

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

ANUNCIOS

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

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

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

Pago adelantado.

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DE ALBERTO BOSCH, NÚM. 12, PRAL.

(ESQUINA A LA DE ALFONSO XII)

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

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

Pago adelantado.

Año XXXI



Miércoles 7 de Octubre de 1908.

NÚM. 2.388

A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

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

LA SALVACIÓN DE LAS COSECHAS

COHETES GRANÍFUGOS contra el pedrisco, fabricados con toda perfección y con arreglo á los modernos adelantos.

Precio: 2 pesetas cada uno, al pie de fábrica.

Grandes talleres de pirotecnia de Francisco Borrás y Hermano, de Ollería.

Para pedidos de cohetes diríjirse á D. FERNANDO BERNABÉ, de Játiva. Patente de invención por 20 años.

HÍBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS.—CAMPAÑA DE 1908-1909

Entre los productores directos que han hecho sus pruebas con éxito, figuran en primera línea los tintos 156 y 405 Seibel y 132-11 Coudere, y los blancos de este hibridador 117-3, 146-61 y 343-14.

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

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

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

Los blancos 117-3, 146-61 y 343-14 Coudere son altamente resistentes á la filoxera, el calceuro y las criptógamas, de frutos tan selectos como las mejores viníferas y de bastante fertilidad.

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

Precios de los siguientes híbridos sobre vagón en Haro ó Irún, según que las plantas procedan de Rioja ó Francia.—Barbados: 156 Seibel, 132-11 y 117-3 Coudere y Pájaro Azul, á 156 pesetas millar; 146-61 Coudere, á 140.—Estacas: 156 Seibel, 132-11 y 117-3 Coudere y Pájaro Azul, á 45 pesetas millar; 146-61 y 343-14 Coudere, á 60; 405 Seibel, á 90. No se servirán pedidos menores de mil plantas.

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

VII CONGRESO

DE LA FEDERACIÓN AGRÍCOLA DE CASTILLA LA VIEJA

Los días 15, 16 y 17 del actual se celebrará en Santander el VII Congreso de la Federación Agrícola.

El cuestionario que ha de ser objeto de las deliberaciones se compone de los siguientes temas:

Tema 1.º Reforma Arancelaria.—Inaplazable necesidad de realizarla.—Orientación que ha de dársele.

Tema 2.º Importancia de la riqueza forestal en Castilla.—Causas de su decadencia y medios de combatirla.—Reposición forestal.—Ventajas que reportaría y formas más eficaces para realizarla.—Terrenos que deben poblarse de arbolado.

Tema 3.º Ganadería.—Manera más rápida y económica de mejorar las condiciones lecheras de las vacas montañesas.

Tema 4.º Procedimientos para desarrollar la industria de quesos y mantecas en la provincia de Santander.—Causas del retraso actual y modo de evitarlas.

Tema 5.º Las pequeñas industrias rurales.—Determinación de las que conviene implantar en la Montaña, sean como complemento de la Agricultura y Ganadería ó verdaderas industrias independientes.

Tema 6.º Reformas legislativas que podrían intentarse de los Poderes públicos para mejorar la situación de los colonos en sus relaciones con el propietario.

Tema 7.º Mancomunidades: su estudio.—Ventajas ó inconvenientes en la asociación de las provincias de Castilla la Vieja para el fomento de los intereses agrarios.

CONCURSO DE MAQUINARIA PARA ELABORAR ACEITE DE OLIVA

Deseosa la Cámara Agrícola de Sevilla de ofrecer á los olivicultores la comparación práctica de las modernas máquinas y nuevos procedimientos de elaborar aceite de olivas, orientándolos así del modo más preciso para la elección de sus molinos aceiteros, ha propuesto al Consejo de Agricultura, y éste ha organizado, un Certamen de tan importante ramo de la industria agrícola, bajo las siguientes bases:

1.º Podrán concurrir al Certamen cuantos fabricantes ó inventores nacionales ó extranjeros lo soliciten del Consejo provincial de Agricultura y Ganadería de Sevilla.

2.º El Consejo proporcionará á los expositores el terreno que necesitan en la Granja provincial de Alfonso XIII.

3.º Los expositores llevarán á cabo á su costa la edificación de los locales y la instalación completa de sus máquinas y artefactos.

4.º Los tipos de almazara al que deben ajustarse las instalaciones serán dos: uno susceptible de elaborar diariamente cien fanegas castellanas y otro para pequeñas instalaciones.

5.º Cada expositor fijará en caracteres impresos al frente de su instalación una nota expresiva del costo detallado de su instalación y del importe diario de los gastos de elaboración.

6.º Todas las instalaciones han de estar terminadas y dispuestas para funcionar el día 1.º de Noviembre próximo.

7.º El Consejo de Agricultura facilitará á los expositores cada día las aceitunas frescas que necesitan para sus ensayos, cuidando de que todas las aceitunas sean del mismo dueño, y á ser posible, del mismo pago de olivar, á fin de que tengan la más posible igualdad. El aceite y residuos producidos serán de propiedad del Consejo de Agricultura.

8.º Para dirigir y encauzar todas las operaciones, y para emitir al final de ellas el dictamen calificador, habrá un Jurado que actuará bajo la presidencia del Jefe de Fomento, Presidente del Consejo de Agricultura, y del que formarán parte dos Vocales del Consejo de Agricultura, el Presidente y dos Vocales de la Cámara Agrícola de Sevilla, el Ingeniero Jefe de la región Agronómica, el Ingeniero Director de la Escuela Práctica de Agricultura de Jerez de la Frontera y el Ingeniero encargado del Servicio Social Agrario, que actuará como Secretario. Caso de concurrir el Ilmo. Sr. Director general de Agricultura, á él corresponderá la presidencia.

9.º Al Jurado corresponderá determinar cuándo han de comenzar las experiencias y los días que éstas han de durar, así como la resolución de cuantas dudas y dificultades se susciten.

10.º Al llegar las aceitunas diariamente á las distintas instalaciones, el Secretario del Jurado tomará una muestra de cada una de las partidas entradas en cada almazara y hará en ellas un ensayo elayométrico, á fin de determinar la riqueza en grasa de la misma, cuyo dato, una vez averiguado, lo escribirá en un cuadro expuesto al público en cada instalación.

11.º El mismo Secretario del Jurado hará pesar y medir diariamente la producción de aceite y residuos de cada instalación, determinando con precisión la proporción de las diversas calidades de aceite, y escribiendo en el cuadro de

que se habla en la base anterior los resultados de esos pesos y medidas.

12.º Terminadas las experiencias por acuerdo del Jurado, éste deliberará ampliamente y emitirá dictamen razonado, concediéndose dos diplomas de honor, uno para el expositor que se haya distinguido más en las grandes instalaciones y otro para el que sobresalga en las pequeñas, y proponiéndoles al Excmo. Sr. Ministro de Fomento para una recompensa, al mismo tiempo que autorizándolos para anunciarse como los dos únicos premiados en este Concurso.

Durante las experiencias, el público podrá visitar libremente las instalaciones.

GRANJA-ESCUELA DE AGRICULTURA de Badajoz.

«Ha regresado á esta capital el Ingeniero-Director de esta Granja-Escuela Sr. Fernández (D. Eduardo), después de dar sus anunciadas conferencias en Cabeza de Buey, Don Benito y Mérida.

En los tres puntos la concurrencia de agricultores ha sido numerosa y ha recibido el conferenciante felicitaciones tan entusiastas por la labor de educación que está llevando á cabo la Granja, que todos han encontrado esta como el mejor medio de que la agricultura extremaña se desenvuelva y progrese.

En Don Benito, á cuya conferencia asistió cuanto de notable encierra aquella importante población, no sólo aceptaron la idea de enviar alumnos á estudiar á esta Granja-Escuela, sino que acordaron solicitar la creación de un campo de demostración agrícola, ofreciendo cuantos terrenos fueran necesarios para la mejor y más pronta realización de este proyecto. Otra nota digna de mencionarse se dió en Don Benito, y fué el encargo que D. Celestino Córdoba hizo al Ingeniero-Director ofreciendo colocar en sus grandes labores agrícolas al alumno que le recomendaran de la Granja.

La explotación agrícola de los señores Córdoba está montada con toda clase de adelantos, y desde las labores de arado, que las ejecutan con automotores, es decir, arados movidos por vapor, hasta la siega y trilla, todo se efectúa con la maquinaria agrícola más perfeccionada; teniendo tal importancia la obra que han emprendido, que con consignar que pagan por el arrendamiento de las tierras una renta de 125.000 pesetas por una extensión que no excede de siete mil hectáreas, se dice lo bastante para dar una idea de lo que aquello podrá ser.

