

# 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 30 de Septiembre de 1908.

NÚM. 2.387

## A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

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

## LA SALVACIÓN DE LAS COSECHAS

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

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

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

Para pedidos de cohetes diríjirse á D. FERNANDO BERNABÉ, de Játiva.

Patente de invención por 20 años.

## POZOS ARTESIANOS

### OTRO EN EL PARDO

Al llegar con la sonda á 50 metros de profundidad en el primer pozo que se está construyendo en la Real posesión de El Pardo, se tropezó con una roca de gran dureza que se oponía al avance de la perforación, habiéndose recurrido á diferentes procedimientos para atravesarla, siendo uno de ellos el descender hasta el fondo cartuchos de dinamita, que se hacían explotar sin obtener resultado, á pesar de que el efecto de la explosión se dejó sentir á más de 100 metros de distancia por la trepidación del terreno. El obstáculo continuaba, debido á que la parte inferior del tubo se hallaba obstruida en varios metros de altura por la arena arrastrada por el agua; y en esas condiciones la materia explosiva, en vez de estar en contacto con la roca que se intentaba destruir, descansaba sobre un tapón de arena de 3 á 4 metros de longitud.

Ahora se emplea otro procedimiento, que consiste en colocar dentro del tubo de revestimiento del pozo, de 20 centímetros de diámetro, otro tubo de 10 centímetros, que se tratará de hacerlo penetrar en la roca mencionada, pues se da el singular caso de que dicha roca tapa solamente la mitad de la boca inferior del tubo de mayor diámetro. Si esto se consigue, se bajará por el interior del tubo más estrecho la carga de dinamita, y podrá verificarse la explosión en buenas condiciones.

Con tales contratiempos y las continuas filtraciones que por defectos de construcción tenía el tubo, filtraciones que indudablemente aumentaron después de las explosiones, que debieron agrietarlo en muchos sitios, era de temer que el agua desapareciese. No ha sucedido así, por fortuna, y sigue saliendo en abundancia por encima del suelo.

Este pozo, digno de que los agricultores é industriales interesados en los alumbraamientos de agua subterránea lo observen y estudien para sacar de él enseñanzas provechosas, ha llamado la alta atención de las augustas personas que rigen los destinos de nuestra patria.

S. M. el Rey, guiado por su amor á todo lo que signifique amor y progreso para el país, se dignó visitar dicho pozo el día 21 de Mayo del año actual; y siete días después, acompañado de su augusta esposa, se presentó nuevamente, enterándose minuciosamente y detenidamente, con verdadero interés, de las operaciones que se estaban practicando y de la marcha de los trabajos.

Al terminar felizmente la construcción de ese pozo, una fuente en el colodado, lanzando chorros del precioso líquido en todas direcciones, recordará constantemente la regia visita, y nos ofrecerá un agua limpia y transparente que desde las entrañas de la tierra, donde se encontraba tranquila y sumergida, al sentir los golpes de sonda que la llaman y abren su prisión, sube impetuosamente y derrama sobre la superficie del suelo los beneficios que su caudal representa.

A 200 metros de distancia de este pozo, en un sitio 8 metros más elevado, se está construyendo ahora otro, en el cual las tierras atravesadas son más compactas, y permiten apreciar con más exactitud la profundidad á que se encuentran las capas acuíferas.

Actualmente llevan perforados 61 metros con 20 centímetros de diámetro, habiéndose descubierto ya cuatro capas acuíferas á 19, 22, 40 y 60 metros de profundidad, quedando el agua en las tres primeras á niveles por debajo del suelo de 8, 5 y 2 metros; por último, la cuarta capa acuífera dió

agua surtidora por encima de la superficie del terreno.

Hallándose el emplazamiento de este pozo 8,50 metros más alto que el primero, el agua de la última capa acuífera que sube medio metro sobre el suelo, llegaría á elevarse en éste 9 metros. A esta altura, pues, se encuentra el nivel hidrostático del pozo núm. 1, correspondiente á la capa acuífera en el mismo encontrada á 45 metros de profundidad. De manera que si en este pozo prolongásemos el tubo hacia arriba, el agua subiría en su interior hasta la altura de 9 metros sobre el terreno.

Esto, al parecer, contradice nuestra opinión de que los niveles hidrostáticos de todos los pozos no pertenecen á un plano horizontal, sino que se hallan en una superficie inclinada, próximamente paralela á la superficie terrestre; pero como en el caso que consideramos las desigualdades del terreno son debidas á erosiones ó denudaciones superficiales, el relieve del suelo no es paralelo á la dirección de las cuencas subterráneas, en la pequeña zona limitada por ambos pozos; además, la experiencia demuestra que, en pozos poco distantes, los niveles de la misma capa acuífera se halla en un plano sensiblemente horizontal.

Los terrenos atravesados con la sonda en el pozo núm. 2 son, á contar desde arriba, los siguientes:

Espesores.	
Arcilla y arena....	16 metros.
Arena.....	2
Arcilla pura.....	1
Arena.....	1 (agua ascendente.)
Arcilla y arena....	2
Arena.....	8 (agua ascendente.)
Arcilla y arena....	4
Arena.....	15 (agua ascendente.)
Arcilla y arena....	11
Arena.....	1 (agua surtidora.)
TOTAL.....	61 metros.

Estos pozos, situados en la margen izquierda del Manzanares, y los que en la margen derecha del mismo río se han construido en Somosagua y Carabanchel de Arriba, demuestran claramente el artesanismo de la cuenca, por lo cual todas las perforaciones que se practiquen desde El Pardo hasta la desembocadura del Manzanares en el Jarama darán resultados satisfactorios, siendo las probabilidades del éxito tanto mayores cuanto más próximo al cauce del río ó cuanto más bajo con relación á éste se elija el emplazamiento.

La facultad artesiana de esta cuenca se extenderá probablemente á la del Jarama y á la cuenca principal del Tajo, donde este río desemboca. Poseemos datos de pozos artesianos con agua ascendente en estas dos últimas cuencas y con agua surtidora en un pozo de Talavera de la Reina, próximo al Tajo, que comprueban esta suposición.

En casi todos los pozos artesianos construidos en las provincias de Valladolid, Palencia, Zamora y León, así como en Barcelona y Valencia, se obtienen á diferentes profundidades capas acuíferas que distan entre sí de 15 á 20 metros por término medio.

Igual fenómeno se repite en los pozos de El Pardo que, á la exigua profundidad de 61 metros, han proporcionado cuatro capas acuíferas.

La deducción que de semejante fenómeno pudiera sacarse es que demuestra la identidad de los terrenos tanto en su naturaleza como en su formación, debiendo, por consiguiente, en tiempos muy remotos, haber constituido todos ellos el fondo de un mismo mar ó de inmenso lago, más tarde interrumpido por la aparición de las montañas que circundan las cuencas actuales.

JOSÉ MESA Y RAMOS,  
Ingeniero de Caminos.

## LAS VARIEDADES DE TRIGOS Y CEBADAS

Terminada la recolección de cereales en la Granja de esta región, y hechos los estados de producción, nos ha parecido conveniente darlos á conocer por lo que se refiere á las semillas que se han experimentado y que convendría ensayar por los agricultores para convencerse de si conservarían las buenas condiciones que han puesto de manifiesto en el año agrícola finalizado. Estas semillas, aunque ensayadas en pequeñas parcelas, se han sometido al mismo cultivo que la parcela grande de cada obrada, que es la superficie de cada uno de los campos de alternativa de secano que está en estudio.

Antes de continuar, hemos de llamar la atención sobre dos hechos que no conviene olvidar, para no llamarse después á engaño si no se logra un éxito. Es el primero el excepcional de las lluvias en el corriente año: desde el 24 de Septiembre del año anterior hasta la fecha, llevamos anotados 343 milímetros.

El segundo es que estos trigos mejorados requieren un terreno bien preparado en cuanto á labores y bien abonado, único medio de ponerlos en condiciones similares á las en que vegetan normalmente por lo que concierne á estos elementos.

Se han ensayado doce variedades de trigos extranjeros, cinco rusos enviados por la Dirección y siete cuyas semillas existían en este centro.

