 19.326, de Italia; 2.180, de Grecia; 354, de los Estados Unidos, y 112 de Portugal.

Como nuestros raciocinios los hemos hecho sobre las estadísticas españolas de 1907, por más que las que hemos citado últimamente de la Argentina son las de 1908, hemos querido, antes de terminar, consultar, asimismo, las nuestras de dicho año, encontrándonos con una diferencia muy notable respecto á las «aceitunas verdes y en salmuera» que en el año dieron un salto de 8'0 á 11.622.248 kilos, valorados en pesetas 8.717.686, ó sea unos tres y medio millones más que el año anterior.

El aumento lo determinaron: los Estados Unidos, que nos compraron dos millones más de kilos que el año precedente, y la Argentina, que de 225.157 kilos, por valor de 168.868 pesetas que nos compró en 1907, saltó de un golpe á 1.595.910 kilos, por valor de 1.193.180 pesetas. Esto alienta bastante el raciocinio hecho, pero siempre queda una diferencia de 1.200.000 kilos, que sin salir de aquí entraron en la Argentina.

S. Muguorza

## Nuevos estudios sobre el cultivo del arroz

El Japón, ese admirable país que asombró al mundo con su despertar inesperado á la civilización, está dando muchas lecciones á la vieja Europa en materia agronómica.

Entre los recientes estudios que se han llevado á cabo por los agrónomos nipones figura uno muy interesante relativo á la fertilización de los arrozales. Después de profundas investigaciones experimentales, han llegado los japoneses á establecer las conclusiones siguientes:

1.º Al arroz debe proporcionársele el nitrógeno en forma amoniacal, con preferencia á los nitratos, en cantidad de unos 300 á 500 kilogramos por hectárea.

2.º La potasa da, por lo general, mejores resultados en estado de sulfato que en el de cloruro. Nunca se debe emplear menos de 100 kilogramos por hectárea de sulfato potásico, pudiendo llegarse en las tierras calcáreas y pobres de potasa á 150 kilogramos.

3.º El ácido fosfórico resulta más eficaz en forma de fosfatos ácidos (superfosfatos) que en estado de compuestos básicos (escorias), y se debe aplicar á razón de unos 55 kilogramos, dosis media, por hectárea, ó sean 300 kilogramos de superfosfato 18/20. En terrenos pobres de ácido fosfórico cabe elevar esta dosis á 400 kilogramos de superfosfato.

4.º La potasa desempeña un papel muy importante en la formación del grano. hasta el punto de que aun en los terrenos arcillosos produce efectos favorables el empleo de las sales potásicas, principalmente el sulfato.

5.º El exceso de nitrógeno perjudica á la buena granazón y pronta madurez, sobre todo cuando no se emplean dosis convencionales de potasa y de ácido fosfórico.

Son muy interesantes estas enseñanzas que nos vienen de Oriente y convendría ponerlas en práctica en España, aunque no fuese más que á título de ensayo.

## La repoblación forestal

El Círculo de la Unión Mercantil ha dirigido una exposición al Ministro de Fomento, en la cual le propone:

Que el Estado haga obligatorio á todas las Compañías de ferrocarriles nacionales la plantación de dos líneas de árboles en todo su recorrido, procurando aquellas especies más apropiadas que los Ingenieros de montes de sus respectivas zonas aconsejen. Que á esto también se obligue al Estado en toda la red de carreteras del mismo, encargando como una de sus obligaciones el cuidado y guarda del arbolado al personal destinado á la conservación de las mismas.

Indican los exponentes que, á la vuelta de pocos años, las mismas Compañías ferroviarias dispondrían de sobradas maderas para sus traviesas; al revertir al Estado tendría éste una riqueza incalculable; se-

ría un muestrario de inmenso valor nacional, de cuyo modelo copiaría nuestro rutinario é ignorante agricultor, y por este procedimiento sería como mejor se podría propagar las múltiples especies de pinos, eucaliptos, infinidad de frutales y, sobre todo, las plantaciones de moreras; á fin de despertar aquella industria sedera que fué una de las más florecientes que agonizaron con la expulsión de los moriscos; además se reforzarían con ello los terrenos corredizos de las líneas por medio de las trabazonas que las raíces de las plantas entamarían, se atenuarían las inundaciones, favorecería la higiene como fuente de salud y ayudaría á modificar el clima nacional.

