

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL
SE PUBLICA TODOS LOS MIÉRCOLES

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

En VALENCIA: Calle de Germantas, núm. 7, chaflán, 1.º
En MADRID: Calle de Alberto Bosch, núm. 12, pral.

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

Se reciben en las oficinas del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con numerosos corresponsales, y es uno de los periódicos agrícolas 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 XXXIII

Valencia 21 de Setiembre de 1910

NÚM. 2.490

A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO
El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubería, dirijase á la Sra. Viuda de Victoriano Echavarrí, de Olazagutia (Navarra).

«EL MUNDO ENTERO»

Ha reconocido la superioridad de los Vinos finos, Tintos y Blancos, Marca registrada "EL SOL NACIENTE", siendo muy estimados por ser naturales é higiénicos y de pureza garantida.

Tipos especiales para la Exportación á todos los Países
DIRIGIRSE SOLICITANDO PRECIOS, Á LAS GRANDES BODEGAS DE ELABORACIÓN, CRIANZA Y MEJORA DE VINOS DE MIGUEL TORRES ARIAS — TÓMELLOSO.—(Ciudad-Real)

LOS ABONOS EN EL CULTIVO DE LA CEBADA

Experimento interesantísimo

D. Teodoro Paracuellos y Villanova, agricultor de Caspa (Zaragoza), realizó durante el último año agrícola un ensayo de abonos en el cultivo de la cebada, cuyos resultados representan una muy útil enseñanza para todos aquellos labradores que se encuentren en condiciones semejantes á las del Sr. Paracuellos.

Tratábase de un terreno de regadío, francamente arcilloso y que había sido cultivado de trigo en 1908-909. Este cereal no había recibido más abono que superfosfato, como es costumbre en Aragón, en cantidad de 375 kgs. por hectárea, habiéndose obtenido una cosecha de 20 hectólitros de grano, ó sean 1.400 kilos por hectárea, rendimiento muy pequeño para el que puede obtenerse en un cultivo intensivo de regadío; pero se comprende que la recolección no hubiera sido mayor porque el empleo exclusivo de superfosfato que se viene haciendo en la provincia de Zaragoza ha disminuido las reservas del suelo en potasa y nitrógeno, y la insuficiencia de estas dos sustancias fertilizantes tuvo por necesidad que influir en el rendimiento del trigo.

Una vez practicada la siega del referido cereal y de preparar el suelo con dos labores, una de arado romano para levantar el rastrojo, y otra con vertedera á 18 centímetros de profundidad, en el mes de Septiembre, se esparció á voleo sobre el referido terreno la siguiente mezcla de abonos químicos, el día 9 de Diciembre de 1909, incorporándola al suelo por medio de una labor superficial:

	Por hectárea
Superfosfato de cal	1820 . . . 350 kgs.
Sulfato de potasa	100 . . . 100 . . .
Sulfato de amoníaco	100 . . . 100 . . .

El día 26 del mismo mes se hizo la siembra en dicha parcela y en otra análoga é inmediata, preparada del mismo modo, pero que no recibió abono. En primavera se completó la fertilización de la parcela abonada con 100 kgs. de nitrato sódico.

Hecha la recolección de ambas parcelas el 2 de Julio del presente año, la primera de estas, fertilizada con abono completo, produjo 3.125 kgs. de grano (51 hectólitros) y 4.569 de paja por hectárea, mientras que en la segunda parcela, no abonada, solo se cosecharon 1.950 kgs. de grano (30 hectólitros) y 2.956 de paja, por hectárea.

Este resultado demuestra palpablemente la eficacia de los abonos químicos bien empleados; pero hay además un hecho muy importante, sobre el cual debemos llamar la atención de los agricultores de Aragón y de otras regiones en que abundan las tierras arcillosas. Se dice que la arcilla contiene abundante cantidad de potasa y que, por tanto, es inútil emplear las sales potásicas en suelos francamente arcillosos. Tal afirmación constituye un error, pues no todas las arcillas se derivan de silicatos á base de potasa, y las que proceden de estos silicatos contienen dicha sustancia en forma insoluble y que las plantas no pueden asimilar con la necesaria intensidad. Además, el uso exclusivo del superfosfato que se hace en Aragón y otras comarcas españolas, ha servido de estimulante á las plantas para la absorción de las reservas naturales del suelo en potasa soluble, empobreciéndolo de esta materia fertilizante. Prueba de ello es que en una tercera parcela del ensayo á que nos referimos, el Sr. Paracuellos suprimió el sulfato de potasa, lo cual dió lugar á una disminución de 500 litros de grano y 260 de paja, por hectárea. De este hecho se deduce la conclusión irrefutable de que los abonos potásicos son siempre útiles, en mayor ó menor grado, aunque se trate de tierras arcillosas, no debiendo, por esta razón y para no empobrecer el suelo de potasa, prescindirse de tan necesaria sustancia fertilizante.

