

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIODICO AGRICOLA 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 8 de Enero de 1908.

NÚM. 2.349

A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

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

LA REFERMENTACIÓN DE LOS VINOS ENFERMOS

El vino es un medio de evolución favorable para un gran número de fermentos patógenos, determinando su presencia enfermedades muy diversas en este líquido. Es necesario, para poder curar un vino enfermo, atenuar, ó mejor, destruir la vitalidad de esos fermentos, á la vez que colocarlo en condiciones favorables para el desarrollo de las levaduras. Como los elementos del vino han desaparecido, se necesita restituirlos para que adquiera éste sus primitivas cualidades.

El medio más racional y seguro para destruir esos gérmenes patógenos es la *pasteurización*. En los casos en que este procedimiento sea factible, es preciso de antemano aplicar los tratamientos químicos indicados para las diversas afecciones. En el caso de un vino *picado ó agrio* se le adiciona tartrato neutro de potasa hasta saturar el exceso de acidez. Un vino *amargo* necesitará ácido tartárico y un producto tanífero, y así sucesivamente en los diferentes casos que puedan ocurrir.

Corregida de este modo la composición anormal del vino, se le somete á una filtración antes de proceder á la *pasteurización*. El líquido pasteurizado se coloca en recipientes asépticos, adicionándole una cierta cantidad de azúcar (siendo ésta próximamente de 4 á 5 kilogramos por hectolitro), en disolución con algunos litros de vino que contenga 10 á 15 gramos de ácido tartárico, para facilitar de esta manera la inversión del azúcar. Así preparado el vino, se le pone á fermentar.

Desgraciadamente, en las condiciones económicas en que se hallan la mayoría de los vinicultores españoles, la *pasteurización* no puede llevarse siempre á efecto, y, por consiguiente, hay que recurrir á otros medios favorables para la evolución de las levaduras. M. Jacquemin propone el empleo de la *maltopeptona* del modo siguiente: Se prepara una levadura con 24 litros de agua, 2 kilogramos de azúcar, 40 gramos de ácido tartárico, una corta cantidad de fosfato amónico y 2 kilogramos de una levadura comercial. Al tercer día de hecha la mezcla precedente se encuentra ésta en plena fermentación, y cuando la temperatura sea de 25° se añade la *maltopeptona* en cantidad de 250 gramos. A partir de este momento, la fermentación se hace más activa, y dos ó tres días después se mezcla esta levadura con el vino enfermo, que se encontrará algo mejorado por las prudentes adiciones de ácido tartárico ó de tanino, bitartrato potásico ó tartrato neutro, bisulfato alcalino, etc. Se clarifica por una filtración y finalmente se le agrega el azúcar.

Para favorecer al principio la fermentación es muy conveniente la agitación del líquido; y para concluir, cuando el período de ebullición ha terminado se adiciona un producto tanífero.

Las experiencias realizadas por este medio, relativamente económico, han dado resultados muy satisfactorios.

LUIS ARIZMENDI

SINDICATO

DE EXPORTADORES DE VINOS DE ALICANTE

Aplicación en Suiza del Tratado suizo-español.

La Hoja Federal (diario oficial del Gobierno suizo) ha publicado un nuevo aviso de la Dirección general de Aduanas de aquel país, de 23 de Noviembre último, anulando un aviso de 16 del mismo mes (cuya traducción publicamos en el núm. 2.346 de la CRÓNICA).

Como esta nueva disposición es la reproducción literal de la anterior, salvo unas ligeras enmiendas, nos limitamos á señalar aquí estas variaciones, que son las siguientes:

Entre las indicaciones que deben contener los certificados de los químicos oficiales extranjeros reconocidos por el

Gobierno helvético, figura bajo la letra f en el primer *Aviso*.

f) «El tenor en azúcar no fermentado de uva y de fruta por litro.» El segundo *Aviso* dice:

f) «El tenor en azúcar no fermentado, en gramos por litro (si el vino contiene una cantidad insólita en azúcar de caña) debe ser expresamente indicados.»

Después del art. 4.º se hace referencia sencillamente, en el primer *Aviso*, á una disposición de la Dirección general de Aduanas de 15 de Junio de 1907, la cual se reproduce en el segundo y está concebida en estos términos:

«Todos los demás vinos (ó sean los que no estén acompañados de certificados de análisis valederos) serán sometidos á un examen por las autoridades aduaneras suizas, y considerados como vinos naturales ó como vinos artificiales, según los resultados de este examen.»

Después se lee en el segundo *Aviso* las líneas que siguen, las cuales no se hallaban en el primero:

«Hacemos observar expresamente, con este motivo, que ni los certificados de origen que atestiguan solamente la procedencia del país productor ni los conocimientos pueden ser invocados como pruebas de que un vino sea natural.»

La principal innovación digna de interés que se nota en el segundo *Aviso*, consiste en la designación de los establecimientos españoles reconocidos por el Gobierno federal para la expedición de certificados de análisis. (Lista provisional por el momento, añade el *Aviso*) á saber:

Las Reales estaciones de Toro, Haro, Villafranca del Panadés y Reus.

El Instituto Agronómico de Madrid, las Escuelas prácticas regionales de Agricultura de Zaragoza, Valencia, Jerez de la Frontera, Ciudad Real, Jaén, Badajoz, Valladolid, Palencia, Barcelona, La Coruña y Navarra.

Los Laboratorios de las Cámaras de Comercio de Málaga y de Tarragona (mediante la condición de que los certificados expedidos por estos dos Establecimientos lleven el *Visto* de los Ingenieros agrónomos de sus respectivas provincias).

Los Establecimientos italianos autorizados para el mismo fin pasan de 9 á 23.

Nuestros comentarios.

Á pesar de la validez de los certificados de algunos Establecimientos españoles, persistimos en creer que la incomodidad de acudir á Laboratorios lejanos, la complejidad y la excesiva duración de sus operaciones, la carestía de los mismos, obligarán al comercio á prescindir de tales certificados, aun admitiendo que no exista para nuestros vinos el obstáculo insuperable del trasiego de vagones-cubas en Cete ó Génova, cuyos trasiegos invadían toda clase de certificados.

¿Por qué Suiza, ya que se reserva siempre el derecho de comprobación, no admitiría certificados de pureza más sencillos y más baratos, los únicos prácticos?

Y ¿por qué el trasiego en Cete ó Génova quita valor al certificado de análisis y no lo quita el certificado de origen?

Afortunadamente, nuestros vinos son de los que nada han de temer de ninguna Aduana extranjera, á menos que ésta, llevada de un celo excesivo, llegue al abuso. Ni siquiera necesitamos de la liberalidad, un tanto exagerada, del Gobierno suizo, extendiendo á 2.º la tolerancia del refuerzo alcohólico.

Con todo, y bajo varios conceptos, es conveniente la instalación de un Laboratorio oficial en Alicante, y aun algo más. Cataluña tiene cuatro Establecimientos oficiales y el reino de Valencia uno. Reus y Villafranca del Panadés, á pesar de la proximidad, casi se podría decir la contigüidad de sus campos de cultivo, tienen cada uno de aquellos centros su Estación enológica, y no creemos que la importancia de sus respectivos viñedos sea superior ni siquiera igual á la de los de Alicante y de su extenso radio comercial. No queremos quitar nada á aquellas labo-

riosas y privilegiadas comarcas, pero pedimos, en nombre de los sanos principios de la justicia distributiva, la parte que nos corresponde en los beneficios del fomento del progreso vinícola.

LA JUNTA DIRECTIVA.

DESDE VILAFRANCA DEL PANADÉS

Estudio de los vinos del Panadés.

El ilustrado Director de la Estación enológica de esta villa, D. Cristóbal Mestre, dió el domingo último en el Centro Agrícola del Panadés la segunda de las conferencias que se celebran en esta Sociedad sobre el tema cuyo título encabeza estas líneas.

El estudio de los vinos de esta importante comarca, dada la amplitud del tema, dijo podría hacerse bajo los puntos de vista comercial, económico, higiénico, químico, microbiológico, etc.

