

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 TODOS LOS MIÉRCOLES

Oficinas: (En VALENCIA: Calle de Sorní, núm. 2, entresuelo.
En MADRID: Calle de Alberto Bosch, núm. 12. pral.

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

Pago adelantado

AÑO XXXIV

Valencia 23 de Agosto de 1911

NÚM: 2.538

A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubertería, dirijase á los señores **hijos de Victoriano Echavarrí**, de Olazagutia (Navarra).

EL MUNDO ENTERO

Ha reconocido la superioridad de los Vinos finos, Tintos y Blancos, Marca registrada "EL SOL NACIENTE", siendo muy estimados por ser naturales é higiénicos y de pureza garantida.

Tipos especiales para la Exportación á todos los Países. DIRIGIRSE SOLICITANDO PRECIOS, A LAS GRANDES BODEGAS DE ELABORACIÓN, CRIANZA Y MEJORA DE VINOS DE **MIGUEL TORRES ARIAS** — — — TOMELLOSO.—(Ciudad-Real)

EL MILDIU Y EL OIDIUM

Su tratamiento actual

Las revistas profesionales y periódicos locales han dado ya la voz de alerta contra estas dos enfermedades, que van á causar también este año mucha mal á la viticultura. Las invasiones actuales sobre el fruto hay que evitarlas, y de ello queremos hablar á los viticultores.

Costosa en extremo se va haciendo la defensa de la cosecha de la vid, pero el mal viene para todos, y los más avisados serán los cuidadosos de sus viñas porque defenderán un fruto que en estas circunstancias de invasión general tendrá más valor en el mercado.

Mildiu.—Las viñas deben estar bien defendidas con pulverizaciones á base de sulfato de cobre. Déjese el agricultor de esos caldos preparados y emplee las fórmulas ya dadas, comprando el sulfato de cobre puro. Le saldrán más baratas las disoluciones y sabrá lo que emplea. Toda la eficacia de esos caldos se la da el cobre; por tanto, sea éste la base de fórmula, y así como á nadie que quisiera endulzar con azúcar su caldo se le debe ocurrir emplear para ello una mezcla de azúcar con otros polvos, sino emplear el azúcar puro, por igual razón, ¿qué hemos de buscar polvos con sulfato de cobre para preparar una disolución cúprica en vez de hacer uso del sulfato de cobre puro, que unido, en sus proporciones, á la cal viva nos dá la seguridad de tener para el tratamiento el mejor caldo cúprico por su acción contra el mal y por su economía?

El tratamiento del mildiu con disoluciones acuosas es siempre la base de defensa, y solo como tratamiento complementario cabe el uso de los polvos cúpricos. Y para estos polvos ¿qué comprar también como compuestos preparados? Son más caros en general, y no siendo de casas muy serias, de confianza dudosa y desconocida composición.

Varios agricultores nos hablan de estos tratamientos en polvo, y eso nos mueve á escribir estas notas.

Hemos dicho antes que hay que enidar ahora mucho de las invasiones del fruto, pero hay que mirar á la cuenta de gastos, que nada resulta si se viene á cargar esa cuenta con paradas que anulen el beneficio. El tratamiento que en licamos tiene ya esa condición de no ser muy costoso—y de eficacia reconocida,—pues á pesar de las fuertes invasiones de mildiu y oidium, los campos de este Servicio pueden verse en Olazchipi perfectamente defendidos; nadie verá trazas siquiera ni de uno ni de otro mal, y eso que es aquello medio favorable á esas enfermedades.

Este tratamiento en polvo se ha aplicado este año como sigue y es compuesto que todos los viticultores pueden preparar por sí mismos. Es tratamiento complementario de las pulverizaciones con el caldo bordole, y obra contra el mildiu y oidium.

He aquí la fórmula empleada:

Sulfato de cobre 12 kilogramos.
Cal viva en terrón 25
Azufre sublimado 100

PREPARACIÓN DE ESTA FÓRMULA.—Se disuelven los 12 kilogramos de sulfato de cobre en 100 litros de agua. Se echa la cal viva en un suelo enlosado y cubierto, donde se riega con esa disolución de sulfato de cobre, removiendo bien la cal hasta apagarla. Se deja enfriar y secar bien (un día). Luego, estando bien seca, se mezcla bien con azufre. Se mezcla todo el conjunto por un tamiz de tela metálica con mallas finas de cedazo, y ya tenemos el polvo cúprico que deseamos. Se echa en los fuelles de azufre y se emplearán los raticios aprovechando las mañanas. En esos campos de Olazchipi, empleada esta mezcla en plantaciones de 12 años con cinco ó seis pulgares cada cepa, en marco de plantación de 1'80 por 1'80, se gastan unos 6 kilogramos de polvo para tratar el fruto de 800 cepas. Como se ve, el procedimiento no es tan caro, y en vinedos bien sulfatados y hasta aquí bien defendidos del mildiu, esto debe asegurarse la cosecha.

Oidium.—Este compuesto anterior, preparado como d'cimos, sirve contra este mal también; pero en invasiones fuertes no hay que olvidar los azufres. El azufre

es el que obra contra el oidium, y como que su mayor acción tiene lugar con calor, hay que emplearlo en los buenos días de sol. A los que nos preguntan si debe ser el azufre negro ó amarillo, les diremos que el azufre tiene color propio, es amarillo, y si es amarillo ¿á qué enmascararlo de negro, esto es, á qué darle ese color que todo lo envuelve, que tanto se presta á la falsificación?

Con azufres con disoluciones de permanganato de potasa en pulverizaciones de esta cal al 1'50 por mil ahora, y al 3 por 100, en embathurnado de invierno, no hay oidium en ningún vinedo. En Olazchipi se vienen defendiendo así las formas de Mazuela más atacadas, según puede ver en todo tiempo quien visita aquellos campos. Lo que es menester es hacer bien los tratamientos, pues hay quien dice haber sulfatado y azufrado, y por hacerlo mal ni sulfató ni azufró, porque ni echó los compuestos suficiente cantidad, ni los extendió bien. Todo esto es más común de lo que cree la generalidad, y ocasiona fracasos de tratamiento que no tienen otro origen.

Nicolás García de los Salmenes.
Pamplona 13 Agosto 1911.

Pidiendo reglas para el reconocimiento de los vinos

Instancia del Sindicato de Exportadores de Vinos de Alicante.

La Administración española carece de reglas positivas y públicas que, sirviendo de norma á sus funcionarios y á sus administrados, determinen cuáles son las condiciones que los vinos han de tener y los caracteres que han de presentar para ser considerados como naturales y sanos, buenos para el consumo interior ó la exportación.

Esta es una de las principales causas de las dificultades que hemos encontrado y de los conflictos que han surgido en estos últimos tiempos con motivo de nuestros envíos al extranjero, y particularmente á Francia y á Suiza.

Estas naciones tienen unas reglamentaciones oficiales que definen las características, los conceptos analíticos de la naturalidad y bondad de sus propios vinos, y las aplican también á los productos importados, sin tener en cuenta las diferencias de terrenos, cepas, climas, modos de elaboración ó años.

Los franceses—dijo con gran fuerza de lógica el diputado Sr. Zulueta, en la sesión del Congreso, de 13 de Junio último,—no han tenido más remedio que aceptar distintos coeficientes para estas reglas, que ellos aplican, según las comarcas de la misma Francia. Todo el mundo sabe que en Francia se producen vinos de distintas naturalidades. Pues bien, si estos coeficientes con que se calculan los resultados de estas reglas, aplicados á los vinos franceses han de variar, porque la naturaleza de estos vinos no permite la aplicación de estas reglas de una manera absoluta, comprenderéis, señores diputados, la enormidad de la injusticia que se comete cuando estas reglas son inciertas, estas reglas que no se pueden aplicar sino con un criterio muy relativo, se aplican con un criterio absoluto á la determinación de los vinos españoles que pasan la frontera.

A esto la Administración francesa puede contestar que, aunque reconozca la razón de estas críticas, se ve en la imposibilidad por ahora de obrar de otro modo, visto que, desconociendo la composición regular de nuestros vinos, los límites máximos y mínimos de sus componentes, ó las relaciones que entre dichos componentes existen ó deben existir, para que un producto sea declarado corriente y legal, ya que el gobierno español no ha dado ninguna luz ni dictado ninguna disposición sobre la materia que le pueda servir de guía, se halla precisado á observar los preceptos generales por ella establecidos y á tomar, sus armas de defensa en el arsenal de su propia legislación.

Los franceses han hecho más y peor; con manifiesta parcialidad los unos, otros

con poca suerte, aunque con innegable rectitud de intenciones, han querido indagar por sí mismos las condiciones reales de nuestros vinos este año, y han mandado con este fin emisarios á nuestras principales plazas. Haremos aquí caso omiso de los primeros, adictos á Confederaciones de viticultores, quienes se proponen únicamente y por todos los medios encarecer el precio de los vinos y poner todas las trabas posibles á la introducción de caldos extranjeros; ya hemos tenido ocasión de rebatir sus inverosímiles informes que, reproducidos por parte de la prensa vitícola, no dejan de perjudicar mucho á nuestra exportación. Pero lo que entraña suma gravedad, es la información llevada á cabo por un caracterizado funcionario del Ministerio de Agricultura de Francia y que acaba de publicar el diario oficial de aquella nación.