Poda racional de la vid

Si se dejara á una cepa desarrollar todas las yemas formadas durante el año anterior, se obtendría gran número de sarmientos y frutos que, aunque abundantes, serían poco desarrollados. Es preciso, pues, para obtener uvas de buena magnitud suprimir una gran parte de sarmientos y aun cortar los que se elijan. Aeste fin debe hacerse la poda, con la que se consigue asegurar la fructificación de la vid, aumentarla, regularizarla, obtener frutos de mejor calidad, dando al mismo tiempo á la planta una forma y un desarrollo determinados.

Los principios en que se basa la poda pueden resumirse, según Foex, en los siguientes:

- 1.º La actividad de la vegetación en una planta ó en una rama es, en igualdad de condiciones, tanto mayor cuanto más número de hojas posea.
- 2.º La actividad de la vegetación aumenta en una rama ó en una parte de ella cuanto más se acerca á la vertical.
- 3.º Por el contrario, la actividad de la vegetación decrecerá en una rama á medida que el ángulo que forme con la vertical sea mayor.
- 4.º Las diferentes deformaciones que resultan de las heridas, prestones ó torsiones determinan una menor actividad en la vegetación de la planta ó de las partes que las sufren.
- 5.º La producción de flores está en razón inversa de la actividad de la vegetación en una planta ó en una de sus ramas, considerada aisladamente.
- 6.º Las ramas de un mismo vegetal poseen un desarrollo complementario, es decir, que cuanto menor sea el número de yemas conservadas sobre una planta, mayor será el desarrollo de cada una de las ramas á que dan origen.
- 7.º Lo mismo que se ha dicho para las ramas se aplica á los frutos: su volumen es tanto más considerable cuanto menos numerosos son sobre la planta ó la rama.
- 8.º El desarrollo de los frutos es complementario del de las ramas que haya en su mismo pie ó en su mismo brazo.

Los sistemas de poda son muy numerosos, varían según las comarcas vitícolas y no se distinguen muchas veces entre sí más que por sus diferencias poco sensibles. Según la longitud dejada á los sarmientos, se dice que es corta ó larga.

Se considera poda corta la que solo deja dos ó tres yemas en cada brazo, y larga la que deja mayor número de yemas. La poda corta es casi siempre de menor producción que la poda larga, suela á ser esta última más yemas de fruto; los brotes ó ramas acostumbran á ser, en este caso, menos vigorosos. No puede, no obstante, abusarse de ella, porque se llega con mucha facilidad al agotamiento de la vid; solo en casos especiales, ó en las condiciones de planta, terreno y sistema de cultivo son favorables, puede sostenerse dicha poda con carácter continuo.

Para dar á la cepa una buena conformación deben conservarse, mientras sea posible, como ramas de fruto, los sarmientos dirigidos de modo que aseguren una prolongación conveniente de los de la cepa. En la poda en redondo se eligen los sarmientos ó brazos que siguen una dirección oblicua y radiada del tronco ó eje al exterior, á fin de establecer una cepa bien abierta.

La elección de un sistema de poda no es arbitraria: depende de una porción de factores; la variedad de vid es uno de los que más hay que atender. En la comarca del Panadés, por ejemplo, hay dos variedades que, bajo este punto de vista, son bien conocidas, el *sumoy* y el *xarello*: el primero exige poda corta y el segundo aumenta considerablemente la producción con la poda larga.

La fertilidad del suelo, el empleo de abonos abundantes y apropiados, influyen sobre el vigor de la cepa, y, por consiguiente, sobre la elección del sistema de poda. Se puede, en efecto, escoger la poda larga cuando la cepa es exuberante.