De todos ellos sólo cinco, que son Bordier Stand up, Fucense Massiff y Lamed han rebasado la producción de los del país en la parcela grande, que ha sido de 2.272 y 2.190 el blanquillo blanco y el rojo respectivamente, unas siete cargas por obrada de 54 áreas, y por esta razón, nuestro interés en ensayarlos por si conviniera su propagación en los años venideros. Estos trigos extranjeros, por el orden en que van enumerados más atrás, han producido desde 2.640 á 3.080 kilos por hectárea, equivalentes á 8 y 10 cargas por obrada de 54 áreas.

De las cebadas, ninguna de las ensayadas ha llegado á la producción de la del país, 3.782 kilos, unas 16 cargas en la tercera cosecha sin barbecho, y de las avenas hay dos de otoño, la de Ligowo y la gris de Hondan, con producciones en grano de 2.950 y 2.150 kilos, que convendría también seguir ensayando.

De todas estas semillas, cuyas existencias son muy pocas, porque, como decimos más atrás, la superficie sembrada fué un área de cada clase, se distribuirá un kilo, hasta donde llegue, en riguroso turno á los agricultores que lo soliciten.

Cada labrador llevará una clase sola de semilla, y el donativo es puramente personal, comprometiéndose á dar cuenta, en tiempo oportuno, del resultado obtenido.

En los locales de la Granja pueden ver los agricultores las condiciones de los cereales indicados, en rama y en grano, en las colecciones que se van formando con los productos cosechados.

Palencia y Septiembre de 1908.—El Ingeniero Director de la Granja, José Cascón.

### DE RE AGRÍCOLA

## NUEVOS CULTIVOS

Agobiados los agricultores por los tributos cada día mayores y por las mil plagas que atacan á todos los vegetales haciendo aumentar los gastos de cultivo para combatirlos, sin que por esto deje de ser mermado el producto á recolectar, el cual hay que vender á vil precio por las competencias de la producción extranjera, los trust comerciales y los negociantes sin conciencia, se impone la necesidad de estudiar nuevos cultivos para ver si con alguno de ellos ó con varios alternados se halla el medio de hacer un poco más remunerador y llevadero el penoso oficio de labrador.

A este fin, y mientras nuestros Gobiernos se preocupan, como es su deber, de buscar nuevos mercados para nuestros productos, intentaremos nosotros buscar nuevos derroteros volviendo la

vista hacia algunos cultivos que sabemos por experiencia han de darse bien en algunas zonas de la Península.

Dejando para otra ocasión el ocuparnos del café y de la caña de azúcar, vamos á dar algunos detalles sobre el cultivo del añil, que, como las dos plantas anteriores, aunque originarias de extraños países, se dan bien en todo el litoral de la costa desde Málaga á Valencia, y quizá pudieran ser una solución á la crisis por que la agricultura atraviesa en aquella extensísima zona, amenazada por la invasión filoxérica, que destruirá seguramente aquellos viñedos.

De los trabajos de elaboración, maceración y beneficios del añil tenemos alguna práctica obtenida sobre el terreno allá en las Islas Filipinas, donde se cultiva, y nosotros residimos algún tiempo. Además, aquí en Játiva se hizo un ensayo en el año 1883 en una propiedad de D. Salvador Sanz Castelló, y el resultado fué completamente satisfactorio.

Lo que precisa es obtener buena semilla, y esto no sería difícil por los mismos agricultores en el supuesto de que el Ministerio de Fomento tomase la iniciativa para disponer que se hicieran experiencias en las Granjas agrícolas de ésta y aun de alguna otra región de España.

El añil es una planta de la familia de las papilionáceas. Se conocen más de 60 especies, pero las más cultivadas por la materia azul que en ellas se sacan, son la «indigofera dispersa» y la «indigofera tinctoria». La semilla de esta última la expende la Casa Vilmorin, de París, á 1,70 francos el kilo, que con todo gasto de cambio de moneda, aduana y portes, vendrá á costar en España unas 3 pesetas. Se emplean de 12 á 15 kilogramos por hectárea.

Esta planta ó arbusto perenne se siembra en varias épocas del año, pero en nuestro clima, según han demostrado las experiencias hechas, debiera efectuarse en Febrero y Marzo, para que su beneficio pudiese utilizarse entre Mayo, Junio y Julio.

El tallo de este arbusto es derecho, de poco más de un metro; sus hojas opositipennas, que es lo que constituye su principal valor; flor papilionácea, axilar, con olor penetrante; cáliz monopétalo, con cinco divisiones; vainas falciformes, cubiertas de vello plateado, que contienen la semilla de color obscuro. Las hojas son las que constituyen la riqueza de esta planta para el beneficio del añil.

La maceración es la primera operación que se practica en beneficio del añil, y es también la más importante y de la que depende precisamente su calidad. Es indispensable una perfecta fermentación; y para establecerla y poder conseguir un buen resultado con precisa seguridad, es necesario que la balsa destinada á hacer la maceración no pase de cinco pies de altura, con objeto de evitar la compresión producida por el excesivo peso de las plantas en balsas de mayor altura, la cual establece forzosamente una adelantada fermentación aumentada á consecuencia de la mayor actividad del calorífico y por la dificultad de transmitirse á través de la enorme masa que intercepte su equilibrio con el aire exterior.

VICENTE TUDELA.

## EXPOSICIÓN REGIONAL VALENCIANA en 1909.

El próximo año se celebrará en Valencia una Exposición que será inaugurada el día 1.º de Mayo.

Las secciones que comprenderá son las siguientes:

### Primera división.—Productos naturales.

- 1.ª sección.—Productos del subsuelo.
- 2.ª sección.—Productos del suelo.
- 3.ª sección.—Agricultura.
- 4.ª sección.—Frutales y frutas.
- 5.ª sección.—Horticultura.
- 6.ª sección.—Jardinería.
- 7.ª sección.—Fauna regional.

### Segunda división.—Industrias.

- 1.ª sección.—Edificación y ornato.
- 2.ª sección.—Mobiliario y anexos.
- 3.ª sección.—Indumentaria.
- 4.ª sección.—Varia (Música, instrumentos de precisión, etc).
- 5.ª sección.—Papel ó impresos.
- 6.ª sección.—Bellas artes.

7.ª sección.—Material y procedimientos de la mecánica.

8.ª sección.—Electricidad.

9.ª sección.—Trabajos de ingeniería civil y medios de transportes.

10.ª sección.—Productos alimenticios.

11.ª sección.—Productos químicos.

12.ª sección.—Arte militar y naval.

La Exposición será celebrada en un amplio espacio de 120.000 metros cuadrados junto al Paseo de la Alameda y á los cuarteles de San Juan de la Ribera.

Aun cuando esta Exposición ha de ser de carácter regional, tendrán en ella cabida todos los productos nacionales y extranjeros que se presenten, con la limitación de figurar fuera de concurso los que no procedan de la región valenciana.

El alquiler de los terrenos es muy barato. El metro cuadrado en el Palacio de la Industria y en los pabellones del límite, cuesta sólo 10 pesetas. El metro de terreno al aire libre, 5 pesetas.

Harán pabellón por su cuenta: el Rey, que expondrá productos agrícolas, forestales y maquinaria; los Ministerios de Fomento, de Instrucción pública, de la Guerra y Marina; la Junta de Obras del Puerto, la Diputación, el Ayuntamiento de la capital, la Junta del Pantano Buco, y otros.

Durante los meses de Mayo, Junio y Julio se celebrará gran número de concursos de flores, de ganados, de labores, maquinarias agrícolas, etc., etc.

Los fabricantes, agricultores y en general los productores que deseen concurrir á la Exposición Valenciana fuera de concurso, para dar á conocer en el litoral de Levante sus artículos, pueden obtener el programa y el reglamento, dirigiéndose al Secretario del Comité, D. José Ribera, Ateneo Mercantil, Valencia.

## PARA LOS COSECHEROS DE VINO

EL OENO-FOSFATO en las vendimias en sustitución del yeso.

Encontrándonos en la época de vendimias, y á raíz de la Real orden de 23 de Julio de 1908 prohibiendo el empleo del yeso en España, cuyo producto, por nocivo á la salud, estaba ya prohibido en Francia, y declarados adulterados los vinos enyesados que contienen más de DOS GRAMOS POR LITRO, ó sea el DOS por MIL de sulfato potásico (sal procedente de la descomposición del yeso en la fermentación), y castigados severamente los expendedores de ellos, llamamos la atención de los vinicultores sobre el empleo del OENO-FOSFATO.

Este producto no es nuevo: viene ya usándose desde quince años en toda la Península, y los resultados de su empleo no han podido ser más satisfactorios.

