

# 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 22 de Enero de 1908.

NÚM. 2.351

## 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).

## VIDES AMERICANAS

Gran surtido en VARIEDADES de autenticidad garantida. Barbados, estacas injertables y para vivero.—Precios módicos.

Fernando Bernabé.—JÁTIVA

## FORMACIÓN DEL VINO

Extracto de la conferencia dada en el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro el día de la clausura de la Exposición de frutos otoñales, por el químico enólogo D. Federico Benessat, sobre la formación del vino.

Figurando en dicha Exposición, entre otros frutos otoñales, la uva, el señor Benessat se ocupó del importante producto que de ella se obtiene, ó sea del vino, bajo el punto de vista de su formación.

Dijo que si bien el vino y los procedimientos generalmente seguidos para su elaboración son de todos conocidos, pocos, muy pocos son los que se fijan y dan cuenta de la manera como se forma el vino, lo que no deja de ser curioso y por demás interesante.

Trató de hacerlo comprender, exponiendo de una manera nueva, clara y sencilla el proceso por el cual el mosto ó zumo de uvas va transformándose hasta convertirse en vino.

Hizo notar que con la palabra vino no se designa un líquido de composición fija y definida, pues lo mismo se llama vino al que tiene de 5 á 6° alcohólicos, como alguno de los Vosgos, Cher y Savoie, que al que tiene 22°, como algunos licorosos; lo mismo al que es muy tinto que al que no tiene color; lo mismo al dulce que al seco; teniendo, no obstante, todos los vinos llamados naturales una cosa común, el origen, ó sea la manera de formarse, ya que todo vino ha de ser el producto de la fermentación del zumo de uva fresca; por más que por extensión se denominen vinos otras bebidas fermentadas.

Dijo que en el estricto sentido de la palabra no hay vinos naturales, toda vez que la uva por sí sola, dejada en la cepa, no daría vino, sino que se pudriría ó secaría para soltar la semilla y reproducir la especie, que es el objeto principal á que están destinados por naturaleza los frutos. De manera que ha sido necesario que el hombre, que se aprovecha de tantos otros frutos para distintos objetos, colocara también la uva en determinadas condiciones para poder obtener el vino.

El estudio de dichas condiciones constituye la *Enotecnia*, ó Arte de hacer el vino, y en este sentido podría también admitirse que cuanto más artificial, no sofisticado, mejor será un vino, ya que el verdadero arte enológico consiste, no en falsificar, sino en elaborar con la mayor pulcritud y perfección posible.

Describió la estructura y composición del grano de uva, haciendo notar que dentro del mismo están contenidos todos los elementos ó materiales que después de elaborados formarán el vino, y en la parte exterior, sobre el grano y separados por la piel, están los trabajadores encargados de transformar el zumo dulce de la uva en vino, ó líquido que á medida que pierde azúcar va adquiriendo alcohol.

Los principales trabajadores destinados á convertir el azúcar en alcohol, que queda en el líquido y ácido carbónico, que pasa á la atmósfera así que el hombre rompe la piel del grano que les separa de los materiales, se llaman *Lacharomyces ellipsoideus*, y son unos microscópicos hongos que se distinguen con el aumento de 500 diámetros, conocidos generalmente con el nombre de fermento, por ser los principales agentes de la fermentación. Como pueden acompañar á éste otros fermentos que dificultan el trabajo del fermento vinico, se ha ideado el procedimiento de vinificación, esterilizando los mostos y sembrando levaduras seleccionadas.

Hizo notar también el Sr. Benessat que la Providencia, que todo lo ordena bien, hace aparecer el fermento sobre el grano de uva, tan sólo cuando ésta empieza á madurar, ó sea cuando contiene más ó menos azúcar, que es el material que dicho fermento ha de des-

doblar en el alcohol y ácido carbónico. La presencia del *Lacharomyces* en la uva antes que el azúcar no tendría objeto.

Y que sólo aparece el fermento en el grano de uva cuando puede ser útil, y no antes, puede probarse de la siguiente manera:

Si se lava un racimo de uvas cuando está verde y el agua sucia se vierte en una disolución esterilizada de glucosa, no fermentará aunque esté á una temperatura conveniente, mientras que si á otra disolución de glucosa, en idénticas condiciones, se le añade el agua procedente del lavado de uva madura, ó un poco de la piel de la misma, en seguida se desarrolla una franca fermentación.

Cuando el hombre al pisar la uva mezcla el fermento con las substancias fermentescibles, empieza la fermentación, ó sea un trabajo mixto químico-fisiológico de nutrición y reproducción del fermento, á la vez que de elaboración de materiales; trabajo tan activo, cuando las condiciones lo favorecen, que se nota por un ruido especial, elevación de temperatura y desprendimiento de carbónico. Estos fenómenos sólo acaban cuando el elemento principal del mosto ha sido transformado. Entonces es cuando puede decirse que está formado el vino. Entonces, también, aquellos obreros que han transformado el azúcar en alcohol, ácido carbónico y algo de glicerina y succínico, cumplida su misión, son víctimas de su obra y pasan á formar parte de las heces del vino.

Aquel líquido, que por ser dulce contribuyó á su nutrición y reproducción, está desnaturalizado, lo habrán convertido en un líquido alcohólico que ha de causar su muerte; de la misma manera que el hombre que viviera en un aposento herméticamente cerrado, respirando un aire puro, á medida que lo respirara lo impurificaría de tal suerte, que aquel aire, que al principio sería elemento de vida, por contener oxígeno, lo transformaría en una atmósfera de ácido carbónico que ocasionaría su muerte.

Recordó que para que el vino se forme, así como para que se conserve y mejore, es indispensable la observancia de determinadas reglas, cuyo conjunto son el objeto de la *Enotecnia*, ó Arte de hacer el vino: arte mediante el cual se logra obtener vinos buenos ó regulares hasta con uva mala, puesto que da reglas para ensayar los mostos que han de transformarse en vinos, y corregirlos cuando no tienen la composición conveniente para dar buenos caldos.

Así, cuando un mosto, procedente de uva verde ó averiada, no tiene del 14 al 20 por 100 de azúcar, y del 7 al 10 por 100 de ácido, que son las mejores proporciones de dichos elementos para que se verifique bien la fermentación, deberá corregirse el mosto, aumentando ó disminuyendo dichas substancias hasta darle composición normal, ó la más en armonía con la clase de vinos que se desea obtener.

Para conocer la cantidad de azúcar ó grado de dulce de los mostos, se emplea generalmente el *mustímetro* de Sallerón ó un areómetro *pesamostos*, como los de Cadet, Guyot, etc., por más que dista mucho de ser exacto este procedimiento, toda vez que por bueno que sea el densímetro, sólo puede indicar la densidad del líquido, mas no la naturaleza del cuerpo disuelto; así, lo mismo da densidad á un líquido el azúcar que los ácidos, los álcalis y todo cuerpo disuelto. De aquí que muchos vinicultores se equivoquen, creyendo que tienen mostos muy azucarados, cuando en realidad lo que creen que es azúcar es ácido, y por esto el vino no corresponde á la fuerza alcohólica que deberían tener, según indica el *pesamostos*.

Cuando conviene saber con exactitud la riqueza sacarina de un mosto, hay que recurrir á los procedimientos químicos.

Para conocer la acidez total de los

mostos, lo mismo que la de los vinos, existen varios procedimientos sencillos, basados en el empleo de una solución alcalina ó *Licor acidimétrico*, ó de unas pastillas de bicarbonato de sosa dosificadas, de tal suerte que cada pastilla neutraliza una cantidad dada de ácido. Por el número de pastillas empleadas en neutralizar una cantidad determinada de mosto, se sabe el grado de acidez del mismo.