El sistema de poda á adoptar debe decirse en virtud del aspecto particular de cada cepa. Si en una vid, una es de porte

menguado, no se deberá ser con ella muy exigente, dejándole bastantes brazos y bastantes yemas; por el contrario, á una cepa en que se note gran tendencia á la producción de madera abundante, deberá dársele poda larga, á fin de que nazca en ella buen número de yemas de fruto. Se comprende, en consecuencia, que las personas á quienes se confía la poda tienen que obrar con criterio, efectuando el corte de sarmientos y reducción de yemas según el grado de vigor de cada pie.

En suelos fértiles y frescos deberá elegirse una forma de gran desarrollo; en suelos ásperos y secos se dará la preferencia á formas pequeñas. La misma variedad de cepa puede exigir una poda corta ó más ó menos larga, según el terreno donde esté plantada.

En las regiones cálidas ó templadas, en donde las heladas de primavera no son de temer, son de aconsejar podas largas ó cortas, pero bajas; las hojas se extienden más próximas al suelo, impiden á la tierra desecarse demasiado rápidamente y protegen las uvas contra las radiaciones solares demasiado ardientes. Cuando las regiones son húmedas, se suprime esta acción de las hojas y se emplean podas que conduzcan alta la cepa, á fin de facilitar el calentamiento de las uvas, así como la aireación. En general, se prefiere podas que den á la cepa un porte bajo, cuando no son de temer las heladas de primavera. Cuando estas son frecuentes, se imponen las formas altas.

La poda es posible mientras dura el reposo de la vegetación, es decir, desde que caen las hojas hasta que las viñas comienzan á florar. Dentro de este período no es fácil fijar cuál es la época más favorable. Esta cuestión, para ser resuelta debería ser sometida á experiencias metódicas realizadas en diferentes localidades, y durante varios años. No se han realizado hasta el día con suficiente amplitud tales experiencias. Se tienen tan solo observaciones aisladas, de las que se ha deducido que las yemas se desarrollan más rápidamente cuanto más pronto se efectúa la poda; en estos sitios donde hay fríos tardíos conviene retrasar dicha operación. Antes de la poda, la circulación en la vid es difícil y las operaciones culturales no se pueden realizar bien; en fincas grandes, por razón del tiempo que exige esta operación, se la empieza pronto. Algunas veces se realiza la poda en dos etapas sucesivas: por la primera en otoño, se acortan los sarmientos, realizando una poda provisional que permita el trabajo cómodo de las caballerías en la labor de invierno, y luego, en primavera, cuando ya han desaparecido ó son menos probables los períodos de heladas, se realiza la poda definitiva.

El corte se realiza por el nudo superior que queda luego de desmontadas las yemas necesarias, si los entrenudos son cortos; más si son largos se cortan por un entrenudo, procurando que el corte esté inclinado para que no se detenga el agua.

No es diferente escoger un sarmiento ó otro para que el año siguiente produzca las nuevas ramas, pues aparte de su colocación apropiada, se debe preferir el que esté más sano y presente todos los síntomas de un buen sarmiento. Ni enfermizos ni muy recios—como dice Clemente—por que estos últimos, precipitando hacia sí una porción de savia excesiva, alteran el equilibrio de los jugos, dan lugar á una uva menos buena, aunque más abundante, y ocasionarían mayor cuchillada al suprimirlos en la poda siguiente.

Describiré las dos podas más generalizadas: una, la poda en redondo, tipo de las podas cortas, y otra, la poda larga.

El aspecto que presenta una poda en redondo es el de un eje (tronco) del que parten derivaciones (brazos) en donde se originan los brotes del año; cuando la poda de esta clase ha sido cuidadosa, ofrece la cepa el aspecto de un vaso, pues es hueca por dentro, siendo simétrico el aparato foliáceo, alrededor del tronco. Esta es la forma predominante en las principales regiones vitícolas de España y en el Mediodía de Francia, llamada allí *taille en gobelet*. Para formar la cepa se dejarán en el primer año dos yemas en el sarmiento; en el segundo, dos brazos con dos yemas cada uno, y en el tercero ya, tres brazos con dos yemas, que podrán aumentarse en los dos años sucesivos, teniendo en cuenta el vigor de la planta. Los pulgares serán dos ó tres por brazo, teniendo presente también el estado de esta.