De utilidad grande en toda la región, está indicado su empleo, especialmente en ésta, donde los vinos, á causa del mucho azúcar del mosto, fermentan trabajosamente y con gran lentitud, quedan de color apagado y amaratado y clarifican con dificultad.

Los vinos deben ser cuidados y educados como los niños: los padres que los abandonan no pueden esperar nunca un buen resultado de ellos.

Muchísimas veces hemos oído quejas de los cosecheros de que en ciertos terrenos los vinos suelen volverse agrios con más facilidad y frecuencia que en otros. En la mayor parte de los casos todo es consecuencia de los cuidados que se dan al vino.

Claro está que si se vendimia la uva demasiado madura, ó si durante la última época de la vegetación de la vid ha faltado la lluvia, habrá casi siempre un exceso de azúcar que, no pudiéndose transformar por completo en alcohol y ácido carbónico en el acto de la fermentación, es materia apta para dar luego origen á fermentaciones secundarias que producirán muchas enfermedades en los caldos, de las que la más común es el perjudicial agrialdes.

El Sr. Hugouneq, químico enólogo francés, fué el introductor entre los vinicultores de este producto, el cual fabrica con una pureza extremada.

Los fosfatos minerales ó impuros que otros fabricantes han intentado introducir entre los vinicultores, escudándose en el precio, han dado los resultados más desastrosos.

La dosis á que debe emplearse el OENO-FOSFATO depende del grado de

azúcar que sostenga el mosto y de lo seco que quiera dejarse el vino. Ordinariamente, y haciéndose las vendimias en buenas condiciones, 250 gramos por 10 arrobas de uva, que producen próximamente un hectolitro de vino, son suficientes. Esta cantidad corresponde con 25 kilos por 1.000 arrobas de uva.

Pero si, como en el presente año, los mostos contienen mucho azúcar, aconsejamos añadir mayor cantidad. Hoy día hay cosecheros que fosfatan sus vendimias con la doble cantidad, y obtienen un vino FINO, SUPERIOR, RESISTENTE y TÓNICO, que con facilidad alcanza mayores precios en el mercado.

EL OENO-FOSFATO surtirá sus buenos efectos sobre el vino todo el tiempo que éste se halle todavía en fermentación, la que vigoriza, consiguiendo que todo el azúcar quede convertido en alcohol y que el vino quede claro y limpio en pocos días.

Su empleo no requiere ningún estudio: cualquiera puede hacerlo, pues basta espolvorearlo sobre las uvas al pisarlas, lo mismo como se hacía con el yeso.

Su precio no tiene nada de excesivo, pues aumenta el coste del vino tan sólo en unos 2 céntimos por cántaro, gasto insignificante, comparado con las mejoras que al vino reporta.

Para resumir, y concretando en cinco artículos las ventajas de este producto, que deben usar todos los vinicultores, podemos decir que:

1.º EL OENO-FOSFATO da al vino un color brillante.

Este resultado es debido a las cualidades ácidas de dicho producto.

2.º EL OENO-FOSFATO clarifica el vino con rapidez.

El OENO-FOSFATO, en presencia del tartrato potásico que existe en el mosto, da origen a una doble descomposición, formándose tartrato de cal y fosfato potásico. El primero de dichos cuerpos se precipita, constituyendo parte de las heces, y arrastra consigo todas las impurezas que el mosto tiene en suspensión, quedando por esta causa el vino claro en muy poco tiempo y de un modo perfecto. Al quedar libre el vino de sus impurezas, QUEDA EN CONDICIONES ESPECIALES DE CONSERVACION que la práctica se ha encargado de confirmar.

3.º EL OENO-FOSFATO aumenta la acidez del vino y el extracto seco.

Estas ventajas, y en parte la anterior, se conseguían antes con el yeso; pero el gusto que dejaba el yeso era ácido y amargo, y el aumento de extracto era debido al sulfato potásico, DECLARADO ESTE PERJUDICIAL PARA LA ALIMENTACION Y ADULTERADOS LOS VINOS QUE LO CONTIENIAN, al paso que con el OENO-FOSFATO el gusto queda ácido franco y el extracto aumenta por el fosfato potásico que queda disuelto, sal altamente favorable para la alimentación, especialmente para la formación de los huesos.

4.º EL OENO-FOSFATO aumenta la riqueza alcohólica del vino.

Naturalmente que el OENO-FOSFATO no puede proporcionar alcohol, porque no lo tiene; pero por sus cualidades, y muy en especial por su carácter ácido, coloca al mosto en condiciones altamente favorables para fermentar, y por esta razón la fermentación no sólo es rápida, sino que también completa. Esto es origen de dos ventajas: 1.ª La fermentación es completa, y, por lo tanto, mayor la cantidad de alcohol. 2.ª No queda azúcar por transformar, desapareciendo con éste el grave peligro de muchas enfermedades ulteriores, entre las que señalaremos como más perjudiciales el AGRIDULCE.

Los vinos tratados por el OENO-FOSFATO son buscados especialmente por el comercio, pues aparte de sus mejores condiciones de gusto, riqueza alcohólica, color brillante, acidez, elevado extracto, etc., se conservan mejor que los no fosfatos, y son admitidos en todos los mercados con marcada preferencia.

5.º El OENO-FOSFATO es un producto autorizado por la ley. No da yeso el análisis, pues la sal formada no es un sulfato, sino un FOSFATO, sal reconstituyente del organismo y que entra por más del 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan. (Discurso del Catedrático M. A. Gantier.)

Además se ha observado que con el empleo del OENO-FOSFATO la brisa queda mucho más libre de los tartratos, que se van al fondo, resultando, por lo tanto, las heces más ricas en tartratos que la de los vinos no fosfatos.

Nos permitimos recomendar a los vinicultores que deseen más detalles sobre el OENO-FOSFATO, se dirijan a D. C. W. CROUS, calle de San Vicente, 115, entresuelo (Valencia), quien como Agente general en España de M. HUGOUNEQ, facilitará prospectos, muestras y cuantos datos se le pidan.

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### DE ANDALUCÍA

Marchena (Sevilla) 27.—Los olivos están lozanos en general, pero apenas tienen fruto; así es que la cosecha de aceituna será aquí casi nula. Existen-

cias de aceite hay bastantes, y aun cuando ha tenido importante alza, la tendencia es de mejorar más los precios.

Los granos también están en alza.

Se ha cotizado: Aceite, a 14,25 pesetas arroba; trigo, a 13 pesetas fanega de fuertes y 12,25 los blanquillos; cebada, a 6; avena rubia, a 5,25; maíz de secano, a 10; habas, a 9,50 las mazaganas y 10 las chicas.—C.

Sevilla 27.—Muy pocas entradas en el mercado de aceite, acentuándose el movimiento de alza, pues se han hecho ya ventas a 60,25 reales arroba.

Los granos se pagan: Trigos, de 29,50 a 30 pesetas los 100 kilos los duros, de 27,50 a 28 el candeal, de 27 a 27,50 el barquilla y de 26,50 a 27 el tremés; cebada, de 18,50 a 19; avena rubia, de 16 a 16,50; maíz, de 17,50 a 18; alpiste, de 25 a 29; arvejones, de 16 a 16,25; habas, de 19,50 a 20,50 las mazaganas y de 18 a 18,50 las cochineras; garbanzos, de 44 a 47 los gordos, de 34 a 35 los medianos y de 29 a 31 los chicos.

En el Matadero han cobrado los enterradores: Por terneras, de 1,60 a 1,75 pesetas kilo; por becerros, añojos y erales, de 1,35 a 1,55; por vacas, toros y bueyes, de 1,25 a 1,50; por carneros y ovejas, de 1,15 a 1,32.—C.

### DE ARAGON

Leciñena (Zaragoza) 26.—La cosecha de cereales ha sido muy satisfactoria, rindiendo el trigo 12 simientes por una y la cebada 18.

La demanda de trigo es muy activa, y como consecuencia el precio ha subido: empezó la campaña a 40 pesetas, y ya se ha pagado, en fábrica, a 42.—R.

Tarazona (Zaragoza) 27.—Ha llovido varios días copiosamente, con cuyas aguas se prepara magnífica sementera y encargan las muchas aceitunas que tienen aquí los olivos.

Los granos, y el aceite sobre todo, están en alza. También el cáñamo está muy solicitado y mejora su precio, así como el del lino, éste debido a la corta cosecha.