Para obtener mostos muy azucarados, indicó como preferible, cuando es posible, retardar la vendimia, dejando secar algo los racimos en la cepa, después de aplastar ó retorcer el pedúnculo, como se practica para obtener la mayor parte de los *grandes vinos*.

Admitió también el Sr. Benessat el asoleo, y sobre todo la adición á los mostos pobres de una cantidad de azúcar, no melazas, á razón de 1,700 gramos por grado y hectolitro.

Declaróse enemigo de la tan generalizada costumbre de hervir parte del mosto, porque con dicha operación, si bien aumenta relativamente el azúcar, en igual proporción aumentan los ácidos, que generalmente están ya de sobra en los mostos poco azucarados.

Dicha operación tiene además el inconveniente de destruir parte del fermento, tan necesario en los mostos ricos, lo que con frecuencia da lugar á vinos mal fermentados que quedan dulces y con gusto á cocido.

Por manera que si se tiene en cuenta la disminución en la cantidad y la calidad de los caldos hervidos y el gasto que aquella operación ocasiona, se verá que no es la económica y útil que generalmente se cree.

Enumeró también los principales medios para corregir la acidez de los mostos, y dijo que mediante la corrección pueden obtenerse á voluntad mostos de composición tal que, sujetados á la temperatura de 18 á 30°, fermenten franca y completamente y den vinos buenos, limpios de paladar y de fácil conservación.

Terminada la fermentación tumultuosa, que es cuando el líquido puede ya llamarse vino, para que se mejore y se conserve deben practicarse una serie de operaciones, comunes unas á todos los vinos, y otras especiales, según los propósitos del vinicultor, como es el *debourbage* ó defecación de los mostos antes de que entren en fermentación por medio del sulfuroso.

La primera y muy descuidada de las operaciones comunes á todas, después de colocados los vinos en los envases, es la de rellenarlos con frecuencia para que no quede el espacio ó vacío que se forme á consecuencia del enfriamiento del líquido y la pérdida del carbónico.

Es operación muy conveniente porque, de no hacerla, una vez perdido el carbónico, elemento conservador, pasa el aire á ocupar aquel espacio y empieza fácilmente el desarrollo del *micoderma vini* ó *flor del vino*, á las que pronto sigue el del *micoderma acetii*, que, facilitando la oxidación del alcohol, transforma el vino en vinagre, cuya operación empieza siempre por la superficie del líquido.

Otra operación más importante de lo que muchos creen es la de los trasiegos, especialmente el primero, que tiene por objeto separar el fermento muerto y las principales impurezas que, permaneciendo en el seno del líquido, podrían desmejorarlo y aun echarlo á perder.

Aconsejó que antes de verificar los trasiegos se proceda al ensayo del vino para saber si está propenso á alterarse, como sucede cuando la vendimia ha sido practicada en malas condiciones como este año, en cuyo caso los vinos, aunque salgan transparentes del envase, al poco tiempo de estar en contacto con el aire se ponen turbios y toman mal color, desarrollándose la enfermedad que los franceses llaman *casse*, alteración cuyo desarrollo al principio puede evitarse, pero que una vez desarrollada es casi imposible de corregir sus efectos, pues el vino está desnaturalizado.

Para saber si un vino está propenso á la *casse*, lo mejor sería un análisis microscópico para ver si en el líquido ó en las heces está el germen de la misma, pero puede suplirse con una operación muy sencilla: se seca una cantidad de vino, se deja veinticuatro horas en contacto con el aire y se observa si sufre alteración; si no se altera, podrá trasarse; si se altera, habrá necesidad de corregirlo antes del tra-

siego. Este ensayo convendría practicarlo siempre que tengan que mezclarse los vinos para hacer un solo tipo.

No pudo entrar en más detalles, indicando, no obstante, que los trasiegos son de tanta mayor utilidad cuanto el vino haya experimentado más tiempo la temperatura más próxima á 0°; toda vez que el frío es el gran depurador de los vinos, de tal suerte que un vino de poca graduación, despojado de sus impurezas por el frío seguido de un trasiego, se obtendrá más puro, brillante, y se conservará mejor que otro alcohólico que no haya experimentado la acción del frío.

Tan benéfica es la acción del frío antes de los trasiegos, que con ella puede prescindirse de la clasificación y filtración de muchos vinos antes de ser embottellados.

Por lo adelantado de la hora terminó dando una sucinta idea de la manera de conocer el valor comercial de los vinos.

Dijo que comercialmente en los vinos hay que tener en cuenta tres elementos principales: el alma, ó *espíritu de vino*; el cuerpo, ó *extracto seco*, ó conjunto de todos los componentes del vino que no sean agua y alcohol; y el vestido, ó adorno constituido por los caracteres organolépticos, color, olor, sabor, brillantez (1).

Que conviene saber apreciar dichos elementos, ya que en el vino, como en las personas, las apariencias pueden engañar, de tal suerte que hay vinos bien presentados que en realidad poco valen, mientras que otros de condiciones excelentes y valor intrínseco, pero mal presentados, sólo son apreciados por los inteligentes. Hay vinos de Jerez, llamados todavía *mostos*, que sólo los inteligentes comprenden lo que podrán llegar á ser.

Enumeró los distintos procedimientos para apreciar el grado alcohólico de los vinos, dando la preferencia á los fundados en la destilación, como los alambiques de Sallerón ó de Urgellés, sirviendo, no obstante, el ebuliómetro Sallerón, el Malligand, Benevolo, etc.

La dosificación del alcohol sería todavía más exacta si se neutralizaran los vinos antes de destilarlos.

Para dosar el *extracto seco* puede servir el *enobarómetro* de Houdard, por ser procedimiento rápido, pero generalmente se exige la obtención del extracto por evaporación del alcohol y el agua mediante el vacío ó el *bañomaria*. Con el aparato al vacío de M. Enrique Lasne, que es sencillo, se obtiene el extracto á 60° en dos horas.

Para apreciar el color de los vinos, el comercio se vale de tacitas de metal blanco ó de los aparatos llamados *colorímetros*. Por dichos procedimientos sólo se conoce el tono ó intensidad del color, mas no su naturaleza, que es lo que principalmente conviene saber para poder afirmar si un vino es ó no puro, máxime hoy que hasta los vinos llamados blancos se coloran con *tropoelinas* y otros derivados de anilina, que han venido á sustituir al caramelo.

Para reconocer la naturaleza del color de un vino y afirmar que es propio de la uva, aunque puedan hacerse algunos ensayos sencillos que pueden ser de utilidad en algunos casos, generalmente no bastan y hay que recurrir al análisis químico.

Sobre este punto tan trascendental y conocido por el Sr. Benessat, no pudo extenderse, por no abusar de la atención del auditorio.

## NUESTRO COMERCIO CON MÉJICO

El Cónsul de Méjico en La Coruña ha dirigido á los exportadores de mercancías de aquella ciudad la siguiente circular, que tiene verdadera importancia para el comercio:

«Mi Gobierno se ha enterado de que en este y en otros puertos de España, los exportadores, en ocasiones, no em-

(1) Los tres elementos, alcohol, extracto seco y color y aroma, son los que generalmente tiene en consideración el comerciante para la compra de los vinos comunes, mas no para la de vinos generosos, algunos de los cuales se pagan á precios fabulosos que ninguna relación tienen con dichos elementos aislados. Así el Johansberg, el Chateau Iquem, tipo de los vinos de licor franceses, y sobre todo el Tokai, se pagan á precios tan elevados, que el conferenciante ha tenido ocasión de probar Tokai, del Coude Andrassi, que no llegaba á 16° alcohólicos y costaba 90 francos botella de litro.

barcan la mercancía que destinan á Méjico por falta de cabida en los barcos que tocan en los puertos españoles con destino á los de la República, ó que, por lo menos, los mismos exportadores tienen que hacer sus solicitudes de embarque con mucha anticipación, perjudicándose de igual manera que los consignatarios, los comerciantes mejicanos y españoles, tanto porque no tienen fecha fija para embarcar, cuanto porque se ha dado el caso de que por causas imprevistas y de última hora la mercancía queda en tierra.