Ignoramos en qué forma el aludido funcionario, químico principal del Laboratorio central del Servicio de la represión de fraudes, habrá realizado su trabajo, y en qué fuentes habrá tomado sus informes. Se tratará, sin duda, de una excursión rápida por los puertos y plazas de Barcelona, Tarragona, Valencia y Alicante, los puntos que, según refiere ha visitado, y de un examen no menos rápido (no puede ser de otro modo) de algunas muestras que, en el concepto del informante, sintetizarían la inmensa variedad de clases de vinos que por aquellos puertos, de extensísimos radios de atracción, transitan y se exportan.

Dejamos á los exportadores de las demás plazas citadas el cuidado de rectificar los datos y conclusiones que les atañen. Nos limitaremos á comentar el parte del informe que se refiere á nuestro puerto.

En cuanto á Alicante, dice, parece cierto que no debería salir de aquel puerto ningún vino tinto de menos de 12° 1/2 á 13°. Solo, como hemos visto, la región de Alcoy puede dar vinos de 11 á 12°; de todos modos, según cuentan, estos últimos no se exportarían al estado natural. Los vinos blancos son algo más flojos.

Estas consideraciones se aplican principalmente á los vinos tintos.

A estos datos y apreciaciones opondremos el testimonio de entidades y personas cuya respetabilidad y competencia reconocerá el ilustrado químico francés, y cuyas certificaciones autorizadas contradicen tan categóricamente sus temerarias afirmaciones.

Iremos copiando:

Certificado de la Sección Agronómica de Alicante.—D. Vicente Ramos Morant, Ingeniero Agrónomo, jefe de la Sección Agronómica de Alicante.

CERTIFICADO: Que entre los antecedentes que existen en esta Sección Agronómica sobre la cosecha de vinos última, hay que hacer notar:

Que el Boletín Agrícola Oficial, en las apreciaciones de la vendimia de esta provincia de Alicante, dice: "hubo un pequeño retroceso en el precio de la uva, que desde 8 á 9 reales arroba ha quedado 7 y 1/2 y 8, debido al tiempo húmedo (ayeron 72 milímetros de agua á mediados de Septiembre) que determinó 1, 2 y 3 grados de azúcar menos que otros años, aunque la condición de las uvas es inmejorable y se hace bien la fermentación." También se indica en las observaciones sobre la Estadística Vitícola de esta provincia, de Noviembre, que, siendo el año de gran sequía, las lluvias tardas de Septiembre aumentan las uvas, aunque debilitando su azúcar.

De donde se deduce, que siendo la riqueza alcohólica normal de los vinos de esta provincia de 12° á 17°, no es extraño que en la cosecha última, al estar disminuido el azúcar de las uvas por causa de las lluvias, se hayan producido vinos de todas graduaciones, desde 10° á 16°, y sobre todo al rededor de 12°.

Lo que á petición del Presidente del Sindicato de Exportadores de vinos de Alicante certificado á los fines que estime convenientes, en Alicante á 5 de Abril de 1911.

Firmado: Vicente Ramos.

Certificado de la Cámara Agrícola de Alicante.—El Presidente de la Cámara Agrícola de Alicante.

Previo informes adquiridos por esta Corporación oficial, CERTIFICADO: que los vinos de la última cosecha (1910) en esta provincia, han tenido mucha menor graduación alcohólica que de costumbre, no debiéndose apreciar en menos de dos grados y medio la diferencia con respecto á un año normal, y que, particularmente los vinos de 11 y 10° que suelen ser bastante raros en los años de producción regular, han resultado esta vez de relativa abundancia.

Y para que conste, á requerimiento del Sindicato de Exportadores de Vinos de esta provincia, y para fines de derecho, expedimos el presente certificado en Alicante á 5 de Abril de 1911.—El Presidente, Máximo Caturba.—El Secretario, Valentín Ferré, Castelló.

Certificado del Alcalde de Sax.—Don Gaspar Marco Gisbert, Alcalde constitucional de esta villa de Sax.

CERTIFICADO: Que los vinos obtenidos en este término municipal en la cosecha de 1910, han sido muy pobres de extracto seco en general, habiéndose dado casi todos ellos en esta región de 12°, según los análisis practicados.

Y para que conste, y á petición de los señores Ribell Ferrés, libro la presente que firmo y sello en Sax á 6 de Junio de 1911.

Firmado: Gaspar Marco.

Certificado del señor Alcalde de Mahora.—D. Benjamín Gómez García, Alcalde constitucional de esta Villa.

CERTIFICADO: Que según resulta de la elaboración de vinos hecha en general en esta zona en el año 1910, los vinos elaborados han resultado muy flojos de extracto seco, y, según noticias dignas, han alcanzado una graduación de 11 á 12°.

Y para que conste, y así se pueda acreditar donde convenga, expido la presente que firmo y sello con el de esta alcaldía en Mahora á 6 de Junio de 1911.

Firmado: Benjamín Gómez.

Certificado del señor Alcalde de Fuente la Higuera.—D. Vicente Barrachina Carrascosa, Alcalde accidental del Ayuntamiento de Fuente la Higuera, provincia de Valencia (España).

CERTIFICADO: Que los vinos tintos que se cosechan y elaboran en esta comarca resultan de una graduación alcohólica de 11 y medio á 12 y 1/2°, y, en general, son pobres de extracto seco.

Y para que conste y surta sus efectos donde proceda, libro la presente con el sello de esta Alcaldía, en Fuente la Higuera á 7 de Junio de 1911.

Firmado: Vicente Barrachina.

Certificado del señor Alcalde de Almansa.—D. José Pérez López, Alcalde constitucional de la ciudad de Almansa.

CERTIFICADO: Que según los antecedentes de esta Alcaldía, se cosechan en esta comarca parte de los vinos de 11 y 1/2 á 12 y 1/2°, siendo dichos vinos, en general, pobres de extracto seco.

Y para que conste y surta los efectos oportunos, expido la presente en Almansa á 9 de Junio de 1911.

Firmado: José Pérez.

Certificado del señor Alcalde de Casas Ibáñez (Albacete).—D. Alejo Pérez, Alcalde constitucional de esta villa de Casas Ibáñez, provincia de Albacete.

CERTIFICADO: Que los vinos tintos que se cosechan en esta población son naturales de 11 y 1/2 á 12 y 1/2°, en general pobres de extracto seco, según así aparece de las diferentes comprobaciones practicadas al efecto.

Y para que conste y surta los debidos efectos en mercados extranjeros, libro la presente que firmo y sello con el de la Alcaldía en Casas Ibáñez á 14 de Junio de 1911.

Firmado: Alejo Pérez.

Certificado del señor Alcalde de Navas de Jorquera.—D. Juan José Gandía Ibáñez, Alcalde constitucional de esta villa de Navas de Jorquera, en la provincia de Albacete.

CERTIFICADO: Que los vinos de este pueblo obtenidos en la cosecha del año 1910, han resultado bastante flojos de extracto seco y de una graduación alcohólica de 10 á 11 y 1/2°, debido sin duda á las repetidas lluvias que hubo durante las vendimias, habiendo ocurrido lo mismo en casi todos los demás pueblos de esta región, según así de público se dice.

Para que así conste y á los efectos que sean producentes, expido la presente en esta clase de papel, á condición del oportuno reintegro, por no haberlo de la clase correspondiente en esta expedición, y la firma y sello en Navas de Jorquera á 16 de Junio de 1911.

Firmado: Juan José Gandía.

Estas atestaciones de primeras autoridades municipales no han sido facilitadas por casualidad, sin que las hayamos solicitado personalmente, pues que de haber emprendido esta vía nos hubiéramos dirigido de preferencia á ciertos municipios de la región de Alcoy, donde los vinos de baja graduación relativa, es decir, de 10 á 11° Omil, Bañeras, Polop de Alcoy, etcétera; han sido este año particularmente abundantes, y no son por esto vinos inferiores, en el sentido despectivo de esta palabra, antes al contrario, ofrecen una selección que de todo tiempo ha sido reconocida por la bondad de su constitución y la finura de su paladar.

Una de las consideraciones á que se acogen ahora los que nos suscitan trabas, es que los vinos de esta región, que solamente ó con contadas excepciones se exportaban años atrás de alta graduación, hoy se remesan también de menores grados.

Esto no demuestra que no tuviéramos en todo tiempo caldos de diversas riquezas alcohólicas, sino que no nos los pedían todos. Cuando los franceses, suizos y los alemanes tenían abundantes cosechas de vinos ligeros, necesitaban espirituosísimos caldos para encabezar aquellos; hoy que escasean de todo, lo que más les conviene son las clases que más se aproximan á los vinos de su consumo habitual.

Pero de nada servirán nuestras protestas si nuestro Gobierno no interviene en el asunto. El criterio formulado por el delegado del Ministerio de Agricultura de Francia prevalecerá en las esferas oficiales de su país, será impuesto á todos los laboratorios públicos y, pasando las fronteras sobre las alas de la prensa, nos será siempre y en todas partes opuesto como la expresión de la verdad inconcusa; y constituirá para nuestra expansión comercial un impedimento de que nos libráremos difícilmente.

En el informe del señor químico francés se llega á insinuar que, aunque un vino español reúna todas las condiciones exigidas en Francia para que los productos de aquel país sean considerados como natu-

rales, puede sin embargo estar sofisticado y no tener derecho, por consiguiente, á la libre entrada y circulación allí.

No sería lógico que las condiciones de naturalidad ó de pureza de un vino español las formularan los mismos técnicos españoles, y que su dictamen, apoyado por el Gobierno español, se impusiera por el convencimiento de la razón á los gobiernos extranjeros? Ya aquellos gobiernos admiten en principio las certificaciones en tal materia de los técnicos de los países de origen, y el reglamento suizo, especial para los peritos, al dictar reglas para su uso, hace siempre aquella salvedad de que no se haya demostrado que existen productos de la misma procedencia y del mismo año á que dichas reglas no sean aplicables.