El trigo de monte, de 37 a 38 reales cahiz, y el de huerta a 35 y 36; cebada, de 17 a 18; avena, a 14; aceite, a 16 pesetas arroba; cáñamo, a 12,50; vino, a 0,30 pesetas litro.—R.

### DE CASTILLA LA NORVA

Valdepeñas (Ciudad Real) 22.—Se celebró con gran concurrencia el mitin contra la ley de Alcoholes, poniéndose de manifiesto los grandes perjuicios que ocasiona a la agricultura.

Ha dado principio la vendimia, resultando una regular cosecha; los precios más caros hasta el día son de 0,63 pesetas arroba, pero creo que la uva tinta se pagará más cara porque ya se ha hecho algún contrato a 0,80 pesetas.

Hay gran exportación de vino, pagándose en la población a 7 y 8 reales arroba, y aún más barato, pero sin incluir los gastos sobre vagón, que aquí es cara operación.

Los patatares dejan mucho que desear. El candeal, a 48 reales.—C.

Záncara (Ciudad Real) 20.—Llegada la época de las vendimias, conviene hacer un balance de la campaña vitivinícola de 1907 a 1908 por lo que se refiere a los pueblos de esta comarca, Alcázar, Criptana, Tomelloso, Pedro-Muñoz y Záncara.

La calidad de los vinos fué buena y la cantidad grande. Los mercados del interior, principalmente, se han disputado nuestros ricos caldos, dejando agotadas casi nuestras existencias, porque lo que queda en las bodegas apenas bastará para las necesidades del consumo hasta que lleguen los vinos nuevos.

Conviene hacer notar que la exportación a Suiza de vinos blancos manchegos se ha elevado en la campaña última a bastantes miles de pipas, que no sabemos si ha restado a los exportadores andaluces y catalanes ó si ha sido consecuencia de expansión de nuestras relaciones comerciales con aquella República.

En todo caso, este hecho demuestra la estima que los suizos conceden a los vinos blancos manchegos, siempre que no tengan color, y dando preferencia a los elaborados en madera.

El precio de los vinos no ha sido muy remunerador. Hasta finar la primavera se cotizaban las clases superiores de 9 a 12 reales arroba; después bajaron a 8 y 10, y aun a 7 las clases más endebles en grado y finura.

La cosecha actual es buena, aunque no tan grande como brotó, a causa de la *pyral* primero y de la gran sequía que hasta ayer hemos sufrido. Los granos de las uvas son pequeños y duros; y aunque algo remediará el gran aguacero que ayer cayó sobre nuestros abrasados campos, más servirá para que la uva madure bien que para que engorde lo debido. Para esto tal vez sea tarde.

De todos modos, repetimos, la cosecha es buena, y la calidad debe ser superior y de alta graduación.

La vendimia empezará en gran escala en los primeros días de la semana próxima, aunque algún cosechero ha dado ya comienzo a la faena. De bodegas de grandes acaparadores sólo se ha abierto una en Alcázar de San Juan, que compra a los precios de 40 céntimos la arroba de uva blanca y 50 la tinta.

Estos precios son muy discutidos. Los labradores los encuentran bajos, porque no remuneran los gastos de cultivo, y esto es muy exacto. A esos precios no se pueden cultivar bien las viñas para que de ellas se obtengan frutos buenos y sanos. Y si los acaparadores siguen estrujando el limón del pobre labrador, a éste no le queda más recurso que abandonar el cultivo ó constituir innumerables cooperativas para convertirse en vinicultores; y en la elaboración del vino buscar algún lucro, puesto que la uva no se lo da por la avaricia de los especuladores.—C.

Moral de Calatrava (Ciudad Real) 26.—El día 14 del que corremos, serían las nueve de la noche, se desencadenó sobre este pueblo una horrible tormenta de piedra y agua, causando grandes destrozos en las olivas y viñas, que presentaban una excelente cosecha. Y con este son ya dos años que este pueblo viene castigado con la piedra, mermando considerablemente sus cosechas.

Los precios del mercado son: Trigo, a 11,50 pesetas; cebada, a 6,25; aceite; a 13,75 pesetas arroba; vino blanco y tinto, a 1,75.

La uva se cree que, no sólo por el desastre de la tormenta en este pueblo, sino por haber alcanzado a varios de la provincia, ha de tener más estimación que esperaba, creyéndose se cotizará de 65 a 75 céntimos arroba.—P. P. C.

Villarrubia de Santiago (Toledo) 22.—Se terminó la recolección de cereales con buen tiempo, tanto que no se ha mojado ninguna parva; su rendimiento ha sido el que de ordinario suele haber en este pueblo, pues si es cierto que se presentó un año excepcional, los frios de Abril y la sequedad de Mayo le redujeron a la producción frecuente; el trigo es de superior calidad por la buena granazón que ha tenido y de más peso que de ordinario, teniendo la fanega hasta 102 libras.

Las viñas tienen buena cosecha, que quizá se malogre en parte si continúa el temporal reinante hace cinco días, que todos llueve en abundancia, y tanta humedad es natural que pudra la uva, pero en cambio se ha otoñado bien la tierra, y la poca aceituna que tienen los olivos genera mucho.

Los precios que rigen en esta plaza son: Vino superior, a 10 reales arroba, en bodega; trigo, a 52 reales fanega; jeja, a 48; cebada, a 26, y aceite, a 58 reales la arroba.—A. de L.

### DE CASTILLA LA VIRJA

Aranda de Duero (Burgos) 25.—El tiempo despejado y ventoso de los últimos días de Agosto y primeros del actual favoreció la terminación de la trilla y bielda de cereales, cuya cosecha, según ya le indicaba en mis anteriores, ha sido regular, y en algunos pueblos buena, no tanto la de centeno y cebada como la de trigo, que resulta de mayor peso que el añoje.

Las fiestas y ferias, que según costumbre se celebraron del 13 al 20 del actual, con gran animación y concurrencia de forasteros y ganados de todas clases, especialmente mular y vacuno, de los que se presentaron hermosos ejemplares a buenos precios, terminaron precipitadamente por los chubascos y tormentas de los últimos días que eran los de más afluencia de gente y de tratos, dispersando a todos la lluvia y la piedra del domingo 20, que causó algún daño en el viñedo de los pueblos inmediatos.

El mercado de granos, abarrotado de vendedores, cotizándose a los siguientes precios: Trigo, a 11,50 y 11 pesetas fanega de 94 libras, según clase y peso; cebada, a 7,50 y 8; centeno, a 8,50; avena, a 6.

El vino en baja, ante la perspectiva de una buena cosecha. Se acentúa el temporal de lluvias.—El Corresponsal.

Lerma (Burgos) 24.—Reina temporal de lluvias, con el que quedarán bienazonadas las tierras para la sementera.

Tendencia sostenida en el mercado, en el que rigen los siguientes precios: Trigo, a 45 reales los 55 litros; centeno, a 33; cebada, a 36; avena, a 16; yeros, a 35; alubias, a 90; garbanzos, de 105 a 120; vino tinto, a 13 reales los 16 litros; cerdos al destete, a 70 reales uno.—C.

Herrera de Pisuerga (Palencia) 24.—Tiempo de lluvias, que retrasan los trabajos de la recolección. Tendencia firme en el mercado.

Precios: Trigo, a 45 reales los 55 litros; centeno, a 32; cebada, a 25; avena, a 16; muelas, a 30; garbanzos, a 140, 105 y 80; vino tinto, a 16 reales los 16 litros; patatas, a 5 reales los 11,50 kilos; bueyes de labor, a 1.500 reales uno; novillos de tres años, a 1.100; añojos y añojos, a 640; vacas cotrales, a 960; carneros, a 70; ovejas, a 55; corderos, a 40; cerdos al destete, a 80.—C.

Astudillo (Palencia) 27.—Precios corrientes: Trigo, a 46 reales los 55 litros; centeno, a 34; cebada, a 24; avena, a 19; alubias, a 90; garbanzos, a 140; harinas, a 17, 16 y 15 reales los 11,50 kilos; patatas, a 5; vino tinto, a 16 reales los 16 litros.—C.

Parades de Nava (Palencia) 27.—Tiempo bueno después de las lluvias. Precios: Vino tinto, a 15 reales los 16 litros; trigo, a 45,50 reales los 55; centeno, a 33; cebada, a 24; ave-

na, a 19; yeros, a 33; alubias, a 88; garbanzos, a 150; harina de primera clase, a 17 reales los 11,50 kilos.—C.

