

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 Diciembre de 1908.

NÚM. 2.400

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.—JATIVA

HÍBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS.—CAMPAÑA DE 1908-1909

Entre los productores directos que han hecho sus pruebas con éxito, figuran en primera línea los tintos 156 y 405 Seibel y 132-11 Couderc, y los blancos de este hibridador 117-3, 146-51 y 343-14.

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

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

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

Los blancos 117-3, 146-51 y 343-14 Couderc son altamente resistentes á la filoxera, el calceño y las criptógamas, de frutos tan selectos como los mejores viníferas y de bastante fertilidad.

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

Precios de los siguientes híbridos sobre vagón en Haro ó Irún, según que las plantas procedan de Rioja ó Francia.—Barbados: 156 Seibel, 132-11 y 117-3 Couderc y Pájaro Azul, á 125 pesetas millar; 146-51 Couderc, á 140.—Estacas: 156 Seibel, 132-11 y 117-3 Couderc y Pájaro Azul, á 45 pesetas millar; 146-51 y 343-14 Couderc, á 60; 405 Seibel, á 90. No se servirán pedidos menores de mil plantas.

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

APUNTES PARA LA SOLUCIÓN de la crisis vinícola.

Los variados aspectos que la crisis vinícola presenta, según las distintas regiones en que se le estudia, la diversidad de problemas parciales que implica la solución de ella, que es general á todas las comarcas y á todos los mercados de la nación, no niega, antes por lo contrario afirma, la necesidad de una obra de conjunto que unifique las aspiraciones y necesidades, que sea la condensación de las más generales satisfacciones que la industria vinícola demanda.

Esta obra de conjunto deberá ser una ley que, sentando las bases de una viticultura nacional, fuera, á la par que el molde donde se vacien las labores que los viticultores aisladamente realizan, la urdimbre que ha de unir todos los trabajos desperdigados y todos los intereses aislados; el derecho común de todos los que en la industria del vino trabajan, que sirva de valladar á los insanos manoseos de algunos, que sea la garantía de quienes trabajan por perfeccionar las elaboraciones, haciendo obra por el porvenir común.

Sea la base de esta ley, su finalidad primera, la prohibición del encabezado ó adición de alcohol á los vinos. Divídase á este objeto la producción vinícola nacional en dos grandes ramas:

VINOS NATURALES Ó DE PASTO, aquellos que sean el solo producto de la fermentación de las uvas frescas.

VINOS LICOROSOS Ó DE IMITACIÓN, aquellos que hayan sufrido adición de alcohol, mistelas, arropes ó contengan azúcar natural por fermentar.

La higiene condena el uso de vinos alcoholizados que no sean suficientemente añejados.

La enología nos da los medios matemáticos á evitar la adición del alcohol.

Del encabezado de los vinos blancos provienen en su mayoría las adulteraciones que sobre los vinos se operan. El agua es hijo natural del encabezado.

Una prudente limitación de la riqueza alcohólica, en los vinos tintos, disgregaría al mercado nacional de sobre producción, obligando el *coupage* de vinos endebles con los vinos de graduación alta; graduaciones anormales para la enología, excesivas ante la ley.

La consecuencia inmediata de prohibir el encabezado de los vinos y establecer la tributación de éstos según su riqueza alcohólica, sería la industrialización de la viticultura. Porque el bodeguero ignorante, que hoy encabeza, buscaría en las reglas enológicas los procedimientos industriales para conservar sus vinos sin alcohol adicio-

nado. Porque el que poseyera vinos de alta graduación natural, no temiendo la competencia del que hoy los da encabezados, y buscando economía en la tributación, encontraría en las mezclas, que es industrialización, los medios de aprovechar la graduación que le sobra.

A los efectos de prohibir el encabezado y establecer una escala alcohólica, para que, con sujeción á ella, tributen los vinos, creando los impuestos de circulación y entrada, únicas cargas que pagaría la industria y el comercio de vinos, precisaría la creación de un Cuerpo especial, al modo del que funciona en Francia (la Regie), para que administrara los impuestos y velara por la observancia de la ley.

Con la garantía de esta ley y la organización de este Cuerpo podría realizarse la acción colectiva de que habla Zulueta (1).

«La elaboración de un vino de fisonomía propia, característica de cada comarca, que sea reconocido fácilmente por el consumidor y que pueda ser garantido en su pureza y en su autenticidad...» Esta garantía la tendríamos con la intervención de ese organismo y con esos derechos de circulación y de entrada, que obligaría á compradores y vendedores á la presentación de la mercancía, y hacer declaración del producto puesto en circulación y manifestar su conformidad á la recepción.

«Esta acción colectiva ha de comenzar por el Estado, ejercitando los medios de enseñanza profesional y de certificación oficial...» Enseñanza y certificación que se recomendaría á ese Cuerpo, dependiente del Estado y sostenido por los impuestos de los vinos.

La viticultura patria, representada por los cosecheros y comerciantes del vino, deberían exigir de los Gobiernos esta ley (como parte de la ley Agraria de que habla García Berlanga); que unifique los impuestos que carga á la viticultura; que regule las operaciones del viticultor, á evitar que éste desnaturalice, aguando y encabezando á su antojo; que fiscalice la circulación del producto y garantice la propiedad del tipo y clase para la región y para el bodeguero que en él puso los trabajos de su inteligencia.