Concretando la cuestión á los dos últimos conceptos, manifestó que la Estación enológica viene efectuando desde su creación hasta la fecha numerosos análisis cada año de los vinos de las distintas localidades del Panadés, teniendo reunidos una serie de datos que, si bien no son tan completos como convendría, lo serán antes de mucho tiempo; pero permiten ya formar un concepto bastante exacto de las condiciones de los caldos expresados, datos que revisten mucha importancia por las enseñanzas que se desprenden de los mismos.

De ninguna otra región española se tiene conocimiento tan profundo como de la que nos ocupamos respecto á esta materia, incluso de los puntos que tienen gran nombre y se han perfeccionado en la elaboración de semejante producto.

La luz que dan estos antecedentes conduce á obtener los mejores resultados posibles en la preparación de los vinos.

Son en número extraordinario los componentes del vino; sin embargo, basta fijarse en unos cuantos, los que le dan más carácter, para comprender que interesa en primer término.

El que se nos presenta desde luego como muy saliente es el alcohol, del que están provistos la generalidad de los vinos en cantidad suficiente para su mejora y conservación; variando cada año según diversas causas, no obstante lo cual se sostienen en un grado medio bastante elevado considerando un quinquenio.

No conviene dar al alcohol demasiada importancia, pues que hay infinidad de caldos superiores en muchos países, y, sin embargo, no tienen más que un grado mediano; los demás componentes juegan un papel nada secundario.

Tienen también los que estudiamos regular cantidad de extracto seco, ofreciendo una composición media recomendable; así los blancos como los tintos, si bien los primeros presentan siempre menor cantidad que los rosados, y éstos que los tintos.

La acidez total es más bien inferior, en general, á la que se considera en otros puntos necesarios, por cuyo motivo sería útil aumentarla, puesto que aun en algún exceso no perjudica, no traspasando ciertos límites.

La acidez es más abundante en los vinos de algunas poblaciones de los extremos de la comarca.

En cuanto á las levaduras, debe favorecerse el desarrollo de las mejores para alcanzar el máximo de cualidades en el producto.

Si se aumenta la acidez con mostos ó vinos, ó por medio del ácido tartárico, se alcanzan los resultados que se esperan, debido á que la acidez es más perjudicial á los malos fermentos que á los buenos, además de que contribuye á la formación de los éteres.

Al revés de lo dicho sucede con la acidez volátil, que resulta mayor en los vinos de peores condiciones, siendo correlativa del desarrollo de microorganismos dañinos.

Las cenizas, el azúcar, el tanino, el bitartrato de potasa, el ácido tartárico que se encuentra en razón inversa del bitartrato, los sulfatos que se hallan en poca cantidad, las diferentes levaduras, los mycodermas, suma acidez, alcohol, alcohol extracto, selección de levaduras, fueron otras tantas materias que estudió el conferenciante,

revelando en todo muy buen criterio y sólidos conocimientos.

Algunas observaciones sobre determinados puntos de la conferencia, que hicieron luego por su orden los señores Fontrodona, Cañas, Mata, Torrents y otros, fueron contestadas satisfactoriamente por el Sr. Mestre, quien al terminar afirmó que los vinos del Panadés tienen una composición armónica y cualidades muy recomendables. Recibió numerosas felicitaciones.

M.

NUESTRO COMERCIO AGRÍCOLA con Francia.

Vinos.—Durante el pasado Noviembre España ha enviado á Francia, por las diferentes aduanas de la República, 16.082 hectolitros de vinos ordinarios y 15.823 de licor, que suman en conjunto 31.905 hectolitros. En igual mes de 1906 nuestra importación fué de 30.347 hectolitros, lo que hace una diferencia en favor de Noviembre de 1907 de 1.558 hectolitros.

El consumo francés de vinos españoles ha sido, durante este mes, de hectolitros 10.594, que, unidos á los 68.341 del mes anterior, suman 78.935 hectolitros, valorados en 4.956.000 francos.

La importación, desde 1.º de Enero al 30 de Noviembre de este año, de nuestros vinos en Francia, ha sido de hectolitros 288.089, contra 459.530 que importamos en igual tiempo del año anterior, por lo que resulta una diferencia en contra del año 1907 de 171.441 hectolitros.

Italia, durante el citado mes de este año, ha importado 3.250 hectolitros contra 2.963 que envió en igual mes de 1906.

Al consumo francés han pasado, durante el mes de Noviembre de este año, 2.014 hectolitros de vinos italianos, mientras que el de los españoles asciende, como hemos dicho, á 10.594 hectolitros.

Argelia ha importado en Francia, en el mismo mes de Noviembre, 441.454 hectolitros de vinos ordinarios y 12.270 de mostos frescos y mistelas, que suman en conjunto 453.950 hectolitros.

Tinez ha importado en igual mes 3.148 hectolitros.

De otros países se han importado 852 hectolitros de vinos ordinarios y 12.950 de vinos de licor, que forman un total de 13.802 hectolitros.

Aceites.—Durante el mes de Noviembre han llegado de nuestra nación kilogramos 6.500 de aceite, que, unidos á los 1.083.300 llegados en los diez pasados meses, suman 1.089.800 kilogramos. En el mismo mes de 1906 importamos 8.900 kilogramos, ó sean 2.400 kilos más que en el citado Noviembre de 1907.

En los once primeros meses de 1906 nosotros importamos 4.516.600 kilogramos, ó sean 3.426.800 más que en los once de 1907.

El consumo de nuestros aceites en esta nación, durante el mes de Noviembre de este año, ha sido de 11.800 kilogramos, que, unidos á los 122.700 consumidos en el mes anterior, suman 134.500, cuyo valor se estima en 130.000 francos.

Italia, durante el citado mes, ha importado 219.900 kilogramos, que, unidos á los 5.634.400 importados en los diez pasados meses, hacen un total de 5.854.300 kilogramos.

El consumo de los aceites italianos en Francia ha sido, durante el mes de Noviembre de 1907, de 85.500 kilogramos, mientras que el de los españoles se eleva á 11.800 kilogramos, por lo que resulta una diferencia en contra de España de 73.700 kilogramos.

Frutas.—La importación de nuestras frutas en Francia ha sido, durante el mes de Noviembre de 1907, de 14.626.700 kilogramos, que, unidos á los 66.492.800 importados en los diez pasados meses, suman 81.119.500 kilogramos, cuyo valor se eleva á 15.386.000 francos.

En el mismo mes de 1906 la importación fué de 6.272.900 kilogramos, resultando una diferencia en favor de Noviembre de 1907 de 8.353.800 kilogramos.

Arroz y legumbres (verdes y secas).—Su importación ha sido, durante el mes de Noviembre de 1907, de 921.000 kilogramos, que, unidos á los 16.110.700 importados en los diez pasados meses, suman 17.031.700 kilogramos, valorados en 2.409.000 francos.

Azafrán.—En el mismo mes de Noviembre se han consumido en Francia 5.700 kilogramos de azafrán, que, unidos á los 64.300 que se consumieron en los diez pasados meses, hacen un total de 70.000 kilogramos, valorados en 5.200.000 francos.

En resumen: de los datos que acabamos de consignar se desprende que, comparada nuestra importación de Noviembre de 1907 con la del mismo mes de 1906, resulta que ha aumentado en vinos 1.558 hectolitros, y ha disminuido en aceites, 2.400 kilogramos, aumentando en frutas 8.353.800 kilogramos.

El valor total de todos los productos españoles importados en Francia, durante los once primeros meses del año 1907, se eleva (según la manera de calcular las estadísticas francesas), á 147.824.000 francos, y el de los productos franceses exportados á España asciende á 114.258.000 francos, resultando un beneficio á favor de España de 33.566.000 francos.

Cette 28 Diciembre 1907.

COLONIZACIÓN

REPOBLACIÓN INTERIOR

La Gaceta ha publicado el reglamento provisional para la ejecución de la ley de colonización y repoblación interior.