Consignanse, finalmente, en la interesante moción del Círculo de la Unión Mercantil los siguientes afinados conceptos:

Fomentar la repoblación, estimular la fiesta del Arbol, declarándola fiesta nacional, y facilitar su propaganda: hacer que al despertar de los beneficios del suelo contribuyan todos por estos medios que están en la mano del Estado es la política más fecunda y más honrada con que un pueblo puede enriquecerse; trabajo, cultura y educación, generando la riqueza patria, llegan tan hondo al alma nacional, que no concebimos un español que no se asocie á estos pensamientos honrados que, para que tenga realidad, bastaría la iniciativa del Estado; constancia y firmeza en la empresa de la que, con el apoyo del Gobierno y la dirección de los Cuerpos docentes y técnicos, serían sobrados medios, ya que los recursos necesarios de plantas, con los gastos de hoy, lo darían los viveros del Estado. Los premios, aunque fueran varios é importantes, en la totalidad nada supondrían y en nada alterarían los presupuestos generales. Finalmente, la propiedad del Estado sería el modelo, como corresponde serlo á los hombres que sus destinos.

## Propiedades medicinales de las frutas

Cada día se descubren nuevas y variadas cualidades medicinales en plantas, frutos y hortalizas que obligan á pensar en la gran estima en que debiera tenerse todo lo que á la agricultura se debe, y coloquen en preeminente lugar, dentro de la alimentación humana, á la especies vegetales, que han llegado á crear una escuela, con numerosos adeptos, en los distintos regímenes alimenticios.

La fruta es el alimento más natural y primitivo del hombre, como se desprende de sus dientes, que no son de carnívoro, sino de las especies antropoides. Sus ascendientes fueron esencialmente frugívoros.

Los insomios y malas digestiones son casi siempre consecuencia del mal régimen alimenticio, porque en él predominan los animales, los productos de descomposición cadavérica y otras toxinas microbianas.

El abuso de la carne como alimento oscurece y altera la dentadura, y en cambio es axiomático que las fruteras ostenten hermosa dentadura, y se dice, además, que los buenos dientes suelen ir acompañados de hermosa cabellera.

El régimen alimenticio de fruta conserva la voz, á menudo perdida por el abuso del alcohol y la carne.

Las frutas son el alimento predilecto de los estómagos delicados; su azúcar es el hidrato de carbono, alimento de trabajo por excelencia.

Se sabe de un enfermo que curó comiendo en la época de la vendimia de tres á cuatro kilos de uva diarios.

Como se ve, el régimen curativo no puede ser más agradable, y fué también eficaz.

Ninguna fruta contiene ácido úrico ni otros productos no asimilables por el estómago.

Con las frutas se evitan fácilmente las congestiones en sus primeros síntomas y las constipaciones intestinales.

Son, en fin, un alimento de primer orden por el sólo hecho de digerirse y asimilarse con el mínimo de esfuerzo y producir el máximo de utilidad.

Las frutas se deben tomar al principio de la comida y no después, cuando falta el

apetito y el estómago está dilatado por la ingestión de otros alimentos.

Usadas como medio curativo, las frutas aciduladas deben tomarse por la mañana y en ayunas.

Las uvas, ciruelas y naranjas son de mucha utilidad para los fatigados por el exceso de trabajo mental. El hierro y la sosa abundan en la fresa; el limón se preconiza para las afecciones del reumatismo y la manzana tiene propiedades calmantes, que proporcionan un tranquilo sueño á quienes lo toman al acostarse.

Las frutas son, además, depósitos vivos, orgánicos; es decir, que los principios nutritivos revisten en ellas la pura forma asimilable, y la química viviente de las frutas es muy superior á la química del laboratorio.

Así las uvas, y es lo que muchas personas ignoran, son tan buenas como la quinina para combatir el paludismo; los piñones constituyen un remedio seguro para las dolencias de la garganta.

El tomate es muy provechoso para el hígado, pues contiene una pequeña cantidad de mercurio, y está probado que regula las funciones de aquél órgano.

Las naranjas actúan en el mismo sentido sobre los riñones.

Los limones son eficaces para curar y prevenir las llagas cancerosas, y hace poco se ha descubierto que el zumo de esta fruta es una excelente preventivo de la fiebre tifoidea, por destruir rápidamente el ácido que contienen los gérmenes del tifus.

Con los eucaliptos sucede una cosa análoga, de tal forma, que en el reciente Congreso de Medicina celebrado en el Brasil, dos médicos publicaron los resultados obtenidos en el hospital de Guapira en la curación de la lepra con el aceite de eucaliptos.

## Correo Agrícola y Mercantil DE ANDALUCÍA

Bonares (Huelva) 23.—Cayeron varias ó intensas heladas que hicieron mucho daño en los viñedos, patatales, frígones y demás patatas.

Las lluvias han sido muy escasas, pues solamente han caído dos ó tres chaparrones que no son suficientes para remediar la pertinaz sequía que padecemos; debido á ella, los sembrados de cebada y habas están bastante mal, esperándose poca cosecha; los trigos, regulares.

De vinos quedan pocas existencias, pagándose á 8, 8 1/2 y 9 reales arroba.

Precios de otros artículos: trigos, de 50 á 54 reales fanega; cebada, de 26 á 28 id.; habas, de 44 á 46 id.; avena, de 20 á 22 id.; maíz, agoladas las existencias; aceite, de 42 á 44 reales arroba; vinagre, de 8 á 16 id.—B. M.