ANDRÉS TRIANES.

Huelva 26 Diciembre 1908.

LA EXPORTACIÓN DE ACEITES EN 1906 Y 1907

Entre los artículos que experimentaron más baja en la exportación de 1907

(1) Medios para resolver el problema de la venta del vino; artículos que en números anteriores hemos publicado, trabajos de D. José Zulueta.

se encuentra el aceite de oliva, que descendió de 18.911.577 kilos, que mandamos al exterior en 1906, á 10.830.173, que salieron en el año pasado.

Y es particular lo que se observa al repasar las cantidades parciales del uno y del otro año, puesto que se nota que la exportación verdad, ó sea la que se hace á los países no negociantes, sino consumidores, no solamente no ha disminuido, sino que ha tenido aumento; pero en cambio la exportación en grande escala á las naciones-comisionistas disminuyó en proporciones notabilísimas.

De los tres grandes mercados americanos que nos compran el aceite para su propio consumo, los tres aumentaron sus pedidos. Son éstos Cuba, la Argentina y el Uruguay. La primera impertó aceite español en 1906 por la cantidad de 3.172.209 kilos; la segunda, por 2.784.125, y la república Oriental, por 1.488.922. Pues bien; en el año último, el aceite exportado á estas tres repúblicas ascendió á 3.326.450 kilos á la Perla de las Antillas; á 2.942.023 á la república del Plata, y á 1.542.639 al Uruguay. Por manera que por este lado debemos felicitarnos, pues indica claramente que estas tres repúblicas señalan una marcada preferencia por el aceite español recibido directamente, sin manipulaciones extrañas y sin intermediarios.

Todo lo contrario sucede con las dos naciones europeas, que cosechando más que suficiente aceite para su propio consumo, y no teniendo suficiente para atender á su clientela exterior, compran en España grandes cantidades de aceite, que refinado, mezclado, ó en la misma forma que lo adquieren, lo reexportan después como propio á los países extranjeros.

No hay que decir que estas naciones son Francia é Italia. La primera nos compró en 1906 la cantidad de 1.251.625 kilos de aceite, y la segunda adquirió aquí en el mismo año la enorme cantidad de 6.675.302 kilogramos del propio caldo. En cambio, en el año pasado, Francia sólo importó de España 492.497 kilos, y los italianos sólo se llevaron 649.246.

Parece á primera vista que esto debía ser una ventaja y un indicio de que dichas naciones van perdiendo terreno en los mercados de aceite del extranjero; pero no se confíen mucho nuestros exportadores, porque, sin que nosotros conozcamos las verdaderas causas de esta doble disminución en los pedidos, es lo cierto que en el año corriente han rebobado sus demandas; ya que, si hemos de creer lo que dice el *Boletín de la Estación Enológica de Cette*, Francia sola lleva ya importada una cantidad de aceite, que casi llega á la exportación total del año anterior.

Ya tenemos dicho, y no nos cansaremos de repetirlo, que nuestra aspiración debe siempre tender á suprimir estos intermediarios, que realizan pingües beneficios á costa nuestra, y á colocar directamente en los centros consumidores toda nuestra sobreproducción de aceite; pero esto no puede realizarse de improviso y de un solo golpe, sino paulatinamente, ampliando nuestra exportación á los países que ya la tienen y buscando nuevos mercados.

S. MUGUERZA.

Conservación de las máquinas agrícolas.

Para funcionar con regularidad y durar largo tiempo, las máquinas agrícolas deben ser objeto de los cuidados oportunos. Estos cuidados frecuentemente se descuidan y, por este motivo, también frecuentemente se interrumpe el trabajo de las máquinas ó no duran éstas lo que debieran durar.

Durante el trabajo, el engrasado debe ser muy frecuente para reducir al mínimo el desgaste de las piezas frotantes y evitar los recalentamientos; la economía de aceite es una economía mal entendida.

En caso de recalentamiento repentino es prudente emplear en seguida un buen aceite (de colza ó de oliva) que no pierda, como los minerales, la viscosidad por calentamiento y que, por consecuencia, engrase mejor.

¿Las máquinas se gastan más ó menos rápidamente? ¿algunas piezas importantes se tuercen ó se rompen? ¿se saltan algunos pasadores?... ¿Cómo se remedian estos desperfectos por lo ge-

neral? El conductor de la máquina corta con el cuchillo un pasador de madera; reemplaza un tornillo por un clavo; ata con una cuerda una pieza suelta ó, lo que es peor, endereza una torcida por medio de un canto que encuentra á mano.

Una máquina, reparada de esta manera, tiene todas las probabilidades para producir un trabajo defectuoso, y si en fin de la estación se arrinconan, sin preocuparse de hacer definitivas las reparaciones provisionales, es casi seguro que no funcionará el siguiente año. Y, sin embargo, esta negligencia es muy frecuente.

Por el contrario, es indispensable—parecerá inútil hacer esta recomendación—reemplazar todas las piezas deterioradas de las máquinas, incluso las que no juegan más que un papel secundario, á medida que se rompen ó se pierden; esto es muy fácil, porque todos los vendedores de máquinas tienen de venta piezas de recambio.