Entre las formas de poda larga la más conocida es la de Guyot, que únicamente es recomendable para suelos únicamente fértiles ó abonados con abundancia, frescos y con cepas de sí vigorosas. Hay otras podas largas que tienen entusiastas defensores, tales como la de Quarente, la de Royat, la Casenave, la Silvos; no las describiremos por considerar que solo pueden ser convenientes en casos especiales y dirigidas por personas que tengan un buen criterio en materias vitícolas. El abuso de

estas podas ha sido causa en muchos casos (de ellos conocemos algunos notables) de llegar rápidamente á un agotamiento de la vida.

Oribstóbal Mestre.

Director de la Estación Enológica de Villanueva del Panadés.

La gomosis bacilar en el viñedo el año pasado

En los días 2 y 3 de Julio del año pasado se pulverizaron con un caldo compuesto de 400 gramos de sulfato de hierro y 100 litros de agua todos aquellos pies del Campo de Experiencias de la Estación Enológica que revelaban síntomas de clorosis. Por la intensidad y caracteres que ofreció el fenómeno, lo creo digno de ser anotado para fijar la atención y estudio, caso de repetirse.

Comenzó á revelarse el fenómeno á fines del mes de Mayo, llegando á la Estación Enológica noticias de la extraña vegetación de la vid el 5 de Junio de la ciudad de Laguardia, el 17 y 21 de Haro y el 20 y 29 de San Vicente de la Sonsierra y Cenicero, respectivamente.

Esta clorosis que se revelaba en el tercio superior del pámpano, con abarquillamiento sobre la cara inferior de la hoja, de todo el borde de ésta, y cierto crispamiento revelado del mástil, no es el único carácter que ofrecía la planta. El pámpano se marchitaba en su extremo, y en la base ofrecía como carácter constante las pecas ó puntinaciones de la *antracnosis puntuada*. Los pulgares presentaban algunas veces pequeños chancros cicatrizados y manchas morenas en su corteza, siendo las manchas y chancros más patentes en el tallo, sobre el patrón americano, que exudaba por las llagas un líquido gomoso.

Dando un corte transversal al pulgar ó al tallo por el lugar ocupado por las manchas negras, de las varias que suelen ofrecer, se apreciaban en el interior manchas amarillentas más ó menos oscuras, y que finía por los vasos del pulgar ó del tallo un líquido obscuro gomoso. Estos caracteres de las manchas morenas en la corteza, esfoliación de ésta y manchas más ó menos amarillentas en los cortes dados en el pulgar ó en el tallo, con desprendimiento de jugo negrozco gomoso, son otros de los caracteres constantes que ofrecieron las plantas remitidas de los pueblos antes apuntados.

Entrando el verano, el color rojo escarlata especialmente en tono, brillo y color de las hojas inferiores de la vid, es otro carácter que revela el fenómeno que examinamos.

Todo lo dicho respecto á este particular parece indicar que la clorosis no es en este caso debida á la cal, sino más bien á otra causa ó síntoma de lo que no puedo diagnosticar de modo preciso y concreto para referirla á la gomosis bacilar, de la que fueron casos muchos de los citados.

Recordaré que en el Campo de Experiencias se advirtió hacia fines de Julio ligera clorosis, y por ello se dió la pulverización de caldo férrico en los días 2 y 3 de Julio, con lo que mejoró el aspecto de las viñas, favorecidas por la bonanza de la temperatura y menor humedad que reinó después del tratamiento.

Como se ve por los datos contenidos en el estado que á continuación se inserta, las variedades sobre las cuales se extendió la enfermedad fueron, de las tintas en el Cabernet y Graciano y de las blancas el Moscatel y Viura; cierto que ésta y el Xarello están en parcelas que tienen más cal que el resto de la vid.