Así, pues, el Gobierno mejicano, con la mira de adoptar, á ser posible, las medidas oportunas que eviten tales perjuicios, y con el deseo de aumentar el comercio entre Méjico y España, ha acordado que los Cónsules en este país indaguen los siguientes puntos:

1.º Qué cantidad de mercancía se puede calcular deje de embarcarse por las dificultades expuestas.

2.º Qué perjuicios ocasionan estas dificultades á los comerciantes españoles y mejicanos.

3.º Si hubiese siempre seguridad de embarque, ¿el exportador aumentaría sus remisiones á Méjico? Y ante esa seguridad, si no tiene negocios en aquel país, ¿los emprendería en el futuro? y

4.º En su concepto, cuáles serían los medios prácticos aplicables á zanjar estas dificultades.

Como la sola opinión de este Consulado no sería tan completa como lo serán en conjunto las de las personas interesadas, condecoro de la iniciativa comercial de usted y seguro de que apreciará los nobles fines de mi Gobierno, no he dudado en dirigirme esta circular con la encarecida súplica de que, si no tiene inconveniente, se sirva darme por escrito su autorizada opinión acerca de los puntos enumerados, para que este Consulado la haga llegar á la Secretaría de Estado de mi país y la tenga presente en el estudio que se ha emprendido para resolver lo que proceda.»

## AVICULTURA

Es llegada la época en que la gallina empieza á dar producto, por lo que de absoluta necesidad es que ésta reciba reparadora alimentación, á fin de que con ella tome los indispensables elementos para que sin debilitarse, antes bien fortaleciéndose, dé abundante producción y ésta sea lo más constante posible.

Para obtener gran resultado de un buen gallinero, no debe ser en manera alguna indiferente al avicultor la alimentación de sus aves, ni en cantidad ni mucho menos en calidad.

Se sabe que por efecto de la poca higiene y de la mala calidad del alimento, la gallina enferma, y de aquí esas epidemias que quedan en cuadro á repleto gallinero, y de la alimentación deficiente, el menor producto. Por esto nos permitimos dar en el presente artículo á los aficionados y avícolas algunos consejos, en la completa seguridad de que han de quedar contentos aquellos de nuestros lectores que acepten el consejo poniéndole en práctica.

Hace tiempo que los avicultores en grande emplean una substancia que hasta la fecha fué un secreto, y que aún hoy los franceses venden en España como específico, para evitar males á las gallinas. Este producto, si bien es verdad que tiene una acción específica sobre la economía de todo animal, deja desde hoy de ser un secreto, porque todo avicultor pueda por sí y ante sí prepararlo y darle, no solamente á sus aves de corral, sino que también á todo animal doméstico que desee engordar, pues es la base de alimentación para el engrase intensivo de las aves y de todos los animales.

No puede ser el producto ni más conocido de todos, ni más abundante en nuestras casas; y si antes de hoy fué despreciado, de hoy en más será apreciado en cuanto vale por los grandes servicios que está llamado á prestar, domésticamente hablando.

Saben nuestros avicultores que en la crianza de aves deben abundar las piedrecitas calcáreas, para que las gallinas las ingieran á medida que de cal necesitan.

Recomiendan muchos avicultores matar cal para que con esa lechada espesa mezclar los granos á fin de que

las gallinas tomen con ellos cal en abundancia, para facilitar la formación del casco del huevo y para el estímulo de la postura.

Otros recomiendan poner hierro (sulfato de hierro) en los bebederos de vez en cuando para que las gallinas tomen agua ferruginosa.

Autor hay que pide perdón a sus discípulos y lectores porque no les dice el secreto de la alimentación de sus aves, tanto de las que tiene destinadas a la producción de huevos como de las que tiene sometidas al engorde fuerte y rápido para la venta al consumo inmediato.

Y nosotros, que no hemos perdido de vista asunto tan importante, tenemos la satisfacción de poner en conocimiento de nuestros amados lectores el fruto de nuestras investigaciones y estudios, para que a la vez que nosotros obtengan hermosos ejemplos avícolas y grandes productos del gallinero.

Está reconocido el carbón como desinfectante y decolorante, y todo médico prescribe carbón, ya de Billot, ya otros carbonos, para los enfermos del estómago y de los intestinos, pues ayuda a la digestión.

La ciencia aconseja el fósforo como tónico excitante del sistema nervioso y estimulante general; por esto le prescribe, ya en forma de fosfatos ó de glicerosfosfos para los organismos débiles y anémicos.

El carbonato de cal es hoy, y fué siempre, empleado como astringente y antácido, por lo que neutraliza los efectos purgantes de los fosfatos.

Pues bien, todos estos efectos y todas estas indicaciones las podemos llenar con un solo producto, que, sin costarnos, en casa nos lo proporcionamos, y con el utilizaremos lo que antes despreciamos ó arrojamos a la esportilla de la basura.

¿Que cuál es este producto tan recomendado y recomendable?

Son los huesos, que quemados en el hornillo de la cocina, nos proporciona, primero calorías que podemos utilizar, y después carbón, fósforo y cal, en forma de carbonatos y fosfatos de calcio que, pulverizados, podemos suministrar con los amasijos a nuestros animales, y con especialidad a nuestras productivas aves.

De la alimentación deficiente, sólo gasto se puede esperar. De la alimentación reparadora y en alto grado digestiva y nutritiva, grandes productos. Demos, pues, a nuestras aves, porque avícola es este escrito, de dos a tres gramos diarios, de los huesos quemados y bien pulverizados, en la principal comida, y sin que por esto dejemos de darles el alimento en grano, animalizado y de verduras para la producción, y obtener hermosos ejemplares, así como para el pronto desarrollo de los polluelos, ventaja de grande consideración, ya por darles pronto a la venta en condiciones de obtener buen precio, ya para las hembras que dejemos para reponer, porque se adelantarán uno, y hasta dos meses en dar producto.

Para el cebamiento intensivo deben repetirse las dosis progresivas y crecientes, observando siempre la gallinaza de estas aves, que es la que nos dará el estado del individuo y el grado de asimilación de este excelente y por todos conceptos utilizable producto, que no son más que carbonatos y fosfatos de cal con carbón, tan admirablemente compensados, como de general utilidad, y por lo que hay que admirar en ellos, como en todo, a la Divina Providencia por ser su fautora.

AURELIANO DEL VALLE Y MARCOS. Carrión, Enero de 1908.

VULGARIZACIÓN CIENTÍFICA

Procedimiento físico-mecánico para la extracción del aceite de olivas.

La visita a esta capital, de paso para las Canarias, del Sr. Vizconde de Eza, celoso Director general de Agricultura; sus entusiastas palabras en pro del engrandecimiento cultural de nuestra amada patria, tan ardentemente deseado por nosotros; sus propósitos de fomentarlo debidamente creando Granjas y Escuelas encargadas de vulgarizar los modernos procedimientos usados en tecnología agrícola, nos sugieren la idea de contribuir, dentro de nuestra limitada ísima esfera, a esa extensión de conocimientos, publicando en el Diario algunas notas, seguros de que el buen propósito, la buena voluntad que nos alienta, servirán a disculparnos y suplirán las deficiencias que nos son inherentes.

Por otra parte, la especial alusión del Sr. de Eza al método Acapulco, llamado a reemplazar, en Eloyotencia, a las antiguas prácticas de fabricación del aceite de olivas, una de las más interesantes industrias nacionales, nos proporciona el tema de este primer trabajo, en el que expndremos breves noticias acerca de la nueva forma de elaboración oleícola, descubierta recientemente, después de continuados ensayos, por los Sres. Acapulco, Quintanilla y Arredondo.