Tenemos el honor de solicitar de la Cámara de su digna presidencia que, atendiendo á las razones antes expuestas, se sirva impetrar del Excmo. Sr. Ministro de Fomento la urgente publicación de reglas aplicables al reconocimiento de los vinos, para que estos sean declarados naturales, sanos y buenos para el consumo ó la exportación; la publicación además, periódica ó frecuente, de cuantos datos analíticos referentes á la composición de los vinos, por clases y regiones, puedan servir de guía al comercio y proporcionarle facilidades de justa defensa en el ejercicio de su industria; que S. E. se sirva disponer al mismo tiempo que los certificados de análisis expedidos por los laboratorios oficiales expresen que las muestras sometidas á su examen responden á los conceptos legales de los vinos en España.

Merced que, en obsequio de la viticultura y de la exportación española, espera merecer de esa digna Corporación oficial. Dios guarde á V. S. muchos años.

Alicante, Agosto 1911.—El Sindicato de Exportadores de Vinos, p. a., El Presidente.—El Secretario, Señor Presidente de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Alicante.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCIA

Guadix (Granada) 14.—El aspecto general de la cosecha es bastante mediano.

Precios del mercado: trigo, á 11 pesetas fanega; candeal, á 9 id.; habas, á 9'50 id.; judías, á 26 id.; maíz, á 12 id.; cebada, á 5 id.; garbanzos, á 25 id.; lentejas, á 3'50 pesetas arroba; aceite, á 12'50 id.; cáñamo, á 10 id.; patatas, á 3'50 id.—El C.

Marchena (Sevilla) 16.—Como se esperaba, ha resultado abundante la cosecha de cereales. La de maíz es regular y la de aceituna promete ser buena.

Encalmado el mercado, detallándose: trigo fuerte, á 10'10 pesetas fanega; idem blanquillo, á 9'75 id.; cebada, á 5'50 id.; avena rubia, á 4'25 id.; habas chicas, á 8 idem; idem mazaganas, á 7'50 id.; maíz de secano, á 8'75 id.; alpiste, á 11'50 id.; garbanzos, á 30 los tiernos, 20 los regulares y 15'25 los duros.—El C.

DE ARAGON

Alcañiz (Teruel) 19.—Por más que crean los que no siembran ni cogen que ha habido aquí una excelente cosecha de cereales, lo cierto es que ha sido muy buena de paja, pero al trillar se ha encontrado el labrador con que le salía muy poco grano.

Hay que estar en la realidad de las cosas y no aluciar por haber visto verdear, en huerta y monte, los sembrados en Mayo y Junio.

Se achaca generalmente á los hielos tardíos este fallo en las esperanzas, si bien es posible que consista algo en los calores tempranos, que precipitaron la granazón.

A los primeros también tenemos que achocar la escasez de fruto en los árboles; yo tengo seis de ciruelas claudias, en mi huerta, y escisamente han dado poste para la familia en la temporada, sin haber podido vender ni una. Lo mismo puede decirse de peras, manzanas, etc., y más todavía de melocotones, pues no se ve uno apenas.

La cosecha de uva tampoco será gran cosa, efecto de la filoxera que va extendiéndose como mancha de aceite, según su costumbre, habiéndose empezado ya á arrancar algunas viñas, preparándose sus dueños á plantar vid americana.

La de oliva se espera sea abundantísima, aunque ya hace días van diciendo que se venderá muy barato el aceite. Pero lo necesario es que sea buena la cosecha, aunque haya algo de depreciación.

El tiempo de grandes calores, pero no obstante esto, no ha faltado el agua necesaria para la vega, que está exuberante de vegetación y lozanía, esperándose mucho fruto de los *turdos*.

Precios de artículos: trigo monte y huerta, a 36 y 34 pesetas cabiz 179'36 litros; cebada, a 15 id.; patatas, a 1'50 arroba de 12'60 kilos; vino, a 3'25 cántaro 9'91 litros; aceite de 2.ª presión y escaldado, a 17 y 19 pesetas, respectivamente, arroba de 11'60 kilos.

Veo más barato el precio de vino en otras regiones, y me extraña se conserve aquí ese y aún el de 2'50 pesetas en medida que también es corriente.—El C.

Zaragoza 21.—Atrasada la limpia de los granos porque desde hay días no reina viento. Superior el estado de los cultivos de la huerta, maíces, patatares, forrajes de simiente y hortalizas.

Como escasea todavía el grano limpio por no poderse aventar, se hacen pocas ventas. El trigo huerta se cotiza de 33 a 33'50 pesetas cabiz; maíz, de 22 a 25; cebada, de 12 a 13 la clase corriente y 15 a 50 la superior; avena, de 10 a 11; habas, de 20 a 21.

Las harinas son solicitadas: 1.ª fuerte, de 37'50 a 38'50 los 100 kilos; 1.ª entre fuerte, de 35 a 36; 1.ª blanca, de 34 a 35; 2.ª fuerza, de 33 a 34.—El C.

DE BALEARES

Palmix (Mallorca) 19.—Los extraordinarios calores que venimos sufriendo dificultan notablemente los trabajos agrícolas. En los árboles y arbustos se notan ya los desastrosos efectos de la persistencia de tan altas temperaturas; muchas viñas se van quedando sin hojas, pero dicen es debido al *mildiu*.

Se han hecho ventas de almendrán de la cosecha que empieza a recogerse, al precio de 105 pesetas los 42'37 kilos; del año anterior no quedan existencias.—El C.

DE CASTILLA LA NUEVA

Villatobas (Toledo) 14.—En esta se está terminando la recolección, que resulta más bien escasa, tanto en cebada como en trigo.

No esperamos así la de uva, que si Dios la libra con un pedrisco como los que vienen iniciándose hace algunos días, tendremos una gran cosecha. La de aceituna, por mas que hay no puede apreciarse todavía bien parece que será regular.

Los mercados encalmados de todos los productos de esta región, y los precios actuales son: cebada, a 4 pesetas fanega; trigo jejar, a 9'50; vino, a 4 pesetas arroba; aceite, de 54 a 56 id., todo con muy pocas ventas.—E. S.

Brihuega (Guadalajara) 19.—Hemos tenido varios días de tormentas, sin que por fortuna hayan causado daños, pero han interrumpido la siega de los trigos, que es general en los pueblos.

Apenas hay entradas en los mercados, lo que todos los años ocurre durante la recolección. El trigo se ha pagado a 40 y 38 reales las 94 libras, la cebada de 18 a 19 reales fanega y la avena a 16 id. Las pieles de cabrito a 7 reales una y las de corderos a 7 y 8 id.—El C.

Mota del Cuervo (Cuenca) 19.—Tiempo de grandes calores. Se continúan las operaciones de la recolección, cundiendo la trilla por lo que el tiempo ayuda, pero abarrotadas las eras de mies trillada por la falta de aire.

Las cebadas salieron bien de grano, pero en los trigos se nota mucha falla, mermando la cosecha en cantidad y calidad.

El año de cualquier modo es bueno, pero no tan bueno como prometía por esta circunstancia.

Los precios de los granos tan bajos, que es una ruina para el labrador que se ve obligado a vender desde la era para atender a tantas gabelas como ahora se originan, y lo peor de todo es que casi no se encuentra quien compre.

Las cosechas pendientes de uva y aceituna prometen algo, sobre todo la primera.

Vino queda poco de venta, escasamente para el comercio local.

Precios: trigo, a 10'50 pesetas fanega; cebada, a 4'50; avena, a 4; aceite, a 13 pesetas arroba; vino, a 3'50 id.—F.

DE CASTILLA LA VIEJA

Nava del Rey (Valladolid) 16.—Las circunstancias características de este verano han permitido avanzar rápidamente en las operaciones de siega y trilla, habiéndose limpiado poco.

Ello ha sido suficiente para confirmar que la cosecha es abundante en todos los productos, excepto en algarrobas.

Los garbanzos resultan algo menudos,

pero finísimos, así como las muelas, y el trigo algo acanalado en la sementera tardía.

El viñedo sano está frondoso y ostenta abundante fruto, hallándose libre de criptógamas hasta ahora, pero se teme el desarrollo del *oidium*, favorecido por la humedad de las últimas tempestades.

Están procuradas las muelas, algarrobas y alverjas, con poca demanda de las demás especies, y rigen los siguientes precios:

Trigo añojo, a 41 id.; nuevo, a 38 y 39 las 94 libras; cebada, a 23; algarrobas, a 25; guisantes, a 26; alverjas, a 25; muelas, a 44, y centeno, de 29 a 30 reales la fanega.

Vino corriente, a 22 reales cántaro; idem cosecha del 909, a 36 id.; idem del 908, a 40 id.

El tiempo se ha regularizado, y a medida que la siega vaya devolviendo brazos, se activarán las faenas de las eras y se dará el segundo azufrado al viñedo.—J. A. B.