En Mérida la conferencia despertó también gran entusiasmo y al teatro de Ponce de León acudieron representantes de la Comunidad de Labradores, de la Económica, Ayuntamiento, etc., etc.

En Cabeza de Buey asistió numerosísima concurrencia con representaciones de los agricultores, Ayuntamiento, Caja rural, Sindicato agrícola y los maestros de las escuelas y Director y profesores del Colegio de segunda enseñanza.

Tenía el Ingeniero-Director proyectado continuar sus conferencias en la provincia de Cáceres; pero como el nuevo curso está ya próximo, y á primeros de Octubre tendrá que asistir al Congreso agrícola nacional que se celebrará en Zaragoza, á cuyo efecto ha sido autorizado por la Dirección general de Agricultura, con sentimiento se ve privado de hacer lo que se proponía; pero á su regreso de Zaragoza se efectuará el viaje de propaganda á la provincia de Cáceres.»

(De la Federación Agraria Extremeña.)

NUOVO MÉTODO DE CONSERVACIÓN de frutos y legumbres.

La preparación de conservas para los usos domésticos va despertando cada día más interés. Tanto para el agricultor como para el consumidor, ofrece este recurso grandes ventajas. Puede el primero, por la conservación, aguardar la hora propicia de llevar al mercado sus frutos; y el segundo puede hallarlos siempre fácilmente y adquirirlos cuando abundan, para conservarlos también. En ambos casos queda satisfecha una de las necesidades de la economía doméstica.

Los variados procedimientos para la

conservación indefinida de las substancias alimenticias, y entre ellas las de frutas y legumbres, quedan comprendidos en uno de los tres siguientes grupos:

1.º Desecación de frutos ó evaporación de los mismos.

2.º Privación del desarrollo de los fermentos al auxilio de jarabes, vinagre, alcohol, etc.

3.º Esterilización.

No vamos á ocuparnos en estas líneas de los métodos que comprenden los dos primeros grupos, ni tan sólo detallar las operaciones que requiere la esterilización. Nuestro empeño se limita á señalar una modificación que un tal Sr. Porchet, suizo, señala y que viene á representar simplificación y economía en el arte de preparar las conservas.

Por la esterilización, los gérmenes de las frutas quedan destruidos, y, por lo tanto, no puede alterarse la composición química de las substancias por el desarrollo de aquéllas.

Como los fermentos, bacterias y mohos, permanentemente se hallan en el aire, la esterilización resultará eficaz si las substancias á ella sometidas evitan el contagio de aquellos agentes de alteración.

Así en la gran industria como en las prácticas domésticas, en la preparación de las conservas se sigue el método que al principiar el siglo pasado propuso M. Appert; consiste, como se sabe, en someter á temperaturas variables, al auxilio del bañomaria, las substancias que se quieren conservar introducidas en frascos herméticamente cerrados.

Si en su esencia el método Appert no ha sufrido modificación, el material hoy en uso representa grandes perfeccionamientos. En la actualidad la esterilización se realiza al abrigo del aire:

1.º Con latas ó cajas de metal, cuyo cierre hermético se obtiene por soldadura.

2.º Con frascos de vidrio, cuyo cierre perfecto se realiza mediante unas rodajas de caucho y unos resortes, ó con tapones de tornillo.

3.º Con frascos de cristal esmaltado.

Las latas sólo resultan prácticas usándolas en las fábricas. Los frascos con cierre hermético, además de las cualidades ó defectos particulares á cada marca, ofrecen el grave inconveniente de resultar caros. Hay que atribuir el gasto que supone la adquisición de un regular número de frascos el que no esté más generalizada la preparación doméstica de conservas.

Esta consideración principalmente ha movido al Sr. Porchet á idear un cierre que, asegurando completamente las conservas, las abarata notablemente. Tales condiciones, al decir del autor del procedimiento, se realizan cerrando las botellas con algodón.

Sabido es que, en bacteriología, constantemente se emplea el algodón cardado para asegurar el que los cultivos de microbios no traspasen los límites de los tubos en que se halla, tapándolos con la referida fibra.

Pues este mismo procedimiento es el que, en las prácticas domésticas, puede ponerse en práctica para conservar frutas ó otras substancias.

Hace notar el Sr. Porchet que la eficacia del procedimiento se funda en el cierre formado con el algodón, que, apretado contra las paredes del cuello del frasco, obliga al aire, al atravesar el tapón formado, á que se despoje de todo germen; en una palabra, el algodón intercepta el paso de los gérmenes, funcionando como si fuese un filtro. Así, y esterilizados luego las frutas, quedan en condiciones de conservarse indefinidamente.

El algodón que debe preferirse es el cardado de primera ó segunda calidad. El modo como el autor indica debe procederse, es como sigue:

Los frutos de poco tamaño son introducidos en frascos ó botellas de cuello estrecho. El tapón de algodón se preparará arrollando éste á una placa de madera de poco grueso, haciendo que al introducirlo en la botella quede muy apretado y no forme dobleces, que vendrían á constituir conductos por donde podrían introducirse los gérmenes nocivos. Llenas que sean las botellas y tapadas, se enjugarán cuidadosamente, haciendo que el tapón de algodón penetre en el cuello de la botella tres ó cuatro centímetros.

Si son frascos de mayor tamaño, para

frutas mayores, los tapones habrán de estar proporcionados con las aberturas de estos frascos, y, por lo tanto, el alma ó eje de estos tapones podrá ser de madera ó de corcho, tapones usados recubiertos con placas de algodón, de unos dos centímetros de espesor.

Habrà que tener cuidado, al efectuar todas estas operaciones, que el algodón quede bien pegado y no forme pliegues con el cuello interior de la botella, así como deberá evitarse el que se moje ni ponga en contacto con el contenido de los frascos, aunque sólo fuese por un instante. Si el algodón se mojara, quedaría infeccionado, y los mohos y bacterias no tardarían en alterar el contenido de los frascos.

Preparados éstos, se esterilizan en la forma ordinaria, ó sea sometidos al bañomaria. Para que durante la operación el algodón no se humedezca con los vapores acuosos, podrán cubrirse los cuellos de los frascos con papeles.

Una vez la esterilización haya terminado, se dejará que se resfrién los frascos, no tocándolos del aparato que los contenga, y trasladándolos luego á un lugar seco y obscuro.

Las ventajas de este cierre consisten principalmente en poder utilizar toda clase de recipientes de abertura regular. Si bien pueden servir los frascos de barro como los de vidrio, estos últimos deberán merecer la preferencia, no sólo porque facilitan las operaciones de la esterilización, si que también por la comodidad que ofrecen para poder observar el contenido de los frascos.

Comparando el coste de las conservas, utilizando una clase ú otra de frascos, el precio por cada kilogramo oscila entre 0,23 y 1,23 pesetas, siendo el más bajo el que corresponde á las conservas preparadas por el método que preconiza el suizo Sr. Porchet.

Además del bajo precio de producción de las conservas, el sistema de tapar los frascos con algodón evita las rupturas de botellas al calentarse, puesto que, como el aire no ejerce presión ninguna, el cristal no se quiebra. Tampoco al resfriarse los frascos se produce el vacío, porque el aire puede penetrar al interior, y al destapar los frascos no se rompen, como frecuentemente sucede con los tapados por los procedimientos que producen el vacío.

Con el algodón, la presión del interior es igual á la del exterior, y esta circunstancia permite utilizar frascos de cristal delgado, mucho más resistente á las variaciones de temperatura que los cristales gruesos. Además, es mucho más económico y ligero.

Si teóricamente las ventajas del método expuesto resultan evidentes, la práctica de más de dos años que viene ejercitando su autor, le ponen en condiciones de asegurar su eficacia.

Centenares de frascos, rellenos de las más variadas frutas, se han conservado perfectamente sin que se haya registrado una sola decepción.

Es, por demás, hacer observar que las conservas preparadas sin adición ninguna de azúcar, se han mantenido del todo intactas.

Cuanto practiquen la esterilización siguiendo las instrucciones señaladas, asegura el Sr. Porchet que alcanzarán resultados completos, realizando una economía de más del 50 por 100 sólo en la adquisición de frascos.

RAUL M. MIR.

POBLACIÓN Y EXTENSIÓN DEL BRASIL

De unos libritos, folletos y mapas de bolsillo que el Gobierno brasileño reparte para la divulgación en Europa de los verdaderos datos geográficos referentes á dicho país, tomamos los siguientes, que rectifican los que se consignaban en muchas obras de Geografía que andan en manos de la juventud.

Según éstos, la superficie total del Brasil es de 8.500.000 kilómetros cuadrados, siendo su población, no de 14 á 15 millones, como dicen libros y revistas europeas, sino que el censo oficial arroja un número de almas que llega á 21.000.000, estimando algunos que los habitantes del Brasil llegan á 25 millones, fundándose en la imposibilidad de verificar el censo con aproximada exactitud en las extensísimas regiones habitadas por los indios aborígenes.