El aparato empleado por dichos señores se compone de un cilindro horizontal (despulpador), donde se colocan

las aceitunas, que lleva en su parte interna un arbol giratorio, provisto de una serie de paletas encargadas de triturar aquéllas, reduciéndoles a pulpa y separando los huesos totalmente mondados, y a los dos tercios de su fondo, una rejilla metálica, sobre la cual se reúne la pulpa oleosa (vianda), enlazada con un recipiente colector del aceite y una bomba aspirante.

Para hacer la extracción recarga el cilindro, se pone en movimiento el eje de paletas, con una velocidad de seis vueltas por minuto, hasta deshuesar los frutos, y conseguido esto, sin interrumpir el giro de las paletas, se hace funcionar la bomba para disminuir la presión a medio kilogramo, en cuyo caso el aceite fluye al colector en cantidad igual a un 40 por 100 del contenido en las celdillas frutales.

Terminada esta primera operación se procede a obtener aceites de clases inferiores, hasta agotar por completo las viandas, lo cual se logra agregándoles agua hirviendo y vapor acuosos sobrecalentado, y fraccionando convenientemente, según su calidad, el líquido oleoso que pasa al colector.

Los beneficios de este nuevo método, admirablemente sintetizados por el distinguido Catedrático de la Moncloa, Sr. Pequeño, pueden resumirse en las siguientes conclusiones:

- a) Supresión de las muelas, empiedros, galgas ó volanderas.
b) Obtención del aceite de pulpa sin mezcla de las pequeñas porciones del de almendra que lo enranciajan y alteran.
c) Integridad de los huesos que, lejos de producir materia grasa, la absorben una vez triturados.
d) Supresión de los capachos, enca-pachaduras y de las presas, siempre costosas.
e) Economía considerable de fuerza motriz y de mano de obra.
f) Obtención del 40 por 100 de aceite aromático y fino, llamado frescal, cuando con las prensas apenas se alcanza el 20 por 100.
g) Fraccionamiento fácil y económico del 60 por 100 del aceite restante para obtener caldos de segunda, tercera y cuarta calidad.
h) Aumento de cosecha en 5 ó 6 por 100 por mayor poder extractivo de estos aparatos sobre las prensas más poderosas.
i) Obtención de orujos pulposos libres de huesos partidos, que estropean la dentadura de los cerdos que lo consumen; y
j) Libertad a los pequeños olivicultores de la tiranía de los molinos maguileros, permitiéndoles instalar fábricas para aprovechar las cosechas de aceitunas que recogen en sus campos.

F. TÉLLEZ.

Cádiz, 7 de Enero de 1908.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DR ANDALUCÍA

Sevilla 18.—El mercado de aceites ha estado animado toda la semana; las entradas y las ventas han sido importantes, acusando firmeza los precios. El aceite nuevo se cotiza hoy de 39 1/2 a 39 3/4 reales arroba. Por ferrocarril se han expedido muchos vagones.

En el Matadero han cobrado los entradores: Por terneras, de 1,75 a 2 pesetas kilo; por becerros, añojos y erales, de 1,70 a 1,80; por vacas, toros y bueyes, de 1,40 a 1,60; por carneros y ovejas, de 1,65 a 1,75.

En alza los granos, quedando como sigue: Trigos, de 30 a 30,50 pesetas los 100 kilos los duros; 28 a 28,50 el candéal y 27,50 a 28 el barbillá; cebada del país, 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; arvejonos, de 17,50 a 18; altramuzes, de 15 a 16; habas, de 23 a 23,50 las mazaganas y 20,50 a 21 las cochineras; alpiste, de 26 a 30; garbanzos, de 50 a 60 los gordos; 40 a 45 los medianos y 34 a 38 los chicos.—C.

Baza (Granada) 18.—Los aceites nuevos resultan de excelentes condiciones, habiendo empezado a venderse a 38 reales arroba.

Ha llovido mucho. El trigo fuerte a 44 reales fanega y el candéal de 43 a 44; la cebada, de 25 a 26; el maíz dorado a 30 y el blanco a 33.—C.

Úbeda (Jaén) 18.—Las lluvias han sido abundantes y los sembrados están superiores. Por las aguas no ha terminado la recolección de la aceituna, que es buena.

Precios: Aceite fresco, a 8,50 pesetas la arroba (11,50 kilos); lanas sucias, a 76 blancas y negras; trigo común del país, de 11,75 a 12 pesetas fanega; cebada, a 7,50; avena, a 6; habas, a 11; garbanzos, de 25 a 30 los blandos y 18 a 22 los duros; vino tinto, a 4,25 pesetas la arroba de 16 litros; blanco, a 4. Un lector de la CRÓNICA.

DE ARAGON

Angüés (Huesca) 17.—La cosecha de aceituna ha sido por aquí casi nula, pero el olivo está muy lozano, y es de esperar que en el presente año rinda mucho fruto de no sufrir grandes contratiempos.

El estado de los sembrados es magnífico.

Precios: Vino nuevo, con 12, 13 y hasta 14° de alcohol, de 22 a 25 pesetas el metro de 160 litros, habiendo sido regular la extracción; aceite, a 60 pesetas los 50 kilos; trigo, a 42 pesetas cahiz; centeno, a 32; cebada, a 20; judías, a 72.—R.

Zaragoza 18.—Buenos los campos y con abundante humedad, pues viene lloviendo mucho. Encalmado el mercado de granos y harinas.

Precios: Trigo catalán, monte, de 44 a 45 pesetas, cahiz de 179,36 litros; ídem hembrilla, de 40,50 a 41,50; ídem huerta, de 37,50 a 38,50; cebada, de 17 a 19 pesetas el cahiz de 187 litros; habas, de 26 a 27; maíz, de 28 a 29; avena, de 15 a 16; harinas, de 41,50 a 42,50, 38,50 a 39 y 33 a 34 pesetas sacó de 100 kilos, por primera fuerte, entrefuerte y segundas respectivamente.

Las ventas de vinos son activas en Ateca, Campo de Cariñena y otras comarcas de la provincia, acusando firmeza los precios.—C.

DE CASTILLA LA NUEVA

Valdepeñas (Ciudad Real) 16.—Hay una exportación muy activa de vinos a 13 reales arroba, pero creemos que tan gran salida no podrá sostenerse un par de meses.

Los campos hermosísimos, ofreciendo una gran cosecha de cereales, aunque los precios no bajan.

De aceituna hay una buena cosecha como no se ha conocido hace muchos años, pero en este pueblo no se cultiva el olivo en grande escala. El aceite se ofrece a 40 reales arroba, con tendencia a la baja.

Ha llovido mucho y ya deseamos tiempo frío.—M. R.

Almorox (Toledo) 19.—Regular extracción de vinos a los precios de 10 a 12 reales arroba, según clase; quedan bastantes existencias.

Buenos los campos, pero hay que quitar la mucha hierba que tienen. La cosecha de aceituna ha sido escasa en este término. Pocas existencias de granos, detallándose: Candéal, a 13 pesetas fanega; centeno, a 10; cebada, a 9; algarrobas, a 11; piñones con cáscara, a 25; patatas, a 1,75 pesetas arroba; cerdos cebados, a 12; ovejas viejas, a 15 pesetas una; bueyes de labor, de 400 a 500; novillos, de 300 a 350; añojos, de 125 a 150; vacas cotrales, de 250 a 300.—C.

Calzada de Calatrava (Ciudad Real) 15.—Tiempo excelente, muy templado, impropio de la actual estación en esta región: sólo un día de los pasados señaló el termómetro un grado bajo cero, y a la vez la tierra muy saturada de humedad de las benéficas lluvias al finalizar el año último; así es que los sembrados ostentan exuberante vegetación, muy excepcional en esta época del año, unido a la abundancia de hierba que aseguran la alimentación de los ganados por el invierno, si no se suceden temperaturas bajas como actualmente se experimentan en otras regiones.