Valladolid 27.—El ferial está concurrendísimo; se ha presentado mucho ganado, por el que piden altos precios; hay relativamente pocos compradores.

Ayer entraron en los Almacenes del Canal de Castilla 600 fanegas de trigo, y en los del Arco otras 300, cotizándose en ambos mercados a 48 reales las 94 libras. El centeno, a 37 las 90.—El Corresponsal.

Arévalo (Ávila) 25.—Tiempo variable y tendencia firme en el mercado. Precios: Trigo, a 47,50 reales los 55 litros; centeno, a 36; cebada, a 28; avena, a 20; algarrobas, a 35; garbanzos, a 170, 150 y 115.—C.

Palencia 26.—Precios: Trigo, a 46 reales los 55 litros; centeno, a 34; cebada, a 24; avena, a 19; alubias, a 88; garbanzos, a 160; yeros, a 35; harinas, a 17, 16 y 15 reales los 11,50 kilos; patatas, a 6; vino tinto, a 17 reales los 16 litros.—C.

Burgos 25.—Tiempo lluvioso y en el mercado tendencia a la baja.

Precios: Trigo, a 46,50 reales los 44 kilos el alaga, 46 los 42,50 idem el mocho y 45,50 el rojo; centeno, a 33 reales los 41,50 kilos; cebada, a 27 los 32; avena, a 16 los 26; alholvas, a 28 los 44; alubias, a 90; harinas, a 17, 16 y 15 reales los 11,50; patatas, a 6; vino tinto, a 22 reales los 16 litros; carneros, a 100 reales uno.—C.

Medina del Campo (Valladolid) 26.—Hoy han entrado en el mercado 600 fanegas de trigo, que se han pagado a 47,50 reales las 94 libras. El centeno, a 37 reales fanega.

Tendencia firme y bueno el tiempo.—C.

Peñañel (Valladolid) 27.—Tiempo variable y en el mercado tendencia sostenida, habiéndose cotizado:

Trigo, a 47 reales las 94 libras; centeno, a 35 las 90; cebada, a 26 reales los 55 litros; avena, a 17; harina de primera clase, a 16,50 reales los 11,50 kilos; vino tinto, a 9,50 reales los 16 litros.—C.

### DE CATALUÑA

Gerona 26.—Precios corrientes en esta plaza: Trigos, de 28,50 a 29,50 pesetas los 100 kilos; cebada, de 21,50 a 22,50; avena, de 15 a 16; maíz, de 23 a 24; judías, de 28,50 a 31,50; habas, de 24,50 a 28,50; garbanzos, de 50 a 150; arroz, de 45 a 70; algarrobas, de 17 a 18; paja, a 7 el quintal métrico; patatas, de 11 a 12,50; vino, de 18 a 24 pesetas el hectolitro; aceite de oliva, de 110 a 127.—C.

Barcelona 26.—Bastante animadas las ventas de cereales; diariamente se reciben por ferrocarril unos 90 vagones de trigo. A continuación el detall.

Trigos.—Precios sostenidos de 47 a 48,50 reales fanega los procedentes de Castilla, en los puntos de origen, y 17 pesetas los 55 kilogramos, sobre vagón, los de Aragón (monte).

Harinas.—Muy demandadas y firmes: Extra blanca, núm. 1, de 39,66 a 41,46 pesetas los 100 kilos; superfin blanca, núm. 2, de 37,86 a 39,06; número 3, de 35,45 a 36,05; núm. 4, de 24,60 a 25.

Cebada, a 19 pesetas los 100 kilos; avena de Extremadura, a 21,50; idem roja, de 19,50 a 20; lentejas de Castilla, a 36; mijo, a 22,50; habichuelas, a 37 las monquillas y 38 las manresas y mallorquinas; habas, a 26,50 idem las de Alicante y 25 las de Valencia; habones, a 24 idem los de Sevilla y 24,50 los de Jerez; cañamones, a 36.

Algarrobas.—Se detallan los 100 kilos en pesetas: Vinaroz, de 16,07 a 16,36; Rojas, de 14,28 a 14,88; Ibiza, a 14,28; Mallorca, a 13,09; Chipre, de 15,17 a 15,47; Gandía, a 14,88; Valencia, de 15,47 a 15,77; Portugal, de 14,50 a 14,88.

Vinos.—La flojedad se ha acentuado más en la cotización de las clases blancas, dando lugar a un aumento de operaciones.

La recolección de uva se está efectuando ya en importantes regiones productoras, entre las nuestras, en especial la de Tarragona, donde la calidad rinde un buen grado este año.

Los precios que cotizamos no varían desde 3,50 a 5 reales grado y carga.

Alcoholes.—Un poco más encalmados y con tendencia floja. Se cotizan: De vinos rectificadas, 95 a 96°, de 152 a 153, y destilados, 94 a 95°, de 142 a 143; de industria rectificado, 95 a 96°, de 152 a 153; orujo, de 130 a 132; desnaturalizados, a 170 pesetas el hectolitro, todo derechos pagados.

Aceites.—Los mercados productores están cada día más retraídos, pues dicen faltan tres meses para llegar a la nueva cosecha, y ésta se presenta mal.

A más parece ser que muchos de ellos han llegado a una inteligencia para hacer subir los precios, todo lo cual determina alza.

Cotizamos en pesetas la carga de 100 kilos: Andalucía, a 133, 135 y 137; Ampurdán, a 131; Urgel, a 140; Ribera del Ebro, a 143; Bajo Aragón, a 150 la clase extra y a 145 la corriente.

Almendras.—Se detallan: Esperanza de primera, a 19,25; idem de segunda, a 19; idem largueta, a 19,50; Ma-

lorca escogida, a 17,75, y corriente, a 15,75 duros el quintal (41,60 kilos).

Avellanás.—Cosechero en sacos de 58 kilos, de 40 a 43 pesetas el saco; idem garbillada de idem, de 44 a 46; idem negra escogida de idem, de 47 a 48; idem mondadas de primera, de 70 a 72, y de segunda, de 65 a 67.—C.

Tárraga (Lérida) 21.—En el mercado verificado hoy han regido los siguientes precios: Trigos blancos, de 15 a 15,50 pesetas los 55 kilos; idem rojos, de 15,50 a 15,75; maíz, a 10,50; cebada, a 7,25; habones, a 12; vinos del país, de 10 a 11 pesetas carga (121,60 litros); idem de Aragón, de 20 a 24; mistelas, de 38 a 40; alcoholes, de 1,48 a 1,50 pesetas litro; anisados, de 8 a 14 pesetas arroba.—C.

Lérida 26.—Precios corrientes en esta plaza: Trigo monte, clase superior, los 58 kilos a 18,50 pesetas; idem mediano, a 18; idem flojo, a 17,50; idem huerta, de primera, a 17; idem de segunda, a 16; habones, los 48 kilos, a 11,50; habas, los 47 idem, a 11,25; judías de primera, los 59 idem, a 19; idem de segunda, los 50 idem, a 17; cebada superior, los 40 kilos, a 7,50; idem mediana, a 6,25; maíz, los 49 idem, a 11; avena, los 30 idem, a 6,25; centeno, los 50 idem, a 11.—Z.

### DE EXTREMADURA

Almendralejo (Badajoz) 25.—Se va haciendo la vendimia, cediéndose las uvas a bajos precios; las blancas se han cotizado a 65 céntimos de peseta la arroba.

El aceite subió, y los tenedores pretenden mayor alza, la que no aceptan los compradores. Por esto se hacen muy pocas ventas, fluctuando los precios entre 13 y 13,75 pesetas los 11,50 kilos. El vino se detalla de 3 a 3,25 pesetas los 11,50 kilos.

Los granos se están pagando como sigue: Trigo, de 13 a 13,75 pesetas los 46 kilos; cebada, de 6 a 6,50 los 33 idem; avena, de 4 a 4,50 los 27 idem. Un lector de la CRÓNICA.

Badajoz 26.—Precios: Trigo rubio, de 13 a 13,50 pesetas fanega; idem cruche, a estos últimos precios; cebada, de 7 a 7,50; avena, de 4 a 4,25; habas, de 8,50 a 9.—C.

### DE LEON

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 27.—Por la sequía empezaban a faltar pastos, pero afortunadamente ha llovido y el ganado tendrá el necesario alimento.