La máquina que ha terminado su trabajo anual necesita cuidados de conservación, que tienen por objeto mantenerla en buen estado y prolongar su duración por consecuencia, si que también asegurar su funcionamiento en el siguiente año.

El aceite que sirve de lubricante deja siempre alrededor de las piezas un depósito que, aumentando con el polvo, penetra hasta los sitios más protegidos, hace mayor el rozamiento y puede producir hasta *gripages*. Por esto hay que limpiar todos los años las máquinas, limpiar todas sus piezas, y muy especialmente las frotantes; después engrasarlas, á fin de que la oxidación no acorte su duración é impida su buen funcionamiento; después se las vuelve á armar, y para esto conviene, si hay oportunidad, recurrir á los conocimientos de un mecánico ó del cerrajero de la localidad, si fuere inteligente.

El petróleo es el más indicado para la limpieza de los engranajes y de todas las piezas frotantes recubiertas de basura ó que se hayan oxidado.

El engrasado, después de la limpieza, puede sustituirse con una mano de pintura formada de una mezcla de albayalde y sebo aplicada en caliente; del mismo modo deben conservarse las piezas de recambio que todo agricultor cuidadoso tiene de reserva.

Para facilitar el quitar y poner los tornillos, tuercas, ovalillos y pasadores, es necesario engrasarlos con un lubricante que no corra las piezas ni las altere; una mezcla de petróleo y plombagina ofrece estas ventajas; los aceites minerales solos se evaporan muy rápidamente, y las grasas puras ó mezcladas con aceite acaban por alterarse y hasta corroer las superficies que recubren.

Las piezas de madera y las metálicas no frotantes están cubiertas de una capa de pintura que hay que renovar de cuando en cuando. Las torcidas ó rotas son compuestas ó reemplazadas, si en la época de trabajo no pudo hacerse.

Después de haber prestado estos cuidados á las máquinas, se las guarda en cocheros ó cobertizos al abrigo de la lluvia y de los golpes; de este modo se conservan en buen estado, su duración es mayor y están prontas á funcionar correctamente en la campaña siguiente.

Si, por el contrario, se las abandona á sí mismas, se usan más pronto, y frecuentemente, cuando llega la época de tenerlas que utilizar, las indispensables reparaciones hacen perder un tiempo precioso en los momentos en que el trabajo es mayor.

El armar y desarmar las máquinas permite al cultivador conocerlas á fondo, y esto es una gran ventaja, porque toda máquina funciona mejor cuando su conductor conoce bien el mecanismo.

Lo más conveniente es cuidar las máquinas lo antes posible; esto no obstante, se las puede dar, sin graves inconvenientes, una limpieza rápida y esperar para las reparaciones á que haya pasado la época de las mayores labores.

El invierno, con sus días lluviosos, permite al labrador dar todos los cuidados necesarios á estos preciosos auxiliares; no haya pereza en hacerlo, que no es tiempo perdido.

LEY DE ALCOHOLES

Á continuación insertamos el artículo de la nueva ley de Alcoholes, publicada en la *Gaceta* del día 12:

Artículo 1.º La tributación del alcohol consistirá en un impuesto especial y único, sin perjuicio de las cuotas del impuesto de consumos que establezcan los Ayuntamientos, las cuales en ningún caso podrán ser superiores á 20 pesetas por hectolitro.

Las fábricas de destilación de alcoholes y aguardientes neutros y compuestos, las de alcohol desnaturalizado y las de rectificación, continuarán exentas del pago de la contribución industrial.

Art. 2.º El impuesto del alcohol se cobrará con arreglo á la siguiente tarifa:

Núm. 1. Aguardiente y alcohol de vino: por cada hectolitro de volumen real, 20 pesetas.

Núm. 2. Los demás aguardientes y alcoholes neutros: por ídem íd. íd., 50 pesetas.

Núm. 3. Alcohol desnaturalizado: por ídem íd. íd., 7,50 pesetas, sin que esta clase de alcohol pueda ser gravada, á tenor de la Real orden de 21 de Julio de 1905, con cuota alguna de consumos ni ningún arbitrio especial por parte de los Ayuntamientos y Diputaciones.

Se considerará como alcohol de vino, además del obtenido de la uva, el procedente de los orujos y otros residuos de la vinificación.

También se asimilará á dicho alcohol el obtenido de la sidra y de los higos y el aguardiente preparado por destilación directa de las mieles y melazas de la caña de azúcar cuya graduación no exceda de 75º centesimales y que se destile en fábricas especialmente habilitadas.

Art. 3.º El impuesto se entenderá devengado desde que se obtengan los productos enumerados en el art. 2.º, pero su pago podrá diferirse hasta que se extraigan de las fábricas; debiendo el fabricante hacer el ingreso en metálico ó en pagares en la capital de la provincia ó en la Aduana más próxima, en la forma y plazos que se determinarán en el Reglamento.

Art. 4.º Se garantizará el impuesto únicamente en los siguientes casos:

1.º Cuando los aguardientes ó alcoholes neutros se destinen directamente á la exportación.

2.º Cuando se destinen á fábricas de rectificación ó de alcohol desnaturalizado.