Determina el reglamento que los bienes que alcanza la ley de colonización con carácter preceptivo son:

a) Los montes ó terrenos propiedad del Estado declarados enajenables.

b) Los montes propiedad del Estado que, aun estando catalogados como de utilidad pública, circunstancias especialísimas pudieran hacer conveniente su colonización.

c) Los bienes abandonados, baldíos ó incultos del dominio público.

d) Los bienes patrimoniales y propios de los pueblos que no están catalogados por causa de utilidad pública.

e) Los montes de los pueblos que, aun estando catalogados por causa de utilidad pública, circunstancias especialísimas pudieran hacer conveniente su colonización.

f) Los montes declarados por la Administración de aprovechamiento común, cuya colonización sea solicitada por las tres cuartas partes del número de vecinos del pueblo propietarios.

g) Los montes dedicados á aprovechamiento común ó dehesa boyal, así declarados por la Administración, que por resolución de ésta dejen de ser tales, por no dedicarse al fin para que fueron exceptuados; y

h) Los bienes de propiedad privada que, de acuerdo con sus dueños, puedan dedicarse á la formación de en cualquiera de las formas que se detallan en sucesivos artículos.

Tienen derecho á los beneficios de esta ley las familias de los labradores pobres y aptos para el trabajo agrícola.

En caso de no haber número suficiente de familias de labradores, podrán admitirse á la formación de la colonia familias que, aun no habiéndose dedicado á los trabajos del campo, deseen formar parte de dicha colonia.

Las familias que á estos párrafos se refieren, estarán constituidas por casados, viudos ó viudas con hijos, no pudiendo en ningún caso entrar á constituir la colonia los solteros, ni los viudos ó viudas sin hijos.

El reglamento fija los asuntos que abarca la Asociación cooperativa á que se refiere el art. 8.º de la ley, y que son los siguientes:

Encargarse de la adquisición de todos los comestibles necesarios para el consumo de los colonos; servir de intermediaria al colono para la adquisición de semillas, abonos, aperos de labor, ganados; transformar los productos de la colonia que sean susceptibles de transformación, como sucede en el caso de existir viñedos, olivares, etc.; organizar la venta de los productos pertenecientes á los colonos para obtener el mayor beneficio; funcionar como Sociedad de seguros de ganado contra incendios, etc., entre los individuos de la colonia; hacer anticipos en dinero ó en especies á los colonos; funcionar como Caja de Ahorros de los colonos; establecer relaciones y asociarse con otras Cooperativas para uno ó varios

objetos de cooperación, previa autorización de la Junta central de colonización, y todos los demás asuntos que puedan ser objeto de cooperación.

También se fijan las reglas para la constitución de las colonias, régimen de éstas y para el funcionamiento de la Junta central de colonización.

PROPOSICIÓN

para disminuir la cantidad empleada de sulfato de cobre contra el mildiu.

La actual alza de precios del cobre, y contra ella la del sulfato de cobre, preocupa con razón a los agricultores que explotan viñedos.

Siendo como es el sulfato de cobre un producto importante y por ahora insustituible para el cultivo de la vid, el cultivador no puede mirar con indiferencia un gasto que de año en año va haciéndose cada vez más costoso.

Además, como su consumo para usos industriales y agrícolas va continuamente en aumento, debemos perder toda esperanza de que el precio del cobre y de sus sales en el porvenir pueda retroceder; antes por el contrario, debemos contar con próximas subidas, considerando que el cultivo de la vid y de los frutales exige una destrucción de sulfato de cobre que no reaparece.

Desde años acá se vienen haciendo ensayos para hallar un sucedáneo al sulfato de cobre. Desgraciadamente no se ha obtenido resultado alguno. Mejor lo han dado los ensayos fundados en la disminución de las dosis de sulfato, empleando débiles soluciones.

Fué un importante servicio que prestó Reckendorfer, Director de la Unión Protectora de los Viñedos Austriacos, a los agricultores, al vulgarizar el empleo de las soluciones al 1 por 100, en lugar de las más concentradas que estaban en uso.

Pero ahora no podemos ya bajar de este 1 por 100, pues los caldos más diluidos se comportan defectuosamente; y si se quiere retrocediendo en los gastos, hay que emprender otro camino.

Yo creo que con mi nuevo preparado «Tenax» puedo poner en manos del agricultor un medio real de lucha contra la Peronospera con menor cantidad de cobre, y, de consiguiente, con disminución del coste.

Antes de explicar en qué consiste el producto «Tenax», es oportuno hacer algunas consideraciones:

Los cuerpos pulverulentos de estructura cristalina son poco adherentes, al contrario de lo que sucede con los cuerpos gelatinosos. En el caldo obtenido con el sulfato de cobre y la cal, ni el sulfato de cal que se produce, ni tampoco el carbonato de cal, tiene adherencia; solamente la tienen el hidrato cúprico, que es un cuerpo azul gelatinoso. Este es el único que se forma en los caldos de sulfato y sosa. Con el tiempo este hidrato se transforma en una materia verdosa pulverulenta, perdiendo su pastosidad, que se adhiere a las hojas mucho menos.

Por esta razón se ha de emplear el caldo reciente.

Ya a primera vista se descubre que ha de ser tenido como un mal gasto el que en todos los caldos, usado solamente el cobre, forme adherencia; de manera que una substancia tan cara no sólo sirva como veneno contra el hongo (para veneno bastarían trazas de cobre), sino que deba además servir de materia pegajosa.

Para este uso bien podría emplearse material más económico.

El hidrato de alúmina, recientemente precipitado, es, según mis observaciones, una substancia eminentemente gelatinosa y adherente, que tiene además la ventaja de no pasar nunca al estado pulverulento, y que, por consiguiente, ha de formar una capa protectora de gran eficacia para evitar el lavado o desprendimiento del hidrato cúprico.

De conformidad con estas observaciones he compuesto yo mi producto con la mezcla siguiente:

Una parte sulfato de cobre.
Una > sulfato de alúmina.
Una > carbonato sódico anhidro.

Esta mezcla, reducida a polvo, da con el agua un caldo que presenta las ventajas siguientes:

1.º Es más barato que los usados.

2.º Es suficientemente visible, sin ensuciar las plantas.

3.º No tiene granó ninguno y puede ser distribuido sin obstrucción por los más finos pulverizadores.

Sobre este tercer punto se funda su principal valor; solamente las gotas pequesísimas son retenidas por las hojas, y para producir las es preciso usar pulverizadores muy finos. Como quiera que la cal va siempre acompañada de arenilla, no es posible pulverizar finamente los caldos que de ella se componen.

Las indicaciones necesarias para su uso son:

Un kilogramo de «Tenax» se desfile en 100 litros de agua, y con el líquido, por medio de un pulverizador fino, se rocían las hojas.

La substancia hay que tirlarla en el agua por pequeñas proporciones, renovándola constantemente para evitar la formación de gránulos.

El añadir cal es innecesario y perjudicial. Conviene guardar el producto en un local seco.

Conviene mejor usar disoluciones recientemente preparadas.

La Sociedad Protectora de los Viñedos Austriacos ha repartido entre las escuelas y sus oyentes varias muestras de 4 kilogramos para efectuar ensayos.

Es de desear que los que tales ensayos efectúen manden relación exacta de sus resultados. Yo espero con este producto abrir un camino que haga posible combatir el mildiu con caldos débiles, eficaces y baratos.

El procedimiento tiene patente en los países de viñedos.

DR. HERMANN KASSERER,
Profesor de la Escuela Superior de Agricultura de Viena.

LA PODA DE LOS OLIVOS

Próxima la terminación de recoger el fruto en los olivares, hay que ir pensando en la operación de la poda, que comienza apenas termina la recolección, y dura hasta que empieza a moverse la savia en el árbol.

La poda no debe efectuarse todos los años, porque el árbol comienza por debilitarse algo con esta operación, y da menos cosecha al año siguiente.

Por esto conviene podar los olivares por secciones, alternando unas con otras en diferentes años, de modo que la cosecha anual venga a ser independiente de esta operación.

Las reglas principales que han de tenerse en cuenta para la poda de los olivos, son las siguientes:

1.º Toda rama que crezca verticalmente deberá cortarse. Estas ramas producen poco fruto, porque la savia circula por ellas demasiado de prisa y no tiene tiempo de elaborarse bien. En cambio, en las ramas inclinadas circula la savia con más lentitud, produciendo más abundantes y mejores frutos.

2.º También se suprimirán las ramas secas y partidas, que no han de dar fruto y quitan savia, luz y calor a las demás.