Vadocondes (Burgos) 18.—Tras largo tiempo tempestuoso que causó algunos daños de poca consideración en estos pueblos inmediatos, a excepción de la villa de Fuentelcesped que se calculan las pérdidas causadas en dos veces en más de 100.000 pesetas: se presentó hace cuatro días un tiempo normal que nos deja hacer las operaciones de recolección de cereales,

y cuyos rendimientos son poco satisfactorios porque el centeno solo da tres simientes; la avena lo mismo; cebadas tempranas y tardías a 7, y el trigo, regularmente, lo mismo que la cebada. La causa fueron los hielos primaverales, y por eso se ha observado que las tierras fuertes han sido las que han dado buen rendimiento. Respecto a la cosecha pendiente de uvas, si no hay novedad es grande, y es por lo que el precio del vino desciende, pues todos deseamos vaciar los envases para volverles a llenar; hay 8.000 cántaras de vino a la venta, que se ceden a 12 reales el tinto y 14 el claro. En algunos de los pueblos próximos un real más barato.—El C.

Palencia 20.—Tiempo de mucho calor, buena la cosecha y en el mercado tendencia a la baja. A continuación los precios que han regido: Trigo, a 39 reales las 92 libras; centeno, a 29 las 90 id.; cebada a 21 reales fanega; avena, a 15 id.; yeros, a 31 id.; harina de primera clase, a 17 reales arroba; patatas, a 5 id.—El C.

Sepúlveda (Segovia) 20.—Tiempo de mucho calor, immejorable para la trilla. Desanimados los mercados, pues todos están muy atareados en la recolección. Tendencia sostenida en el mercado. Precios: trigo, a 40 reales fanega; centeno, a 30 id.; cebada, a 23 id.; avena, a 16 id.; algarrobas, a 24 id.; muelas, a 40 idem; alubias, a 86 id.; garbanzos, de 100 a 120 id.; harinas, a 16, 15 y 14 reales arroba; patatas, a 4'50 id.; vino tinto, a 22 reales cántaro.—El C.

Rioseco (Valladolid) 21.—El trigo se vende a muy bajos precios, ruinosos para el labrador; el nuevo se cede a 38 reales las 94 libras y el añojo a 39, con tendencia floja. La cebada a 19 reales fanega y la harina de 1.ª clase a 15 reales arroba.—El C.

Valladolid 20.—Siguen los fuertes calores y la recolección se hace con la mayor actividad posible. En los Almacenes del Canal se ha vendido ayer trigo nuevo y añojo, pagándose, respectivamente, a 40 y 40'75 reales las 94 libras. A iguales precios se ha cotizado en los almacenes del Arco. Tendencia sostenida.

La cebada se ofrece a 22 reales fanega, pero no se han hecho ventas. La avena a 16 id., y los yeros a 30 id.—El C.

Burgos 21.—Con tiempo caluroso se hace la recolección, siendo buenos en general los rendimientos. Precios: trigo álaga, a 40 reales los 44 kilos; idem mocho, a 38 los 42 1/2 id.; idem rojo, a 37'50 id.; centeno, a 30; cebada, a 20 los 32 kilos; avena, a 14 los 26 id.; yeros, a 32 los 44 id.; patatas, a 5 reales arroba; vino tinto en los almacenes, a 23 reales cántaro. Tendencia firme.—El C.

Arévalo (Ávila) 21.—Bueno el tiempo y firmeza en el mercado. Al detall se ha pagado el trigo a 41 reales las 94 libras, y el centeno a 30 las 90 id.; la cebada, a 22 reales fanega; avena, a 18 id.; algarrobas, a 24 id.; patatas, a 7 reales arroba; lana blanca basta y sucia, a 60 reales arroba.—El C.

Pampliega (Burgos) 21.—Precios corrientes: trigo, a 40 reales fanega; centeno, a 30 id.; cebada, a 24 id.; avena, a 16 id.; yeros, a 32 id.; muelas, a 40 id.; alubias, a 86 id.; garbanzos, de 100 a 130 idem; harinas, a 17, 16 y 14 reales arroba; patatas, a 4 id.; vino tinto, a 23 reales cántaro; idem blanco, a 24 id.; carneros, a 90 reales uno; ovejas, a 65 id.; corderos, a 45 id.; cerdos aldestete, a 56 id.

En el mercado de granos tendencia floja. La recolección sigue haciéndose con buen tiempo.—El C.

Ávila 21.—La cosecha de cebada ha resultado corta; la de trigo es buena en cantidad, pero la clase es deficiente por estar el grano mermado y tener poco peso, debido a los prematuros calores que impidieron la completa granazón. Poco concurridos los mercados, y no es de creer se animen hasta bien entrado Septiembre en que toquen a su término los trabajos de la recolección.

Precios: trigo, a 42 reales fanega el añojo y 40 el nuevo; cebada, a 25 y 26 reales fanega; algarrobas, a 24 y 25 id.; harinas, a 16 reales arroba la 1.ª clase, 15 la panadera y 14 la 2.ª.—El C.

DE CATALUÑA

Rous (Tarragona) 21.—La cosecha de vino es corta en la región catalana, menor todavía de lo que se esperaba; las enfermedades criptogámicas han hecho estragos en muchas comarcas. Los vinos del país se cotizan con firmeza a 2'50 pesetas grado y carga.

Los olivos con bastante fruto en la región. Aquí se detallan los finos de Aragón y del campo a 24 pesetas los 15 litros y los de arriería a 20.

Regular la cosecha de almendra. Se cotiza en grano: Esperanza, 110 y 105 pesetas quintal de 41'60 kilos; común del país y de Aragón, a 105 id.; mollar en cáscara, a 56 pesetas el saco de 50'400 kilos.

Buena la cosecha de ayellana. Se detalla en grano a 65 y 60 pesetas.—El C.

Arenys de Mar (Barcelona) 20.—La cosecha de uvas se presenta mediana por la sequía, y de persistir ésta no hay que esperar más que desastres para nuestros campos.

La cosecha de frutas no llega a mediana.

Los últimos precios del mercado son: trigo, a 22 pesetas hectólitro; maíz, a 17 idem; cebada, a 10 id.; habas, a 15 id.

Persiste el alza en los vinos, y algunos propietarios guardan su mosto en espera aún de precios más ventajosos.—El C.

DE EXTREMADURA

Montanez (Cáceres) 21.—Dicen los agricultores que cogen menos grano del que esperaban; la cosecha se mermó bastante a consecuencia de las tormentas y grandes calores.

Precios: trigo, candeal a 40 reales las 94 libras, con pocas ventas; centeno, a 30 reales fanega; cebada, a 24 id., con activa demanda; patatas, a 5 reales arroba; bueyes de labor, a 2.000 reales uno; novillos, a 1.200 id.; añojos a 600 id.; cerdos al destete, a 60 id.; idem de seis meses, a 120 id.; idem de un año, a 200 id.; pieles, a 20 reales una las de cabra y 10 las de cabrito.—El C.

DE LEÓN

Fermoselle (Zamora) 14.—Las faenas de la recolección tocan a su fin, siendo el rendimiento de los cereales mucho más reducido de lo que se esperaba; así, pues, sus productos dejan mucho que desear, lo mismo en esta que en los pueblos comarcanos. Las leguminosas siguen el mismo orden que los cereales, así que la cosecha puede calificarse de mediana.

Los mercados continúan encalmados, rigiendo los siguientes precios: trigo, a 44 reales fanega; centeno, a 31 en la era a muelo hecho; cebada, a 28; algarrobas, a 28; patatas, a 1 peseta arroba; garbanzos, de 90 a 120 fanega; vino tinto, a 14 id., los 16 litros.

Tendencia floja en todo, pues el mercado carece de animación, debido a que los labradores se hallan ocupados en la recolección.—El C.

Peleagonzalo (Zamora) 17.—Estamos en plena recolección y contentos todos los labradores por la buena cosecha de cereales. Los garbanzos se han quedado delgados; de las demás simientes hemos cogido bastante.

Las viñas han arrojado algo mejor que otros años por haber llovido mucho y las cepas que tenían fuerza están de fruto regulares.

Precios: trigo, las 94 libras, de 39 a 40 reales; cebada, de 22 a 23 reales fanega; algarrobas, a 23 y 24 id.; centeno, a 29 y 30 id.; muelas, de 30 a 32 id.; arvejas, de 33 a 34 id.; para los garbanzos no se han fijado precios.

Vino hay poco y no vienen a buscarlo; no se sabe a qué precio lo pagarán.—T. S.

Fuentesauco (Zamora) 19.—Mucho calor y tendencia floja en el mercado, habiéndose cotizado: trigo candeal, a 40 reales fanega; centeno, a 30 id.; cebada y algarrobas, a 23 id.; avena, a 16 id.; muelas, a 36 id.; alubias, a 86 id.; garbanzos, a 160, 130 y 100 id.; harinas, a 17, 16 y 14 reales arroba; patatas, a 5 id.; vino tinto, a 20 reales cántaro; idem blanco, a 22 id.; bueyes de labor, a 1.700

reales uno; novillos de tres años, a 1.900 idem; añojos y añojas a 600 id.; vacas cotrales, a 950 id.; cerdos al destete, a 56 id.; idem de seis meses, a 160 id.; idem de un año, a 350 id.; idem cebones, a 64 reales arroba.—El C.

Ledesma (Salamanca) 19.—Sigue la recolección con tiempo muy caluroso. En el mercado tendencia floja.

Precios: trigo, a 40'50 reales fanega el candeal y 38 el mocho; centeno, a 30 id.; cebada, a 23 id.; algarrobas a 25 id.; avena, a 16 id.; habas a 36 id.; alubias, a 86 id.; garbanzos, a 150, 110 y 95 id.; harinas, a 17, 16 y 15 reales arroba; patatas, a 5 id.; vino tinto, a 22 reales cántaro; idem blanco, a 24 id.; bueyes de labor, a 1.800 reales uno; novillos de tres años, a 2.200 id.; añojos y añojas, a 1.000 idem; vacas cotrales, a 9'50 id.; cerdos al destete, a 60 id.; idem de seis meses, a 160 id.; idem de un año, a 350 id.; idem cebones, a 68 reales arroba.—El C.