Art. 5.º Se declara libre la fabricación de aguardientes compuestos y licores cuando se empleen para su elaboración aguardientes y alcoholes producidos en otras fábricas; pero si su fabricación se hace directamente, pagarán á la salida de éstas por volumen real las mismas cuotas que los aguardientes y alcoholes neutros, excepto si se destinan directamente á la exportación, en cuyo caso podrán garantirse.

Art. 6.º Las fábricas de aguardientes compuestos y licores satisfarán una patente anual irreducible, que podrá oscilar desde 250 á 5.000 pesetas.

Art. 7.º Los aguardientes compuestos y licores envasados en botellas ó frascos hasta tres litros de cabida quedarán sujetos á la imposición de precintas de pago en la siguiente forma:

1.º El aguardiente añejado y el ron con ó sin azúcar, incluso los escarchados, el de caña, el coñac y la ginebra, cualquiera que sea su graduación, y los demás aguardientes compuestos y licores, cuya graduación alcohólica fuese hasta 34º centesimales, envasados en botellas ó frascos hasta de medio litro de cabida, 10 céntimos de peseta.

2.º Los mismos, en envases de mayor cabida, 20 céntimos de peseta.

3.º Dichos aguardientes compuestos y licores, cuando su graduación alcohólica excediese de 34º centesimales, en botellas ó frascos de hasta medio litro de cabida, 20 céntimos de peseta.

4.º Los mismos, en envases de mayor cabida, 40 céntimos de peseta.

Se exceptúan de la imposición de precintas los aguardientes compuestos y licores que desde las fábricas se destinen directamente á la exportación.

Art. 8.º Las fábricas que destilen aguardientes ó alcoholes neutros, ó elaboren directamente aguardientes compuestos y licores y no estén intervenidas, se someterán al régimen de fiscalización que determine el Reglamento.

Art. 9.º Se autoriza á los cosecheros de vino que no sean fabricantes para poder destilar anualmente para su consumo particular, y con prohibición absoluta de venderlo, hasta 50 litros de aguardiente neutro que no exceda de 65º centesimales, utilizando los residuos de la vinificación, siempre que los alcaldes lo soliciten á nombre de todos sus concejales que hayan de hacer uso de esta autorización, obligándose á recandar para la Hacienda el impuesto especial, y que las destilaciones se realicen en alambiques comunes instalados por el Ayuntamiento.

Art. 10. Tendrán derecho á la devolución del impuesto:

1.º Los fabricantes de aguardientes compuestos y licores que los elaboren con aguardientes y alcoholes neutros procedentes de otras fábricas, por el invertido en la preparación de los productos que exporten, á razón de 20 pesetas por cada hectolitro de 95º centesimales.

2.º Los almacenistas, por los alcoholes y aguardientes neutros y aguardientes compuestos y licores que exporten, á razón de 20 pesetas por hectolitro de líquido reducido á los 95º cen-

cias, siendo en general escasa la demanda, pero los cosecheros sostienen los precios. Hay esperanzas de que aumenten los pedidos para el Norte y otras regiones de la Península.
Págase la cebada de 28 á 30 pesetas cahiz Alicante y 25 á 28 cahiz Elche; la avena á 17 y 15,50, respectivamente.
Precios de las harinas á bordo en este puerto: De fuerza, de 44,25 á 46,50 pesetas saco de 100 kilos; blancas, de 38,25 á 40,50; doradas, de 36 á 44. *El Corresponsal.*

BARÓMETROS DEL LABRADOR

En las casas de campo, dice una revista profesional, la mayor parte de las cosas se convierten en barómetros.
Entre las aves de corral y de palomar, las palomas son los mejores indicadores del tiempo. Cuando se colocan en el alero mirando hacia Levante, es segura la lluvia al día siguiente, si no empieza ya la tormenta aquella misma noche. Si entran tarde en el palomar después de haberse alejado mucho de él, es señal de buen tiempo. Si picotean por los contornos de la casa y regresan pronto al palomar, indicio es de lluvia inmediata.
No menos ciertos son los pronósticos de las gallinas. Cuando se revuelcan en el polvo y se encrespan sus plumas, anuncian próxima tempestad, é igual profecía puede hacerse si las ocas se zambullen á menudo en el agua, baten las alas y se persiguen alegremente unas á otras en los estanques ó lagos.
Si en un día espléndido se observa que las vacas lamen las paredes del establo, de seguro que lloverá al día siguiente, porque aquellos animales lamen el salitre que la humedad de la atmósfera disuelve en las paredes.
También revelan lluvia las abejas que vuelven á la colmena con poco botín antes de ponerse el sol, y los cuervos cuando madrugan y graznan más de lo usual. Por el contrario, cuando las cotorras se desvelan pronto y charlan mucho, revelan buen tiempo por la tarde.
Cuando las golondrinas vuelan rozando la tierra, no está lejana la tempestad; mas si vuelan alto, perdiéndose de vista en medio de las nubes, puede estarse seguro de no mojarse. Ruiseñor que canta claro de noche, indica buen tiempo durante el día; y al revés si las ranas organizan sus conciertos nocturnos, y cantan y revolotean las lechuzas.
No sólo marcan cambio de tiempo las aves y otros animales. Si la hoja de la flor permanece seca por la mañana, es buena señal; mas si toma humedad y color azulado y rosa, pronto lloverá; é igual indicación denota si se afloja la piel de los harneros y si pesan más de lo ordinario los haces de hierbas, trigo ó avena.
El leñador suele consultar su destal, como el segador consulta su hoz, limpio y luciente el metal: indica buen tiempo; mas si se empaña y el mango se escurre de la mano, es señal de lluvia.
En el otoño, señalan la escarcha, la lluvia y el rocío buen tiempo.
La luna es excelente barómetro: con cerco pálido y amarillento, señala lluvia; cuando es rojizo, viento, y si brilla pura y clara, indica buen tiempo.