3.º Si el árbol crece normalmente, se cortarán sus ramas por igual; pero si se observa mayor desarrollo en un lado que en otro, se compensará la diferencia por medio de una poda bien entendida.

4.º Todas las ramas secundarias que den origen a otras débiles, se cortarán, para que la savia afluya a las más robustas y lozanas.

5.º Las partes altas del olivo deben cortarse más que las bajas, porque estas últimas son las que dan frutos más abundantes y mejores.

Si siguiendo estas reglas, y teniendo en cuenta las exigencias especiales de cada variedad, puede asegurarse que la importante operación de la poda producirá todos los efectos favorables que de ella deben esperarse lógicamente, y que no siempre produce, por ignorancia ó por descuido del cultivador.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Sevilla 4.—Regulares entradas de aceite, casi todo nuevo, con tendencia indecisa en el mercado, siendo frecuentes las fluctuaciones; así es que no hay precios fijos. Se ha pagado en los últimos días el caldo fresco desde 35 hasta 38,25 reales.

Los sembrados están muy frondosos y demasiado adelantados, debido a las repetidas y abundantes lluvias y a las plácidas temperaturas que se han sentido.

Firmes ó en alza los granos, habiéndose detallado: Trigos, de 30 a 30,50 pesetas los 100 kilos los duros, 28,50 a 29 el candeal y 27,50 a 28 el barbilla y el tremés; cebada, de 19 a 20; avena, de 16,50 a 17,50 la gris y 14 a 14,50 la rubia; maíz, de 23 a 24; alpiste, de 26 a 30; altramuces, de 15 a 16; habas, de 23 a 23,50 las mazaganas y 20,50 a 21 las cochineras; garbanzos, de 50 a 60 los gordos, 40 a 45 los medianos y 34 a 38 los chicos.

En el Matadero han cobrado los entadores: Por terneras, de 1,70 a 1,80 pesetas kilo; por becerros, añojos y erales, de 1,70 a 1,80; por vacas, toros y bueyes, de 1,40 a 1,50; por carneros y ovejas, de 1,65 a 1,75; por cerdos, de 1,50 a 1,55.—C.

Durcal (Granada) 5.—Continúa con actividad la recolección de la mucha y buena aceituna que tienen los olivos. Dicha cosecha es aquí grande. El estado de los campos es inmejorable.

Poco movimiento en el mercado, habiéndose detallado: Trigo fuerte, a 12 pesetas fanega; ídem candeal, a 11; cebada, a 8; centeno y maíz, a 12; habas y yeros, a 11; alubias, a 20; aceite, a 11 pesetas arroba; vino, a 6 ídem el tinto y 7 el blanco.—C.

Gaucín (Málaga) 4.—Llueve tanto que aún no ha podido terminarse la sementera; lo sembrado va naciendo bien. Satisfactoria la cosecha de aceite.

Precios: Trigos, de 49 a 54 reales fanega; cebada, a 36; habas, a 52; ye-

ros, a 50; maíz, a 51; garbanzos, de 100 a 160; alubias, a 100; guisantes, a 40; aceite, a 44 reales arroba; patatas, a 7.

Paralizado el mercado de vinos.—L.

Morón de la Frontera (Sevilla) 5.—Han decrecido las ofertas de aceites en espera de que suba de los 36 reales el precio indicado, que es el que rige para las clases corrientes recién fabricadas; el caldo superior está a 40 reales. Se han expedido algunos miles de arrobas para Barcelona y Sevilla. El trigo, a 51 reales fanega; cebada, a 24; avena, a 20; maíz, a 46; yeros, a 38.—C.

DE CASTILLA LA NUEVA

Horche (Guadalajara) 29.—Precios actuales de esta plaza: Trigo, a 46 y 47 reales fanega; cebada, a 30; avena, a 20; aceite, a 56 reales arroba, con tendencia a la baja por estar ya próxima la recolección, cuya cosecha se presenta bastante regular y en buenas condiciones de sazón por el tiempo húmedo y de temperatura bonancible que se ha presentado.

De vinos hay pocas ventas, y las que se efectúan oscilan entre 7 y 8 reales arroba, precio en consonancia con la muy abundante cosecha que se ha recolectado, siendo de notar que dicho caldo resulta de graduación y color muy aceptables.—M. R.

Almagro (Ciudad Real) 4.—Siguen en excelente estado los sembrados. Buena la cosecha de aceituna, excepto en los pagos que fueron castigados por los pedriscos; sin este contra-tiempo sería abundante el rendimiento.

La ganadería tiene muchos pastos. La extracción de productos agrícolas es bastante regular. Precios: Trigo, a 12,25 pesetas fanega; panizo, a 10; centeno, a 8,75; cebada, a 6,75; titos, a 11; anís, a 26; patatas, a 0,90 pesetas arroba; vino, a 3; aceite, a 12,25.—C.

Almorox (Toledo) 5.—Regular animación en la extracción de vinos para varios puntos del Norte. Con destino a Burgos se han contratado algunos miles de arrobas, fluctuando los precios entre 11 y 12 reales arroba.

Bien desarrollados los sembrados y con mucha hierba.

Escasa la cosecha de aceite. Precios: Candeal, a 52 reales fanega; centeno, a 40; cebada, a 36; algarrobas, a 44; piñones con cáscara, a 28; aceite, a 60 reales arroba; cerdos cebones, de 42 a 52; carneros, de 100 a 120 reales uno; ovejas, a 56.—P.

Villatobas (Toledo) 4.—Los sembrados están muy desarrollados, pero tienen mucha hierba y hay que gastar en quitarla. Las lluvias han sido abundantes; ahora hace frío y conviene sigar, porque de lo contrario seguiría el crecimiento de los sembrados y hasta llegarían a espigar, en cuyo caso se malograría la buena cosecha que se presenta.

Los vinos nuevos resultan de excelentes condiciones, vendiéndose de 2,25 a 2,50 pesetas arroba.

Los demás artículos se cotizan: Trigo, a 12,50 pesetas fanega; cebada, a 6,50; avena, a 5; patatas, a peseta la arroba.—Un Suscriptor.

Puebla de Montalbán (Toledo) 5.—La cosecha de aceituna es buena, pero da el fruto menos líquido que en los años normales; así es que la producción de aceite se teme no llegue a regular.

Los sembrados están buenos, pagándose el trigo a 13 pesetas fanega y la cebada a 8,50.

De vino tinto se han hecho algunas ventas a 3,50 pesetas arroba de 16 litros.—C.

DE CASTILLA LA Vieja

Tudela de Duero (Valladolid) 29.—Tiempo impropio de la estación. Continúa el desarrollo de los sembrados sin haberse perdido un grano, igualándose con los de Abril de otros años, y germinando al mismo tiempo multitud de hierbas con igual fuerza, que habrá que combatir con multiplicadas labores.

Terminó la saca de remolacha, siendo buena en regadío y mala en secano.

La cosecha de patatas, de buena se malogró a última hora con las grandes lluvias.

La demanda de vino lenta y con precio de 3 pesetas, lo de uno y otro color, para los nuevos, y de 3,25 a 3,50 los añejos.

Los precios de cereales descendiendo en los mercados de Valladolid y Peñafiel, pues por aquí no rigen precios por no haber que vender.

Saludo a ustedes y les deseo feliz y próspera salida y entrada de año, repitiéndome suyo afectísimo seguro servidor q. b. s. m., A. J. de V.

Cigales (Valladolid) 3.—Tiempo de lluvias. El estado de los campos en cereales es bueno, pero los viñedos perdidos por completo; sería muy difícil hoy encontrar una viña sin cepas filoxeradas. La saca del vino en calma, al precio de 14 y 14,50 reales cántaro. El trigo, a 48 reales fanega; cebada, a 30; avena, a 22.

De paja se han vendido bastantes arrobas a 45 céntimos; hoy está en baja, en atención, sin duda, al buen estado de los sembrados y haber acaparado los compradores lo suficiente para el consumo de invierno.—Sanz.

Brieviesca (Burgos) 5.—Llvió

nuevamente hace unos días y últimamente el temporal es de hielos. Buenos los campos. Poco concurridos los mercados y floja la tendencia.