Granada 30.—Los campos van mejorando, esperándose buenas cosechas en general.

El trigo se ha cotizado, de 53 á 56 reales fanega, y la cebada á 30.—P.

Fuente Ovejuna (Córdoba) 1.º.—Menudean las lluvias en esta primavera, considerándose aseguradas las cosechas de cereales, de no sobrevenir pedriscos ni la langosta. Los ganados tienen suficientes pastos para alimentarse.

El año agrícola y pecuario promete ser bueno.

Precios: trigo, á 13'50 pesetas fanega; cebada, á 7 id.; garbanzos, á 22'50 id. los blandos y 15 los duros; habas, á 12 id.; aceite, á 10'50 pesetas arroba; patatas, á 1'50 id.; lana blanca sucia, á 17 id.; carneros, á 20 pesetas uno; ovejas, á 17 id.; corderos, á 12'50 id.—El C.

Sevilla 1.º.—Se ha animado algo este mercado de aceites por haber aumentado las entradas. Los precios han mejorado, habiéndose cotizado ayer á 47'12 reales arroba y ofreciendo los compradores por otras partidas á 47'3/4, tipo no aceptado por los vendedores.

Siguen hermosos los campos. Los precios de granos y carnes no han tenido alteración; rigon los que anoté en mis últimas cartas.—El C.



He aquí algunos curiosos datos sobre la manera de medir los granos, y acerca de los singulares resultados que ofrece según el modo de efectuarse la operación. Se pueden obtener bajo un mismo volumen nominal cantidades notablemente diferentes, según la forma de la medida que se use. Las medidas altas comprimen el grano y le hacen ocupar menos espacio.

La manera de echar el grano en la medida influye también sobre el resultado de la operación, y esta diferencia es aún mayor que la producida por la forma de la medida de que se sirve.

Está probado que un hectólitro de trigo de primera calidad, echado sin sacudida, pesa, 79-50 kilogramos, mientras que amontonando a mano, el hectólitro del mismo grano, da el peso 84-30 kilogramos, es decir, 5 ó 6 por 100 más.

Para la avena, que ofrece desigualdades favorables a la deshera y al fraude, la diferencia puede elevarse al 8 ó 10 por 100. En algunos mercados se vende a medida rasa; en otros a la colmada.

En el primer caso, la cantidad entregada puede variar según que el rasero pase lentamente sobre la medida a nivel, que se deslice más ó menos ligeramente ó, en fin, si se sirven de una regla, según que es más ó menos inclinada.

En el segundo, esta cantidad excede más ó menos de la que se ha vendido, según la medida de que se hace uso. Se estima la diferencia, en 4 ó 6 por 100, por lo menos, en los resultados de la medida, cuando se practica legalmente, ó cuando se obra de aquella ó de la otra manera, y esta diferencia sube considerablemente cuando el medidor trata de favorecer a una de las partes.

Existen hoy en España 53 fábricas de azúcar de remolacha, de las cuales 43 pertenecen a la Sociedad General Azucarera, y las 10 restantes a otras tantas entidades ó Sociedades, independientes unas de otras.

El grupo de las 43 fábricas procede del antiguo «trust»; las demás, ó bien no quisieron entrar en aquella combinación financiera, ó se han establecido después de constituirse la Sociedad General; son las fábricas libres.

Estas 53 fábricas se reparten el consumo español en la proporción de un 56 por 100 las asociadas, quedando el 44 restante para las fábricas libres.

Aproximadamente, el grupo primero entrega al consumo unas 56.000 toneladas de azúcar al año, y 44.000 el segundo.

En esta industria es axiomática que para fabricar en condiciones económicas debe producirse un mínimo de 1.000 toneladas por cada millón de capital.

En España, las fábricas libres han rebasado en mucho este límite; en algunas se llega a elaborar 10.000 toneladas de azúcar con un capital de 4.000.000 de pesetas.

Escriben de Denia: «El tiempo caluroso de estos últimos días ha dado mayor impulso a la vegetación de las viñas, pero en su desarrollo obsérvese la carencia de vigor y no tan abundosa salida de fruto como en años anteriores, efecto de la persistente sequía que amenaza reducir la cosecha en términos verdaderamente alarmantes.»

Es característico el sabor que recuerda al de tejido en los vinos filtrados con mangas nuevas. Semejante mal gusto puede evitarse sometiendo aquéllas, antes de ser utilizadas, durante 24 horas a una legía de agua con el diez por ciento de carbonato de sosa; y si este tratamiento resulta insuficiente, lavarlas después con la citada solución en caliente y con agua pura luego.

Si estos tratamientos no dieran la neutralización deseada, sométanse los sacos filtrantes a un baño preparado.