En plena recolección de la aceituna, con un rendimiento mayor que el calculado, pero menor el producto obtenido de su elaboración por unidad, con relación a otros años, debido indudablemente a la gran cantidad de agua de vegetación que contiene el fruto; obteniéndose hoy, de la fanega de 54 kilogramos, 21 libras de aceite libre para el cosechero.

Candéal, a 46 y 47 reales fanega; cebada, a 27; aceite, a 40 y 41 reales arroba; vino, a 8 reales arroba de 16 litros.—M. A. M.

Daimiel (Ciudad Real) 15.—Estamos en plena recolección de aceituna, con resultados de una cosecha regular.

El tiempo viene favorable para los sembrados, y si no hay heladas tardías, será un buen año.

Hay muchas existencias y buenas clases de vinos, pero reina calma en el mercado, siendo muy poco el movimiento.

Precios que rigen: Candéal, a 11,75 pesetas fanega; jeja, a 11; centeno, a 9; tites, a 9,50; cebada, a 6,75; avena, a 5,50; panizo, a 9,75; anís, a 25; vino tinto, a 2,18 pesetas arroba; ídem blanco, a 1,75; vinagre, a 1,50; aceite, a 12; patatas, a peseta; queso, a 30; habichuelas, a 4,25; lana, a 15; cebollas, a 0,50.—F. M.

DE CASTILLA LA VIEJA

Villada (Palencia) 18.—Precios corrientes: Trigo, a 46,50 reales fanega; centeno, a 34; cebada, a 26; alubias, a 88; garbanzos, de 120 a 200; harinas, a 16,50, 15,50 y 15 reales arroba; patatas, a 5; vino tinto, a 16 reales cántaro; carneros, a 100 reales uno; ovejas, a 60; corderos, a 50; lechazos, a 20; bueyes de labor, a 1.100 reales uno; novillos, a 1.000; añojos, a 800.

Tendencia sostenida y buenos los sembrados, así como el tiempo.—C.

Peñaflor (Valladolid) 18.—Precios del mercado de ayer: Trigo, de 49 a 49,50 reales las 94 libras; centeno, a 33 las 90 ídem; cebada, a 30 reales fanega; avena, a 24; harina de primera clase, a 17 reales arroba; vino tinto, a 13 reales cántaro.

Tendencia sostenida. El aspecto de los campos es halagüeño y el tiempo bueno.—C.

Valoria la Buena (Valladolid) 19.—Se han hecho partidas de vino tinto a 13 reales cántaro, siendo de buena calidad los nuevos caldos.

Firmes los siguientes precios de los artículos que se citan: Trigo, a 50 reales fanega; centeno, a 35; cebada, a 30; avena, a 23; algarrobas, a 38; muelas, a 48; alubias, a 90; garbanzos, a 160; harinas, a 18, 17 y 16 reales arroba; patatas, a 6,50; cerdos cebados, a 80; ídem al destete, 70 reales uno.—C.

Valladolid 18.—Ayer entraron en los Almacenes del Canal de Castilla 200 fanegas de trigo y en los del Arco otras 150, cotizándose en ambos mercados a 50 reales las 94 libras, con tendencia firme. De centeno se vendieron 100 fanegas, a 36 reales las 90 libras, precio que acusa pequeña alza.

La cebada se detalla a 29 reales fanega; avena, a 23; algarrobas a 40; yeros, a 41; habas, a 46; maíz, a 48; lentejas, a 50. Las harinas, a 19, 18, 17 y 16 reales arroba por extra, primera, segunda y tercera clase respectivamente; patatas, a 7.

Buenos los campos.—C.

Burgos 18.—Tiempo de hielos, que son ahora convenientes para que los sembrados no se adelanten demasiado.

En el mercado se nota firmeza, habiendo regido los siguientes precios: Trigo, a 48,50 reales fanega el alaga, a 47 el mocho y 46,50 el rojo; centeno, a 34; cebada, a 29; avena, a 20; yeros, a 48; alholvas, a 42; alubias, a 100; garbanzos, de 120 a 200; harinas, a 17, 16 y 15 reales arroba; patatas, a 6; carneros, a 90 reales uno; ovejas, a 70; corderos, a 30.—C.

Palencia 18.—Debido a la supresión del impuesto de consumos se vende aquí buen vino tinto a 14 reales cántaro.

Buenos los sembrados y el tiempo, y tendencia sostenida en el mercado de granos y harinas, habiéndose cotizado: Trigo, a 48 reales las 92 libras; centeno, a 36 las 90 ídem; cebada, a 26 reales fanega; avena, a 25; yeros, a 47; alubias, a 90; harinas, a 17, 16 y 14 reales arroba; patatas, a 6.—C.

Rioseco (Valladolid) 18.—Ayer entraron en esta plaza 200 fanegas de trigo, que se cotizaron a 47,50 reales las 94 libras. La cebada se pagó a 27 reales fanega, y la harina de primera clase, a 16,75 reales arroba. Tendencia sostenida.

Bueno el tiempo.—C.

Medina del Campo (Valladolid) 17.—En el mercado de hoy han entrado 300 fanegas de trigo, que se han pagado con firmeza a 48,50 reales las 94 libras.

El centeno se ha cotizado a 34 reales las 90 libras.

Buenos los campos y bueno también el tiempo.—C.

Árvalo (Ávila) 18.—En el mercado de ayer subió el trigo a 49 reales las 94 libras.

El centeno se cotizó a 35 reales fanega; cebada, a 30; avena, a 23; algarrobas, a 40.—C.

Belorado (Burgos) 17.—Tiempo de hielos, buenos los campos y firmeza en el mercado, habiéndose cotizado: Trigo, a 49 reales fanega el alaga, a 48 el mocho y 47 el rojo; centeno, a 34; cebada, a 28; avena, a 23; yeros, a 42; alubias, a 94; garbanzos, de 130 a 160; harina de primera clase, a 18 reales arroba; patatas, a 6; carneros, a 90 reales uno; ovejas, a 70; vino tinto, con derechos de consumo, a 22 reales cántaro.—C.

DE CATALUÑA

Pobla de Segur (Lérida) 18.—Terminase la siebma, que se ha tenido que hacer tardía por causa de las grandes inundaciones. Sin embargo, los campos se presentan bien, y si la primavera acompañara, puede haber buena cosecha.

Está terminando la recolección de aceituna, habiendo sido muy escasa.

En el mercado se cotizan los precios siguientes: Trigo, a 17 pesetas cuartaera (54 kilogramos); centeno, a 12; cebada, a 9,50; avena, a 8; maíz, a 14; judías, a 21; yeros, a 15; patatas, a 1,25 pesetas arroba; huevos, a 1,25 docena; vino, de 30 a 33 pesetas carga, según clase; aceite, a 17 pesetas arroba.—C. P.

Tárrega (Lérida) 19.—En el mercado verificado hoy han regido los siguientes precios: Trigos blancos, de 16 a 16,25 pesetas los 55 kilos; ídem rojos, de 16,50 a 16,75; cebada, de 6 a 6,50 pesetas cuartaera; habones, de 11,75 a 12; almendras con cáscara, a 15; vinos del país, de 12 a 13 pesetas carga; ídem de Aragón, de 22 a 24; mistelas, a 45; alcoholes, a 1,50 pesetas litro; anisados, de 6,50 a 13 pesetas arroba.—G.

Lérida 18.—Precios de los granos en esta plaza: Trigos de monte, de 17,75 a 18 pesetas los 55 kilos; ídem de huerta, a 16,30; habones, a 12 pesetas los 48 kilos; habas, a 11,75 los 47; cebada superior, a 9,25 los 40; avena, a 7,25 los 30; maíz, a 11 los 40; centeno, a 11 los 50; judías, a 29 y 25 los 50.