Se ha cotizado: Trigo, a 49 reales fanega el áliga, 48 el mocho y 47,50 el rojo; centeno, a 33; cebada, de 28 a 29; alubias, a 90; garbanzos, a 160; yeros, de 42 a 44; harina de primera clase, a 18 reales arroba; patatas, a 6; carneros, a 83 reales uno; ovejas, a 63.—G.

Peñafiel (Valladolid) 4.—Tiempo lluvioso y frío, buenos los campos y tendencia sostenida en el mercado de ayer, en el que se cotizó: Trigo, a 48 y 49 reales las 94 libras; centeno, a 33,50 las 90 ídem; cebada, a 29 reales fanega; avena, de 23 a 23,50; harina de primera clase, a 17 reales arroba; vino tinto, a 13 reales cántaro.—C.

Palencia 5.—Precios últimos, con tendencia firme: Trigo, a 46,50 reales las 92 libras; centeno, a 30 las 90 ídem; cebada, a 27 reales fanega; avena, a 24; yeros, a 46; alubias, a 96; harinas, a 17, 16 y 14 reales arroba por primeras, segundas y terceras clases, respectivamente; patatas, a 6; vino tinto, a 15 reales cántaro.—C.

Medina del Campo (Valladolid) 4.—Ayer entraron 800 fanegas de trigo, que se pagaron a 48 reales las 94 libras. El centeno, a 34 las 90 ídem. Tendencia firme y tiempo lluvioso y frío.—C.

Valladolid 5.—Ayer se cotizó el trigo en los Almacenes del Canal de Castilla y en los del Arco a 49 reales las 94 libras, con tendencia sostenida; el centeno, a 35 las 90.

La cebada, a 36 reales fanega; avena, a 23; maíz, a 46; habas, a 44; algarrobas, a 40; yeros, a 42; lentejas, a 48. Las harinas a 19, 18, 17 y 16 reales arroba.—C.

Arévalo (Ávila) 5.—Precios corrientes: Trigo, a 48 reales las 94 libras; centeno, a 34 reales la fanega; cebada, a 26; avena, a 23; algarrobas, a 35.—El Corresponsal.

Rioseco (Valladolid) 4.—Ayer se pagó el trigo a 47 reales las 94 libras, la cebada a 28 reales fanega y la harina de primera clase a 16,75 reales arroba.

Tendencia floja y tiempo variable.—El Corresponsal.

Villada (Palencia) 4.—Tiempo lluvioso, buenos los campos y tendencia sostenida en el mercado, habiéndose cotizado: Trigo nuevo, a 47,50 reales fanega; centeno, a 34; cebada, a 27; harinas, a 17,50, 16,50 y 15 reales arroba; patatas, a 5.—C.

DE CATALUÑA

Lérida 3.—Precios de los granos en esta plaza: Trigo monte, clase superior, a 19 pesetas la cuartera de 73,36 libras; ídem corriente, de 18 a 18,50; ídem flojo, de 17,50 a 17,75; ídem de huerta, de 16,50 a 17; cebada, de 8 a 8,27; maíz, de 11,50 a 11,75; habas y habones, a 11,50; judías, de 20 a 28.—C.

Marsá (Tarragona) 5.—Superiores los campos y corta la cosecha de aceituna.

Precios: Aceite viejo, a 22,50 pesetas el cántaro de 15 kilos; ídem nuevo, a 21,50; aceituna, a 10 pesetas cuartera; vino, sin operaciones.—Un lector de la CRÓNICA.

La Ametlla del Vallés (Barcelona) 4.—Se ha hecho la sementera en muy buenas condiciones, ofreciendo los campos ríspido aspecto. Las cosechas de judías y maíz han sido desastrosas, y escasa resulta la de aceite.

Cotizamos: Vino, a 20 pesetas la carga (121,60 litros) el tinto y 18 el blanco; aceite, a 160; cebada, a 9 pesetas cuartera; avena, a 7,50; maíz, a 12; habas, a 11; judías, a 21; patatas, a 4,50 pesetas el quintal (40,60 kilos); cañamo, a 30; cerdos en vivo, a 14 pesetas arroba.—R.

DE LEÓN

Toro (Zamora) 5.—En Diciembre se animó la venta de vinos, aflojando la demanda en las fiestas de Navidad. Esperase se reanime y suban los precios por haberse abolido los consumos sobre el vino, medida excelente para el productor, el consumidor y la salud pública. Las clases superiores se han vendido a 18 reales cántaro.

Buenos los campos.—Un Suscriptor.

Salamanca 5.—Siguen buenos los campos y la ganadería. Tendencia firme en el mercado, habiendo regido los siguientes precios: Trigo, a 47,50 reales fanega; centeno, a 32; cebada, a 29; avena, a 21; algarrobas, a 36; alubias, a 94; guisantes, a 45; garbanzos, de 120 a 190; harinas, a 19, 17 y 16 reales arroba; patatas, a 7; cerdos cebados, en canal, a 80; ídem íd. al destete, a 64 reales uno; bueyes de labor, a 1.500; novillos, a 1.800.—C.

Pozoantiguo (Zamora) 4.—Después de unos días de lluvias ha descendido mucho la temperatura. El estado de los sembrados es muy bueno.

Firmes los precios de los granos y vinos. Rigen los siguientes: Trigo, a 47 reales fanega; centeno, a 32; cebada, a 30; avena, a 21; algarrobas, a 35; habas, a 46; alubias, a 100; harina de primera clase, a 18 reales arroba; vino tinto, a 16 reales cántaro; cerdos cebones, a 68 reales arroba; patatas, a 8.—P.

Ledesma (Salamanca) 4.—Llío-

vió bastante el último día del año que acaba de espirar. Los campos están buenos y en el mercado la tendencia es firme.

Precios corrientes: Trigo, a 48 reales fanega; centeno, a 33; cebada, a 30; avena, a 22; algarrobas, a 36; lentejas, a 56; habas, a 48; garbanzos, a 200, 160 y 110; alubias, a 95; harinas, a 18, 17 y 16 reales arroba; patatas, 6; vino tinto, a 19 reales cántaro; bueyes de labor, a 1.300 reales uno; novillos de tres años, a 1.800; añojos y añojos, a 800; vacas cotrales, a 900; carneros, a 94; ovejas, a 74; corderos, a 50; cerdos al destete, a 55; ídem de seis meses, a 200; ídem de un año, a 400.—C.

DE MURCIA

Navas de Jorquera (Albacete) 5.—Muy buenos los campos por lo mucho que va lloviendo.

Precios: Trigo, a 12,50 pesetas fanega; cebada, a 6,25; avena, a 4; patatas, a peseta la arroba; vino tinto, a 1,15 los 16 litros; azafrán, a 40 pesetas la libra (460 gramos).—J.

DE LA RIOJA

San Vicente (Logroño) 4.—Hasta hace unos días tuvimos tiempo primaveral, y, como no escasearon las lluvias, el estado de los sembrados es magnífico. Lo mismo ocurre en los demás pueblos de la Rioja. Ahora el tiempo es invernal.

Las ventas de vino han estado animadas en relación con las pocas existencias que hay en estas acreditadas bodegas; se han hecho compras para las Provincias Vascongadas y otros países, a los altos precios de 23 a 25 reales cántara (16,04 litros).

Se va desfondando para plantar vides americanas.—Un lector de la CRÓNICA.

DE VALNCIA

Alicante 5.—En la última vendimia se ha elaborado mucho menos vino de coupage que de ordinario en esta provincia. Por esto espérase serán más estimados. Las demás clases tendrán fácil salida para el consumo interior. Unas y otras han dando lugar a numerosas ventas en Diciembre, con destino al Norte de la Península, principalmente. Con la supresión del impuesto de consumos en las capitales, aumentará éste. Francó a bordo en nuestro puerto se ha cotizado: Tintos y rosados, de 1,05 a 1,15 pesetas por grado y hectolitro; blancos, de 1,40 a 1,50.

Valencia 3.—Precios corrientes en esta plaza:

Alcoholes.—Rectificados (centros), 96 a 97, de 65 a 66 pesetas hectolitro, sin impuesto; ídem corrientes, 62 a 63; destilados a vapor, 95 a 96, de 58 a 59; ídem corrientes, 94 a 95, de 55 a 56; ídem holandas y alcoholes, para rectificar, de 55 a 56 los 100; alcoholes desnaturalizados, a 74 los 88.