Exposición Nacional Valenciana.—Siendo extraordinario el número de expositores que a pesar de haber anunciado y hasta formulado su inscripción como tales, no han procedido al montaje de su instalación, el Comité Ejecutivo se cree en el caso de recordárselos que según lo dispuesto por el art. 31 del reglamento de la Exposición, en la última decena de mayo serán convocados los expositores para la elección del Jurado de recompensas, y que aquel que en la fecha indicada no tenga completamente lista su instalación no podrá ejercitar su derecho electoral de jurados ni podrá ser elegido como tal, ni sus productos serán juzgados y recompensados si lo merecieren.

Se trabaja para que los objetos expuestos en la Exposición de Sevilla y en la Regional de Mallorca se trasladen, a vez terminadas, a nuestra Exposición Nacional.

Ha llegado a Madrid nuestro representante en Montevideo, que viene con objeto de ultimar el tratado de comercio que es la negociación con España.

Nuevo empleo de la ciruela. De *Le Journal d'Agriculture Pratique*:

«Con arreglo a los datos recogidos por la Compañía de Orléans, durante el período de 1903 a 1908, ha exportado Servia unos 600 a 1.500 vagones por año de mermelada, ó sea de 6 a 15 millones de kilos; lo cual viene a ser un término medio de 10 millones.»

El precio de estas mermeladas ha sido de 30 francos los 100 kilos; en 1908, año de mucha abundancia, bajó a 25 francos en Bosnia y 17 francos en Servia.

Esta mermelada está fabricada sin azúcar; se ponen a cocer ciruelas secas en recipientes de cobre durante 4, 5 ó 6 horas y después se pasa la mermelada a fin de quitar los lodos, procediéndose a una nueva cocción de 12 horas en recipientes más pequeños y también de cobre.

No existen fábricas para esto, pues se hace generalmente por los mismos productores ó pequeños comerciantes.

Estas indicaciones confirman lo que ya se ha dicho muchas veces sobre los procedimientos para la utilización de las frutas en los años abundantes.»

La Asociación de Harineros de Castilla ha solicitado del ministro de Hacienda que reponga los derechos del maíz.

El Sr. Cobian ha prometido resolver en breve el asunto.

En la noche del viernes último recibió el Gobernador civil de esta provincia un extenso telegrama dándole cuenta de la conferencia celebrada con el ingeniero agrónomo de Málaga D. Leopoldo Salas y el delegado régio de la provincia señor conde de Montornés, para tratar de la extinción de la plaga del *poll-roig*, que tanto perjudica a la agricultura.

El Sr. Salas manifestó el procedimiento empleado con éxito en los Estados Unidos, que consiste en la aplicación adecuada del ácido cianhídrico.

Se convino en llamar a un agricultor yanqui experto para que enseñe el procedimiento a unos obreros españoles para que luego se formen brigadas que se encarguen de extinguir tan funesta plaga.

El ministro de Fomento ofreció su incondicional apoyo.

El señor conde de Montornés, hácese satisfuchísimo de la entrevista, y continúa en la corte sus trabajos en pro de la agricultura valenciana, por lo que merece entusiastas plácemes.

Según ya dijimos en el número anterior, entiende el Sr. Salas que el ácido cianhídrico es medio más eficaz de combatir el *poll-roig*, así como el más económico es el empleo de los polisulfuros.

También la Cámara de Comercio de Valencia ha teleografiado al señor ministro de Fomento expresándole que, afectando enormemente a los intereses agrícolas y mercantiles de esta región la plaga del *poll-roig* en los naranjos, que desprecia el fruto y reduce la más importante producción de esta zona levantina, ruega la adopción de rápidas y amplias medidas, subvencionando los ensayos de los procedimientos para combatir y extinguir aquella epidemia parasitaria por los vapores de ácido cianhídrico, reconocido hasta ahora como el más eficaz, a fin de que los labradores, en vista del resultado, puedan aplicarlo, salvando los cuantiosos intereses de la agricultura y del comercio.

Hemos recibido el programa de la parte teórica de los cursos breves intensivos de la Estación Enológica de Villafranca del Panadés, el cual comprende nueve lecciones, a saber: Nociones de química enológica; continuación de las nociones de química enológica; nociones de química biológica; estudio de la uva como primera materia de vinificación; elaboración de vinos sin maceración; elaboración de vinos con maceración; crianza de vinos; alteraciones que experimentan los vinos; continuación de las alteraciones de los vinos.

En la sesión celebrada el viernes último en Madrid por la Asociación de Agricultores, leyó D. Francisco Alcázar y Jaen su interesantísima ponencia sobre el seguro agrícola, en la que se propone la creación de una Asociación Nacional Agraria de Seguros Mutuos, en la que los agricultores sean a su vez asegurados y aseguradores, formando las bases generales que estima deben presidir a su constitución.