Los campos van mejorando.—C.

Valls (Tarragona) 19.—Precios últimos: Vino tinto, a 20 pesetas los 120 litros; almendras mollar, en grano, a 46 pesetas el sacco de 10 kilos;

ídem común, en cáscara, a 15 pesetas cuartaera; avellana, a 30 pesetas el sacco de 10 kilos; algarrobas, a 5,50 pesetas el quintal catalán (41,60 kilos); trigo, a 15 pesetas cuartaera; cebada, a 7; maíz, a 9; habichuelas, a 21; garbanzos, a 20.—Un lector de la CRÓNICA.

San Andrés de Llavenas (Barcelona) 18.—Debido sin duda a que los vinos nuevos han resultado débiles de color y con bastante menos alcohol que de ordinario, vienen pocos compradores; se cotizan a 26 pesetas carga (121,60 litros).

Como viene lloviendo abundantemente y con frecuencia y no ha hecho frío, los sembrados están muy desarrollados; al verlos nadie diría que estamos en Enero.

Las algarrobas dan lugar a buenas ventas, a 5,75 pesetas el quintal (40,60 kilos), con tendencia al alza.—C.

DE EXTREMADURA

Hoyos (Cáceres) 18.—No se ha conocido un año de tantas lluvias. Aquí, que las cosechas suelen malograrse por la sequía, témese se pierdan ahora por las excesivas humedades. Las tierras no pueden cultivarse por encontrarse encharcadas, y por esta misma causa se viene haciendo la recolección de aceituna con sumo trabajo.

Precios corrientes: Aceite, a 16 pesetas cántaro; trigo, a 13,25 ídem fanega; centeno, a 10; cebada, a 9; algarrobas, a 11; garbanzos, a 30; patatas, a 1,25 pesetas arroba.—C.

Plasencia (Cáceres) 18.—Precios: Trigo, de 54 a 55 reales fanega de 60 litros; centeno, a 44; cebada, de 34 a 35; cerdos al destete, a 40 reales uno; ídem de seis meses, a 100; ídem cebones, a 46 reales arroba.—H.

DE LEÓN

Villalpando (Zamora) 19.—Como viene lloviendo mucho falta bastante que sembrar. No he conocido temporada de más agua.

Precios: Trigo, a 46,50 reales las 94 libras, a cuyo tipo se han contratado algunos centenares de fanegas; centeno, a 40; cebada, a 27; yeros, a 46; algarrobas, a 38; alubias, a 98; garbanzos, a 200, 160 y 120; harinas, a 18, 17,50 y 17 reales arroba; patatas, a 6; vino tinto, a 17 reales cántaro; ídem blanco, a 16; cerdos al destete, a 100 reales uno; lana blanca fina, a 53 reales arroba; pieles de cordero, a 144 reales docena; ídem de cabrito, a 240.—C.

Salamanca 18.—Buenos los campos y buena la ganadería.

Precios: Trigo, a 48,50 reales fanega; centeno, a 34; cebada, a 29; avena, a 22; algarrobas, a 40; guisantes, a 48; garbanzos, de 120 a 210; harinas, a 19, 17 y 16 reales arroba; patatas, a 7; bueyes de labor, a 1.500 reales uno; novillos, a 1.800; cerdos al destete, a 68; vino tinto, de 22 a 24 reales cántaro en almocén.—C.

DE MURCIA

La Roda (Albacete) 15.—Tiempo blando y de lluvias, con lo que estos campos se hallan verdes y hermosos. Buena extracción de patatas, que se detallan a 0,90 pesetas la arroba, así como de vinos nuevos de 7 a 7,25 reales los 16 litros.

Precios de otros artículos: Candéal, de 49 a 50 reales la fanega; centeno, a 33; cebada, a 26; azafrán, a 160 reales la libra de 450 gramos.

Para más pormenores y compras dirigirse al Corresponsal que suscribe, Cándido Pérez.

Moratalla (Murcia) 16.—Si la cosecha de vino fué muy escasa debido a la flojera, en cambio la de aceituna es abundantísima y de superior clase. Por dichos motivos baja el aceite y se sostiene ó sube el vino.

Buenos los sembrados.

Precios: Aceite, de 10,50 a 12 pesetas arroba; vino tinto, a 3,50; trigo, a 12,50 pesetas fanega; cebada, a 6,50; avena, a 4,50.—R.

DE NAVARRA

Murchante 18.—Los sembrados están muy frondosos y en algunos puntos parece han echado los ganados para mermar la extraordinaria vegetación. Como la tierra está húmeda se ha hecho mucho hondalán para plantar vil americana.

Precios: Trigo, de 5,75 a 6 pesetas robo (28,13 litros); cebada, a 3; maíz, a 5,50; vino tinto, a 2,25 pesetas cántaro (11,77 litros); aceite, a 18 pesetas arroba.

Después del temporal de lluvias ha refrescado bastante. Conviene siga el frío para contener el desarrollo de los sembrados.—C.

Estella 18.—Precios corrientes: Trigo, a 5,75 pesetas robo (28,13 litros); cebada, a 3,25; avena, a 2,88; maíz, a 4,50; habas, de 4,50 a 5; aiscol, a 3,75; vino tinto, a 3 pesetas cántaro (11,77 litros); aceite, a 17,75 pesetas arroba.

Los sembrados están magníficos.—C.

Villafranca 19.—La cosecha de remolacha azucarera es muy buena; todavía no ha terminado el arranque de dicho tubérculo.

Muy satisfactorio el estado de los sembrados. Poco movimiento en el mercado y pocas existencias de granos y caldos. Precios: Trigo, de 5,50 a 5,75 pesetas robo (28,13 litros); cebada y avena, a 4

2,25; maíz y habas, a 5; alubias, de 12 a 16; vino tinto, de 2,25 a 2,50 pesetas cántaro (11,77 litros); aceite, a 19 pesetas arroba.—C.

**DE VALENCIA**

**Pedralva (Valencia) 18.**—Los nuevos vinos resultan aquí de superior calidad, teniendo, en general, 15° de alcohol. Sin embargo, se ceden a los bajos precios de 1,20 a 1,25 pesetas decalitro.

El olivo ha dado este año gran rendimiento, y la abundancia ha hecho bajar los precios; cotizase el aceite fresco de 10 a 11 pesetas arroba.

El estado de los campos es satisfactorio.

Cotizanse las algarrobas a 1,50 pesetas arroba, con mucha firmeza.—Un lector de la CRÓNICA.

**Orihuela (Alicante) 18.**—Las lluvias últimas han sido muy benéficas para los campos, cuyo estado es bueno.

Precios: Trigos del país, a 55 pesetas cahiz; cebada, a 21; maíz y habas, a 4,50 barchilla; algarrobas, a 2 pesetas arroba; lana blanca sucia, a 12; pimentón molido, de 12 a 15; aceite, a 8,50 los 10 kilos; patatas, a 6 pesetas quintal; cáñamo en rama de primera clase, a 50; harinas, a 43, 38 y 37 pesetas los 100 kilos, según la clase; carneros, de 20 a 25 pesetas uno; ovejas, a 20; cabras, de 75 a 100; cabritos, a 5; bueyes de labor, de 500 a 600; novillos, a 200; cerdos al destete, a 20.—C.

**Valencia 16.**—Precios corrientes en esta plaza de los géneros anotados a continuación:

**Alcoholes.**—Rectificados (centros), 96 a 97°, a 66 pesetas hectolitro, sin impuestos; idem corrientes, a 63; idem destilados a vapor, 95 a 96°, a 59; idem corrientes, 94 a 95°, a 56; holandas y alcoholes de orujo, a 49 pesetas los 100°; idem 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; idem de 12 a 14°, de 10 a 12, 12 a 14 y 13 a 15, respectivamente; idem 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 por planta, moscatel y tintas.