NOTICIAS

Una Comisión del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro ha visitado al Sr. Alcalde de Barcelona para interesarle en favor de los siguientes asuntos:
Que no prosperen las patentes de introducción y expendición de vinos, por atentatorio á la ley de desgravación.
Que la vacuna preventiva y el suero curativo del llamado *mal roig* del ganado de cerda se elabore en el Laboratorio Microbiológico de Barcelona.
Que los derechos que satisfacen las frutas se mantengan á 2,75 pesetas por cada 100 kilos, como en el año anterior, pues un aumento, por pequeño que fuera, mataría la especulación.
Y, finalmente, que los aceites de oliva inferiores del Ampurdán tengan durante este año franquicia de los derechos de consumos, desnaturalizándolos en los fieltos para evitar que los aceites comestibles entrasen como destinados á la industria.
Se ha constituido en Barcelona la Liga Vegetariana de Cataluña.
Dicen de Odesa que el tiempo viene siendo muy favorable para el desarrollo de los sembrados en toda la región Sudoeste. En cambio, añaden, la continuada humedad se opone á la exportación del maíz, que no puede secarse.
Guerra al ajeno!—Fundándose en que es un veneno muy perjudicial á la salud, ha recomendado el Dr. Harvey, de Washington, Director del Laboratorio oficial de Química, al Gobierno de los Estados Unidos, que apoyándose en las leyes vigentes prohiba la importación de la absenta en aquel país.
Asegúrase que en breve se entablarán negociaciones para la celebración de un tratado comercial entre España y Alemania.
Es difícil la competencia de nuestros

vinos con los franceses en el mercado sueco por hallarse ya acreditadas las marcas francesas, en tanto que los vinos españoles son casi desconocidos.
Los derechos de aduana que actualmente pagan los vinos á su entrada en Suecia son los siguientes:
Vinos que contengan hasta 25 por 100 de alcohol inclusive, en pipas de cualquier capacidad, 64 óres kilo. En otros recipientes: espumosos, 2 coronas litro; no espumosos, 1 ídem íd.
Conteniendo más de 25 por 100 de alcohol pagan como licores.
Tara: en pipas que pesen menos de 50 kilos, 20 por 100; de 50 kilos ó más, 18.

¿Por qué no imitan en los demás pueblos de las provincias españolas lo iniciado en Jumilla (Murcia), que ha constituido una asociación denominada el Apostolado Forestal? Con asociaciones semejantes la repoblación forestal sería un hecho, y el respeto al árbol, víctima de toda clase de atropellos, adquiriría más prosélitos en todas las clases sociales de nuestra España. Desgraciadamente, ese ejemplo cundirá poco. ¡Así nos crece el pelo!

Ha sido elegido Presidente de la Cámara Agrícola de Madrid el ex-Director general de Agricultura señor Vicconde de Eza.

Recuerden los Directores de los Sindicatos que, si pasan noventa días desde la presentación de los Estatutos en el Gobierno civil no reciben noticia de haber sido denegada la aprobación de los mismos, se considera aprobado el Sindicato. Mas, para que éste sea inscripto en el Registro del Gobierno civil, es preciso que envíen á éste una solicitud.

Esciben de Vitoria:
«Las Diputaciones de Navarra, Guipúzcoa y Alava llevan por muy buen camino las gestiones cerca de los Poderes públicos para conseguir el proyecto de ley sobre la construcción del ferrocarril Anglo-Vasco-Navarro y su prolongación hasta Los Mártires por Vitoria.
Se cree que la firma de la ley se conseguirá para el mes de Enero próximo y la adjudicación de las obras en Abril, para cuyo caso éstas comenzarán en el mes de Mayo.»

La cosecha de pasas y aceite en Grecia.—No obstante la sequía persistente durante la mayor parte del año, la cosecha de la pasa de Corinto se ha efectuado en las mejores condiciones. La cantidad ha ascendido á la cifra de toneladas 180.000, contra 160.000 en 1907, y la calidad ha sido en todas partes muy satisfactoria.
Deducida la retención de 35 por 100 sobre la cosecha del Peloponeso y de 40 por 100 sobre la de las islas Jónicas, retención hecha por el Gobierno helénico con arreglo á la ley, las cantidades disponibles para la exportación se han elevado á 135.000 toneladas, ó sean 10.000 más que la cifra á que asciende el consumo mundial de este fruto.
Teniendo en cuenta este exceso de producción, pueden considerarse como remuneradores los precios de venta obtenidos en los dos primeros meses, aunque inferiores en un 10 por 100 á los del año anterior; pero los especuladores han sobrecargado de tal manera el mercado de Londres con un exceso de exportación, que en la actualidad se vende este fruto en aquella plaza á 10 francos menos que en el mercado de origen, y aun así no encuentra compradores.
La cosecha de aceite ha sido, en cambio, poco satisfactoria. La sequía de este año, el exceso de producción de 1907 y los daños causados por el gusano, lo han destruido casi por completo. A pesar de las reservas del año anterior, los precios continúan en alza.