Vinos de 10 a 12, de 9 a 11 pesetas hectolitro los tintos, 10 a 12 los rosados y 11 a 13 los blancos; ídem de 12 a 14, de 10 a 12, 12 a 14 y 13 a 15, respectivamente; ídem de 14 a 16, de 12 a 14, 14 a 16 y 15 a 17; mistelas, 9/10 licor por 14/15 alcohol, de 32 a 40; ídem planta, 32 a 40 moscatel y tintas.

Heces, de 12 a 20, a 1,10 pesetas grado los 100 kilos; ídem de 21 a 23, a 1,20; ídem de 24 a 27, a 1,25; ídem de 28 a 32, a 1,30.

Tártaros, de 40 a 50, a 1,38 pesetas grado los 100 kilos; ídem de 51 a 55, a 1,43; ídem de 56 a 60, a 1,48; ídem de 61 a 70, a 1,53.

Tartratos, de 40 a 45, a 1,33 pesetas grado los 100 kilos; ídem de 46 a 48, a 1,38; ídem de 49 a 50, a 1,40; ídem de 51 a 52, a 1,43.

Para más informes y compras dirigirse al que suscribe, Manuel Esteve (hijo).

NOTICIAS

Como se esperaba, desde el día primero del nuevo año, en que ha empezado a aplicarse la ley de Desgravación de los vinos, entran estos en cantidades fabulosas en las capitales.

De Valencia dicen que en todos los caminos que afluyen a la ciudad es interminable la procesión de carros y caballeros cargados de vino.

Los precios han tenido importante baja en las capitales, y en breve será igual ó poco menos al importe del gravamen suprimido.

Estos son los primeros efectos de la abolición del impuesto. La ley de Desgravación es beneficiosa para el vinitor, el consumidor y la salud pública.

Los que anunciaron que el consumidor no notaría los efectos de la supresión del impuesto, verán ahora que estaban equivocados; se beberá mejor vino y a más bajo precio.

El jamón de cerdos engordados con nueces tiene cierto sabor delicioso, muy superior al de animales criados con grano.

De los datos estadísticos reunidos por el Ministerio de Agricultura de Italia, resulta que los viñedos de esta nación han producido el año último 56.628.000 hectolitros de vino, cosecha verdaderamente fenomenal. La media del quinquenio de 1902 a 1906 sólo fué de 38.127.458 hectolitros.

Las regiones que más han producido el año último, son: la Meridional Adriática, Piamonte, Emilia y Meridional

Mediterránea, que figuran, respectivamente, con 12.330.000, 7.815.000, 6.685.000 y 5.490.000 hectolitros.

Sicilia ha cosechado 4.300.000 hectolitros.

Mr. Markesstein, veterinario, ha comunicado a la Sociedad Nacional de Agricultura de Francia un nuevo procedimiento para combatir la fiebre aftosa.

Se reduce al solo empleo del vinagre de vino con notable éxito, no sólo para evitar el contagio, sino para la curación de los animales atacados.

El tratamiento consiste en lavar tres veces por día, con vinagre puro de vino; las mamas y los pies de los animales, valiéndose para ello de un pulverizador, y limpiar la boca de los animales también con vinagre puro, empleando un tubo de caucho de unos 70 centímetros de largo, a uno de cuyos extremos se adapta un embudo para echar por él el vinagre.

Como complemento aconseja mister Markesstein lavar frecuentemente el estable de los animales enfermos con vinagre de vino que esté hirviendo.

Precios de las carnes en esta corte: Terneras, de 110 a 130 reales arroba las de Castilla, 85 a 100 las asturianas, 92 a 110 las montañesas y 80 a 90 las de la tierra; cebones marinos, de 75 a 78; toros de cebo, de 72 a 74; carneros superiores, 1,80 pesetas kilo; cerdos, a 1,80 canal.

Real orden sobre el azufre.—«Ilustrísimo señor: Habiendo manifestado algunos viticultores que, dado el empleo que tiene para la agricultura el azufre, cuyo uso es de carácter general para combatir diferentes enfermedades del cultivo, deberían tomarse ciertas disposiciones para comprobar por el análisis su pureza por los establecimientos agrícolas oficiales, é incluidos por la Real orden de 15 de Marzo último en el párrafo a de las Instrucciones para el cumplimiento del Real decreto de 30 de Septiembre de 1900, relativo a la venta y análisis de los abonos minerales, los sulfatos cúprico y de protóxido de hierro, proceda hacer lo mismo con el azufre para idénticos efectos;

S. M. el Rey (q. D. g.) se ha servido disponer se incluya el azufre en el apartado a de las Instrucciones para el cumplimiento del Real decreto de 30 de Septiembre de 1900, asimilándole a los abonos químicos y minerales en beneficio de la agricultura, en la que tiene un gran empleo, pero sólo en cuanto a los efectos referentes a la comprobación de su pureza, que es el único fin que persigue el Real decreto que nos ocupa en beneficio de los labradores.

De Real orden lo comunico a V. I. para su conocimiento y demás efectos. Dios guarde a V. I. muchos años.—Madrid 19 de Diciembre de 1907.—Besada. Señor Director general de Agricultura, Industria y Comercio.»

Por Real orden del Ministerio de Fomento, fecha 20 de Noviembre último, se han dado las gracias al Ayuntamiento de Jumilla (Murcia) por su laudable acuerdo de repoblar 3.500 hectáreas de terreno montuoso de sus propios, dando así una prueba de cultura y patriotismo que conviene encuentre imitadores en muchos Municipios de España que poseen terrenos poco menos que abandonados y susceptibles únicamente de cultivo forestal.

La Comisión central olivarrera visitó hace unos días al Ministro de Fomento entregándole las conclusiones que se refieren a su departamento.

El Sr. Besada ha ordenado que las estudie el Negociado de Industria y Comercio, y que el Consejo Superior de Producción organice Exposiciones de aceite de oliva en los Consulados españoles de los principales puertos de nuestra exportación, la celebración de una Exposición nacional y la creación de estaciones eleotécnicas en la Argentina, Chile, el Uruguay, Méjico, el Japón y Nueva York.

Asimismo ha dispuesto la fundación en las Granjas regionales y en las provincias olivarreras de escuelas de injertadores y podadores y el estudio de las variedades de mayor rendimiento. Igualmente ha dispuesto que el Consejo Superior estudie las reformas legislativas encaminadas a constituir Comunidades de labradores.

En Alemania las Cooperativas agrícolas se elevan hoy al número de 20.000, de ellas unas 14.000 son Cajas de ahorros y préstamos, 2.000 son Cooperativas de compra y venta común, 3.000 se dedican a centralizar la venta de la leche y 12 ó 14 se consagran a la compra de maquinaria agrícola. Las restantes llevan a cabo simultáneamente varias de las operaciones mencionadas.

Las Cooperativas están agrupadas en una Asociación general para toda Alemania, hallándose centralizado el movimiento de fondos por una Caja única.

Las operaciones de ésta representaron en 1906 un total de 4 millones de marcos, correspondiendo a las Cajas de ahorros y préstamos la suma de marcos 2.800.000.

Las Cooperativas de compra y venta han adquirido géneros por valor de 130 millones, elevándose sus ventas a más de 40 millones.

El Cónsul de los Estados Unidos en Mannheim informa a su Gobierno la insuficiencia de frutas en Alemania, y hace constar que desde Marzo a Noviembre de 1906 se importaron a aquel país 154 millones de toneladas de manzanas, por valor de unos 5 millones de dólares. En 1905 se importaron 132 millones de toneladas de manzanas y 34 de peras. Cada año aumenta considerablemente la importación de toda clase de frutas.

La demanda de fruta seca es también considerable. Advierte el Cónsul que los exportadores de frutas deben preocuparse seriamente de los embalajes y del modo de las expediciones para dar satisfacción al consumidor, y aconseja la formación de entidades ó Sindicatos que permitan vender directamente al consumidor sin recurrir a los intermediarios que encarecen los precios.

Además de los frutos ha habido gran consumo de jarabes, mermeladas y otros productos derivados de la fruta.