Acordóse reparir entre los socios el notable trabajo del Sr. Alcázar para que particularmente le estudien y en su día acometer definitivamente la constitución la Asociación Nacional Agraria de Seguros Mutuos.

Fijense bien los agricultores en el prospecto del *Trillo Veloz* «Rodrigo Martín» que recibirán con este número. Ni el prospecto ni el trillo son nuevos; mas de su excelente resultado pueden dar fé los ingenieros agrónomos y los agricultores de todas las provincias de España que figuran en el mismo.

Es necesario saber que el *Trillo Veloz* legítimo ha de proceder de la casa *Andrés Rodrigo de Zaragoza*. Los imitados solo pueden servir de término de comparación, para que nadie salga defraudado.

Mañana llegarán a esta ciudad los profesores y alumnos de la Escuela de Agricultura de Madrid, con objeto de visitar las fábricas de pilastras y tejidos de seda y los planteles de moreras y gabinetes para la selección de semillas de la Granja Experimental.

El presidente de la Diputación provincial de Valencia ha dirigido al ministro de Fomento una instancia, en la que después de poner de relieve los estragos que causa el *poll-roig* en los naranjos, se ruega se destine a la alguna cantidad a combatir dicha plaga.

Nuestra exportación de aceitunas verdes ha sido valorada el año último en 7.405.000 en pesetas, contra 8.716.000 en 1908.

En Marzo último se han exportado por el puerto de Alicante 1.117.133 litros de vino tinto para los siguientes países: 657.150 para Francia; 111.048, para Marruecos; 97.112, para Italia; 86.840, para Bélgica; 42.545, para Cuba; 28.730, para Holanda; 21.700, para Argelia; 18.933, para Inglaterra; 19.500, para la Argentina; 12.805, para Alemania; 7.290, para México; 2.775 para Puerto Rico y 2.105, para Gibraltar.

De la Memoria comercial recientemente publicada, remitida por el señor Traveseo, viccónsul encargado del Consulado general en Manila, entresacamos los siguientes datos:

El comercio general de las islas Filipinas durante el año económico de 1908 ascendió a 63 748.561 pesos, correspondiendo 30.918.745 a la importación y 32.829.816 a la exportación.

Según los datos de aquella Aduana, basados en las facturas consulares, ocupa el primer lugar en el comercio general los Estados Unidos, con 15.411.786 pesos; el segundo la Gran Bretaña, con pesos 14.980.509; el tercero las Indias orientales francesas, con 5.758.759; el cuarto China, con 4.026.492; el quinto España, con 3 millones 374.092, etc. Las cifras referentes a España se descomponen en 1.654.480 pesos para la importación y 1.719.612 para la exportación.

El Congreso provincial de Agricultura y Ganadería en Orense ha acordado celebrar, durante las próximas fiestas del Corpus, un Congreso de viticultores.

Los temas que han de someterse a discusión son los siguientes:

Tema 1.º.—Necesidad de fijar las zonas vitícolas en la región gallega.—Elección de vides más convenientes a cada zona.—Medios de combatir la producción y venta de malas especies vitícolas.

Tema 2.º.—Satisfacción y adulteración de los vinos en Galicia.—Falsificación y venta de vinos artificiales.—Introducción fraudulenta de vinos de Portugal en las provincias gallegas.—Medios para evitar, perseguir y corregir las infracciones.

Tema 3.º.—El mercado de los vinos gallegos.

El Congreso se reunirá en el paraninfo del Instituto.

La exportación de patatas por el puerto de Almería está en todo su apogeo.

Los vapores que zarpan de este puerto, directos para las plazas consumidoras y todos los de cabotaje que hacen la carrera del litoral levantino, van cargados de ese rico tubérculo que ha conseguido abrirse paso y adquirir un gran prestigio en los mercados consumidores.

Se exportan unos 7.000 a 8.000 sacos, de unos 150 kilos, cada semana, y más de 2.000 por el Sur de España para Madrid y plazas del tránsito.

Telegrafan de Nueva York que, según cálculo de personas competentes en la cuestión, los daños causados por las temperaturas excepcionalmente bajas y las nevadas que han caído en la Georgia, se elevarán a unos cuarenta millones de dólares por lo que se refiere a la cosecha de algodón y también a muchos millones respecto de las cosechas de cereales, gramíneas, hortalizas y árboles frutales, cuya flor ha desaparecido totalmente.

La langosta está haciendo grandes estragos en Borns y otros pueblos de Cádiz. El ingeniero jefe de dicha provincia, D. Ciriano Iriarte, dirige los trabajos de extinción de la plaga.

En la Estación Enológica de Villafranca del Panadés empezará en 30 de Mayo próximo un curso breve intenso de Enología que terminará el 8 de Junio. Los que deseen inscribirse al mismo deberán solicitarlo antes del día 20 de Mayo.