Para que pueda formarse idea de la extensión y población de algunos Es-

tados brasileños, indicaremos los más principales:

Table with 3 columns: ESTADOS, Superficie, Habitantes. Lists states like Amazonas, Pará, Pernambuco, Bahia, Rio Janeiro, Sao Paulo, Minas Geraes, Paraná, Santa Catharina, Rio Grande-do-Sul with their respective area and population.

En 31 de Diciembre de 1906, el Brasil poseía 17.242 kilómetros de ferrocarriles en explotación, 3.043 en construcción y 6.700 en proyecto, ya aprobados.

Los vinos y el frío artificial.

Desde hace algún tiempo, los enólogos han tratado de utilizar la acción benéfica del frío sobre los vinos. El frío natural no es siempre disponible, y por esta razón los vinicultores han utilizado y estudiado el tratamiento de dichos líquidos por el frío artificial.

El Dr. Carles, de Burdeos, ha sido uno de los que primero se han preocupado de este asunto. Según este químico, la acción que el frío ejerce sobre el vino consiste en la precipitación de numerosos elementos, tanto orgánicos como minerales, cristalizables como incristalizables, como asimismo los gérmenes útiles como los perjudiciales, arrastrándolos a la vez que otros elementos insolubles, constituyendo las heces.

Para despojar al vino de dichas heces, se le somete a repetidos trasiego.

Esta acción del frío es, sobre todo, provechosa en las mezclas ó coupages, en cuya asociación existen vinos de diversas clases, y el equilibrio de sus múltiples elementos resulta difícil. También, cuando los vinos han de ser exportados a países fríos, como sucede con algunos vinos franceses, que son llevados al Norte de Europa. En esos países, los vinos, por efecto de un gran descenso de temperatura, depositan, a la vez que ciertas impurezas, los cristales del tártaro, cuya precipitación no es siempre bien interpretada. Para evitar esa modificación en los vinos, M. Carles aconseja someter dichos líquidos, antes de su envío, a una temperatura inferior todavía a la que tienen que experimentar en dichos climas. Con este fin pueden emplearse los aparatos frigoríficos industriales.

La acción del frío, en ese caso, no se limita sólo a evitar la indicada precipitación, sino que también comunica a los vinos un aspecto de enracimamiento natural.

Por todas las ventajas expuestas el frío merece ser cada día más utilizado en la práctica vinícola.

LA MUJER AGRÍCOLA

¿Podrá la mujer intervenir en los trabajos del campo? ¿Para qué necesita una señorita el conocimiento de la Agricultura? La educación é instrucción de nuestro sexo, puede relacionarse activamente en esos rudos trabajos del hombre? Veámoslo, pensando primero en lo que es la Agricultura.

El trabajo, antes de ser un castigo impuesto por Dios á nuestros primeros padres, hubo de ser un impulso, una necesidad, pues el hombre inocente hubo de trabajar la tierra.

Posuit in paradiso voluptatis ut operaretur eum, dice el Génesis.

Pues si fué para el hombre una ley, una condición de su dicha, un empleo de su tiempo y de sus fuerzas, sería menos para la mujer siendo su amante compañera?

La tierra, nodriza ubérrima de la Humanidad, encerraba dentro de su seno las frutas que á sus hijos habían de dar alimento y vida. El arte de la agricultura era el más digno y el más honrado, pues era considerado en la antigüedad como de origen divino, por haber sido impuesto por Dios á los hombres.

Y si registramos la historia, vemos que los grandes pueblos, los egipcios, los caldeos, los primitivos romanos, eran guerreros ó agricultores. Así, pues, el trabajo agrícola, elevado desde las primeras edades, es signo de abundancia, pues arrebatada al suelo la savia de vida que encierra en su seno.

¿Dónde está, pues, la fuerza y poder de una región? No está en tener extensiones de terrenos estériles é incultos que hagan salir de ellos á sus habitantes, sino en cultivar con afán el que se posee de manera que produzca lo que se necesita para alimentar un pueblo numeroso.

Ahora vemos la parte que á nuestro sexo puede tocarle en todo esto, empezando por oír la propia palabra de Salomón: ¿Quién hallará una mujer fuerte? Su precio es superior al de las perlas: quien la halla, habrá hallado un tesoro. Y entonces describe á la mujer con todas las cualidades que la hace valer en el hogar agrícola.

Oliver de Serres, que es una autoridad en agricultura, dice en uno de sus libros: La mujer es el alma de la Agricultura. En los grandes gimnasios intelectuales, dedicados en Rusia á la instrucción de la mujer, introducen la enseñanza agrícola en la práctica, como principal elemento de la educación física de la mujer. En España nadie se ocupa de este asunto, principal para la vida de la generación: no existe la educación física para la mujer, y hasta la mayor parte de las necesidades de la higiene son desconocidas.

Dicen, por otro lado, que las razas degeneran, que los hombres de hoy no son los forzudos varones de antaño; pero aunque se dan cuenta de los efectos, no investigan las causas. ¿Qué hijos fuertes y robustos puede dar la mujer débil, anémica y nerviosa, que se pasa la vida gastando su tiempo y su salud en hacer todo lo contrario de lo que su naturaleza necesita? Las medicinas y reconstituyentes van sosteniéndolas artificialmente, y al ser madre se ve imposibilitada de amamantar á esos hijos que confían á manos mercenarias, ó que alimentan casi con productos químicos.

No, no podrían llevar nuestros hijos de hoy la cota de malla del Gran Capitán ni la rodela del Cid para entrar en combate, pues sus fuerzas no son las de aquéllas. Así vemos que nuestros abuelos tenían un género de vida bien distinto al nuestro.

¿Qué hay que hacer para ir recobrando poco á poco lo perdido? Demos á la mujer una educación física, moral é intelectual distinta en absoluto á la que hoy tiene. Acostumbremos á la niña al trabajo, pero no á ese trabajo sedentario que sujeta al pobre ser á un punto mismo, sin dejarla que aspire sus pulmones la savia de la vida ni sus músculos las fuerzas necesarias; démosla ejercicio, movimiento, actividad, inteligencia en las cosas útiles para la vida, para lo que constituye nuestra propia alimentación. Hagámosla conocer la agricultura, porque en este arte, por muy elevada que sea la posición social que ocupe, nadie puede rebajarse si se ocupa en una cosa tan útil y de una importancia tan trascendental.

La vida rural empieza por robustecer el cuerpo, moralizando el espíritu; da el pan material, y hace que las costumbres se conviertan en virtudes.

El orden, la actividad y la previsión, los inculca indirectamente la agricultura: un pueblo agrícola es un pueblo fuerte y moral, porque hay en todo más pureza y más religión en el fondo.

Los graves desórdenes de las grandes ciudades se ignoran, no se conciben en los centros rurales. Jesucristo relaciona sus admirables parábolas con todo lo conveniente á los campos. Él se llama á sí mismo la vinya y á nosotros los sarmientos. A los Apóstoles les llama los operarios de la vinya del Señor. A la Iglesia el grano de mostaza que crece y forma un gran árbol. De lo más sencillo y humilde saca símbolo para sus admirables parábolas.

Ahora bien, como mi tendencia en la educación de la mujer es apartarla de todo lo vulgar y frívolo, uniéndola al hombre por el trabajo y la inteligencia, creo que se debe empezar por una educación física que dé grandes resultados.

En un pasado artículo hablé de las hermosas Escuelas de Fribourg, que llenan por entero este objeto; hoy prometo presentar á mis lectores la necesidad y utilidad del conocimiento de la agricultura en la mujer y de los medios que pueden llevarse á ponerlos en práctica, si todas mutuamente se ayudan.

Hay que sacar á la mujer del marasmo en que vive; hay que hacerla comprender que desde niña tiene otra misión que vestir muñecas ó mirar á las modistas de los salones, y para ello tenemos que combatir un mal que conduce á tantísimos otros.

Empleemos las facultades todas de la niña de manera que, cuando llegue á ser una mujer, no conozca la palabra aburrimiento.

Que no sepa lo que es aburrirse, porque de este gran mal dimanan todos los otros.

De la mujer que se aburre viene la serie de males que hunden á veces los hogares en el más triste de los vacíos, que es el abandono de los deberes.

La educación física de la niña hará á la mujer fuerte para la maternidad y para soportar con energía los muchos embates de la vida. Porque la salud da vida á la inteligencia, pureza á las ideas y fuerza invencible á la moral.

CATALINA NÁRVÁEZ.

EL ÁCIDO SUCÍNICO EN LOS VINOS

La fermentación de los vinos, que transforma el azúcar en alcohol y en ácido carbónico, produce al mismo tiempo glicerina y ácido succínico.