VARIEDAD DE LA VID

Variedad	Porcentaje
Gabernet (Burdeos)	23.28
Garnacho	13.43
Graciano	13.22
Mazuelo	5.98
Tempranillo	2.39
Calagráño	14.95
Malvasía	3.84
Maturana	14.10
Moscatel	26.96
Turruntés	10.68
Viura	20.94

Pero indudablemente en las parcelas que tuvo mayor gravedad el mal fué en las de Maturana, Moscatel y Turruntés, al haber el recuento en el mes de Agosto en las plantas que se resistieron al tratamiento curativo de pulverización de caldo férrico.

De los datos que precedentemente dejo apuntados se deduce que la sospecha de no atribuir la clorosis en todos los casos á la acción de la cal tiene su fundamento, pues la mayoría de los patrones que figuran en el estado correspondiente resisten con exceso la que tiene el Campo comprendida entre 20 y 22.º en su mayor superficie, con pequeños rodales que tienen más del doble de lo apuntado, en los cuales no fué hecha excepción de la variedad de vid Viura, donde se presentó la clorosis con mayor intensidad. El exceso de humedad, cambios bruscos de temperatura y falta de calor en la primavera y verano, debieron contribuir á tan extraña vegetación.

En este año espero poder orientar los trabajos, en el sentido de aplicar la anomalía en la vegetación.

VICTOR C. MANSO DE ZÚÑIGA.

Director de la Estación Enológica de Haro.

EXPORTACIÓN DE ACEITE A LA ARGENTINA

Es, en verdad, altamente satisfactorio y regocija el ánimo ver los progresos que vienen realizando la exportación de aceite de oliva á los países americanos y muy especialmente á la República Argentina, porque es indicadora de dos cosas á cuál más importantes.

Esta exportación directa á los países consumidores, no negociantes, es una prueba palmaria de que los olivicultores van abandonando los métodos primitivos para la extracción del aceite; que se han penetrado de la necesidad de amoldar la producción al gusto de los mercados consumidores, tanto en la calidad como en la presentación; que han hecho estudios especiales de las exigencias de los mercados americanos, y, por último, que han sabido imitar todos los procedimientos de las dos naciones exportadoras, que no teniendo aceite suficiente para atender á su clientela, venían, y vienen todavía, á comprarlo aquí, realizando pingües beneficios.

Indica, asimismo, esta exportación progresiva el comienzo de la emancipación de los productores españoles de la forzada tutela de franceses é italianos, que siempre han sido, y continúan siendo, los principales compradores del aceite español, que después de refinado y envasado convenientemente, según las exigencias y gustos de los mercados consumidores, no solo en cuanto á la calidad, sino también en lo referente á la cantidad y presentación, nacionalizan dicho aceite y lo venden en el extranjero cual si fuera de cosecha propia.

Por esto nos hemos dolido muchas veces de esta considerable exportación de aceite á Francia é Italia, cosecheros como no otros de este caldo, aunque en escasa medida menor, no porque seamos contrarios á la exportación, pues precisamente laboramos á diario por la busca y ampliación de nuevos mercados, sino porque deseamos que nuestros olivicultores y exportadores hagan lo mismo que hacen franceses é italianos, á fin de que los pingües beneficios que estos realizan queden en España.

No se nos oculta que todas estas operaciones requieren mayores gastos, pero tampoco negará nadie que no los tengan los italianos y franceses, aumentados desde luego con el importe de viajes, comisiones, correpondencia y transportes terrestres y marítimos; y si á pesar de esto allí se hacen negocios espléndidos, mejor se podrán hacer aquí, aunque se abaraten algo los precios; con la ventaja no despreciable de aumentar bastante la mano de obra, no solamente en las fábricas y molinos, sino en todas las industrias que les sirven de auxiliares.

Entendáse también que al hablar de progresos y aumentos en la exportación de aceite, no nos referimos precisamente á la total, que, como es natural, está subordinada á la mayor ó menor abundancia de las cosechas, que en este fruto suelen ser alternativas, sino que nos fijamos principalmente en la distribución que de dicho caldo se hace en aduanas y fronteras. Es decir, que nos referimos, no á la exportación que llamamos indirecta, que así es en realidad la que hacemos á Francia é Italia, sino á la verdaderamente directa, ó sea á la que sale directamente de nuestros puertos para los mercados consumidores.