DE MURCIA

Múnera (Albacete) 14.—Estamos en plena recolección de cereales, siendo la cosecha mediana por mala granazón y pedriscos que le perjudicaron.

Los pocos viñedos que se libraron de la piedra han cernido mal por causa de los fuertes vientos solaneros.

Existencias de vinos agotadas, y los que traen de fuera a la venta a 3'50 pesetas arroba de 16 litros; dice el corredor Carlos Blazquez (que tiene buen olfato) que son compuestos, teniendo poca aceptación.

El candeal a 10 pesetas fanega y la cebada a 4'50.—El C.

DE NAVARRA

Cintruénigo 14.—Retrasadas las operaciones de trilla por falta de viento para sacar el grano de las muchas parvas que ocupan las eras, hasta el punto de no poder continuar trillando, y gracias que el tren de trilla «Ruston» del Sr. Navascues hace mucha y buena labor.

Las viñas han sufrido un intenso ataque de *mildiu* en la semana pasada; en aquellas que se habían sulfatado tarde o no se habían sulfatado bien, los daños causados en sus cosechas son de importancia; las sulfatadas a tiempo y bien han resistido, sin tener nada que sentir; así se convencerá el viticultor que los tratamientos han de ser preventivos.

Hay alguna demanda de vino, que se paga de 2'25 a 2'75 pesetas decálitro, según clase, quedando muy pocas existencias.

El trigo, que empezó a pagarse a 2'25 pesetas el robo de 22 kilos, se cotiza hoy a 4'75, con poca demanda. La cebada se paga a 2 y 2'25 pesetas robo de 28'13 litros.

El olivar sigue atacado por la mosca, que le tiene improductivo; su cosecha es nula por tercer año.

Cosecha de cereales muy buena, la de uvas será regular y la de oliva nula.—Manuel Medrano.

Bargota 18.—Se está haciendo la recolección de cereales. La trilla va muy despacio, debido a que, aunque hace mucho calor que favorece para deshacer las mieses, en cambio falta casi todos los días el aire para aventar, tanto que es rarísimo el que se trille y avente en el día. Además es muy raro el día que no se forme tormenta, aunque hasta ahora va habiendo suerte de que ninguna ha descargado de lleno y si sólo algunas salpicaduras.

La cosecha de cereales dista mucho de ser lo que prometía en la primavera, pues aunque hay mucha mies, ha granado tan mal, que el rendimiento por carga de mies apenas llega a la mitad de lo que otros años rendía. Consecuencia de ello es el que la cosecha sólo puede calificarse de mediana, siendo así que hasta primeros de Junio se esperaba fuera muy buena.

Las viñas prometían también una buena cosecha, pero el *mildiu* está haciendo estragos en ellas, de modo que tampoco producirán, ni con mucho, lo que se esperaba.

Los olivos perdidos por la *negrilla* y otras enfermedades, algo mejor aspecto presentan que en años anteriores.

De precios de los frutos agrícolas muy poco puedo decir, pues aunque hay muchos que desean vender, no hay nadie que compre ni trigo ni cebada, que son los principales cereales que aquí se producen.

De vino hay muy pocas existencias y de mediana calidad, vendiéndose para el pueblo a 3'25 pesetas cántaro de 11'77 litros.

Los peones con la costa se pagan a dos pesetas para las faenas de trilla.—El C.

Lorin 16.—Estamos en el apogeo de la trilla, y aún cuando el tiempo interrumpe con alguna frecuencia dicha operación, no obstante se hace con relativa rapidez, debido entre otras causas a los muchos trillos mecánicos de varios sistemas que funcionan con toda regularidad; y así como antes era muy corriente el que con cuatro caballerías con trillos raseros salieran en una parva 50 ó 60 robos

(25 ó 30 fanegas) de trigo, hoy, debido a lo ya expuesto, salen 80, 90 y hasta 110 robos de trigo; por consiguiente los 40 ó 50 duros empleados en esos trillos, ya dan un buen rédito al ser la diferencia del resultado, siendo además mucho menos el trabajo de los animales.

Entre los diferentes sistemas que hoy funcionan en esta provincia, merecen especial mención los que construyen los señores Pardo Hermanos de esta villa y los de D. Eusebio Palancín, de Huesca, pues a la gran solidez y buenos resultados hay que agregar sus módicos precios.

La cosecha de cereales en el presente año puede calificarse de muy buena en esta provincia en general, y aún cuando son buenos también sus rendimientos, sin embargo, no están los labradores del todo satisfechos, debido sin duda alguna a la gran baja de precios de todos los cereales, pues esto representa una gran pérdida, y aún cuando el Gobierno ha aumentado 2'50 pesetas por derechos de entrada por hectólitro, eso no ha sido bastante ni para

contener la baja ni el impedir que con alguna frecuencia lleguen al puerto de Barcelona cargamentos importantes de trigos extranjeros. Y mientras el Gobierno no prohíba en absoluto la introducción de dichos trigos, siempre que los precios no lleguen a subir mucho, no es fácil que el productor llegue a alcanzar los precios de los años anteriores.

El regadío y las viñas, hasta la fecha, muy bueno todo; no así en varios pueblos cercanos, en donde los pedriscos de los días 5, 6 y 7 los ha dejado asolados.

Los precios de los cereales no se han fijado todavía, pues apenas se hacen operaciones.—El C.

DE RIOJA

Corera (Logroño) 18.—Nos encontramos en plena recolección de cereales, y mucha es la aglomeración de parvas que se encuentran sin aventar por falta de aire. Los labradores quedan muy satisfechos de dichos productos por su calidad y cantidad. Se encuentra funcionando el importante trillo que posee el rico propietario D. Ricardo Sáenz Hierro, de esta, el que queda satisfecho de su labor y gustando mucho a todas las personas que lo han visto, por cuyo motivo felicitamos a los acreditados fabricantes Sres. Ajouria y Aranzabal, de Vitoria, por su satisfactorio resultado.

No es favorable el estado del viñedo, pues tiene varias enfermedades; hay labrador que a pesar de haber echado bastante azufre y sulfato se le secan las uvas y hojas de sus cepas. Créese que la cantidad de vino será reducida por la terrible enfermedad (el *mildiu*) que sufren los viñedos.

Las hortalizas se encuentran lozanas y abundantes, gracias a la abundancia de agua que ha habido este año.

Precios: aceites, a 24 pesetas la cántara (16 litros); vinos tintos, a 5'50 pesetas las clases corrientes y 6 las buenas; trigos, a 9'50 y 9'75 pesetas los 44 kilos; cebada, a 4'50 y 4'75 pesetas fanega; avena, a 4 idem la blanquilla y 4'25 la negra; lanas blancas, a 15 pesetas arroba.—F. A.

DE VALENCIA

Onteniente (Valencia) 17.—Con tiempo caluroso se va haciendo la trilla, cuya labor durará hasta los primeros días de Septiembre. La cosecha de cereales es buena.

Los viñedos están lozanos, sin enfermedades y con bastantes racimos, que empiezan a enverar. Los olivos también tienen bastante fruto.

Abundantes las cosechas de ajos y patatas.

El mercado de vinos ha estado animado, haciéndose buenas partidas; quedan ya muy pocas existencias.

Precios: vino de 2'75 a 3 pesetas cántaro de 10'77 litros; aceite, de 13 a 14 pesetas arroba; trigo blanco, de 35 a 37 pesetas cahiz; idem rojo, a 40 id.; cebada, de 1'50 a 1'75 pesetas varchilla; maíz, a 2'50 id.; ajos, a 4 y 3'75 pesetas arroba, con grandes existencias; patatas, de 0'75 a 80 id., también con muchas existencias. Para más informes y compras dirigirse al que suscribe.—Salvador Montes.

Utiel (Valencia) 18.—Desde el 26 de Julio sufrimos en esta comarca un régimen tormentoso que nos tiene profundamente alarmados, porque cada nube que descarga abundante agua suele ir acompañada de granizo, que nos va mermando nuestra ya harto mediana cosecha de vino y nos pone en inminente peligro de que aparezcan las enfermedades criptogámicas apenas se entibien los escasivos calores que tenemos. En los inmediatos términos de Requena y Venta del Moro los males de las tormentas han sido de grandes proporciones; una de ellas arrasó los viñedos en una extensión de 25 kilómetros, no dejando en varias pagos ni una sola hoja en las viñas, quedando como casi en invierno las viñas. Unido esto al corrimiento de los racimos por el curso de vegetación, a los males de

la pira y algo de cochilis, y sin que vengan nuevas calamidades de que estamos amenazados, es creencia de personas reflexivas que la próxima cosecha de vino en este distrito de Requena será tan reducida como la del año último.

Las compras de vinos desde hace 10 ó 12 días se hallan completamente paralizadas, sin que podamos atinar las causas que las motivan, pues las existencias de vinos tintos y claretes que quedan puede decirse son la flor de la última cosecha, pues están en manos de los más celosos cosecheros ó inmejorables condiciones, como prueba el que hayan resistido los grandes calores que tenemos sin sufrir alteración alguna, existencias que quedan concretadas a esta villa porque en los demás pueblos del distrito y en los inmediatos de la Mancha se hallan completamente agotadas, como lo estarían aquí si sus dueños no se hubieran empeñado en obtener los precios que relativamente merecían sus excelentes caldos.—S. B.