Con el fin de hacer más fructífera dicha enseñanza, el número de plazas es limitado.

Se enviarán gratuitamente programas y reglamentos a las personas que lo soliciten.

**Cambios sobre plazas extranjeras**

DÍA 18  
Paris a la vista. . . . . 106 85  
Lon res a la vista, lib. ester. . . . . 26'99 ptas.  
Establecimiento Tipográfico de José Guix  
Miñana, 7 y 9, VALENCIA

**VINOS TINTOS**  
**DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)**  
DE LOS HEREDEROS DEL  
**Excmo. Sr. Marqués de Riscal**  
Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR  
*La más alta recompensa concedida a los vinos tintos extranjeros*



MARCA  
CONCEDIDA

**PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO**

	VINO EN SU			PESO aproximado. Kilos
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO	
Barril de 225 litros con doble envase.	290	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	50	50
Idem . . . . . 12 id. . . . .	25	25	25	25
Idem . . . . . 25 medias botellas . . . . .	25	25	25	30

**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 Dominguez y Pérez Cuesta de Santo Domingo, núm. 6, principal izquierda.

**Pago.** Al contado, al hacer el pedido, en letra ó 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 presentados.

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.

**CENTRO VITICOLA DEL PANADÉS**  
VIDES AMERICANAS  
70 HECTÁREAS DE VIVEROS Y PLANTACIONES  
FUNDADAS en 1899

**JAIME SABATÉ**  
DIRECTOR-PROPIETARIO  
**Villafranca del Panadés (Provincia de Barcelona)**

Cultivos mejor organizados y más importantes de Europa.  
Para la próxima campaña de 1909-1910 tiene esta Casa puestas en vivero

**3.750.439 PLANTAS INJERTADAS** de todas las viníferas de España sobre los mejores pies americanos.

**1.155.000** Estaquillas para barbados.

Sus 32 hectáreas, con 165.000 pies madres en pleno desarrollo, producirán este año la abulosa cantidad de

**4.000.000** de estaquillas injertables.  
**6.000.000** 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.  
Desfondos 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.**

**GARANTIA DE ATENCION.**—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.

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 afilid a 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.

**VIDAS AMERICANAS**  
INJERTOS BARBADOS ESTAQUILLAS  
de inmejorables condiciones y absoluta autenticidad.  
Precios muy económicos en pedidos de alguna importancia.

**Manuel Esteve (Hijo)**  
Comisiones, Consignaciones y Representaciones  
**VALENCIA**  
**DESPACHO:** Colón 48.—Teléfono 131  
**ALMACENES:** Grao (Via de Barcelona).—Teléfono 4116

**SE VENDE**

un aparato **RECTIFICADOR** marca **SAVALLE**, completo, incluso tubería y grifos, regulador de vapor contador depósito de alimentación, garantizando su buen funcionamiento, produciendo en 24 horas de 13 a 14 hectólitros de alcohol, buen gusto a 96°.

Para más detalles dirigirse a D. NORBERTO ETCHEGOYEN.—TEJERIA CRUZ NEGRA.—PAMPLONA.

**Disponibles**

**A los vinicultores y negociantes en vinos**  
Juan Bautista Iriarte y Bengochea pone en conocimiento de sus clientes y demás que, habiendo tenido la desgracia de perder a su padre y socio D. Miguel, quedó disuelta la sociedad que ambos formaban y sigue sólo los mismos negocios y en la misma forma en su fábrica de **tonelería** mayor, establecida en la ciudad de TAFALLA (Navarra)

**A LOS LABRADORES**  
**Taller de maquinaria Agrícola de Antonio Ciutat: Lérida**  
Especialidad en Aventadoras y Trillos

Las Aventadoras Ciutat son las únicas que han alcanzado el premio de 2.000 pesetas y la adquisición de la máquina por el Ministerio de Agricultura en el concurso celebrado en Madrid en la Escuela de Agricultura de la Moncloa, en Julio de 1904. Gran premio en la Exposición Hispano Francesa de Zaragoza, 1908. Gran Premio de honor y medalla de oro en la Exposición de Toledo, en Agosto, 1909.

Para la próxima campaña, grandes reformas en las Aventadoras, y especialmente en las malacete, que han reducido un 50 por 100 la fuerza que necesitaban para su funcionamiento.—Pedir catálogos y condiciones antes de comprar.

**TRILLOS Y AVENTADORAS**

**CASA ESPECIALISTA DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS**

VENTA EXCLUSIVA DE LAS Sembradoras SAN BERNARDO Idem. RUD SACK Segadoras DEERING NLEVO IDEAL Trilladoras RUSTON Pidan catálogos especiales **ALBERTO AHLES Y COMPAÑIA** BARCELONA, Paseo de la Aduana, 15 y 17. MADRID, Alcalá, 68. Supersales en Sevilla, Córdoba, Talávega, Palencia, Rioseca y Badoz.