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

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

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

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

**Enguera (Valencia) 16.**—Gracias a Dios que una vez en este pueblo han dado algún resultado los consejos que sobre agricultura se les da, después de oír al Ingeniero agrónomo don Antonio Moynlin, de la Granja de Valencia, que meses anteriores dió tres conferencias tratando del cultivo, y una tarde sobre el campo labró éste con varios arados; se han hecho en los campos sobre 10.000 hoyos para plantaciones de olivos e higueras y plantales de almendros que más tarde se injertarán de Marcona, que es la clase que más rendimiento da en este contorno. Algunos ya han adquirido el arado Verneville viñero; lo creen todos ventajosísimo, pero se lamentan de que necesitan mucha cebada para sus bestias.

Se está elaborando el aceite, siendo la cosecha abundantísima, y debido a la buena clase que aquí se recolecta, tan pronto sale de las prensas lo exportan a Valencia y otros puntos a buenos precios.

El estado del campo, debido a la pequeña lluvia que ha habido estos días, es bueno.

La fabricación de mantas y paños en estos días paralizada, como en años anteriores sucede, pero todos creen que será un año bueno.

Los precios corrientes son: Lana negra, a 18 pesetas arroba; idem blanca, a 19; borras, sin existencias; vino, a peseta cántaro; trigo, de 3,50 a 4 pesetas barchilla, según clase; cebada, a 2; algarrofas, a 2,25; patatas, a 1,50; aceite, de 10,50 a 11 pesetas los 10,500 kilos.—M. A.

**NOTICIAS**

En la Laguna (Canarias) han acordado importar aves insectívoras para que defendan las cosechas de las plagas de insectos.

Muy plausible es el acuerdo, pero para que dé el resultado que se persigue es preciso castigar a los que cacen tan útiles aves.

En Valdepeñas, Ateca, Campo de Cañena y otras comarcas de la Mancha y Aragón, es grande la extracción de vinos con destino principalmente al consumo interior, pues al extranjero se exporta poco.

Del estado de los sembrados seguimos recibiendo muy gratos informes de todas las regiones de la Península. De no haber serios contratiempos será grande la cosecha de cereales. A pesar de tan buena perspectiva, los precios de los granos están muy sostenidos.

Según informes del Consulado de España en el Canadá, varios comerciantes españoles de vinos han sido víctimas de un tal M. Charlebois, quien habiéndoles hecho pedidos, y después de haber aceptado sus letras, se ha negado a pagarlas a su vencimiento.

M. Pradera-Niquet, Cónsul de Francia en Mannheim, dice que en dicha región y otras de Alemania, son demandados preferentemente los vinos que contienen mucha acidez total y mucho extracto seco. Los vinos cuya riqueza alcohólica fluctúa entre 12 y 14° grados y son importados con destino al *coupage*, sólo pagan en las Aduanas de aquel imperio 15 marcos por hectolitro, ó sea 18,75 francos, mientras el derecho de los demás vinos es de 24 marcos, ó sean 30 francos.

Sigue el desastre en el negocio naranjero. La exportación del dorado fruto desde que empezó la campaña en la región valenciana hasta el 4 del presente mes, ha sido de 1.458.312 cajas. Los precios en Londres, Liverpool, Manchester, Hull, Bristol, Hamburgo, Amsterdam y demás pueblos consumidores de Europa, continúan siendo ruinosos para los exportadores.

En el Congreso internacional de Químicos que se celebrará en París en Marzo próximo, figura una sección de Enología, cuya organización ha sido confiada a M. Mathieu, Director de la Estación Enológica de Beaune. Todas las cuestiones de actualidad relativas a los vinos, aguardientes y alcoholes de vino, serán estudiadas en dicho Congreso, no sólo por los químicos, si que también por los productores y negociantes, que serán invitados a tomar parte en los trabajos del indicado Congreso.

La adhesión es gratuita y debe dirigirse a M. Silz, Secretario general, Boulevard de Magenta, 156, París.

Hemos tenido el gusto de recibir los Estatutos de la Asociación Forestal de la villa de Castrogeriz y su partido, constituida con arreglo a la ley de 30 de Junio de 1887.

Dichos Estatutos fueron aprobados en la Asamblea general celebrada en aquella villa el 15 de Diciembre último. En la misma sesión fue elegida la Junta directiva de tan útilísima Asociación y nombrado por aclamación Presidente honorario, como iniciador y propagandista del benéfico pensamiento, D. Francisco de Vega de la Iglesia, Abogado del Ilustre Colegio de Burgos.

Buena falta hacen en España asociaciones que se cuiden de la repoblación forestal, la plantación, conservación y desarrollo del arbolado.

En Diciembre último se exportaron por el puerto de Valencia los siguientes litros de vino:

482.201 para Francia; 429.666 para Italia; 298.203 para Cuba; 288.160 para la Argentina; 257.320 para Holanda; 185.738 para Inglaterra; 161.290 para Alemania; 139.949 para Canarias; para Uruguay 81.090; 23.615 para Japón; 13.450 para Dinamarca; 8.046 para Bélgica; 14.518 para Fernando Póo; para Marruecos 3.800; 3.648 para Noruega y 100 para Orán. Total, 2.990.917 litros.

El Sr. Zulueta, Diputado por Villafraña del Panadés, visitó al Ministro de Hacienda para pedirle que resuelva favorablemente el recurso elevado contra el Ayuntamiento de Barcelona creando patentes de 25 céntimos por hectolitro de vino, puesto que ello constituye un nuevo impuesto de consumos sobre el vino.

El Sr. Osma prometió estudiar el asunto y resolver como proceda.

Dicen de Sanlúcar de Barrameda: «La desgravación.—Con motivo de esa ley referente a los vinos, al empezar el año han quedado sin curso numerosos barriles de vino que tenían despachados las bodegas de ésta y que no podían viajar sin la guía de alcoholes y sin subsanarse otros inconvenientes de la nueva ley.

Después de conferenciar con el señor Delegado de Hacienda y otras autoridades, serán despachadas esas mercancías, evitándose a nuestro comercio vinícola la traba que lo imposibilita.»

Quémese la grama.—Esta herbácea (*Triticum repens*) y la graminilla (*Cynodon dactylon*), que tanto se le parece, la cual, si no es peor, no es menos dañosa que aquélla, deben combatirse sin tregua durante los trabajos de la remoción de la tierra. Desde que empiezan las labores con los arados hay que hacer cuantos esfuerzos sean posibles para librar a los campos de estas perniciosas hierbas.

Sobre todo, al efectuar las últimas labores antes de la siembra de las plantas de escarda, es necesario insistir en el extirpador, y aun con el azadón, en aquellas partes que estén completamente invadidas, a fin de que sean más fáciles las labores sucesivas durante la vegetación de las plantas sembradas. Pero es absolutamente indispensable convencerse de la necesidad de ir recogiendo y destruyendo en el fuego minuciosamente toda raíz ó rama que con el extirpador ó con las manos se halla arrancado del terreno. Si así no se hace, todo trabajo será estéril. Mezcladas en el estiércol, si éste no

ha permanecido durante mucho tiempo pudriéndose en el estercolero, no podremos estar seguros de haber destruido completamente la vitalidad de estas dañosas hierbas.

Basta que se dejen sin extirpar algunas raicillas de estas hierbas perniciosas para que vuelva a poblarse el campo que se limpió con tanto trabajo.

Se está generalizando mucho la costumbre de proceder a la limpieza y desinfección de los árboles y arbustos en invierno. Los resultados conseguidos son excelentes, haciendo con esmero las operaciones de desinfección que en algunos casos deben ir precedidas de otros trabajos complementarios.