Valencia.—Precios corrientes en esta plaza de los géneros anotados á continuación: alcoholes vinicos rectificados (centros), 96 á 97.º; á 145 pesetas hectólitro, con impuesto pagado; idem corriente, á 142 id.; idem destilados á vapor, clase fina, 95 á 96.º; á 139 id.; idem corriente, 94 á 95.º; á 137 id.; alcoholes desnaturalizados, á 78 pesetas hectólitro los 88.º, también con impuesto pagado; holandas y alcoholes para rectificar, á 107 pesetas hectólitro los 100.º, sin impuesto; holandas y alcoholes de orujo, á 100 id.

Vinos de 10 á 12.º, de 14 á 16 pesetas hectólitro los tintos, 13 á 15 los rosados y 17 á 19 los blancos; idem de 12 á 14.º, de 16 á 18, 15 á 17 y 17 á 19, respectivamente; idem de 14 á 16.º, de 18 á 20, 17 á 19 y 21 á 23 id.; mistelas 9/10 licor por 14/15 alcohol, de 40 á 45 pesetas hectólitro por planta, moscatel y tintas.

Heces de 12 á 20.º, á 130 pesetas grado los 100 kilos; idem de 21 á 23.º, á 140 idem; idem de 24 á 27.º, á 145 id.; idem de 28 á 32.º, á 150 id.

Tártaros, de 40 á 50.º, á 140 pesetas grado los 100 kilos; idem de 51 á 55.º á 145 id.; idem de 56 á 60.º, á 150 id.; idem de 61 á 70.º, á 155 id.

Tartratos, de 40 á 45.º, á 135 pesetas grado los 100 kilos; idem de 46 á 48.º, á 140 id.; idem de 49 á 50.º, á 145 id.; idem de 51 á 52.º, á 150 id.—El C.

NOTICIAS

Una importante casa de esta plaza, la del Sr. D. Manuel Esteve (hijo), ha dirigido á sus numerosos corresponsales y clientes de los pueblos vinícolas un bien pensado interrogatorio sobre la producción de vinos y alcoholes.

El fin que persigue el Sr. Esteve con el utilísimo y arduo trabajo que ha emprendido, aparece bien claro en la siguiente circular:

«Muy señor mío: Es siempre un problema difícil, antes de comenzar toda campaña vinatera, conocer los precios probables que regirán durante la misma, ya que ello depende de causas muy diversas, que si fuesen todas conocidas, permitirían formar un juicio, si no exacto, por lo menos muy aproximado del curso que seguirían los precios de los vinos durante el año, y más aún, en los primeros meses que siguen á la recolección.

Claro está que el problema es siempre difícil, y mucho más en un país como el nuestro, en donde por falta de estadísticas, ni siquiera aproximadas, se desconoce la producción y consumo en cada año. Añádase á esto la relación que en el nuestro guardan los precios con la mayor ó menor exportación, y lo íntimamente relacionados que están los negocios de vinos y alcoholes, y se comprenderá la incertidumbre, que reina todos los años en esta época tanto por parte del comercio especulador, como de los cosecheros, que pocas veces saben á qué atenerse, y muchas las que obran al azar, sin poder apreciar si compran bien ó venden mal.

Con el fin, pues, de ver si podemos formar un juicio aproximado de lo que en el año actual pueda ocurrir, que no es ciertamente de los que más claros se presentan, me tomo la libertad de molestar á las personas más caracterizadas y conocedoras de estas cuestiones en cada región para rogarles se sirvan llenar la hoja adjunta, que espero la completen contados aquellos datos que entiendan convenientes para ilustrar esta cuestión y poder formar el juicio más exacto posible.

No dudo, pues, y por ello le anticipo gracias, se tomará V. el trabajo, que mucho he de agradecerle, y me mandará los datos solicitados á la mayor brevedad que le sea posible.

En su día, y por lo que á V. puedan interesar, me complaceré en mandarle el resumen de los que haya recogido, por si de utilidad pudieran serle.

Entre tanto, me ofrezco su más atento S. S. O. S. M. B., Manuel Esteve».

Es de esperar que las personas que hayan recibido dicha circular se apresurarán á remitir al Sr. Esteve los datos que solicita.

En todas las regiones productoras de caballos reina gran entusiasmo con motivo del proyectado Congreso de cría caballar, que organizado por la Asociación general de Ganaderos, se celebrará en Madrid en Mayo de 1912.

En las bases para la construcción de caminos vecinales publicadas en la Gaceta, se establece entre otras cosas lo siguiente: Si la subvención y el anticipo total que hará el estado á la entidad peticionaria, alcanzan á la cifra en que haya sido presupuestada la obra, comenzará ésta en el acto.

Si no alcanza á la totalidad y la entidad peticionaria ofrece en dinero la parte de gastos que le corresponda sufragar, el Estado podrá autorizar la construcción. Este dinero podrá darse de una sola vez antes de comenzar las obras, si no excede del 10 por 100.

En caso contrario podrá verificarse por entregas mensuales, previa liquidación del importe de los kilómetros construidos.

La primera entrega deberá ser del 10 por 100 referido.

Si la subvención mas el anticipo no suman la totalidad del importe, y la entidad peticionaria abona la parte que le corresponde y el Estado construye las obras, no necesitará aquélla presentar garantía de ninguna clase.

Si la entidad peticionaria construye todo el camino, á cada kilómetro vencido, percibirá del Estado la parte de subvención correspondiente.

Precios de nuestros vinos en la plaza de Cete: Tintos de Alicante, 11 á 12.º de 30 á 32 francos hectólitro; idem de Utiel, 10 á 12.º, de 31 á 34 id.; idem otras procedencias de Valencia, de 30 á 32 id.; idem Priorato, 11 á 12.º, de 31 á 34 id.; idem de otras clases de Cataluña, 10 á 12.º, de 29 á 31 id.; idem de Vinaroz, 10 á 12.º, de 28 á 30 id.; blancos secos de Valencia, 11 á 12.º, de 32 á 34 id.; idem de la Mancha, 11 á 12.º, de 31 á 34 id.; idem de Cataluña, 10 á 12.º, de 28 á 32 id.

Enfermedades de las abejas.—El ministerio de Fomento, con buen acierto, ha publicado la traducción de un trabajo del de Agricultura y Pesca de Inglaterra, con objeto de dar antecedentes previos acerca de la enfermedad llamada de isla de Wight, que tanto perjudica á la industria apícola.

Ahora que parece ha renacido en España la afición hacia esta rama de la producción, es conveniente divulgar estos conocimientos, pues la enfermedad, á pesar de los esfuerzos hechos, tiende á difundirse, quizá porque todavía se ignora la causa.

Como síntomas se indican: Poca inclinación al trabajo; pérdida de fuerzas para el vuelo y tendencia á subir por los tallos y soportes, de donde á las pocas horas caen muertas.

Inflamación del abdomen y colocación de los anillos extremos bajo el abdomen. Aplastamiento sobre el cuerpo de las alas superiores, sobresaliendo las inferiores como si estuviese volando.

Se agrupan las trabajadoras enfrente de la colmena ó en el suelo.

Ataca á las obreras, en primer término, y suele presentarse en invierno y principio de la primavera.

Como medidas profilácticas se aconsejan:

Destruir las colonias, los panales, depósitos y alvéolos.

Pintar la colmena y toda obra de madera con una solución compuesta de una parte de ácido carbónico y dos de agua. También puede recurrirse á la carbonización parcial con lámpara de alcohol.

Destruir las abejas muertas y desinfectar el suelo donde se encuentran con cal viva.

El mercado de aceite de Tortosa continúa animado y hoy es el único de España en que se hacen operaciones de importación. Por una parte, los tres ó cuatro comerciantes que se dedican á la exportación de las plazas conserveras, donde dada la abundancia de pesca está en una continua demanda de aceites, habiendo preparados para embarcar la próxima semana de 700 á 1.000 bocoyes de á 500 kilos, cuyos aceites han sido comprados de 19 50 á 22 pesetas los 15 kilos. Por otra parte, tenemos algunas casas que se dedican á la exportación á América, que por buscar clases mejores, pagan de 24 á 27 pesetas los 15 kilos, comprando partidas en abundancia, dando el mayor contingente de aceites los comerciantes de Reus.

Sólo dos comerciantes han vendido en ésta 145 bocoyes, cuyos precios han sido de 19 50 á 25 75 pesetas los 15 kilos. Con dichas operaciones realizadas, parece que las existencias han quedado un tanto reducidas, si bien dentro pocos días la exportación sólo quedará reducida á los envíos á América.

Las cosechas siguen en inmejorables condiciones de cantidad y calidad, y por todas partes se hacen nuevas instalaciones de fábricas, sobre todo en Reus, si bien por la huelga de albañiles están suspendidas.

Dicen de Londres que es tal la sequía reinante en Inglaterra, que por falta de pastos venden los ganaderos las ovejas en ciertos puntos, como Hy The, por el ínfimo precio de un chelín (cinco reales) la cabeza.

En el próximo año, y por terminar los contratos de arriendo del impuesto de consumos que hoy existen, quedarán exentos de este tributo los ayuntamientos de Almería, Córdoba, Cuenca, Gerona, Jaén, Orense, Pontevedra, Valencia, Baleares y La Unión.

La cantidad que en concepto de cupo de consumos ingresan estos ayuntamientos en el Tesoro ascienden á 2.146.000 pesetas.