**AVERLY, MONTAUT Y GARCIA ZARAGOZA**

Telas metálicas, cribas, alambros 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. **PIDANSE CATALOGOS ZARAGOZA**

**NUEVOS MOTORES DE VIENTO PERFECCIONADOS TRABAJAN POR LIJERA 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.

**LÍQUIDO PARA LOS SABAÑONES LOPEZ OLMEDILLA**

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

**EL ANTIRREUMÁTICO LÓPEZ OLMEDILLA**

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

**Ungüento vexicante para Veterinaria**

Sus resultados son tan positivos, que siempre ha respondido á su aplicación. Depósito general, casa del autor **LOPEZ OLMEDILLA**, en Belmonte (Cuenca), y **MARTIN DURAN**, Tetuan, 8, 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, gliceras comerciales y farmacéuticas, colodión y demás productos químicos. Fábricas en Elorrieta, Zuazo y Guturribay (Vizcaya); en El Galeyo y Avilés (Asturias); en Bonanza y Trafaria (Portugal). Diríjanse los pedidos: **GRAN VIA, 1, BILBAO.—VILLANUEVA, 11, APARTADO 340, MADRID.—EDIFICIO DEL BANCO ASTURIANO, OVIEDO**

**FABRICACIÓN DE ANISADOS FINOS**

Especialidad **"Anis Balsasada,"**

Primer premio en la Exposición de Ciudad Real de 1907.—Medalla de oro en Zaragoza 1908. **AGAPITO BALMASEDA (MALAGÓN)**

**Fábrica de Máquinas Agrícolas de Vicente Farré**

(LÉRIDA) (CATALUÑA) Trilladoras de todas dimensiones y precios, Desterronadoras, Cubre semillas, Cultivadores.

PEDIR PROSPECTOS Y PRECIOS.—TODOS LOS APARATOS SE DAN A PRUEBA

**AÑO XXXIII Crónica de Vinos y Cereales AÑO XXXIII**

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

Se publica todos los miércoles \*\*\* Cuenta XXXII años de existencia. Publica interesantes artículos.—De treinta á cincuenta correspondencias agrícolas en cada número y otros utilísimos trabajos.

Numerosos corresponsales en todas las regiones de España informan á este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc.

Se manda un número á los que lo pidan

Preios de suscripción: 6 pesetas semestre en toda España y 8'50 francos en el extranjero. Anuncios á precios convencionales.

OFICINAS { En VALENCIA: calle de Germanías, 7, chaflán 1.º  
En MADRID: calle de Alberto Bosch, 12, principal.

**ARADO GIRATORIO**

AGRICULTORES: no uséis otro arado que el arado giratorio sistema SPALACIN 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 dá 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 regalarán 200 pesetas.

**MAQUINARIA MODERNA**

PARA LA FABRICACIÓN DE ACEITES FINOS Y CORRIENTES

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA

Sistema **SALVATELLA**

Deshuesadora para elaborar aceites finos. Trituradora para molar gran cantidad de aceitunas. Remoledora para remoler los orujos para 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

**VIUDA DE M. SALVATELLA TORTOSA**

Taller de máquinas

OBRAS EN ORDEN CÍCLICO

FOR

**D. FÉLIX SARRABLO**

Maestro de Alcañiz (TERUEL)

	Céntimos
Curso preparatorio, ó primer ciclo, en cartón y lomo de tela.	40
Aritmética, papel fuerte, grado 2º y 3º.	30
Geometría, id. id. id.	20
Analogía 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.	30
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.

**ENFERMEDADES DE LA**

**Mujer, Niños y Viejos**

Curación práctica por sí mismos con remedios caseros é hidroterapia.

Nuevo tratado al alcance de todos, por Sañumk.

Remite explicación gratis en carta con sello á Vda. de José López Camuñas, Estación, número 6, Manzanares (Mancha).

**CALDO BORDELES CASELLAS**

— en polvo, de disolución instantánea en el agua —

Producto reconocido

**EL MAS CÓMODO—MAS PRÁCTICO—MAS EFICAZ** contra el **MILDEW** de la **VIÑA**

y enfermedades de las PATATAS, GARBANZOS, TOMATES

Seguridad absoluta de salvar la cosecha

MILLARES DE REFERENCIAS DE TODAS LAS COMARCAS

Caldo Bordelés Casellas núm. 2

Para azufre y sulfatar en el mismo tratamiento

**EL PULVERIZADOR** más práctico de cuantos existen es el

**MURATORI**

Recomendado por todas las eminencias vitícolas

ÚNICO EN EL MUNDO!

¡No se ha de bombar pulverizando!