Este ácido, aunque contenido en proporción muy pequeña en los vinos, es, sin embargo, uno de los elementos constitutivos, y su determinación podrá ser una indicación útil cuando se sospeche un fraude por alcoholización ó por aguado.

Desgraciadamente su determinación por los procedimientos analíticos es muy delicada, y los datos obtenidos no sirven todavía para establecer una relación constante entre el alcohol y el ácido succínico.

Entre los varios métodos que existen para la determinación del ácido succínico en los vinos, figura el indicado por el enólogo Macagno. Este método consiste en la eliminación del tanino por la fibra de seda y la adición del hidrato púmpico recién precipitado y lavado. Después de evaporado el producto y lavado con alcohol, se le precipita por el ácido carbónico. El precipitado lavado se le trata por una solución de nitrato amónico, que disuelve el succinato de plomo, mezclado con el carbonato.

El líquido filtrado se precipita por el gas sulfhídrico, separado después el sulfuro de plomo formado por filtración. Saturado el líquido por el amoníaco, se le precipita por el cloruro férrico. El succinato de hierro recogido sobre un filtro y lavado se le incinera, y el peso del peróxido de hierro obtenido, multiplicado por 0,73, da la proporción de ácido succínico contenido en el vino.

Pasteur ha ideado otro método que varía muy poco del anterior. Precipita el ácido succínico al estado de succinato de cal.

M. Kung ha descrito un método lar-

go y minucioso, que, según él, da los mejores resultados. Dicho método es tan complicado y pesado, que no puede emplearse en los análisis corrientes, y los datos obtenidos no son lo suficientemente exactos para justificar tales complicaciones en la determinación del ácido succínico de los vinos.

CENTRO DE INFORMACIÓN COMERCIAL

EGIPTO

El comercio español en Port-Said.

El Cónsul de España en Port-Said, Sr. Maluquer, remite los siguientes informes acerca de la posibilidad de fomentar nuestro comercio en aquella importante plaza.

Respecto á frutas, dice que Italia y Turquía abarcan el mercado de Port-Said, no bastando para aprovisionar los vapores en tránsito, ni para el consumo de la ciudad, la importación que hacen.

Las frutas son de salida segura, y los comerciantes vienen á pedir al Consulado que escriba á nuestros exportadores á fin de que se decidan á enviarla. ¿Es que nuestros exportadores no la embalarán convenientemente? ¿Es que serán los envíos siempre de la misma calidad?

Si atienden á estas dos circunstancias, venderán cuanto remitan, por cuanto El Cairo y los cuatrocientos y pico de vapores que transitan por el canal, acaparan la que hay en la plaza, que generalmente es de mala calidad.

Hay la ventaja de que esta mercancía se paga al contado, lo que constituye un inmenso beneficio para el vendedor.

Las uvas de moscatel y de Chelva son muy buscadas para los vapores. Se pagan á un franco el kilo cuando se encuentran.

Los plátanos de Canarias son aquí muy apreciados y harían competencia á los de Italia, de inferior calidad.

Las conservas de pescados y frutas en latas, cuyo coste no exceda de 0,80 pesetas puestas en Port-Said, son también de adquisición segura para los vapores de pasaje, siendo necesario hacer en esto la competencia á Italia.

Las almendras, nueces, cacahuets, son de enorme consumo entre los árabes. Los empuñados y anises envueltos en azúcar son muy apreciados por ellos.

Las Aduanas egipcias exigen únicamente, y á excepción del tabaco, el 8 por 100 ad valorem, que, agregado á otros gastos insignificantes de las mismas, alcanza al 9 por 100.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Bollullos del Condado (Huelva) 30.— Después de recorrer en estos días los pueblos de Manzanilla, Escacena, Villalba, La Palma, Rociana y otros, paso á manifestarle que son muchos los contratos que se han hecho de mostos para hacer mistelas, y entregar ahora en Septiembre y Octubre, al precio de 6 y 7 reales la arroba de 18 litros, como así también son muchos los que se han concertado de vinos, facilitando bocoyes á estos cosecheros y fondos para luego ir retirando estos vinos tan pronto aclaren, ó sea en los meses de Diciembre y Enero. La mayor parte de estos contratos han sido á precios reservados y á como resulte el precio de la arroba de uva, y siempre facilitando bocoyes á estos cosecheros.

Hay muchos cosecheros también por estos pueblos con grandes viñas, lagares, bodegas y bocoyes de su propiedad, contando algunos hasta con 800 y 1.000 bocoyes de 700 á 800 litros de cabida, que contratarían ahora 100, 200 ó los 800 ó 1.000 bocoyes llenos de vino á entregar en Diciembre, respondiendo de una graduación como minimum y por arroba de 18 litros ó 18 kilos, facilitándole ahora, como anticipo, la mitad ó una tercera parte del valor que se contrata y el resto en Diciembre al entregar el vino, aunque luego el comprador quisiera dejarlo en el mismo almacén y en los mismos bocoyes, para lo cual se le entregaría la llave para que ellos fuesen haciendo sus operaciones y fueran retirándolos según les fuese conviniendo. En vinos del año pasado han salido varias partidas para Jerez, Málaga, Sevilla, los Puertos y Ronda, con 11, 12 y 13, á 10 y 11 reales la arroba de 18 litros, vinos sumamente pálidos y finos.

De maíz, como de piñones, hay grandes existencias: á 34 y 35 reales la fanega del primero, y los piñones de 18 á 20, puesto sobre vagón en La Palma.

El gasto de poner el bocoy sobre vagón en La Palma, sea éste de 700 ó 900 litros, son 15 reales, y si á bordo Huelva, 15 pesetas, que, de ser suscriptores á este periódico, se le harán rebajas.

En almendra hay una partida de 50 fanegas, pretendiendo su dueño el precio de 70 reales por la fanega.

La vendimia ha roto precio, siendo el de la arroba de uva (los 11,50 kilos) el de 50 y 60 céntimos.

Para informes, compras ó noticias

pueden dirigirse, bien á Manzanilla ó á Bollullos del Condado, á José Domínguez de Cepeda.

Belalcázar (Córdoba) 4.— Precios corrientes: Aceite, á 14 pesetas arroba; trigo duro, á 14,50 pesetas fanega; idem blando, á 13,75; cebada, á 7,50; habas castellanas, cochineras y morunas, á 10,50; garbanzos tiernos, á 35; idem duros, á 24; chícharos, á 11,50; avena, á 6; cebadaavenosa, á 6,75.—C.

Mancha Real (Jaén) 4.—Llovió copiosamente, quedando bien sazonadas las tierras para labrarlas y sembrarlas. La aceituna ha mejorado mucho con dicho temporal, engordando y madurando bien; lo malo es que hay poco fruto.

En alza los granos y aceites, detallándose como sigue: Trigo, á 12,75 pesetas fanega; cebada, á 6,25; anís, á 17,50; maíz, á 8,50; habas, á 9,20; aceite, á 13 pesetas arroba.—C.

Rute (Córdoba) 3.—Precios: Aceite fresco, á 55,50 reales arroba; trigo, de 52 á 54 reales fanega; cebada, á 25; habas, á 38; garbanzos, á 64; escaña, á 22; matalahuga, á 80; yeros, á 34; guijas, á 36; alpiste, á 60; lentejas, á 70; habichuelas, de 80 á 92.—C.

Durcal (Granada) 4.—La cosecha de uva es buena y la de aceituna casi nula. El primero de dichos frutos se está vendiendo á 1,50 pesetas arroba para elaborar vino.

El trigo, á 12,50 pesetas fanega; maíz, á 10; centeno, á 9; cebada, á 8,50; habas, á 11,50; judías, á 20; patatas, á 0,80 pesetas arroba.—C.

DE ARAGON

Illueca (Zaragoza) 5.—Contra lo que, según veo en la CRÓNICA, ocurre en otras comarcas olivereras, en ésta están los árboles muy cargados de aceituna, la cual ha mejorado mucho con las últimas lluvias. Por aquí tenemos, pues, abundante cosecha de aceite.

La de vino es casi nula. Precios: Aceite, á 18 pesetas arroba; vino tinto, á 19 pesetas los 120 litros; trigo hembrilla, á 40 pesetas cahiz; cebada, á 21; judías, á 64; patatas, á 1,15 pesetas arroba.—C.

Tauste (Zaragoza) 4.—Precios corrientes en esta plaza: Trigo, á 40 pesetas cahiz el catalán, 38 el hembrilla y 35,50 el de huerta; centeno, á 24; cebada, á 17; habas, á 25; judías, á 27; vino tinto, á 2,50 pesetas cántaro; aceite, á 16 pesetas arroba; lanas sucias, á 12 las blancas y 10 las negras; carneros, á 25 pesetas uno; ovejas, á 18.