La Junta calificadora para la adjudicación de premios del Ministerio de Fomento a agricultores, ganaderos y obreros de la región de la Mancha y Extremadura, ha hecho la siguiente adjudicación: Premio de 1.500 pesetas por el cultivo cereal, a D. Manuel Aguirre, por su finca en el término de Ciudad Real; de 1.000, por el mismo cultivo, a D. José Costi Mohedano, de Almodóvar; de 1.500, por cultivo de la vid y fabricación de vinos, a D. Isaac Merlo y Merlo, de Valdepeñas, y de 1.000, por ganadería, a D. Pedro Fisac, de Daimiel. Asimismo se ha dispuesto que el Presidente de la referida Junta, D. Federico González Sandoval, entregue los correspondientes premios en metálico a los treinta obreros agrícolas que tomaron parte en el concurso.

Para estudiar el medio de combatir la plaga del olivo han permanecido varios días en Mora de Toledo el docto Catedrático de la Escuela de Agricultura de la Moncloa D. Leandro Navarro y el Ingeniero jefe de la provincia don Ramón Rodríguez.

Han estudiado ambos señores con verdadero interés y detenimiento la manera de extinguir el insecto, y continuarán su viaje al indicado fin por varios pueblos olivarreros de aquella comarca.

El mal blanco de los limones.—El Profesor Savastano, en el *Boletino della Arboricoltura Italiana*, relata un modo práctico para combatir esta enfermedad. El mal blanco es una alteración que se presenta como una costra blanca sobre los limones, más sobre los frutos que en las hojas y brotes; aparece en primavera y se desarrolla en todo el verano; por esta causa el fruto se pone blando y es de mala clase. El más atacado es el limón; los demás espedidos lo son también, pero en modo menor. El árbol atacado se presenta debilitado, particularmente en las partes más invadidas.

Esta enfermedad parece ser producida por un insecto: *heliethrips haimorroidalis*, de Boache.

Contra ella han sido ensayados muchos remedios, con más ó menos resultados satisfactorios. Pero aquí se indican los resultados de un remedio sencillo que ha sido aplicado por cuatro años seguidos en un limonero con más de 2.500 árboles.

El propietario, apenas ve comparecer en primavera los insectos que empiezan a atacar el pavimento de los frutos, procede inmediatamente a pulverizar el árbol entero con leche de cal, compuesta de 3 litros de agua y de 1,3 litros de cal.

A veces basta una sola y abundante pulverización, hecha en tiempo, para librar al árbol de estos insectos. Se aconseja este remedio por ser sencillo, barato y fácil de hacerse y de aplicarse.

Se ha publicado una Real orden disponiendo, con carácter general, y como aclaración al art. 3.º del Real decreto de 21 de Junio de 1901, modificado por el art. 1.º del Real decreto de 13 de Diciembre del mismo año, que la inscripción en la matrícula industrial y de comercio y pago de la contribución por el ejercicio de la industria por cuenta propia, con un año de ejercicio en la profesión, da derecho a pertenecer a las Cámaras de Comercio, Industria y Navegación, siempre que el industrial sea español y contribuya a la respectiva Cámara con la cuota que su reglamento determine, disponiendo, al propio tiempo, que contra los acuerdos de las Cámaras oficiales de Comercio se puede utilizar el recurso de alzada ante el Ministerio de Fomento, en la forma y plazo que previene el reglamento de procedimiento administrativo de este departamento de 25 de Abril de 1890.

En Francia se preocupan del estudio de la aplicación de una manera racional de los alcoholes, en forma tal, que no perturbe su excesivo uso la salud pública, al mismo tiempo que pueda favorecer a la industria el acrecentamiento de la destilería.

A este propósito, la Sociedad Nacional de Agricultura se propone estudiar los siguientes temas, relativos a este asunto:

1.º Tener en cuenta las necesidades de la población en la bebida del alcohol, sin sobrepasar los límites que pueda perjudicar a la salud pública.

2.º Favorecer el cultivo de la remolacha en el Norte, destinada a la fabricación del alcohol para usos industriales.

3.º En el Mediodía, favorecer el consumo del vino, destinando a los usos industriales 500.000 a 1.000.000 de hectolitros de alcohol, procedentes de los residuos de la fabricación del vino y de otras plantas que se presten a la industria de la destilería.

4.º Establecer procedimientos de desnaturalización económicos y que no perjudiquen en nada a los usos de la iluminación, calefacción y fuerza motriz; y

5.º Investigar las condiciones técnicas que deben de llenar los aparatos destinados al consumo del alcohol industrial, especialmente los de fuerza motriz.

Por un Real decreto publicado en la Gaceta se autoriza a las Diputaciones de provincias que hayan sufrido daños por las últimas inundaciones, para que, no obstante lo dispuesto en el art. 98 del reglamento provisional de 30 de Septiembre de 1885, puedan admitir, dentro de un plazo de quince días, las solicitudes que los Ayuntamientos de los pueblos inundados presenten para obtener el perdón de contribución que determina el art. 9.º de la ley de 18 de Junio de 1885; quedando siempre a salvo el derecho que a las Diputaciones provinciales concede el art. 99 del citado reglamento, para apreciar la verdad de los daños sufridos.

Para el verano del corriente año 1908, será convocada una Asamblea regional de labradores de la Mancha, que se celebrará en Ciudad Real, por iniciativa de la Cámara Agrícola de dicha capital. En ésta se verificará también en el mes de Agosto concursos agrícolas y de ganadería. Son muy de alabar tan útiles proyectos.

El viñedo mayor de Europa existe en Portugal, en Pacierao; tiene una superficie de 4.000 hectáreas, que miden ocho kilómetros de largo por cinco de ancho y existen en él más de doce millones de cepas. El capital de explotación es muy considerable: se elevan a 100.000 pesetas los gastos en materias fertilizantes todos los años y viven más de 700 familias ocupadas en los trabajos de la finca.

Los procedimientos de fabricación del vino son todos modernos, empleándose la maquinaria más perfeccionada que se construye al efecto y movida por energía eléctrica.

La cosecha de patatas en el extranjero, especialmente en Alemania, ha sido bastante escasa; y como en España también ha sido mediana, hay que suponer que los precios, ya bastante elevados, de este tubérculo seguirán mejorando hasta la siembra y recolección próximas.

Las féculas, por consiguiente, también han subido y continúa la tendencia firme de este producto.

Por acuerdo de los Centros hispano-marroquíes de Madrid, Barcelona, Ceuta y Tanger, el segundo Congreso africano se celebrará el próximo año en Zaragoza, con motivo del centenario de los Sitios.

La Asociación de Ganaderos ha recibido del Ministro de Estado, Sr. Alendalazar, una comunicación participando haber recomendado a nuestro Embajador en París que gestione del Gobierno francés permita la entrada en sus territorios del ganado lanar español que pese más de 15 kilos.

En todo el Norte de Europa se siente un frío intensísimo, habiéndose helado los mares Báltico y del Norte en grandes extensiones.

En Francia se siente también mucho frío.

De todas las comarcas se reciben informes muy satisfactorios sobre el estado de los sembrados.

La cosecha de cereales, de no haber serios contratiempos, será grande en España.

SE VENDEN 5 tinos de roble superiores, bocoyes, bomba trasego, azadas y 2 vertederas giratorias.—Dirigirse a D. César Sanz, Ingeniero, Casalarreina (provincia de Logroño).

VINO FINO DE RIOJA

Se venden 140 bordelases de la cosecha de 1903. Para precios y demás condiciones dirigirse al cosechero D. Mariano Montilla, Casalarreina (Logroño).

REPRESENTANTE EN BILBAO

desea representar una casa de aceites de oliva de las provincias de Jaén y Córdoba, otra de vinos de la Mancha y provincias de Alicante ó Valencia, y otra de cereales de los centros productores de España.

Dirigirse a Pablo Tapia, Bilbao.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 7

París a la vista. 13 90

Londres a la vista (lib. ester.) ptas. 57

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

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

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximado
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO	
	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Kilos
Barrica de 225 litros con doble envase	230	250	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. Richard, dirigiéndole 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 ó ocho días vista sobre Madrid.
Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve a la botella y a la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año á que corresponde el 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 que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.