Muy firme el mercado de granos. He aquí los precios: Trigos, a 47 y 46 reales los 55 litros; centeno, de 34 a 36; cebada, a 30; algarrobas, de 33 a 34; garbanzos, a 140, 125 y 110; harinas, a 18, 17 y 16 reales arroba.

Mucha oferta de ganados y poca demanda: así es que han bajado los precios.—C.

Zamora 27.—Ha llovido en la provincia, favoreciendo estas aguas a las uvas, pastos y sementera.

En el mercado tendencia sostenida, habiéndose cotizado: Trigo, a 47,50 reales los 55 litros; centeno, a 35; cebada, a 25; avena, a 20; algarrobas, a 30; muelas, a 40; alubias, a 88; garbanzos, a 180, 150 y 110; harinas, a 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos; patatas, a 5; vino tinto, a 17 reales los 16 litros; bueyes de labor, a 1.600 reales uno; novillos, a 1.300; vacas cotrales, a 900; cerdos de seis meses, a 180; idem de un año, a 350.—C.

Fermoselle (Zamora) 25.—Hemos tenido un beneficio temporal de lluvias. En el mercado han regido los siguientes precios:

Trigo, a 47,50 reales los 55 litros; centeno, a 36; cebada, a 25; avena, a 20; algarrobas, a 34; alubias, a 90; garbanzos, a 180, 160 y 110; harinas, a 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos; patatas, a 5; vino tinto, a 16 reales los 16 litros.—C.

### DE NAVARRA

Murchante 27.—La cosecha de uva es de menor rendimiento que el que se esperaba por el daño que causó el mildiu. La demanda de vinos es bastante activa, estimándose las existencias en unos 25.000 decalitros.

Precios: Vino tinto, a 2,20 pesetas los 11,77 litros, con tendencia al alza; aceite, de 15 a 16 pesetas arroba; patatas, a 1,50; trigo, a 5,75 pesetas los 28,13 litros (robo); cebada y avena, a 2,50; maíz, a 5,50.—C.

Obanos 27.—Llovió bien para la sementera y para que engorde la uva. La cosecha de este fruto es escasa. Se han vendido siete cubas de vino para la provincia de Alava, quedando reducidas las existencias a diez cubas.

Cotizamos: Vino tinto, a 2 pesetas los 11,77 litros (cántaro); trigo, a 5,75 pesetas los 28,13 litros (robo); cebada, a 3; avena, a 2,75; maíz, a 4,50; habas, a 4.—C.

Estella 27.—Los mercados se ven cada día más concurrenciosos. En el último han regido los siguientes precios: Trigo, a 5,85 pesetas los 28,13 litros; cebada, a 3; avena, a 2,40; maíz, a 4,25; habas, a 4,15; vino tinto, a 3 pesetas los 11,77 litros (cántaro); aceite, a 19,50 pesetas arroba; patatas, a peseta.

Concurren muchas crías pequeñas de ganado de cerda, siendo muy solicitadas.—C.

DE VALENCIA

Valencia 26.—Precios corrientes en esta plaza de los géneros anotados a continuación:

Alcoholes.—Rectificados (centros), 96 a 97°, a 67 a 68 pesetas hectolitro, precios sin impuestos; idem corrientes, de 64 a 65; destilados a vapor, clase fina, 95 a 96°, de 61 a 62; idem corrientes, 94 a 95°, de 58 a 59 pesetas hectolitro los 100°; holandas y alcoholes para rectificar, de 58 a 59 pesetas hectolitro los 100°; de orujo, de 51 a 52; alcoholes desnaturalizados, de 60 a 65 idem los 88°.

Vinos y mistelas.—Vinos tintos de 10 a 12°, de 8 a 10 pesetas hectolitro; idem id. de 12 a 14°, de 10 a 12; idem id. de 14 a 16°, de 12 a 14; idem rosados de 10 a 12°, de 9 a 10; idem id. de 12 a 14°, de 11 a 13; idem id. de 14 a 16°, de 13 a 15; idem blancos de 10 a 12°, de 12 a 15; idem id. de 12 a 14°, de 14 a 17; idem id. de 14 a 16°, de 17 a 20; mistelas 3/4 licor por 1/4 alcohol: Planta, Moscatel y Tintas, de 32 a 40.

Heces, tartaros y tartratos.—Heces de 12 a 20°, a peseta grado los 100 kilos; idem de 21 a 23°, a 1,10; idem de 24 a 27°, a 1,15; idem de 28 a 32°, a 1,17.

Tartaros de 40 a 50°, a 1,30 pesetas grado los 100 kilos; idem de 51 a 55°, a 1,35; idem de 56 a 60°, a 1,40; idem de 61 a 70°, a 1,45.

Tartratos de 40 a 45°, a 1,20 pesetas grado los 100 kilos; idem de 46 a 48°, a 1,30; idem de 49 a 50°, a 1,35; idem de 51 a 52°, a 1,40.

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

LA COSECHA DE LENTEJAS

No hace muchos años que esta leguminosa, como se la llama en todos los tratados de Agricultura, que de todo puede prescindirse menos de las correspondientes clasificaciones, era totalmente despreciada entre nosotros. Apenas si en los puntos en que con escasez se producía era aceptada como alimento para las personas; en cuanto a las gentes de la ciudad, no había que pensar en eso: Vete al Hospicio a mendar lentejas, se le decía a los niños cuando se quería amenazarlos con un gran castigo; y la frase daba a entender bien claramente la idea profesada por el vulgo de que sólo los desventurados hospicianos se alimentaban con aquel manjar.

Pero hete aquí que los gabachos, «ó sea gente del Norte que viene con los osos y las monas», como llamaba a todos los extranjeros un amigo mío que se empeñaba en hacer alardes de incultura, siendo en realidad hombre culto, hete aquí que, de la noche a la mañana, vinieron vendiéndonos, en cajitas y paquetes de muy subidos precios, harinas de todas clases con el nombre de *puré*, figurando como uno de ellos las dichas lentejas; y cáteate que poco después comenzaron a venir comisionistas y hacerse pedidos desde el extranjero, en tal abundancia y con tanto afán, que la lenteja se vendía como cosa exquisita, llegando a precios de veras fabulosos.

Así ocurrió el año anterior, en que los labradores armeneses y de tierra de Peñaranda pudieron vender en las mismas eras cuantas lentejas acababan de recoger, cobrando de 60 a 70 reales por fanega. El pujilato de los acopiadores fué tal, que los productores se veían asediados, siendo muchos de éstos los que hicieron sus ventas cuando todavía el grano no estaba limpio en los montones.

Calcúlese que los logreros debieron almacenar más de 20.000 fanegas. Pero como también estos hábiles comerciantes se engañan a veces en sus cálculos, resultó que los pedidos del extranjero faltaron en proporción considerable, con lo cual fracasó el negocio, que representa unos miles de duros de pérdida para los que habían soñado con las más estupendas ganancias.

Créese que no bajan de 11.000 cajas las que quedan almacenadas como resto de cosecha del año anterior. Y hay que advertir que, aparte el gasto de almacenaje, la conservación de la lenteja trae consigo algunos dispendios; es necesario prepararla y guardarla con gran cuidado, y esta operación resulta costosa. Un solo almacenista de Cantalapedra ha traído para ese efecto una máquina de Alemania, cuyo importe asciende a unos miles de pesetas.

Pero lo ocurrido en el año anterior no ha sido solamente perjudicial para los acopiadores, sino que, como es obvio, aquel perjuicio refluje ahora sobre los agricultores. Estimulados éstos por la ganancia del pasado año, aumentaron en éste grandemente la superficie dedicada al cultivo de la lenteja; y como el año ha sido favorable a esta semilla, resulta ahora que la cosecha actual es mucho mayor que la pasada, llegando a calcularse ese aumento en un 25 por 100; todo lo cual añade una nueva causa de depreciación al valor del producto.

En la actualidad los labradores no sólo no tienen ya quién les asedie con peticiones de ventas, sino que no encuentran quién les ofrezca por la antea-

ño preciada semilla más de 7 a 7,50 pesetas por fanega, es decir, la mitad del precio a que la vendieron hace un año.