El cultivo de la alfalfa se ha extendido mucho, resultando muy remunerador. Páganse los 100 kilos á 7 pesetas.—C.

DE CASTILLA LA NUEVA

Villacañas (Toledo) 2.—Se dió principio á la vendimia, presentándose una buena cosecha.

Precios: Candeales, á 50 reales fanega en granero; jeja, á 48; centeno, á 37; cebada, á 26; avena, á 22; vino, á 8 reales arroba; aceite, á 64; lanas, á 48; azafrán, á 130 reales la libra (460 gramos).—C. O.

Alcázar de San Juan (Ciudad Real) 1.—Se está vendimiando con buen tiempo, pagándose las uvas á los bajos precios de 0,40 y 0,50 pesetas los 11,50 kilos por blancas y negras respectivamente. La cosecha es buena en cantidad y de superior clase.—Un Suscriptor.

Fernán Caballero (Ciudad Real) 4.—La vendimia está dando excelentes resultados, pues se coge mucha uva y buena. Los precios son ruinosos para el viticultor.

En cambio, los cereales y el aceite están en alza. Precios: Candeal, á 13 pesetas fanega; jeja, á 11,50; garbanzos, á 40; vinos, á 2,50 pesetas los 16 litros los tintos y 2,25 los blancos; aceite, á 13 pesetas los 11,50 kilos.—C.

DE CASTILLA LA VIEJA

Valladolid 4.—En los Almacenes del Canal de Castilla entraron ayer 900 fanegas de trigo, y en los del Arco otras 200, que se cotizaron en ambos mercados á 48 reales las 94 libras. El centeno á 37 las 90 idem.

La cebada á 7 pesetas los 55 litros; avena, á 5,50; algarrobas, á 7,50; lentejas, á 10; muelas, á 11; yeros, á 9; habas, á 8,25. Las harinas á 4,75, 4,50, 4,25 y 4 pesetas los 11,50 kilos.—C.

Medina del Campo (Valladolid) 3.—Al mercado de hoy han entrado 250 fanegas de trigo, que se han pagado á 47,50 reales las 94 libras. El centeno á 37 reales fanega. Tendencia sostenida y bueno el tiempo.—C.

Palencia 3.—Precios del mercado de ayer: Trigo, á 46,50 reales las 92 libras; centeno, á 35 idem los 55 litros; cebada, á 24; avena, á 19; yeros, á 35; alubias, á 96; garbanzos, á 180, 150 y 110; harinas, á 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos; patatas, á 6; vino tinto, á 16 reales los 16 litros.—C.

Belorado (Burgos) 4.—Llevamos ocho días de tiempo hermoso, haciendo más calor que en muchos días del verano último, que ha sido relativamente fresco. El tiempo se aprovecha lo mejor posible en las faenas del campo.

En el mercado se nota bastante firmeza, habiendo regido los precios si-

guientes: Trigo, á 48 reales los 55 litros el áliga, 47 el mocho y 46 el rojo; centeno, á 36; cebada, á 25; avena, á 19; alubias, á 86; garbanzos, á 150; harinas, á 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos; patatas, á 4; vino tinto, con derechos de consumos, á 19 reales los 16,04 litros.—C.

Villarcayo (Burgos) 3.—Tiempo de calor y en el mercado mucha firmeza. Se ha cotizado: Trigo, á 47 reales los 44 kilos el áliga, 48 el mocho y 46 el rojo; centeno, á 34 reales los 55 litros; cebada, á 28; avena, á 16; yeros, á 35; lentejas, á 70; alubias, á 82; garbanzos, á 160; harinas, á 19, 18 y 17 reales los 11,50 kilos; carneros, á 100 reales uno; ovejas, á 60; cerdos al destete, á 60; bueyes de labor, á 1.200; novillos, á 800; añojos y añojas, á 500; vacas cotrales, á 1.000.—C.

Burgos 3.—Tiempo bueno y tendencia firme en el mercado de ayer, en el que se cotizó: Trigo áliga, á 49 reales los 44 kilos; idem mocho, á 47 los 42,50; idem rojo, á 46,50; centeno, á 48 reales los 41,50; cebada, á 28 los 32; avena, á 18 los 28; yeros, á 34 los 44; alubias, á 92.—C.

Melgar de Fernamental (Burgos) 2.—En los mercados son muy solicitados los granos y como consecuencia impera la firmeza de precios. He aquí los últimos:

Trigo, á 45 reales los 55 litros; centeno, á 34; cebada, á 23; avena, á 18; yeros, á 32; lentejas, á 48; muelas, á 60; alubias, á 84; garbanzos, á 180, 140 y 100; harinas, á 17, 16 y 15 reales los 11,50 kilos; patatas, á 7; vino tinto, á 16 reales los 16 litros; carneros, á 90 reales uno; pieles de cordero, á 96 reales la docena; idem de cabrito, á 108. El Corresponsal.

Peñafiel (Valladolid) 4.—Ayer se detalló el trigo á 48 reales las 94 libras y el centeno á 35 las 90 idem. La cebada á 25 reales fanega y la avena á 17. La harina de primera clase á 16,50 reales los 11,50 kilos y el vino tinto á 9,50 reales los 16 litros. Tendencia sostenida.

El día 9 empezará la vendimia. Tiempo bueno.—C.

Rioseco (Valladolid) 4.—Ayer entraron 1.800 fanegas de trigo, que se cotizaron á 47 reales las 94 libras. La cebada se midió á 26 reales fanega, y la harina de primera clase se cedió á 16,50 reales arroba. Tendencia firme y bueno el tiempo.—C.

Amusco (Palencia) 3.—Tiempo bueno y tendencia floja en el mercado. Precios: Trigo, á 45 reales los 55 litros; centeno, á 33; cebada, á 24; avena, á 17; yeros, á 34; alubias, á 86; garbanzos, á 140; harinas, á 17, 16 y 15 reales los 11,50 kilos; patatas, á 5; vino tinto, á 15 reales los 16 litros.—Un lector de la CRÓNICA.

Astudillo (Palencia) 2.—Precios corrientes: Trigo, á 44,50 reales los 55 litros; centeno, á 31; cebada, á 23; avena, á 16; alubias, á 95; garbanzos, á 200, 170 y 110; harinas, á 18 y 17 reales los 11,50 kilos por primeras y segundas clases, respectivamente; patatas, á 4; vino tinto, á 14 reales los 16 litros.

Tendencia floja en el mercado y muy bueno el tiempo.—C.

Arévalo (Ávila) 3.—Precios: Trigo, á 47,50 reales los 55 litros; centeno, á 36; cebada, á 27; avena, á 20; algarrobas, á 35. Buen tiempo.—C.

DE CATALUÑA

Tárrega (Lérida) 2.—En el mercado verificado hoy han regido los siguientes precios: Trigo blanco, de 15 á 15,25 pesetas los 55 kilos; idem rojos, de 15,50 á 16; maíz, á 11 pesetas cuartera; cebada, de 7 á 7,25; vinos del país, de 11 á 13 pesetas carga; idem de Aragón, de 20 á 22; mistelas, de 38 á 40; alcohol, de 1,50 á 1,52 pesetas litro; anisados, de 8 á 13 pesetas arroba.—C.

Lérida 3.—Precios de este mercado: Trigo monte, clase superior, á 18,50 pesetas los 58 kilos; idem mediano, á 18; idem flojo, á 17,50; idem huerta, primera, á 17; idem id., segunda, á 16; habones, á 11,50 pesetas los 48 kilos; habas, á 11,25 los 47 idem; judías de primera, á 19 los 59; idem de segunda, á 17 los 50; cebada superior, á 7,50 los 40; idem mediana, á 6,25; maíz, á 11 los 49; avena, á 6,25 los 30; centeno, á 11 los 50.—C.

Valls (Tarragona) 30.—Se ha celebrado hoy el mercado semanal, rigiendo los precios siguientes: Habichuelas, á 20 pesetas la cuartera; trigo, á 16; maíz, á 12; cebada, á 8; avena, á 7; habas, á 11; garbanzos, á 18; centeno, á 9; vino, á 15 pesetas los 120 litros; algarrobas, á 7 pesetas el quintal; almendra común, á 15 pesetas cuartera; idem mollar, á 45 pesetas el saco de 50 kilos; avellana, á 37.—C.

Reus (Tarragona) 4.—Precios: Vino tinto común del país, á 4 reales grado y carga (121,60 litros); idem de Aragón, á 4,50; idem blanco, á 5; aceite, á 21 pesetas los 15 litros los finos de Aragón, 20 los del campo y 18 los de arriería; almendra en grano, á 85 pesetas quintal catalán (41,60 kilos) la común del país, 75 la de Aragón y 95 y 90 la Esperanza; avellana, también en grano, á 62 y 60 pesetas quintal (41,60 kilos).—C.