Aviso muy importante a los consumidores.
Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta a la botella y a la media botella. Fíjense muy especialmente en nuestra marca concedida.

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

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

HIBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS.—Campaña de 1907-1908.

Entre los productores directos que han hecho sus pruebas con éxito, figuran en primera línea los tintos 156 y 405 Seibel, Pájaro Azul y 132-11 Coudere, y los blancos de este híbrido 146-51, 343-14 y 272-60. Estos siete híbridos pueden ya aconsejarse para el gran cultivo por su producción en cantidad y clase, y no tener la floxera ni las plagas criptogámicas.

156 y 405 Seibel son resistentes á la sequía, y deben plantarse en tierras de media fertilidad cuando menos y que no excedan del 36 por 100 de cal. 156 da vino remarcable, de fuerte y hermoso color rojo, rico en extracto seco, alcohol y acidez, y de gusto muy franco, habiendo agorado extraordinariamente el elaborado en 1906 por la Estación Enológica de Haro. 405 rinde superior vino clarete.

132-11 Coudere es casi indenne á la floxera, soporta el 50 por 100 de cal, puede cultivarse hasta en terrenos superficiales secos y cascajosos 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. Pájaro Azul está considerado como el más rústico de los rústicos; á la cuarta hoja ha producido en Cuzcurrita 12 cántaras de vino por obrero (200 cepas) en tierra de mediana calidad.

146-51, 343-14 y 272-60 Coudere, son altamente resistentes á la floxera, el calceño y las criptógamas, de frutos tan selectos como las mejores viñeras y de extraordinaria fertilidad, especialmente 146-51 y 343-14. Este último es de madurez muy precoz.

74-17 y 117-3, otros blancos de Coudere, son vigorosos, resistentes y de uvas deliciosas, pero para obtener buena producción hay que podarles largo.

Precios de los siguientes híbridos.—Barbados: 156 Seibel, Pájaro Azul y 132-11 y 74-17 Coudere, á 125 pesetas millar; 146-51 y 343-14 Coudere, á 190 idem id.—Eduardos: 156 Seibel, Pájaro Azul y 132-11, 74-17 y 117-3 Coudere, á 65 pesetas millar; 146-51, 343-14 y 272-60 Coudere, á 75 idem id.; 405 Seibel, á 170 idem id. No se servirán pedidos menores de mil plantas. Los precios fijados son sobre vagón en Irún, sin que los consignatarios tengan que abonar embalaje, portes á la frontera, reconocimiento sanitario y demás gastos de Aduana.

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

CENTRO VITÍCOLA DEL PANADÉS
Viveros y plantaciones de VIDES AMERICANAS
Los más importantes de Europa.—Fundados en 1889.
34 hectáreas de vias madres y 15 hectáreas de viveros.

JAIME SABATE
DIRECTOR-PROPIETARIO
Villafranca del Panadés (provincia de Barcelona)

3.000.000 de injertos y barbados.—4.500.000 de estaquillas.
Talleres de injertar, visitados por S. M. el Rey D. Alfonso XIII.—Exportación á todas las regiones vitícolas del mundo.
Selecciones perfectas.—Autenticidad garantizada.
Casa de confianza, recomendada por todos los Ingenieros Agrónomos.
Pídase el catálogo general ilustrado.

SOCIEDAD VITÍCOLA
para facilitar la reconstitución de los viñedos con los NUEVOS HÍBRIDOS PRODUCTOR DIRECTO S, RESISTENTES á la floxera y á las enfermedades criptogámicas SIN TRATAMIENTO.

Sin injertar, sin sulfatar y sin azufurar, seguridad de tener buena viña, buena cosecha y buen vino.

Hace ya once años que se cultivan los Nuevos híbridos productores directos en los Campos de experiencia de Cardedeu (Barcelona), los cuales se componen actualmente de

100.000 Cepas híbridos productores directos en producción
2.000.000 Barbados de híbridos productores directos en los viveros,
siempre á disposición del público que desea visitarlos.

Dirigir toda la correspondencia al Administrador de la SOCIEDAD VITÍCOLA, en CARDEDEU (Barcelona).
Se piden representantes.

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
provetor 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, clavelinas, 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
Abarcoqueros.—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 reconstitución 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, Barquillo, 26

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 piden.

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.

DISPONIBLE

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.

El líquido para los sabañones LÓPEZ OLMEDILLA

hace desaparecer los sabañones así que se usa, siendo su aplicación muy agradable.

Depósito general: Farmacia de E. LOPEZ OLMEDILLA.—Belmonte, (Cuenca).

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 Florrieta, Zuazo y Guturibay (Vizcaya); en El Caley y Avilés (Asturias); en Bonanza y Trafaria (Portugal).

Diríjanse los pedidos:

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

GRANDES CULTIVOS DE VIDES AMERICANAS

MARCIA OMBRÁS

Director-proprietario.

FIGUERAS (GERONA)

Casalla más antigua y la más acreditada de España para la producción de injertos, barbados y estacas, adaptables a todos los terrenos y que en grande escala se cultivan en estos criaderos de Figueras. Casa fundada en Francia en 1860, 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

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 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 regalan 200 pesetas.

Una casa bien relacionada en el Sur de Alemania desea entrar en relaciones con casas exportadoras de primer orden de España para la

VENTA DE UVAS FRESCAS

Ofertas bajo L. 2.196 á

HAASENSTEIN & VÖGLER, A. G. KARLSRUHE

MAQUINARIA MODERNA

PARA LA FABRICACIÓN DE ACEBITES 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 por aceites corrientes.
- Bombas especiales para trasegar aceites. Tres números distintos, que rinden 50, 90 y 250 litros por minuto, movidas á brazo.
- Frenas 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



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.

CONSULTE USTED

LA VIGÉSIMATERCERA EDICIÓN DE LA

Guía Comercial de Madrid

Y SU PROVINCIA

PARA 1907

Publicada con datos del ANUARIO DEL COMERCIO

(BAILLY-BAILLIERE)

Y se convencerá de que:

No hay quien la iguale en la exactitud de sus Datos. 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.—Oversó diplomático: Español.—Extranjero.—Consejo de Estado.—Ministerios: De Estado.—De Instrucción Pública y Bellas Artes.—De Fomento.—De la Gobernación.—De Gracia y Justicia.—De Guerra.—De Hacienda.—De Marina.

Parte descriptiva.—SEÑAS DE LOS HABITANTES: Per orden alfabético de apellidos. De profesiones. De Comercio e 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 telégrafos, carterías, así como NOMBRE y APELLIDOS de TODOS LOS HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio ó industria que ejercen.

NOVEDAD DE GRAN UTILIDAD

La edición del año actual está impresa en excelente papel indiano, por lo que, á pesar de haber aumentado el número de datos e informes, ha permitido disminuir su peso y volumen, lo que facilitará su constante manejo.

PRECIO: 5 PESETAS

De venta: Bailly-Baillière & Hijos, Editores, Plaza de Santa Ana, 10, Madrid, y en todas las librerías.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS Y CONSTRUCTORES TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN Fundados en 1854

11, calle de Campo Sagrado (antes 19) (ENSANGHE; 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 é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas. Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, á brazo, caballería ó motor. Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.

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

Prensas para vinos, bombas, norias, etc., guillotinas, etc. Máquinas de vapor, Motores, Turbinas, Malacates, Transmisiones, etc.

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

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA Teléfono núm. 595

MAQUINARIA AGRICOLA Y VINICOLA

JUAN PECH AINÉ

19, Paseo de la Aduana, 19.—BARCELONA

Filtros y mangas de fabricación especial, sin competencia.—Bombas de todos sistemas, prensas y estrujadoras, con ó sin separador de escobajo.—Tubos de alta presión, de goma, forrados de alambre al exterior.—Manguera ideal, fabricada especialmente para el trasego 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, Antifermos, Colorantes taninos, Acido tártrico, Termómetros y Alcohómetros, Alambigues Sallorón y Bablóscofos 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 concebidas 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.

VINOS

Caballero de buena reputación que visita desde hace diez años clientela al por mayor con vinos españoles, desea representar importante casa á la comisión.

Ofertas hasta fin Diciembre bajo H 373 F Haasenstein & Vogler, Hannover, Alemania.