El día 19 se celebró en Sevilla la inauguración oficial del concurso de maquinarias extractoras de aceite.
Exponen maquinaria la Sociedad Acapulco, los Sres. Pardo, Rodríguez y Compañía, Balbontín, Orta y Compañía, y el Sr. Grossó.
Entre los acuerdos tomados por la Comisión provincial de Bilbao figura el siguiente, de verdadera importancia y que honra á sus iniciadores:
«Encargar á la Dirección de Caminos que proceda á la plantación de árboles, con preferencia frutales, á lo largo de las carreteras, y se ordene á todos los empleados de la Diputación que cuando se perciban de daños causados en los mismos lo participen inmediatamente á dicha Comisión provincial para dirigir el oportuno procedimiento criminal contra los supuestos responsables.
Asimismo la Comisión ruega á los Sres. Sacerdotes y Maestros de instrucción pública que, prevaleciéndose de su elevado ministerio, inculquen á sus feligreses y discípulos en sus predicaciones y enseñanzas el amor al árbol y el respeto que se merece por su influencia en la vida y como signo de cultura en los pueblos.»
Poca diferencia se nota en el negocio de pasas en la plaza de Denia, si bien se observa que los cosecheros van cediendo algo en sus pretensiones en vista del estado poco satisfactorio de los mercados de consumo.
Se han hecho algunas transacciones

para embarque durante este mes con destino al Báltico y América.
La pasa de sol se cotiza en Denia de 4,50 á 6 pesetas la caja de 10 kilos.
La de legía se cede: Ordinaria (en raspa), á 13 pesetas los 50 kilos; buena, de 14 á 14,50; selectivo, de 10 á 11; selecto corriente, de 14 á 14,50; selecto bueno, á 15; selecto superior, á 16; pasa para destilería, de 8 á 9.
En el mercado de Málaga rigen los siguientes precios: Imperial, á 50 reales caja de 10 kilos; Royaux, á 40; cuartas, á 34, fruto de hechura. Raciales, á 55 reales caja de 10 kilos las imperiales, 42 Royaux, 33 cuarta, 28 quinta, 24 mejor alto, 22 mejor que corriente alto, y 18 mejor que corriente bajo. Granos, á 33 reales caja de 10 kilos grano reviso, 28 ídem medio reviso, 22 ídem medio aseado y 15 ídem corriente; escombros fino, á 14 reales arropa; ídem corriente, á 13.

En Almería se ha dispuesto, y comienza á cumplirse, la persecución de cazadores de colorines, verderones, gorrones y chamarrices, prohibiéndose la venta de aquellos pajarillos.
Deberían imitarse en todas las poblaciones aquellas disposiciones de Almería, que tanto dicen por la cultura de una población, especialmente aquí, donde los pájaros son tan perseguidos.
El Inspector general de inmigración que Chile tiene en Europa, propónese destinar sus oficinas á la propaganda comercial del salitre.
El Gobierno chileno aceptará la proposición, pues se afirma que esta nueva gestión producirá al presupuesto del país una economía de 4 millones de pesos.
Precios de las carnes en Madrid: Bueyes marinos, á 72 y 73 reales arropa, canal; ídem de Monforte, á 71 y 72; toros superiores de cebo, de 70 á 74; vacas gordas, de 71 á 72; ganado mediano, de 64 á 66; carneros y ovejas, á 1,55 y 1,50 pesetas kilo, respectivamente; cerdos cebones, á 1,70; terneras, á 105, 110 y 120 reales arropa las de Castilla; 95, 100 y 104 las montañesas; 90, 95 y 100 las asturianas; 80, 85 y 90 las de la tierra y las gallegas.

La Diputación de Zaragoza ha acordado unirse en las gestiones que viene realizando la de Castellón de la Plana para conseguir la construcción del ferrocarril directo entre Valencia y Zaragoza.
No hemos de encomiar las ventajas de este nuevo camino de hierro, que significa un ahorro de más de 140 kilómetros en el recorrido actual entre ambas poblaciones.
Regular animación en el mercado de azafrán de Valencia, cotizándose como sigue: superior, á 122 reales libra (355 gramos); superior corriente bueno, á 118; superior corriente, á 116; de Tobarra, á 112, 108 y 106; de Aragón, Sierra, á 106.
Con motivo de la promulgación de la nueva ley de Alcoholes, se habla mucho acerca de los beneficios que ha de reportar á los fabricantes. Como el más importante entre éstos es La Unión Alcohólica, se dice que los beneficios del negocio que explota serán mayores que hasta la fecha, y hasta se asegura que los accionistas percibirán un regular dividendo.
Mutualidad agrícola.—Las Sociedades de seguros mutuos agrícolas contra la mortalidad del ganado, el incendio, el granizo y otras plagas ó azotes de la Agricultura, han adquirido un gran desenvolvimiento en Francia, como lo demuestra el hecho de que en 31 de Diciembre de 1897 existían 1.484 y en 30 de Junio último esta cifra se elevaba á 8.780, comprobándose este creciente aumento por los datos que el siguiente cuadro acusa:

AÑOS	Sociedades creadas.
1898	110
1899	341
1900	349
1901	390
1902	469
1903	337
1904	1.105
1905	1.115
1906	1.138
1907	1.048

La situación del negocio de pasas en la comarca de la Marina no ha mejorado.
Los desastrosos resultados de las últimas subastas en los mercados ingleses han dejado sentir sus aplastantes efectos, paralizando por completo las transacciones de compraventa y desmoralizando los precios más de lo que ya estaban, para desgracia de los cosecheros.
VINOS TINTOS DE ARAGON
Gran premio.
A nuestro suscriptor D. Gregorio Uson, de Calatorao, socio de D. Timoteo Vivanco, de Valmaseda, le ha sido concedida medalla de oro en la Exposición Hispano-Francesa de Zaragoza, por sus vinos tintos de alta graduación de la cosecha Año de 1907.
CAMBIOS
SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 29
Paris á la vista 11 35
Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 27 96
Madrid, 1908.—Bailly-Baillière é Hijos.
Calle de la Casa alta, núm. 5.

MARCA CONCEDIDA

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)

DE LOS HEREDEROS DEL
EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL
Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR
La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros

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

Pedidos. Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Dubos, 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.
Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra á ocho días vista sobre Madrid.
Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. En los corchos va marcado el año del vino.—Todos los envases se envían precintados.
Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.
Aviso muy importante á los consumidores.
Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta á la botella y á la media botella. Fíjense muy especialmente en nuestra marca concedida.

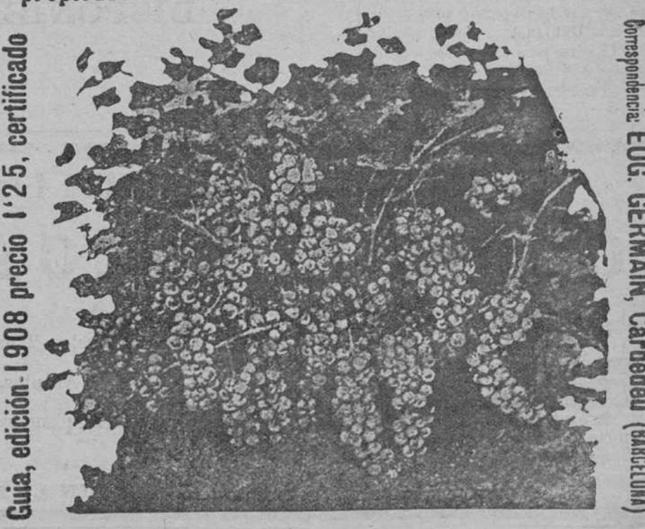
OCASIÓN.—Se venden 5 tinos de 800 á 1.300 cántaras, de roble, superiores, á 0,40 pesetas la cántara; bocoyes á 16 pesetas cada uno, bomba de trasego con mangas ó sólo éstas, y azadas á mitad de precio, todo sobre vagón Haro.
Dirigirse á D. Sotero Angulo por Haro.—Casalzarreina.

PLANTONES DE MANZANO Y ALMENDRO superiores á 0,50 pesetas aquellos y á 0,30 éstos, sobre vagón en Haro.
Dirigirse á D. César Sain, Ingeniero.—Muro del Carmen, Logroño.

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.
Pidanse 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

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA
GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRÍCOLAS
DIRECTOR-PROPIETARIO
D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA
Especialidades que recomiendan á esta antigua y acreditada Casa:
ARBOLES FRUTALES en grandes cantidades de las especies y variedades más superiores que en Europa se cultivan.
VIDES AMERICANAS
INJERTOS BARBADOS ESTAQUILLAS
de inmejorables condiciones y absoluta autenticidad.
Precios muy económicos en pedidos de alguna importancia.
Guía, edición 1908 precio 1'25, certificado

Híbridos productores directos
Campos de Experiencia del Manso Diumer
propiedad de **D. RAMÓN RIERA**
Corresponsal EUG. GERMAIN, Cardedeu (BARCELONA)
SIN GASTOS! VIÑA VIGOROSA Y SANA
GRAN PRODUCCIÓN Y BUEN VINO



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.

NUEVOS MOTORES DE VIENTO PERFECCIONADOS TRABAJAN POR LIGERA QUE SEA LA BRISA

¡¡Aguantan las tempestades más violentas!!

¡¡Elevan el agua á cualquier altura!!

Instalaciones para particulares y Sociedades. Numerosas instalaciones en FRANCIA y sus COLONIAS.—Pedid referencias.—Explicaciones y presupuestos á quien los solicite.

SE GARANTIZA EL TRABAJO

MOTORES DE PETRÓLEO Y DE VAPOR — MÁQUINAS DE TODOS LOS SISTEMAS

Nuevo arado brabant, todo de acero "LE REVE",

Suprimido el tornillo que regula la profundidad.

Gran ligera de tracción. TRABAJO ABSOLUTAMENTE PERFECTO Precio muy económico.

PLISSONNIER  LYON (Francia).

¡¡Máquinas de todas clases de las mejores marcas del mundo!!—Se envían Catálogos gratis.—Se desean representantes acreditados.