Además, tienen solicitada la supresión desde 1.º de Enero próximo, con arreglo á la disposición tercera transitoria de la ley de 12 de Junio último, los ayuntamientos de Málaga, Guadalajara, Logroño, Zaragoza, Santander, León, Huesca, Reus, Las Palmas, Zamora y Elche, que con el de Barcelona, que también se encuentra dentro de los beneficios de esta ley, representan la cantidad de 6.231.742 pesetas por el concepto ya referido de cupo para el Tesoro.

La Hacienda, pues, dejará de percibir en el próximo año, por la aplicación que hasta ahora se hará de esta ley, más de 15 millones de pesetas de los 58 que por concepto de cupo de consumos y de la sal figuraron el vigente presupuesto como ingreso del Tesoro.

La madurez de la algarroba está adelantada en la provincia de Castellón y en breve comenzará á recogerse dicho fruto.

La cosecha se anunció abundante, pero las heladas primaverales la mermaron mucho y no pasará de regular, pero de excelente calidad.

De la Gaceta de Alava, diario de Victoria:

«Las noticias que se reciben de Laguardia, El Ciego, Lapuebla y demás villas riojanas, coinciden en afirmar que la cosecha de uva está seriamente amenazada, habiéndose perdido gran parte de la misma.

Tan intensa ha sido la invasión, que ni el sulfato de cobre, ni el permanganato de potasa (substancias cuyo empleo habia surtido magníficos efectos en otras ocasiones), han sido insuficientes ahora para librar las viñas de los estragos de la enfermedad.

Viñas ha habido que, á pesar de haber sido tratadas cinco veces con el sulfato de cobre, no les queda un sólo racimo.

Escriben de Agonciano (Logroño):

«No sucede así con las viñas, pues es tan grande el desarrollo del mildiu, que viñas con cinco manos de sulfato se encuentran completamente perdidas, siendo muchos los plantíos en que se observa éste.

En vista del incremento que por días toma la plaga, temese que la cosecha de vino sea nula.

Muchos agricultores dejan la faena de trilla para dedicarse á sulfatar. Por si esta calamidad fuera pequeña, el oidium se reproduce de una manera alarmante. ¡Pobres labradores!»

Aunque los fuertes calores han mermado en Málaga la cosecha de uva, asolinando racimos, la cosecha de pasa será buena en general, pero está un poco más atrasada que el anterior, por lo que hasta fines del presente mes no serán presentadas en el mercado las primera cajas; sin embargo, los almacenistas y reconocedores de pasas han acordado establecer los siguientes precios para la nueva vendaja:

Hechura.—Imperiaux alto, 76 reales, caja de 10 kilos; id. bajo, 66; Royaux alto, 56; id. bajo, 51; Cuarta alta, 46.

Enracimadas.—Imperiaux alta, á 72 reales; id. bajo, 62; Royaux alto, 52; id. bajo, 47; Cuarta alta, 42; id. baja, 37; Quinta alta, 32; id. baja, 30; Mejor que corriente alto, 28; id. bajo, 24.

Granos.—Reviso, á 45 reales; Medio reviso, 32; Aseado, 26; corrientes, 20.

Escobro, á 18 reales arroba.

En el pago de Carrascal, del término municipal de Jerez de la Frontera, se ha contratado una importante cantidad de uva albariza al precio de 9 y 12 reales arroba. El vendedor, según se dice, es D. Pedro Martínez Yangucis y el comprador D. Antonio Abarzaza.

Según datos oficiales, la cosecha de trigo de 1911 ha excedido en más de medio millón de toneladas á la de 1910.

Por los datos remitidos á la Dirección de Agricultura por los ingenieros jefes de las secciones agronómicas, se ha hecho un avance estadístico sobre la producción vinícola, del cual ha resultado que en 1911 se han cultivado 1.297.878 hectáreas de viñedo, que darán un probable rendimiento de 30.237.418 quintales métricos de uva y 16.754.291 hectolitros de mosto.

Comparadas estas con sus similares de 1910, resulta que en el presente año hay 4.938 hectáreas más de viñedo, y la producción, si las enfermedades zooparasitarias, etc., y los accidentes meteorológicos no merman á última hora la cosecha pendiente, que puede considerarse como buena, seguramente se obtendrán 9.523.940 quintales métricos más de uva y 51.470 hectolitros más de mosto.

Establecimiento Tipográfico de José Guiz Miñana, 7 y 9, VALENCIA

Polisulfuros Grima

Único remedio para combatir el OIDIUM y MILDEW de la vid en un solo tratamiento, sin que entre en su composición el SULFATO DE COBRE.

Los POLISULFUROS GRIMA son los más económicos y de menor illa preparación. Los POLISULFUROS GRIMA por no ser alcalinos, benefician la vegetación.

Conútese sobre nuestros preparados insecticidas Despacho: San Estéban, 14, pral.—Valencia. Constantino Grima Fábrica: Alberique.—Valencia.

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

Table with columns: PRECIOS EN LA ESTACION DE CENICERO, VINO EN SU, PESOS, PESOS, PESOS, PESO aproximad. Rows include BARRIL, IDEM, IDEM, IDEM, IDEM, IDEM, IDEM, IDEM, IDEM, IDEM.

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

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

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

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

Aviso muy importante á los consumidores. Elegir siempre intacta la malla de alambre que precinta á la botella y á la media botella. Fijense muy especialmente en nuestra marca concedida.

INJERTOS LAS MEJORES PLANTAS VIDES AMERICANAS DE SELECCIÓN GARANTIZADA Barbados, Estacas, Estaquillas 165 HECTÁREAS DE VIVEROS Y PLANTACIONES SITUADAS EN LAS FINCAS SIGUIENTES La Sala de Vallformosa, 102 hectáreas.—La Sort, 32 hectáreas.—Casa Múla, 8 hectáreas.—Masclarro, 7 hectáreas.—Viure (Ampurdán), 10 hectáreas.—Otras pequeñas, 6 hectáreas. Cultivos mejor organizados y más importantes de Europa —CENTRO VITÍCOLA DEL PANADÉS— Director-Propietario: JAIME SABATÉ EXPORTACIÓN A TODAS LAS REGIONES VITÍCOLAS DEL MUNDO Producción 2.000.000 de INJERTOS bien soldados y arraigados. para la cam. 2.000.000 BARBADOS con magníficos brotes. paño de 1910 6.000.000 Estacas injertables de 40 á 45 cm. por 6 mm. á 1911. 10.000.000 Estaquillas de vivero de 50 á 60 cm. Todo en variedades mejores y más recomendadas Garnachas, Tempranillos, Moscatelos, Mazuelas, Gracianos y Tintos finos de Aragón y Castilla VIURA, CALAGRANO, ALBILLO, PALOMINO, VERDEJO Sobre MOURVEDRO x RUP. 4.202—RUP-LÓT-RIPARIA x RUP. 3.309 3.306 y 101-14—ARAMON x RUP. núm. 1 núm. 9—BOUWISOUOU x RUP. 93-5—CHASSELAS x BER. 41 B.-420 A y 457.11 Todos los propietarios más expertos y entendidos de la nación entera, todos los viticultores que en materia de nuevas plantaciones saben adonde van, dirigen sus encargos de vides á esta casa. PIDANSE PRECIOS INDICANDO LAS CANTIDADES QUE SE DESEAN ADQUIRIR Desfondes de tierras á gran profundidad con maquinaria á vapor, propiedad de esta casa. Retenciones y plantaciones de terrenos de fosfat (destaje) Capital invertido en viveros y plantaciones: Pesetas 600.000 Casa visitada por S. M. el Rey D. Alfonso XIII PROVEEDOR EFECTIVO DEL PATRIMONIO DE LA REAL CASA Dirijase toda la correspondencia á JAIME SABATÉ Villafranca del Panadés (Provincia Barcelona)

CAMPOS ELÍSEOS DE LERIDA GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRICOLAS

DIRECTOR PROPIETARIO D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Especialidades que recomiendan á esta antigua y acreditada Casa ARBOLES FRUTALES en grandes cantidades de las especies y variedad, des 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.

Manuel Esteve (Hijo)

Comisiones, Consignaciones y Representaciones VALENCIA

DESPACHO: Colón 48.—Teléfono 131

ALMACENES: Grao (Via de Barcelona).—Teléfono 1116

AGUAS SUBTERRÁNEAS Arturo Alcober

Hidróscopo-Geognosta FÉLIX PIZCUEBA, 20, LETRAS B. C.—VALENCIA

Estudios hidro geológicos. Indicación del volúmen y profundidad de los manantiales y construcción de pozos artesanos SOLAMENTE cuando la constitución geológica promete un éxito feliz.

El alumbramiento de aguas ni exige grandes desembolsos ni riesgo en el capital, como prueban nuestros múltiples descubrimientos. Apoyadas nuestras indicaciones en una vasta experiencia y especial estudio, proporcionan SIEMPRE resultados positivos y altamente remuneradores. En todo cortijo ó masía de alguna extensión descubrimos manantiales que dan aguas de pie, mediante trabajos fáciles y económicos.

LOS LABRADORES

QUE COMPREN LAS TRILLADORAS FARRÉ AHORRAN DINERO Y HARÁN MEJOR TRABAJO QUE EN OTROS APARATOS; SI DESPUÉS DE PROBADAS NO GUSTAN SE DEVUELVE EL DINERO. PROBARLAS ES ADOP-TARLAS; LAS HAY DE 25 Á 2.000 PESETAS.