DE LEON

León 3.—Tiempo bueno y firme el

mercado de granos, habiéndose pagado como sigue: Trigo, á 48 reales los 55 litros; centeno, á 42; cebada, á 27; avena, á 18; lentejas, á 60; muelas, á 37; alubias, á 68; garbanzos, á 120, 90 y 70; habas, á 65; patatas, á 4 reales los 11,50 kilos; carneros, á 80 reales uno; ovejas, á 64; bueyes de labor, á 1.500; novillos, á 1.200; añojos y añojas, á 600; vacas cotrales, á 900; cerdos de seis meses, á 250; idem de un año, á 800.—C.

Pozoantiguo (Zamora) 4.—Tiempo bueno y tendencia sostenida en el mercado.

Se ha cotizado: Trigo, á 48 reales los 55 litros; centeno, á 35; cebada, á 24; algarrobas, á 32; avena, á 19; alubias, á 86; harinas, á 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos; patatas, á 5; vino tinto, á 15 reales los 16 litros; cerdos al destete, á 70 reales uno; idem de seis meses, á 170.—C.

DE MURCIA

Murcia 2.—Los mercados se ven muy concurridos de compradores y vendedores de frutas, hortalizas, oliva, granos y otros artículos.

Precios: Oliva cornicabra, á 12 pesetas fanega; idem la llamada de la planta, de 8,50 á 9; trigo, de 11,75 á 12,50, según clase; panizo, de 9 á 9,25; centeno, de 8 á 8,50; avena, de 4 á 4,50; mijo, de 10,50 á 11; aceites, á 1,50 y 1,40 pesetas litro; vinos de la última cosecha, á 0,20 idem; judías cortas del país, á 0,45 pesetas kilo; idem Pinet, á 0,55; idem del Barco, á 0,85; pimientos, á 66 reales arroba el de cáscara extra, á 48 el flor, de 30 á 40 el corriente, de 22 á 30 el rojo y de 14 á 21 los escobros.—C.

DE VALENCIA

Villargordo de Gabriel (Valencia) 4. La vendimia está adelantada, durante este año mucho menos que de ordinario, porque el mildiu y los pedriscos hicieron enormes daños en los viñedos. La cosecha no sólo es pequeña, sino de clase inferior; los mostos sólo dan 10° de azúcar.

Mientras tanto, el vino de la vendimia del año último no tiene demanda para el consumo directo, y lo poco que se vende para las destilerías se cede al ruinoso precio de 6 céntimos por grado y arroba.

La uva se viene cotizando á 30 céntimos arroba.

El candeal á 13,50 pesetas fanega; jeja, á 13; cebada, á 6; avena, á 4,50; azafrán, á 35 pesetas la libra.—C.

INFLUENCIA

de la edad de las semillas del trigo sobre su poder germinativo.

Quando se trata de simientes de ciertas especies, especialmente las oleaginosas, se tiene muy en cuenta el que la semilla no sea añeja, porque todos los agricultores saben que cuando ha pasado un cierto tiempo, las semillas de la colza, cacahuet, cáñamo, lino, nabos, etc., etc., han perdido totalmente su poder germinativo y las siembras son completamente inútiles. En otras especies del gran cultivo, como la remolacha, la zanahoria, las leguminosas forrajeras y las legumbres utilizables por sus semillas, también va decreciendo su facultad de germinar á medida que el tiempo pasa, siendo este dato conocido por el cultivador, que lo tiene en cuenta para procurarse simientes frescas; por regla general en los cereales no se da gran importancia á este dato, sembrando trigo, cualquiera que sea su edad con sólo la condición de que tenga buen peso y buen volumen y esté limpio, y, sin embargo, no deja de tener importancia, y muy grande, los años que hace que está recolectado.

La razón de que no se dé importancia á estos datos, es que el trigo, en los tres primeros años, conserva casi totalmente su poder germinativo, según experiencias repetidas veces practicadas, en las que se ha demostrado que en el trigo en el primer año, germina 99 por 100 de la simiente, en el segundo el 97 y en el tercero en la misma proporción; pero á partir de esta edad desciende rápidamente la facultad de germinar las semillas de trigo, llegando, según Haberland, á germinar tan sólo el 71 por 100 á los cuatro años y el 50 á los cinco; de aquí en adelante la facultad de germinar desaparece casi totalmente.

Es, por lo tanto, la edad de las semillas de los cereales, y particularmente del trigo, dato que debe de conocerse para dedicarlas á la siembra, pues puede haber un fracaso sembrando semillas desconocidas, de buen aspecto y de un grado exquisito de limpieza, y, sin embargo, sin facultad germinativa, pudiendo atribuir el que no nazcan á las condiciones especiales en que la tierra se hallaba al depositar la simiente, siendo así que son ajenas á la misma y si tan sólo debido á las condiciones fisiológicas de la semilla.

JUAN GAVILÁN.

NOTICIAS

Escriben de Cenicero (Logroño): «La vendimia, corta de suya, más aún que lo que se suponía, por haberse perdido gran parte del fruto, debido á las diferentes enfermedades que este

año hemos tenido; se hará casi toda con la gente del pueblo.»

La próxima cosecha de naranja promete ser abundante en la provincia de Castellón.

La vendimia se está haciendo en España, Portugal, Francia é Italia con tiempo favorable.

Espérase en general buenas clases de vinos.

Léase el trabajo *Híbridos productores directos* que publicamos en primera plana.

Los mercados de aceites siguen muy firmes ó en alza.

En el departamento de Aude (Francia) han empezado á pagarse los mostos de 1 á 1,10 francos por grado y hectolitro.

En el departamento del Hérault piden los cosecheros de 1 á 1,15, pero el comercio sólo ofrece de 0,80 á 0,90 francos.

En el Rosellón se han hecho operaciones á un franco grado y hectolitro.

En el Concurso Agrícola de Pamplona han obtenido premios por sus vinos los señores siguientes:

Diploma de honor, el Excmo. señor Marqués del Riscal.

Menciones honoríficas: el Exmo. señor Marqués de Villa Marcilla, D. José María Ibáñez, D. Agapito Peralta, D. Gregorio Durán, D. José María Echevertz.

Sobre la visita que el Sr. Marqués de Vadillo y otras personalidades han hecho á la Granja Vitícola de Navarra, ha publicado el *Eco de Navarra* lo que á continuación reproducimos:

«A las tres y cuarto fué llevado el Marqués del Vadillo á Olaz-Chipi.

En el magnífico *fiat* del Vizconde de Val de Erro fué el Marqués del Vadillo, el Sr. Albistur y otras distinguidas personas.

Gracias, señor Vizconde, por el asiento que me ofreció.

En ocho minutos nos plantamos en la Granja vitícola de Navarra.

En otros coches y automóviles fueron los señores Carrión, Aranguren, Hurtado de Mendoza, Villanueva, Oroz-Goizuetta, Gobernador, Alcalde, Manso de Zúñiga, etc.

El Sr. Salmones dió una explicación detalladísima de aquellos asombrosos viveros, donde hay más de 2.000 variedades de cepa.

Á pesar del sol abrumador, que calentaba como en el Senegal, el señor Marqués del Vadillo permaneció cerca de dos horas entre las cepas, recorriendo el campo todo sin mostrar fatiga.

Después se colocó una mesa bajo la sombra, y en pocos momentos la mesa era un laberinto de copitas con caldos producidos en Olaz-Chipi y entre productos directos de varias clases, coñacs, vinos blancos, agua y coñac y más productos directos; y entre explicaciones de la fabricación y comentarios acerca del progreso agrícola en Navarra, que sólo necesita la ayuda de los ferrocarriles, dieron las cinco y cuarto, y el auto del Vizconde nos trajo en las alas del huracán.

Un aplauso para el capataz-bodeguero de Olaz-Chipi, D. Joaquín Falces.»

La principal producción de fosfatos está en la Florida, Tennessee y la Carolina (América del Norte); Argelia y Túnez (Africa); Crismas, Océano é Isla de San Mauricio (Pacífico), y Francia (Europa). Entre todas estas minas se extraen anualmente más de cuatro millones de toneladas de fosfatos de distinta riqueza, de los cuales corresponden dos millones á Norteamérica, un millón á Africa, 250.000 toneladas al Pacífico y como un millón al resto del mundo.

La demanda es cada vez más grande, y la actividad de explotación de estas minas crece de manera prodigiosa, estando ya comprometido todo el mineral extraído á las grandes Empresas de fabricación de superfosfatos.

Siguen pasando atestados de emigrantes, de las provincias castellanas y extremeñas, los trenes de las líneas de Orense á Vigo y Portuguesa que pasan por Guillarey.