LA MARAVILLA ESTOMACAL LÓPEZ OLMEDILLA

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

EL ANTIRREUMÁTICO LÓPEZ OLMEDILLA

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

Ungüento vexcante para Veterinaria.

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

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

ABONOS MINERALES Y PRODUCTOS QUÍMICOS

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

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

Diríjanse los pedidos:

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

VIVEROS DE «LA CEPILLA»

L. Bahía.—BRUNETE

Árboles de sombra y de ribera, plantas para setos, adorno y fruto, todo de clase superior. Tarifas de precios en el depósito de la CEPILLA, Peligros, 3, Madrid. Dirigirse para los pedidos á dicho depósito, ó al Administrador de los Viveros en Brunete, por Navalcarnero (Madrid).

DISPONIBLE

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y SEMILLAS

DE

CARLOS RACAUD
ZARAGOZA

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

Árboles 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).

ENRIQUE LE DANTEC

Comisiones, consignaciones, tránsitos, representaciones del país y extranjeras, seguros de vida, incendios, accidentes y marítimos.

Calle de Postiguet, núm. 7

Alicante.

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.

INSTRUMENTOS DE VITICULTURA

CASA FUNDADA EN 1872

V^{VE} G. FABRE & FILS

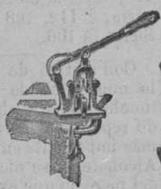
Teléfono 2

VAISON (Vaucluse)

FRANCIA

Los solos concesionarios de las NUEVAS MÁQUINAS para INJERTAR sistema VIEUX, privilegiado. Los más simples, los más prácticos y económicos.

(Pedid la nota de explicación.)



Máquina para injertar al roncón.



Máquina para injertar á la inglesa.

MATERIAL COMPLETO DE VITICULTURA

Fuelles, Azufradores, Pulverizadores, Bombas para el vino, Prensas, Lagares, Arnés de Viticultura, sistema ROCHE Y CASTE. Indispensable á todos los viticultores.—5.000 referencias.

Consulte usted la vigésimocuarta 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 podrá conocer Madrid y su provincia con minuciosidad, porque contiene:

1.º El nombre de todos los habitantes de Madrid y su provincia.

2.º El nombre de todos los edificios de Madrid y su provincia.

3.º El nombre de todos los negocios de Madrid y su provincia.

4.º El nombre de todos los establecimientos de Madrid y su provincia.

5.º El nombre de todos los comercios de Madrid y su provincia.

6.º El nombre de todos los industriales de Madrid y su provincia.

7.º El nombre de todos los artesanos de Madrid y su provincia.

8.º El nombre de todos los agricultores de Madrid y su provincia.

9.º El nombre de todos los ganaderos de Madrid y su provincia.

10.º El nombre de todos los comerciantes de Madrid y su provincia.

11.º El nombre de todos los industriales de Madrid y su provincia.

12.º El nombre de todos los artesanos de Madrid y su provincia.

13.º El nombre de todos los agricultores de Madrid y su provincia.

14.º El nombre de todos los ganaderos de Madrid y su provincia.

15.º El nombre de todos los comerciantes de Madrid y su provincia.

16.º El nombre de todos los industriales de Madrid y su provincia.

17.º El nombre de todos los artesanos de Madrid y su provincia.

18.º El nombre de todos los agricultores de Madrid y su provincia.

19.º El nombre de todos los ganaderos de Madrid y su provincia.

SALUSTIANO GÓMEZ

antiguo comisionista en Bilbao, admite representaciones de las regiones que no las tiene, para vender en comisión al por mayor vinos comunes, cereales, legumbres, alcoholes y aceites. Visita Santander y San Sebastián. Pueden dirigirse las ofertas á BILBAO, Buenos Aires, 19.

DISPONIBLE

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 los 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 trasiego de vinos y alcoholes.—Estuches postales con caja de madera, cartón ó hoja de lata.—Cajas para mandar muestras, con frascos de todos los tamaños.—Básculas centesimales, montadas sobre cuatro pies.—Accesorios para bombas y artículos de bodega.—Clarificantes, Antifermentos, Colorantes tintinos, Acido tártrico, Termómetros y Alcoholómetros, Alambiques Sallerón y Eubolloscopos 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 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 fosfato clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no descansan en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados;

6.º, el vino FOSFATADO no da yodo 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.

INTERESANTE

A LOS VINICULTORES

Los vinos que cubren al aire, los vinos agrios, turbios, dulces alterados ó defectuosos, se corrigen y disponen para la venta.

TANINO ENANTICO

para mejorar y conservar inalterables los vinos; evita el agrio; indispensable á los de exportación. 13 pesetas kilo, para 350 á 400 arrobas.

Clarificantes y productos enológicos eficaces é inofensivos; consultas y prospectos al Representante en España, don F. Montero, en Mota del Marqués (Valadolid).

Principales depositarios: Madrid, J. Canal, Imperial, 9 y 11, droguería; Alicante, Piñol Hermanos; Valencia, Hijos de Blas Cuesta; Logroño, Vinda é Hijos de P. Gómez; Palencia y Salamanca, Fuentes; Murcia, Ferrer Hermanos; Puebla de Don Fadrique, Alejandro Domínguez; Manzanares, P. Galiana; Zaragoza, R. y Cholí; Cataluña, Alfredo Riera é Hijos, Nápoles, 166, Barcelona.