Por eso hemos dicho y repetido en muchas ocasiones que nos placía en grado extremo la exportación de aceite que hacíamos á los países americanos, porque toda ella era para el propio consumo, ó cuando más, de tránsito para algún otro país consumidor. Y que tal sucedía con el aceite que enviábamos á Cuba, México, Chile, Uruguay y la Argentina.

Hemos dicho todo esto porque queríamos hacer resaltar el notabilísimo desenvolvimiento que ha ido adquiriendo la exportación de aceite de oliva español á la República Argentina en el decenio comprendido entre el 1899 y 1908, que merece la pena de ser conocido y expuesto como un verdadero cuadro de honor para estímulo de los demás industriales y exportadores. Véase sino la exportación de aceite de oliva á dicha República en el mencionado período.

Años	Kilos
1899	517.510
1900	588.440
1901	691.047
1902	719.063
1903	2.242.514
1904	1.308.701
1905	2.982.282
1906	2.688.003
1907	3.239.863
1908	4.378.628

Con gusto hemos de consignar también que nuestro puerto ha tenido parte principalísima en este movimiento en los últimos cuatro años, puesto que según datos recabados de la Aduana, la exportación de aceite de oliva a la Argentina se desarrolló en la siguiente forma:

Años	Kilos
1905.	950.605
1906.	1.482.117
1907.	2.370.892
1908.	2.719.179

No deben extrañar nuestros lectores que no digamos nada de la valoración de estas cantidades, pues deben recordar que nuestro Arancel valora el aceite a razón de peseta el kilo, y por consiguiente hubiéramos tenido que repetir inútilmente las mismas cantidades. Y no hay para qué recordar tampoco que en los dos últimos años el valor real duplicaba el valor arancelario.

Bueno será también advertir a nuestros olivereros y exportadores para que no se duerman sobre los laureles, que en la Argentina tienen todavía mucho que trabajar si quieren ponerse a nivel de los italianos que mandan allí poco menos del cuádruplo de lo que nosotros enviamos, pues en 1908 entraron en la Argentina procedentes de Italia nada menos que 15.155.279 kilos, valorados en 2.725.624 pesos.

Si lo que vendemos a Italia y Francia se enviara a la Argentina, podríamos colocar allí de 18 a 20 millones de kilos de aceite.

S. Muguercza.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Montalván (Córdoba) 15.—Los olivos apenas tienen fruto; así es que la cosecha de aceite será casi nula y ya subiendo el precio de dicho caldo; hoy se cotiza a 13'50 pesetas la arroba, con tendencia al alza.

Las uvas se están pagando a peseta la arroba.

El trigo, a 11 pesetas fanega; cebada, a 6 id.; avena, a 4'50 id.; habas, a 8'75 idem; anís, a 17 id.; garbanzos, de 15 a 25 id.—Un suscriptor.

Sevilla 17.—Los olivos tienen poca aceituna y por esto siguen subiendo los precios de los aceites; ya se han cotizado a 14 pesetas arroba y no será extraño que en breve se vendan a 15. El embarque se va animando.

En baja los trigos. En cambio, los garbanzos han tenido importante alza.

Cotizamos: trigos, de 25 a 27 pesetas los 100 kilos sobre vagón; cebada, de 27 y medio a 18 id. con firmeza; avena, de 16 a 16 1/2 id.; maíz, de 17 1/2 a 18 id.; altramuzes, de 14 a 15 id.; habas, de 21 a 21 1/2 id. las mazaganas de Andalucía y Extremadura y 18 1/2 a 19 las cochineras; garbanzos, de 30 a 31 pesetas las clases corriente, con grandemanda.

En el Matadero han cobrado los entradore: por bueyes, de 1'35 a 1'45 pesetas kilo; por vacas, de 1'50 a 1'05; por toros, de 1'60 a 1'70; por novillos, de 1'70 a 1'85; por terneras, de 1'70 a 1'85; por carneros y ovejas, de 1'10 a 1'30.—El C.

DE ARAGON

Sena (Huesca) 14.—Mal año para este pueblo pues las cosechas de cereales y patatas han sido muy escasas, y más lo es todavía la de uvas porque todos los viñedos están infestados por el mildiu.

Precios: trigo, a 41 pesetas los 180 litros; cebada, a 20 id.; avena, a 16 id.; patatas, a 1'25 pesetas la arroba de 12 1/2 kilos.—El C.