Tales son las mudanzas que se han operado respecto a este producto en un corto espacio de tiempo; pero de creer es que esa semilla no vuelva a ser mirada en lo sucesivo con el desdén con que la miraban nuestros abuelos, que ignoraban su valor positivo como alimento, desconociendo los datos que suministran las ciencias y la química moderna, y, según los cuales, la lenteja debe considerarse como una substancia rica en materias azoadas y hierro, en nada inferior a la judía y al garbanzo.

JUAN CAMPESINO.

(Del Diario de Cáceres.)

NOTICIAS

Precios de nuestros vinos en París: Tintos de Alicante, de 40 a 42 francos hectolitro; blancos de la Mancha, de 42 a 44 idem; blancos de las provincias de Sevilla y Huelva, de 40 a 42 idem.

Confírmase que la cosecha de vino en Francia es bastante inferior a la de 1907. Las clases creése serán mejores.

Los viñedos de 156, 405 y 1.020 Seibel; 132-11, 343-14, 146-51 y 117-3 Couderc y otros valiosos productores directos, se han visto libres de plagas criptogámicas, dando en general grandes rendimientos.

El vino de 156 Seibel, calificado de remarcable por M. Ravat, Profesor de Viticultura de la Escuela de Agricultura de Montpellier, es cada año más estimado, alcanzando doble y hasta triple precio que los vinos comunes del Mediodía de Francia.

En la Rioja Alta es también muy elogiado el vino de 156 Seibel, así como el vigor, sanidad y fructificación de tan notable cepa.

Cuando las hojas de los árboles frutales se ponen amarillas sin que medie ninguna causa aparente, se cava al rededor del tronco y se riega con la disolución siguiente:

Una parte de sulfato de hierro en polvo, tres de sal común, una de alumbre de roca y 80 de agua.

El primer día se riega dos veces y una el segundo. Las raíces sanas adquieren vigor, las enfermas se destruyen y las pocas atacadas se curan.

Este remedio sirve para todos los árboles frutales.

Las cantidades de riego deben ser proporcionales al volumen de la planta.

Se ha ordenado que todas las vías férreas sean convenientemente inspeccionadas para que las deficiencias que se noten sean subsanadas por las Compañías.

El día 25 se abrió en Pamplona el Concurso agrícola vasconavarro, y el 26 se inauguró la Granja Agrícola, asistiendo todas las Autoridades, los Ingenieros y numeroso público. La ceremonia resultó brillante, pronunciando discursos el Marqués de Vadillo y el Presidente de la Diputación foral.

Los pabellones del Concurso son muy notables.

Las cinco conferencias dadas por distinguidos Profesores e Ingenieros agrónomos, han sido interesantísimas. De algunas de ellas nos ocuparemos en otro número.

Los mercados de ganado lanar se ven muy animados en Lérida, vendiéndose muchos miles de cabezas para Barcelona, Manresa, Gerona y otros puntos. Últimamente rigió la siguiente cotización: Ovejas, de 22 a 24 pesetas una; borregos, a 25 idem; parejas, de 28 a 30 idem; corderos primales, de 19 a 20 idem; corderos de seis meses, de 7 a 9 idem.

Se ha constituido en Pamplona, por escritura del 8 del corriente, una Sociedad anónima cuyo objeto es instalar y explotar una fábrica de superfosfatos para una producción próxima a 1.300 vagones.

El capital social es de 1.600.000 pesetas, dividido en 3.200 acciones de 500 pesetas cada una, poniéndose en circulación por ahora 2.480 acciones.

Recientemente se ha establecido en Guadalajara una fábrica de conservas de frutas, calculándose que este año producirá 75.000 cajas.

El viticultor Sr. Gaetano Baldi, de Palermo, escribe a un viticultor francés que en su país se obtiene una preservación absoluta contra la *podredumbre de las uvas*, que las humedades favorecen desarrollando la *Botrytis cinerea*, cubriendo los racimos con el polvo de las carreteras, resultante de la destrucción de las piedras calcáreas que sirven para fijar y endurecer el piso de las mismas. La cal, que forma la parte principal, si no única, de estas piedras, expuestas todos los días a la acción del sol, sufre una modificación y basta para impedir el desarrollo del hongo pernicioso.

Es de notar también que *espolvoreando* a tiempo los melocotoneros con la materia descrita, se han obtenido resultados completos contra la enfermedad del *algarrobo*, que les ocasiona la caída de sus hojas y de sus frutos.

Las noticias recibidas de California indican que se espera una abundante cosecha de albaricoques, melocotones, peras y uvas; en cambio las ciruelas han sufrido en algunas comarcas las consecuencias de las últimas heladas y su producción será más reducida que en años anteriores; pero la calidad, al parecer, será superior a la corriente. Los precios de las ciruelas serán, por lo tanto, más elevados.

En el Puerto de Santa María (Cádiz) está adelantada la vendimia, siendo la cosecha buena en cantidad y clase.

Escriben de Ibiza (Baleares): «En la actualidad, a cada salida de vapor correo nótese grande movimiento en el muelle con motivo del embarque de almendra.»

Es ya muy notable la cantidad de dicho fruto que se ha extraído de nuestra isla; pero todavía es mucho el que queda por embarcar, pues, afortunadamente, este año los almendros se han mostrado grandemente pródigos en recompensar los trabajos y afanes de los agricultores.»

Como en otros muchos mercados, también en el de esta corte han descendido los precios de las carnes, quedando como sigue: Vacas gordas, de 1,30 a 1,31 pesetas kilo, canal; toros, de 1,26 a 1,28; ganado mediano, de 1,24 a 1,26; carneros, de 1,41 a 1,43 pesetas kilo, canal; ovejas, de 1,28 a 1,32; terneras; a 25,30 y 31,25 pesetas los 11,50 kilos las de Castilla, 21,25, 22,50 y 23,25 las asturianas y 16, 17,50 y 18,75 las gallegas y de la tierra; lechales finos, de 1,50 a 1,83 pesetas kilo.

La cosecha de almendra ha sido muy abundante en Mallorca, calculándose en unos 12.000.000 de kilogramos. Hace muchos años no se habían obtenido tan grandes rendimientos como en el actual. Se tienen pedidos por unos 6.000.000 de kilogramos, habiéndose ya servido 1.200.000 a los mercados de Londres y Hamburgo. También se han enviado unos cuantos millares de kilogramos a Barcelona.

La Cámara de Comercio española en Tánger se propone organizar un Museo Comercial completo en aquella ciudad, con el fin de fomentar las relaciones mercantiles entre España y Marruecos. Para realizar esta empresa solicita la cooperación de los productores y comerciantes españoles, para que envíen a la Secretaría de la Cámara de Tánger ó a la del Fomento del Trabajo nacional, en Barcelona, nota de los precios é indicaciones de todas clases que puedan convenir para el mejor éxito de la fundación de que se trata.

Según las estadísticas publicadas por el Ministerio de Comercio de la Gran Bretaña, el comercio de importación de aquel país ha disminuido en el pasado mes de Agosto en seis y medio millones de libras esterlinas, y el de exportación también descendió en 7 millones de libras, comparando con los mismos de los del año anterior.

No se circunscribe la baja de uno y otro comercio al referido mes de Agosto, sino que, según confesión del propio Ministro inglés, la disminución total en los primeros ocho meses del año en curso alcanza las cifras de 42 millones de libras en la importación y 30 en la exportación. Es decir, que el tráfico total del comercio británico ha disminuido en los citados ocho meses en la cantidad de 72 millones de libras esterlinas.

Como puede suponerse la depresión comercial repercute en otras muchas manifestaciones de la riqueza británica, y muy especialmente en las Compañías ferroviarias y en las Empresas navieras. Por cierto que las primeras llevan un decenio desastroso, si hemos de creer lo que dice el *Inventor's Monthly Manual*, según el cual, de diez años a esta parte, las acciones de las Compañías de caminos de hierro del Reino Unido han sufrido una pérdida global del 40 por 100 de su valor; ó lo que es igual, que la baja de las acciones de las 18 Compañías, que cita dicho periódico, representan una depreciación de 106 millones de libras equivalentes a 2.650 millones de francos.

Se ha acentuado el movimiento de alza en los mercados de aceite. En el de Sevilla se ha cotizado ya a 60,25 reales la arroba.