Todas esas caravanas, que van á embarcarse en Vigo para América, inspiran verdaderamente lástima por el estado de miseria que en todos se refleja y que les obliga á abandonar el país natal en busca de un pedazo de pan, que aquí no encuentran.

En breve se publicará una disposición prohibiendo la caza en los terrenos adscritos á las granjas agrícolas y escuelas prácticas de agricultura.

El Alcalde de Sagunto telegrafió al señor Gobernador de Valencia que á la una de la madrugada del 25 de Septiembre último descargó en dicha ciudad y su término un horroroso pedrisco que arrasó las cosechas é inundó varias casas.

Dice también que el vecindario está consternado, y que la miseria se presenta alarmante, haciendo prever un invierno muy triste.

Los Sres. Izanzo y Sitges han celebrado una importante conferencia para tratar lo referente á la reforma de la ley de Alcoholes.

El correspondiente proyecto de ley será en breve presentado á las Cortes por el Ministro de Hacienda.

Para atenuar los desastrosos efectos de la mosca ó gusano de la aceituna, que tanto daño ha causado en el año úl-

timo en nuestras comarcas olivereras, se aconsejan los siguientes procedimientos:

1.º Recoger las aceitunas agusanadas que caen en tierra y molerlas acto seguido.

2.º Anticipar la cosecha general y practicar lo aconsejado anteriormente.

3.º Si no se puede moler en seguida, aconsejese quemar en el sitio que se guardan alguna substancia insecticida, como azufre, tabaco, alcanfor, etc.

4.º Tener en el mismo local algún recipiente lleno de líquido, como sulfuro de carbono, petróleo, creosota, ácido fénico, etc., que sea pernicioso á los insectos.

5.º Colocar en las aberturas tela metálica para que la mosca no pueda marcharse y propagar el mal.

6.º Revolver algo las aceitunas para que no se caliente, pues el calor es favorable á los insectos.

7.º El labrador ó cavar profundamente la tierra para desenterrar las larvas y los huevos.

8.º Descalzar el pie del olivo, dejándolos de este modo hasta la mitad de Junio.

9.º La limpieza del tronco, seguida de una pincelada con caldo bordelés.

10.º Desterronar la tierra, y acto seguido quemarla con las ramas secas y cortezas de árbol.

Las uvas se vienen cotizando á precios ruinosos para el viticultor en la Mancha, la región valenciana y otras comarcas.

A pesar de contar España con numerosas fábricas de azúcar de remolacha, los fabricantes no piensan en conquistar el mercado marroquí y prefieren tener inactivas algunas fábricas.

El azúcar que consumen los marroquíes procede de Francia, Bélgica y Austria, siendo la francesa la más apreciada.

Toda ella es de pílón, en piezas, cuyo peso oscila entre 1.500 kilogramos á 2.500.

Las marcas francesas más conocidas son: *Raffinerie Saint Louis*, *Raffinerie de la Méditerranée*, ambas de Marsella; *Chantenay les Nantes Bauchon*. La belga de mayor consumo es la *Tirel-Mon y Graffe*.

Estos azúcares van á Marruecos en barcos alemanes, y de ahí la confusión de algunas estadísticas, que la suponen originaria de Alemania.

En 1905 importó Francia por valor de 11 millones de francos, Bélgica 2 millones y Austria 150.000 francos.

En 1906, 12 millones, 2 millones y 150.000 francos respectivamente.

El año 1906 se importó por Melilla 1.700.000 pesetas, y en 1907, 1.100.000 pesetas.

En total oscila la importación entre 15 y 18 millones de francos, cifra que debía constituir un estímulo para la producción española.

Los agricultores de Villanueva y Geltrú (Barcelona) han celebrado una reunión para contrarrestar los efectos del *trust* de destiladores en lo referente al precio del orujo. Se discutieron tres proposiciones consistentes en destilar el orujo por cuenta propia; enterrarlo en el campo como abono, ó guardarlo en lagares esperando que mejore el precio para venderlo, habiéndose adoptado esto último por ser de momento lo más ventajoso.

Este unánime acuerdo creese dará origen á una poderosa asociación de agricultores, que no tan sólo beneficiará el precio del orujo, sino otros asuntos de mayor importancia para la agricultura que están hoy día á merced de los *trust*.

En la *Gaceta* del 5 de Junio se publicó la siguiente ley exceptuando del pago del impuesto de Derechos Reales los préstamos personales, pignoraticios ó hipotecarios que hicieren los Bancos Agrícolas y demás instituciones análogas legalmente constituidas:

«Artículo 1.º Quedan exceptuados del pago de Derechos Reales los préstamos personales, pignoraticios ó hipotecarios que hicieren los Bancos Agrícolas, Montes de Piedad, Cajas Raiffessen y demás instituciones análogas, siempre que estén constituidas con aprobación del Gobierno, que no se repartan beneficios ó dividendos, y que su capital, aumentando con las ganancias que hubiere, sea común é inalienable, habiendo de destinarse, en caso de disolución, á la creación de otras instituciones análogas ó á favor de los establecimientos de Beneficencia del Estado, la Provincia ó el Municipio.

Art. 2.º Los intereses que devengaren tales préstamos estarán también exceptuados del impuesto de utilidades de la riqueza mobiliaria.»

TRIGO FUCENSE

El que desea para la siembra trigo de esta variedad, que tanto rinde y tan recomendable es por todos conceptos, sobre todo por su hermosa cabeza y por no timbarse, aunque haya abundantes lluvias en primavera, como la ha acreditado este año, puede dirigirse al Sr. Administrador de este periódico.

CAMBIO SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 6
París á la vista..... 11 35
Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 27 94
Madrid, 1908.—Bailly-Ballliere é Hijos.
Calle de la Cava alia, núm. 5.

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)
DE LOS HEREDEROS DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL
Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR
La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximado
	2.º AÑO	3.er AÑO	4.º AÑO	
Barrica de 225 litros con doble envase	230	280	350	300
Barril » 100 » id.	110	130	160	140
Idem » 75 » id.	85	100	120	112
Idem » 50 » id.	60	70	85	80
Idem » 25 » id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas.....	»	»	50	50
Idem » 12 id.	»	»	25	25
Idem » 25 medias botellas.....	»	»	32	30

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

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra 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 á la botella y á la media botella. En los corchos va marcado el año del vino.—Todos los envases se envían precintados.

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

Aviso muy importante á los consumidores.

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



A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

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



BIBLIOTECA DE «LA COOPERACIÓN»

RIVAS MORENO

- Volumen I.—Bodegas y destilerías cooperativas. Prólogo del Sr. Janini..... 2 pesetas.
- II.—Lecherías y queserías cooperativas. Prólogo del Sr. Alvarado..... 2 —
- III.—La Cooperativa Agrícola en el extranjero. Prólogo del señor Vizconde de Eza..... 3 —
- IV.—El Obrero de Levita..... 2 —
- V.—Las Cajas rurales..... 4 —

CENTRO VITÍCOLA DEL PANADÉS VIDES AMERICANAS

70 hectáreas de viveros y plantaciones. FUNDADAS EN 1889

JAIME SABATÉ DIRECTOR-PROPIETARIO

Villafranca del Panadés (Provincia de Barcelona).

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

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

1.455.000 Estaquillas para barbados.

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

4.000.000 de estaquillas injertables.

6.000.000 de estaquillas para vivero.

Exportación á todas las regiones vitícolas del mundo. Talleres de injertar visitados por S. M. el Rey D. Alfonso XIII. Proveedor efectivo del Patrimonio de la Real Casa. Desfondos de tierras á gran profundidad, con maquinaria á vapor, propiedad de esta Casa.—Roturaciones y plantaciones á forfait (destajo). Casa de absoluta confianza, recomendada por todos los Ingenieros agrónomos. Capital invertido en viveros y plantaciones, y diversos locales y talleres: **500.000 pesetas.**

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

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

Dirección telegráfica: SABATÉ-VILLAFRANCA PANADÉS

VINO DE ARAGÓN

En el pueblo de Calatorao (Zaragoza) hay disponibles para la venta las siguientes partidas, pertenecientes todas á un propietario:

1.ª partida de	210 alqueces de 120 litros cada uno y 17 1/2 grados naturales.
2.ª —	300 id. id. id. 18 1/2 id.
3.ª —	180 id. id. id. 17 1/2 id.
4.ª —	130 id. id. id. 17 1/2 id. vendida.
5.ª —	125 id. id. id. 18 id. id.
6.ª —	60 id. id. id. 18 id. id.
7.ª —	160 id. id. id. 18 1/2 id.
8.ª —	180 id. id. id. 18 id. vendida.
9.ª —	180 id. id. id. 19 id.
10.ª —	165 id. id. id. 17 id.

TOTAL..... 1.680 alqueces.

Se garantiza el grado natural. Para más informes dirigirse á D. Gregorio Uson, de Calatorao (Aragón).