DEPÓSITO DE LAS AVENTADORAS MÁS ACREDITADAS DEL MUNDO, LAS ÚNICAS QUE HAN ALCANZADO EL PREMIO DE 1.000 PESETAS EN EL CONCURSO DE LA MONCLOA DE MADRID, EN 1904. SOMETIDAS Á UN MINUCIOSO ANÁLISIS, CONTRA 17 CASAS NACIONALES Y EXTRANJERAS SUPERANDO EN UN DIEZ POR CIENTO DE RENDIMIENTO.

Vicente Farré

Ensanche San Antonio (Junto á Gardeny).—Lérida

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 C.^a Félix Schlayer, sucesor

BARCELONA, Paseo de la Aduana, 15 y 17. MADRID, Alcalá, 46.
Sucursales en Sevilla, Córdoba, Taffala, Patencia, Huesca y Badajoz.

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 lalfala y todos los nuevos útiles de campo.

PIDANSE CATALOGOS ZARAGOZA

No bebas más, este vicio no es más que nuestra ruina.

Ahora es posible curar la pasión por las bebidas embriagadoras.

Los esclavos de la bebida pueden ser librados de este vicio, aun contra su voluntad.

Una cura botánica llamada Polvo Coza, ha sido inventada, es fácil de tomar, apropiada para ambos sexos y todas edades y puede ser suministrada con alimentos sólidos o bebidas, sin conocimiento del interesado.

Todas aquellas personas que tengan un embridador en la familia o entre sus relaciones, no deben dudar en pedir la muestra gratuita de Polvo Coza. Escríbale hoy COZA POWDER Co., 76 Wardour Street, Londres, Inglaterra. El Polvo Coza puede ser también obtenido en todas las farmacias y se presenta a uno de los depósitos al pie indicados puede obtener una muestra gratuita. Si no puede Vd. presentarse, por favor escribir para adquirir la muestra gratuita, dirigiéndose a:

COZA POWDER CO. 76 Wardour Street, Londres 196

Depósitos en las siguientes farmacias:

MADRID: Puerta del Sol, 5.-Prestados, 25.-Peligros, 9.-Arenal, 2.-Ñuñez de Arce, 17.-Infantas, 26.-Abada, 4.-Hortaleza, 17.

Jorge Juan, 17.-Príncipe 13.-Ayala, 9.-BARCELONA: Calle del Call, 22.-BILBAO: Plaza Nueva, 4.-CORDOBA: Conde de Cantanas, 26.-CORU: A. Castelar, 18.-FERROL: Real, 90.-GRANADA: Plaza San Gil, 10.-MALAGA: Torrijos, 74.-MURCIA: J. Ferrer S. en C.-OVIEDO: Campomanes, 2.-PAMPLONA: Zapateria, 25.-SEVILLA: Tetuán, 24.-SANTANDE: San Francisco, 24.-VALENCIA: Calle San Vicente, 7.-VALLADOLID: Angustias, 36.-ZARAGOZA: Don Alafonso, 1, 35.

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 Caley 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 **"Anís Balsamada,"**

Primer premio en la Exposición de Ciudad Real de 1907.—Medalla de oro en Zaragoza 1908.

AGAPITO BALMASEDA (MALAGÓN)

VINOS ESTERILIZADOS

por el empleo del **OENO CRISTALLOGENE**

Limpidez absoluta y conservación indefinida de los vinos, aseguradas por esterilización al medio del OENO-CRYSTALLOGENE, producto único e inofensivo, resultado de un descubrimiento reciente. Curación cierta de todas enfermedades o alteraciones: Vinos ácidos, ágricos; Vinos torcidos, apuntados; Vinos oleosos, aceitosos; Vinos amargos; Vinos atacados por la "mannita", Rotura de color azul o ferruginosa. Rotura de color amarillo o oxidásica, etc. Permanencia cierta de vinos de licor, vermouth, vinos quinados y otros aperitivos a base de vino. Detención definitiva de la fermentación de los mostos (Champagnes), etc.

Librito guía, técnico, gratis sobre demanda.—Para todos informes, dirigirse a los señores E. HUBERTY & C^a, químicos enólogos, Consejos, 15, rue Mousset-Robert, Paris (XII).

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 se 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 regularán 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 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

VIUDA DE M. SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas

AGRICULTORES

Maquinaria completa para extracción de aceite de orujo para elaborar 150 fanegas diarias, con motor, caldera, transmisión, etc., todo en buen uso, se vende en condiciones ventajosas.

También se ofrece Administrador ó gerente para explotación agrícola ó industrial, muy práctico en la elaboración de vinos, alcoholes, aceites finos y de orujo.

Dirigirse a D. Pedro Delpi, Descalzas, 6, Calatayud.

MAQUINARIA AGRICOLA Y VINICOLA

JUAN PECH AINE

19, Paseo de la Aduana, 19.—BARCELONA

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

Anti-agrio, producto especial para combatir la acidez de los vinos, como resultado de los siguientes:

RESULTADOS POSITIVOS

Se necesitan corredores, representantes y depositarios con buenas referencias.

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

Vinos

turbios, etc., quedan brillantes y transparentes en dos días

con el clarificante «FACKELHELL» de Augusto Jungnickel, Hamburgo, 36. Fábrica de productos clarificantes. Muestra a disposición.

DISPONIBLE

Se desea Casa importante que quiera encargarse de la venta exclusiva de un buen artículo propio para los tratantes en vinos.

Ofertas bajo W. R. 5235, al Centro de anuncios de Rudolf Mosse, Viena I.

POLYSULFUROS THIOPOL de los Sres. L. Hugounenq & Cie. -- LODÈVE

Premiados con Medallas de Oro en Carcassonne 1876 y 1884; París 1889; Diploma de honor en Montpellier 1885

Instrucciones generales

El THIOPOL es un compuesto de POLYSULFUROS alcalinos en forma de pasta seca, que con facilidad se disuelve en agua fría. Conviene picarlo en trozos pequeños para facilitar su disolución.

El THIOPOL puede emplearse con cualquier pulverizador; no necesita agitador mecánico.

El THIOPOL es el insecticida más económico y práctico y de resultados positivos contra las COCHINILLAS, la SERPETA, el COTONET, la NEGRILLA, el OIDIUM, LA COCHILIS, la EUDEMIS, las ORUGAS, HORMIGAS, ARANAS y otros parásitos del arbolado, de la viña y hortalizas.

Un kilo de THIOPOL con un kilo de sulfato de cobre, disuelto en 100 kilos de agua, se recomienda para combatir el OIDIUM y el MILDIU a la vez.

Como lesión general se recomienda hacer los tratamientos siempre que no se hallen en la época de la floración.

Conviene hacer los tratamientos en tiempo húmedo, evitando hacerlo con sol demasiado ardiente. Cuando los brotes son demasiado tiernos, conviene aplicar las pulverizaciones a mitad de sus dosis, aumentando la proporción a medida que se desarrolle la vegetación.

Se recomienda enjuagar el interior de los pulverizadores con agua clara, después de usados, dejándolos escurrir para evitar que se deterioren.

El THIOPOL se vende en vidones de 10, 25, 50 y 100 kilos, y en botes de muestra de 1 kilo.

Dosis para su empleo

La dosis que conviene emplear depende de la resistencia de la planta, de la intensidad de la enfermedad, de la latitud en que se hallen las plantaciones y de la época en que se hagan los tratamientos.

Para consultas y demás detalles, dirigirse al Agente general en España: **C. W. Crous, Bisbe, 1 y 3.—Valencia**

| | De Invierno | Primavera | Verano |
|-------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| PIOJO ROJO | 2 por ciento | 1 y 1/2 por ciento | 1 por ciento |
| PIOJO NEGRO | 2 por ciento | 1 y 1/2 por ciento | 1 por ciento |
| SERPETA | 1 y 1/2 por ciento | 1 por ciento | 1/2 a 1 por ciento |
| COTONET | 1 por ciento | 1/2 a 1 por ciento | 1/2 a 1 por ciento |
| NEGRILLA | 1 por ciento | 1/2 a 1 por ciento | 1/2 a 1 por ciento |
| OIDIUM | 1 por ciento | 1 por ciento | 1 por ciento |
| COCHILIS | 1 por ciento | 1 por ciento | 1 por ciento |
| EUDEMIS | 1 por ciento | 1 por ciento | 1 por ciento |
| ORUGAS | 1/2 a 1 por ciento | 1/2 a 1 por ciento | 1/2 a 1 por ciento |
| HORMIGAS | 1/2 a 1 por ciento | 1/2 a 1 por ciento | 1/2 a 1 por ciento |
| ARANAS | 1/2 a 1 por ciento | 1/2 a 1 por ciento | 1/2 a 1 por ciento |

Para preparar las soluciones

al 2 por ciento se disuelve 1 kilo THIOPOL en 50 litros de agua.

al 1 y 1/2 por ciento se disuelve 1 kilo THIOPOL en 70 litros de agua.

al 1 por ciento se disuelve 1 kilo THIOPOL en 100 litros de agua.

al 1/2 por ciento se disuelve 1 kilo THIOPOL en 200 litros de agua.

COSECHEROS DE VINOS

Para sustituir el yeso en la vendimia y obtener una fermentación compacta, emplead los

FERMENTOS DIRECTOS con éxito garantizado

Detalles, consultas y catálogos gratis—Casa fundada en 1880

Fábrica de productos enológicos: **R. Cantero, Pintor Sorolla, 32, Valencia**

Sucursales: Madrid, Huertas, 9.—Sevilla, San Esteban, 13