TRIGO FUCENSE

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

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS  
Día 29  
París a la vista . . . . . 11 65  
Londres a la vista (lib. ester.) ptas. 28 03

Madrid, 1908.—Bally-Balliere 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 — Kilos
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO	
Barrica de 225 litros con doble envase	230	280	350	300
Barril > 100 > id.	110	130	160	140
Idem > 75 > id.	85	100	120	112
Idem > 50 > id.	60	70	85	80
Idem > 25 > id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas . . . . .	>	>	50	50
Idem > 12 id. . . . .	>	>	25	25
Idem > 25 medias botellas . . . . .	>	>	32	30

Pedidas. 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 Domínguez y Pérez Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

Page. Al contado, al hacer el pedido, en letra ó ocho días vista sobre Madrid. Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve a la botella y a la media botella. En los corchos va marcado el año del vino.—Todos los envases se envían 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 a los consumidores.

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

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

En la fábrica de tonelería mayor de D. Miguel Triarte 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.



BIBLIOTECA DE «LA COOPERACION»

RIVAS MORENO

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

CENTRO VITÍCOLA DEL PANADÉS VIDES AMERICANAS

70 hectáreas de viveros y plantaciones. FUNDADAS EN 1889

JAIME SABATÉ DIRECTOR-PROPIETARIO

Villafranca del Panadés (Provincia de Barcelona).

Cultivos mejor organizados y más importantes de Europa. Para la próxima campaña de 1908-1909 tiene esta Casa puestas en vivero 3.780.439 Plantas injertadas de todas las viníferas de España sobre los mejores pies americanos. 1.455.000 Estaquillas para barbados.

Sus 52 hectáreas con 165.000 pies madres en pleno desarrollo producirán este año la fabulosa cantidad de 4.000.000 de estaquillas injertables. 6.000.000 de estaquillas para vivero.

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

GARANTÍA DE AUTENTICIDAD.—Los Sindicatos, Sociedades de Agricultura, Cámaras Agrícolas, Ayuntamientos, Viveros oficiales y Agrupaciones de Propietarios.—Pago después del brote, es decir, á fin de Junio, cuando por la hoja se haya comprobado la rigurosa selección y absoluta pureza de las plantas. Pídanse precios en toda época del año, así como el Catálogo ilustrado, con la descripción de los viveros y plantaciones, garantías excepcionales que se ofrecen, notas de adaptación y afinidad é instrucciones para plantar.

Dirección telegráfica: SABATÉ-VILLAFRANCA PANADÉS

VINO DE ARAGÓN

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

1.ª partida de 210 alqueques de 120 litros cada uno y 17 1/2 grados naturales.	id.	18 1/2 id.
2.ª — 300 id.	id.	17 1/2 id.
3.ª — 180 id.	id.	17 1/2 id.
4.ª — 130 id.	id.	17 1/2 id. vendida.
5.ª — 125 id.	id.	18 id. id.
6.ª — 60 id.	id.	18 id. id.
7.ª — 150 id.	id.	18 1/2 id.
8.ª — 180 id.	id.	18 id. vendida.
9.ª — 180 id.	id.	19 id.
10.ª — 165 id.	id.	17 id.

TOTAL. . . . . 1.680 alqueques.

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

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRICOLAS

DIRECTOR-PROPIETARIO

D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

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

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

Semillas de todas clases de plantas de flores, HORTALIZAS Y FORRAJERAS de absoluta confianza ESPECIALIDADES QUE SE RECOMIENDAN, DISPONIBLES EN GRANDES CANTIDADES

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

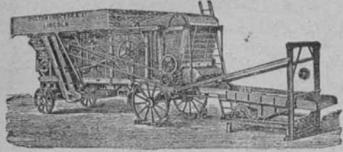
VIDES AMERICANAS (FORTA-INJERTOS)

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

CEREALES DE GRAN RENDIMIENTO

Esta Casa garantiza la absoluta autenticidad de los géneros que expende. Se enviarán los Catálogos especiales de precios corrientes, gratis, por el correo, á quien los pida.

## CASA ESPECIALISTA DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS



VENTA EXCLUSIVA DE LAS

Sembradoras SAN BERNARDO  
Idem RUD SACK  
Segadoras DEERING IDEAL  
Trilladoras RUSTON

Pidan catálogos especiales

**ALBERTO AHLES Y COMPAÑIA**

BARCELONA, Paseo de la Aduana, 15 y 17.

MADRID, Alcalá, 68.

### Año XXXI CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES Año XXXI

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

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

Precios de subscripción: 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 á la de *Alfonso XII*), Madrid.—PAGO ADELANTADO.

## VIVEROS Y PLANTACIONES DE VIDES AMERICANAS

### INJERTOS

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

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

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

VENTAS AL POR MAYOR Y MENOR EN BUENAS CONDICIONES

SE GARANTIZA LA AUTENTICIDAD DE LAS PLANTAS

EXPORTACIÓN A TODAS LAS PROVINCIAS FILOXERADAS

**Carlos Álvarez de Toledo, propietario-viticultor.**

Villafranca del Bierzo (LEÓN)

## LA MARAVILLA ESTOMACAL LÓPEZ OLMEDILLA

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

### EL ANTIRREUMÁTICO LÓPEZ OLMEDILLA

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

### Ungüento vexicante para Veterinaria.

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

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

## ABONOS MINERALES Y PRODUCTOS QUÍMICOS

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

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

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-propietario.

FIGUERAS (GERONA)

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

## GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y SEMILLAS

DE

**CARLOS RACAUD**  
ZARAGOZA

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

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

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

Semillas de hortalizas, forrajeras y pratenses.

ENVIO DEL CATALOGO GRATIS A QUIEN LO PIDA

### Agapito Balmaseda, hijo de Manuel Balmaseda.

Fabricante de vinos y aguardientes.

Exportador de aceites, patatas y cereales.

MALAGÓN (Ciudad Real).

## ARADO GIRATORIO

AGRICULTORES: no uséis otro arado que el arado giratorio sistema «PALACÍN»

CON PRIVILEGIO EXCLUSIVO

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)

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

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

También se remiten Catálogos á quien los desee.

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

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

### COSECHEROS

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

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

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

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

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

## MAQUINARIA MODERNA

PARA LA FABRICACIÓN DE ACEITES FINOS Y CORRIENTES

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA

Sistema **SALVATELLA**

Deshuesadora para elaborar aceites finos.

Trituradora para moler gran cantidad de aceitunas.

Remoledora para remoler los orujos por aceites corrientes.

Bombas especiales para trasegar aceites. Tres números distintos, que rinden 50, 90 y 250 litros por minuto, movidas á brazo.

Prensas hidráulicas y de otros sistemas.

Filtros para la refinación de aceites.

Estrujadoras para las uvas.

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

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

**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



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 VIGÉSIMA CUARTA EDICIÓN DE LA GUIA COMERCIAL DE MADRID Y SU PROVINCIA PARA 1908 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.—Organos Colegiados: Senado.—Congreso de los Diputados.—Organismo diplomático: España.—Extranjero.—Consejo de Estado.—Ministerio de Estado.—De Instrucción Pública y Bellas Artes.—De Fomento.—De Guerra.—De Hacienda.—De Justicia.—De Marina. Parte descriptiva.—SEÑAS DE LOS HABITANTES: Por orden alfabético de apellidos. De profesiones. De Comercio é Industria. Lista general de señas de los habitantes de Madrid, clasificada por orden alfabético de calles y por números de casas. Provincia de Madrid.—También contiene todos los pueblos de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias á la cabeza de partido, estaciones de ferrocarril, estaciones de telegrafos, cartteras, así como NOMBRES Y APELLIDOS DE TODOS LOS HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio é industria que ejercen.

De venta: BAILLY-BAILLIERE é HIJOS, editores, Plaza de Santa Ana, núm. 10, Madrid, y en todas las librerías. Precio: 5 pesetas.

## VALLS HERMANOS

INGENIEROS Y CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN

Fundados en 1854

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

Premiados con 26 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 fécos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.

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

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

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

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

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

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,

BARCELONA

Teléfono núm. 595

### MAQUINARIA AGRICOLA

Y VINICOLA

JUAN PECH 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 ú hoja de lata.—Cajas para mandar muestras, con frascos de todos tamaños.—Básculas centesimales, montadas sobre cuatro pies.—Accesorios para bombas y artículos de bodega.—Clarificantes, Antifermentos, Colorantes tintinos, Acido tártrico, Termómetros y Alcohómetros, Alambiques Sallerón y Euboliscos legítimos de Malignat.

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 viticultores 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 fosfatado 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 é añadida al vino en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

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

DISPONIBLE