Cuando las plantas están muy reviejas, después de quitar con la poda todas aquellas ramas que se consideren perjudiciales ó inútiles, conviene pasar un guante metálico para quitar las cortezas desprendidas, los líquenes y las excrescencias que puedan albergar los gérmenes de futuros parásitos.

Después de hecha esta limpieza, ó prescindiendo de ello si la situación de los árboles no lo exige, se procede a las pulverizaciones, empleando diversos insecticidas, como el *zotal*, el *solutol*, el *lisol* y otros. De este último se está haciendo una activa propaganda, y se recomienda como de una eficacia absoluta las disoluciones al 4 por 100.

Realmente estos trabajos preventivos son, en términos generales, los más eficaces y los más baratos; y por coincidir su aplicación con las épocas de pocos apremios en los trabajos agrícolas, pueden hacerse con la minuciosidad necesaria para conseguir el éxito que se desea.

Los vinos en Dinamarca.—El Parlamento danés, según dicen de Copenhague, se propone rebajar las tarifas arancelarias para los vinos importados.

En la Escuela Práctica de Agricultura, de Barcelona, se han sembrado este año, y han nacido bien, los trigos rusos donados por el Rey D. Alfonso XIII, así como el llamado Montjuich del país. Además están sembradas las variedades de trigo barbudo, de grano grueso, Fucense, Richelle blanco precoz, herón sin barbas, y Chamorro de Pamplona, habiéndose hecho la sementera con buen tempero.

Las experiencias se fundan en estudios de abonos, siembras al minimum y al maximum y estudio comparativo de producción de unas variedades con otras, principalmente en los trigos rusos con el del país.

De algodón han muerto las plantas que quedaban, habiéndose procedido al arranque de todas ellas, por lo que no podrá apreciarse el resultado en el presente año.

La Cámara Agrícola Oficial del Bajo Llobregat, en la Asamblea general reglamentaria celebrada, adoptó, entre otros, el siguiente acuerdo:

Reclamar que sea reformada la ley de Caza en sentido más restrictivo que la actual, garantizando el derecho del agricultor al pleno uso y dominio de sus tierras.

El Sr. González Besada prepara, entre otros, varios proyectos de ley, uno muy importante sobre las plagas del campo, otro sobre concentración parcelaria y otro sobre protección a la marina mercante.

El Sr. González Besada ha sido muy felicitado por estos proyectos, que tienen una grandísima importancia.

Los Sres. D. Manuel Aguirre, de Ciudad Real; D. José Costi, de Almodóvar; D. Pedro Fisac, de Daimiel, y D. Isaac Merlo, de Valdepeñas, agricultores y ganaderos premiados en el concurso de la región agrónómica de la Mancha y Extremadura, han hecho cesión de las cantidades concedidas a las Asociaciones agrícolas de sus pueblos respectivos, que en unos servirán para su definitiva instalación, en otros para la adquisición de maquinaria y en algunos quizá figure como primera partida para el establecimiento de Cajas rurales.

El acto realizado por tan ilustres donantes no ha de avalorar nuestro aplauso, pues él sólo dice mucho más que cuanto nosotros pudiéramos decir aquí para enaltecerlo.

**SE VENDEN** 5 tintos 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 bodegas 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 21  
París a la vista..... 14 60  
Londres a la vista (lib. ester.) ptas. 28 85

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

**VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)**  
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	280	350	300
Barril > 100 >	110	130	160	140
Idem > 75 >	85	100	120	112
Idem > 50 >	60	70	85	80
Idem > 25 >	35	40	45	40
Caja con 25 botellas.....	>	>	>	50
Idem > 12 id.....	>	>	>	25
Idem > 25 medias botellas.....	>	>	>	32

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

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

Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. 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 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. 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 Iñigo, establecida en Tañalla (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.—Campana 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 Couderc, 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 temer la filoxera 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 agrado extraordinariamente el elaborado en 1906 por la Estación Enológica de Haro. 405 rinde superior vino clarete.

132-11 Couderc es casi indenne á la filoxera, 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 elástico de los rústicos; á la cuarta hoja ha producido en Cuzcurrita 12 cántaros de vino por obrero (200 cepas) en tierra de mediana calidad.

146-51, 343-14 y 272-60 Couderc, son altamente resistentes á la filoxera, el calcáreo y las criptógamas, de frutos tan selectos como las mejores viñetas 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 Couderc, 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 Couderc, á 125 pesetas millar; 146-51 y 343-14 Couderc, á 190 idem id.—Estacas: 156 Seibel, Pájaro Azul y 132-11, 74-17 y 117-3 Couderc, á 55 pesetas millar; 146-51, 343-14 y 272-60 Couderc, 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 HIBRIDOS PRODUCTOR DIR. ECTOS, RESISTENTES á la filoxera y á las enfermedades criptogámicas SIN TRATAMIENTO.  
Sin injertar, sin sulfatar y sin azufrar, seguridad de tener buena vifia, 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  
provetador 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 paso 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  
Alvaricoqueros.—Variedades las más exquisitas propias para la exportación.  
Almendros Desmayo.—Clase muy productiva que resiste más que otras las heladas tardías.  
Olivos Arbequina.—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 (PORTA-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 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 x Rupestris, Aramón x Rupestris núm. 1, Mourvedre x Rupestris 1.202, Aramón x Rupestris Ganzin núm. 9 y Chasselas x Berlandieri núm. 41 B.

**BARBADOS.—ESTACAS INJERTABLES.—ESTAQUILLAS PARA VIVERO**

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

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.

**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 Elorrieta, Zuazo y Guturribay (Vizcaya); en El Caleyó 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)

Casa la 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 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**

**CARLOS RACAUD ZARAGOZA**

Inmenso surtido de Albarcoqueros, 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 pías, 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 a

HAASENSTEIN & VOGLER, A. G. KARLSRUHE

**MAQUINARIA MODERNA**

PARA LA FABRICACIÓN DE ACEITES FINOS Y CORRIENTES

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA

Sistema SALVATELLA

Deshuesadora para elaborar aceites finos.  
Trituradora para molar gran cantidad de aceitunas.  
Remoledora para remoler los orujos por aceites corrientes.  
Bombas especiales para trasegar aceites. Tres números distintos, que rinden 50, 90 y 250 litros por minuto, movidas a brazo.  
Prensas hidráulicas y de otros sistemas.  
Filtros para la refinación de aceites.  
Estrujadoras para las uvas.  
Trituradoras para cemento, por corteza de pino y cáscara y para grandes y pequeñas fabricaciones.

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse a 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. CHARRUES E. VERNETTE. CORTA sarmientos.

BISURCOS. HORCATES.

BINADORAS. ARADOS a timón.

BRABANTS. BÉZIERS.

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

Pídanse 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-BAILLIÈRE)

Y se convencerá de que:

No hay quien le iguale en la exactitud de sus Datos. Y que con ella puede conocer Madrid y su provincia, sea manoseada, porque contiene:

Parte oficial.—Monarquía española.—Real Casa.—Consejo de Ministros.—Cuerpos Colegiados: Senado.—Congreso de los Diputados.—Cuerpo 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.—SERIES DE LOS HABITANTES: Por 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, con la indicación de partido, estación del ferrocarril, estaciones de telégrafos, carteras, 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, a pesar de haber aumentado el número de datos ó informes, ha permitido disminuir su peso y volumen, lo que facilitará su constante manejo.

PRECIO: 5 PESETAS

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

**VALLS HERMANOS**

INGENIEROS Y CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854

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

Premiados con 25 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 afeos 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 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 boveda.—Clarificantes, Antifermentos, Colorantes tintinos, Acido tártrico, Termómetros y Alcohómetros, Alambiques Sallerón y Embudooscopos 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 HUGOUNENG, 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 cobrarse 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, desean representar importante casa á la comisión.

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