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRÍCOLAS

DIRECTOR-PROPIETARIO

D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida proveedor de la Asociación de Agricultores de España

Arboles frutales de todas clases, los más nuevos y superiores que en España se conocen.—Arboles maderables, de paseo y de adorno.—Plantas de jardinería; magníficas colecciones de rosales, clavellinas, crisantemos japoneses, etc., etc.; todo cultivado con el mayor esmero y á precios económicos.

Semillas de todas clases de plantas de flores, HORTALIZAS Y FORRAJERAS de absoluta confianza

ESPECIALIDADES QUE SE RECOMIENDAN, DISPONIBLES EN GRANDES CANTIDADES

Albaricoqueros.—Variedades las más exquisitas propias para la exportación.
Almendros Desmayo.—Clase muy productiva que resiste más que otras las heladas tardías.
Olivos Arbequines.—Producen el acreditado y finísimo aceite de Urgel.
Peral Tendral.—Excelente variedad de verano á propósito para la exportación en verde y para confitar.

VIDES AMERICANAS (FORTA-INJERTOS)

Grandes existencias de las especies y variedades puras de América y de los híbridos franco-americanos y americano-americanos más acreditados, que solucionan la reconstrucción del viñedo en los terrenos más difíciles donde la vid europea se cultiva.—Injertos de soldadura perfecta, de variedades para elaboración de vino y de uva de mesa.—Se practican los análisis de los terrenos, gratis.

CEREALES DE GRAN RENDIMIENTO

Esta Casa garantiza la absoluta autenticidad de los géneros que expende.

Se enviarán los Catálogos especiales de precios corrientes, gratis, por el correo, á quien los pida.

CASA ESPECIALISTA DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS

VENTA EXCLUSIVA DE LAS

Sembradoras SAN BERNARDO
Idem RUD SACK
Segadoras DEERING IDEAL
Trilladoras RUSTON

Pidan catálogos especiales

ALBERTO AHLES Y COMPAÑIA

BARCELONA, Paseo de la Aduana, 15 y 17.

MADRID, Alcalá, 68.

Año XXXI

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

Año XXXI

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

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

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

VIVEROS Y PLANTACIONES DE VIDES AMERICANAS

INJERTOS

Treinta variedades de uvas tintas, blancas y selectas de mesa, injertadas sobre Rupestris Lot, Riparia × Rupestris, Aramón × Rupestris núm. 1, Mourvedre × Rupestris 1.202, Aramón × Rupestris Ganzin núm. 9 y Chasselas × Berlandieri núm. 41 B.

BARBADOS.—ESTACAS INJERTABLES.—ESTAQUILLAS PARA VIVERO

Rupestris Lot ó fenómeno Riparia × Rupestris 101-14, 3.306 y 3.309; Aramón × Rupestris números 1 y 9; Mourvedre × Rupestris 1.202; Berlandieri × Riparia 157-11; Chasselas × Berlandieri, número 41 B.

VENTAS AL POR MAYOR Y MENOR EN BUENAS CONDICIONES

SE GARANTIZA LA AUTENTICIDAD DE LAS PLANTAS

EXPORTACIÓN A TODAS LAS PROVINCIAS FILOXERADAS

Carlos Álvarez de Toledo, propietario-viticultor.

Villafranca del Bierzo (LEÓN)

LA MARAVILLA ESTOMACAL LÓPEZ OLMEDILLA

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

EL ANTIRREUMÁTICO LÓPEZ OLMEDILLA

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

Ungüento vexcante para Veterinaria.

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

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

ABONOS MINERALES Y PRODUCTOS QUÍMICOS

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

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

Diríjense los pedidos:

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

GRANDES CULTIVOS DE VIDES AMERICANAS

MARCIA OMBRÁS

Director-propietario.

FIGUERAS (GERONA)

Casa la más antigua y la más acreditada de España para la producción de injertos, barbados y estacas, adaptables á todos los terrenos y que en grande escala se cultivan en estos criaderos de Figueras.
Casa fundada en Francia en 1880, con Sucursales en Figueras en 1886 y en Santovenia (Valladolid) en 1903.
UNICA CASA premiada con cuatro medallas de oro y diploma de honor.

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y SEMILLAS DE

CARLOS RACAUD
ZARAGOZA

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

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

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

Semillas de hortalizas, forrajeras y pratenses.

ENVIO DEL CATALOGO GRATIS A QUIEN LO PIDA

Agapito Balmaseda, hijo de Manuel Balmaseda.

Fabricante de vinos y aguardientes. Exportador de aceites, patatas y cereales.
MALAGÓN (Ciudad Real).

ARADO GIRATORIO

AGRICULTORES: no uséis otro arado que el arado Giratorio sistema «PALACÍN»,
CON PRIVILEGIO EXCLUSIVO

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)

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

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

También se remiten Catálogos á quien los desee.

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

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

COSECHEROS

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

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

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

En Strassburg (Alsacia) se alquila en la calle Mayor, en punto céntrico, próximo á la Catedral, un local que se presta maravillosamente para establecer una bodega de vinos, por no existir en la cercanía ningún establecimiento análogo.

Ofertas bajo R 1630 á Haasensteln y Vogler, Strassburg, en Alsacia (Alemania).

MAQUINARIA MODERNA

PARA LA FABRICACIÓN DE ACEITES FINOS Y CORRIENTES

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA

Sistema **SALVATELLA**

Deshuesadora para elaborar aceites finos.

Trituradora para moler gran cantidad de aceitunas.

Remoledora para remoler los orujos por aceites corrientes.

Bombas especiales para trasegar aceites. Tres números distintos, que rinden 60, 90 y 250 litros por minuto, movidas á brazo.

Prensas hidráulicas y de otros sistemas.

Filtros para la refinación de aceites.

Estrujadoras para las uvas.

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

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas.

E. L. GUARDIOLA

DON JUAN VILLARRASA, NUM. 2.—Valencia.

Depósito del material legítimo VERNETTE.

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

ARADOS

viñeros.

BISURCOS

BINADORAS

BRABANTS

CHARRUES

E. VERNETTE



BÉZIERS

CORTA

sarmientos.

HORCATES

ARADOS

á timón.

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

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

GUIA COMERCIAL DE MADRID Y SU PROVINCIA PARA 1908

Publicada con datos del ANUARIO DEL COMERCIO

(BAILLY-BAILLIÈRE)

Y se convencerá de que!

No hay quien la iguale en la exactitud de sus Datos.

Y que con ella puede conocer Madrid y su provincia con minuciosidad, porque contiene:

Parte oficial.—Monarquía española.—Real Casa.—Consejo de Ministros.—Cuerpos Colegiados: Senado.—Congreso de los Diputados.—Cuerpo diplomático: Español.—Extranjero.—Ministerios: De Estado.—De Instrucción Pública y Bellas Artes.—De Fomento.—De Guerra.—De Hacienda.—De Marina.

Parte descriptiva.—SEÑAS DE LOS HABITANTES: Por orden alfabético de apellidos. De profesiones. De Comercio é Industria.

Lista general de señas de los habitantes de Madrid, clasificada por orden alfabético de calles y por números de casas.

Provincia de Madrid.—También contiene todos los pueblos de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias á la cabeza de partido, estación del ferrocarril, estaciones de telegrafos, currieras, así como

NOMBRE Y APELLIDOS DE TODOS LOS HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio é industria que ejercen.

Precio: 5 pesetas.

De venta: BAILLY-BAILLIÈRE É HIJOS, editores, Plaza de Santa Ana, núm. 40, Madrid, y en todas las librerías.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS Y CONSTRUCTORES
TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION
Fundados en 1854

11, calle de Campo Sagrado (antes 19)
(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)
BARCELONA

Premiados con 28 medallas de Oro,
Plata, 3 Grandes diplomas de honor y 2 de Progreso, por sus especialidades.

Director-Gerente
D. AGUSTÍN VALLS BERGÉS, INGENIERO

Maquinaria ó instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas.

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

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

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

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

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

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

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

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,
BARCELONA

Teléfono núm. 595

MAQUINARIA AGRICOLA Y VINICOLA

JUAN PECH AINE

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 escombros.—Tubos de alta presión, de goma, forrados de alambre al exterior.—Manguera ideal, fabricada especialmente para el trasiego de vinos y alcoholes.—Estuches postales con caja de madera, cartón ó hoja de lata.—Cajas para mandar muestras, con frascos de todos tamaños.—Básculas centesimales, montadas sobre cuatro pies.—Accesorios para bombas y artículos de bodega.—Clarificantes, Antifermentos, Colorantes tánicos, Acido tártrico, Termómetros y Alcohómetros, Alambiques Sallerón y Ebulloscopos 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.

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

OENO-FOSFATO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DISPONIBLE