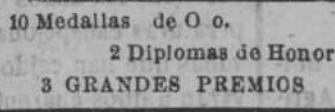
FUNCIONA Á PRESIÓN DE AIRE COMPRIMIDO

Es el más sólido—El más perfecto—Trabajo ligero

50 por 100 de economía de tiempo y líquido

¡NUESTRO HERMOSO

**PIDASE CATALOGO EN COLORES**



10 Medallas de O. O.

2 Diplomas de Honor

3 GRANDES PREMIOS

**Establecimientos Vitícolas Casellas**

Casa la más antigua y premiada de España, dedicada á la viticultura

**Apartado 262 Barcelona**

**LOS NUEVOS HIBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS**

Folleto publicado en 1906

POR

**D. CECILIO S. DE ZÁITIGUI**

Director de la **CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES**

**SUMARIO**

I. El injerto y los productores directos.—II. Productores directos de Seibel.—III. Productores directos de Condere.—IV. Productores directos de Castel.—V. Planta Pardo.—VI. El Pájaro Azul.—VII. El Vinudat Moriso.—VIII. 880 Jurie.—IX. Terras número 20.—X. Gaillard número 2.—XI. Instrucciones para la plantación y cultivo de los híbridos productores directos.

Preio: 1 peseta 50 céntimos

Dirigir los pedidos á las oficinas de la **CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES**, calle de Alberto Bosch, 12, principal Madrid, ó Germanías, 7, 1.º, Valencia.

**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 pies.—Accesorios para bombas y artículos de bodega.—Clarificantes, Antifermentos, Colorantes taninos, Acido tártrico, Termómetros y Alcohómetros, Alambiques Sallerón y Euboloscopos legítimos de Malligant. 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.

**DISPONIBLE**

**PRODUCTOS AGRICOLAS ENOLÓGICOS Y PECUARIOS**

DE LA CONOCIDA FABRICA

DE LOS

Sres. Ld. **HUGOUNENQ & C.º**

**Los Polysulfuros THIOPOL**

constituyen el insecticida más enérgico y más económico conocido contra toda clase de parásitos en las plantas y el arbolado.

El mejor producto preparado de **AZUFRE CONCENTRADO** contra el **OIDIUM**.

Un kilo de Thiopol sustituye á 100 kilos de Flor de azufre de la mejor calidad. Empleo sencillísimo, adherencia completa; basta disolverlo en agua, pudiendo emplearse seguidamente con el pulverizador.

**TRATAMIENTOS MIXTOS**

contra el **OIDIUM** y **MILDEW** á la vez combinando el **THIOPOL** con el sulfato de cobre.

Cincuenta por cien de economía en la mano de obra y el coste de los productos.

**Caldo bordelés HUGOUNENQ**

Contra el **MILDEW** y demás **ROTS** de la vid y Hortalizas, la Negrilla del Naranjo, etc.

Producto recomendado por su fácil manejo, perfectamente dosificado, muy adherente, con el mayor grado de solubilidad.

Evita las pérdidas y fracasos de Caldos demasiado ácidos que queman las hojas y muy básicos que no tienen ningún efecto sobre la criptógama.

**Los Polysulfuros THIOPOL**

son muy eficaces contra el **POLL-ROIG** y demás **Cochinitas**, la **SERPETA**, **NEGRILLA** del Naranjo y otros árboles y plantas.

La fórmula más fácil de preparar. No engrasa los Pulverizadores, como lo hacen las soluciones de petróleo y aceites. No necesita Pulverizadores especiales.

El **THIOPOL** tiene la propiedad de destruir la coraza de las **Cochinitas**, matando los insectos y los huevos.

Se recomienda también contra la **Mosca**, la **Taña**, el **Barrenillo** y el **Pulgón** del Olivo y otros parásitos de plantas y arbolado.

Consultas, prospectos y pedidos al

Agente general en España **C. W. CROUS, BISBE, 1 y 3, pral. Valencia**

**A los Vinicultores**

Los vinos que cubren ó pierden su color al aire libre, los vinos ácidos, turbios, alterados ó defectuosos, se se corrigen y disponen para la venta con los acreditadísimos productos.

**ENOFLA, TANINO ENANTICO**

y clarificantes de nuestra única representación. Mejora y conservación de vinos débiles y de exportación; consultas y prospectos gratis.

Dirigirse á **D. J. Montero**, en Mota del Marqués (Valladolid).

**Principales depositarios**

Madrid, J. Canal, Imperial, 9 y 11, droguería; Alicante, Pífol Hermaños; Valencia, Hijos de Blas Cuesta; Badajoz, R. Costa; Pamplona, Sucesor de Castillo; Palencia y Salamanca, Fuentes; Logroño, Zaldivar y R. de Oza, Murcia, Ferrer Hermanos; Zaragoza, Rived y Chuliz; Barcelona, Alfredo Riera é Hijos, Nápoles, 186; D. A. Domínguez, de Puebla de D. Fadrique, (Toledo).

Pidase nota de precios reducidos.