Fuendejalón (Zaragoza) 15.—Precios corrientes: vino tinto, a 30 pesetas los 120 litros; trigo catalán, a 40 pesetas el cabiz de 179 3/6 litros; id. hembrilla, a 38 id. Bastante demanda y firme la cotización.—L.

Aguarón (Campo de Cariñena Zaragoza) 14.—Terminada de recoger la cosecha de cereales con bastante buen rendimiento, y aunque este año se aproximará para la manutención de la caballerías, en esta villa, es la uva lo importante, y por desgracia resulta casi nula la cosecha, y máxime si luego no llueve. Esta villa tiene replantada las tres quintas partes de su antiguo viñedo, y por la muestra que presentaban nuestras viñas podíamos haber recolectado de 12 a 14 mil alqueles (de 120 litros) de vino, pero con la tronada de fin de Mayo y el corrimiento de la esporga ó florescencia, escasamente recolectaremos la mitad.

Aunque por lo retrasada que va la uva es de suponer que no podrá recoger hasta la última quincena de Octubre, ya se han hecho algunas pequeñas ventas de uvas a 16 pesetas los 100 kilos y el precio sigue en alza.

El vino de la última cosecha se vendió a 30 pesetas alquél, ayer; pero los cosecheros ya pretenden mayor precio.

También hay de venta algunas partidas de vinos muy superiores de 4 a 10 años y de 15 a 17 grados de alcohol.

La crisis que atravesamos propietarios

y trabajadores es tremenda, pues éstos, la mitad han emigrado a las minas de Ojos Negros y otros de Caupau, y los propietarios, a unos los devorará la usura y otros tendrá que vender sus nuevas viñas. Mal año estamos pasando, pero asusta pensar en el venidero.—V. B.

DE BALEARES

Inca (Mallorca) 14.—Solicitado el almadrón al precio de 93'50 pesetas los 42 1/2 kilos. Las algarrobas, a 4'50 id. El trigo mallorquín, a 16'50 pesetas cuartera, y las habas, a 18'50 y 18 las viejas y 17 y 17'50 las nuevas los 100 kilos.—El C.

DE CASTILLA LA NUEVA

Vadocondes (Burgos) 14.—Los resultados de la cosecha de cereales en bastantes pueblos de esta comarca, son: trigo y cebada temprana, bastante buenos; cebada tardía, regular; yeros y centeno, nulas.

Respecto a la cosecha de vinos futura, hay malos augurios; suponemos sea más corta que la pasada, que hicimos una media ordinaria, con la agravante de que será de peor calidad (y la anterior no fué nada buena) porque el fruto lleva 15 días de retraso de madurez y sin esperanzas de que adelante, antes al contrario, pues el aire del Norte no deja un solo día de bastante tiempo a la fecha.

En la semana pasada recorrió y examinó estos viñedos un señor Ingeniero, y resulta que están en el 1.º y 2.º grado filoxérico, según demostración de dicho señor. Esta visita no podemos compararla, como solemos decir, a la del médico, porque éste receta ó aconseja, y el primero vió y ni habló ni aconsejó, que buena falta tenemos de esto en este pueblo, pues mientras algunos propietarios hemos querido plantar en el año actual vides americanas, otros, los más, se han opuesto amenazándonos con destruirnos las plantas y algo más. Señores gobernantes, a qué nos atemos.—El C.

Villatobas (Toledo) 15.—Los vinos se cotizan a 3'75 y 4 pesetas arrobas, haciéndose poquísimas ventas, pero esperamos se anime el mercado en vista de lo corta que es la cosecha en los países productores y de las buenas clases que tenemos.

La sequía causa gran daño en viñedos y olivares, pues no puede desarrollarse el fruto, cayendo de los árboles la aceituna.

El trigo candeal, a 12 pesetas fanega; idem jejar, a 11 id.; cebada, a 5 id.; avena, de 3'25 a 3'50 id.; muelas, a 9 id.; anís, a 20 id.; patatas, a 1'50 pesetas arroba (11 1/2 kilos).—Un suscriptor.

Orgáz (Toledo) 18.—Este año puede decirse no tenemos cosecha de aceituna.

Los trigos han resultado con mucho tizón, vendiéndose el candeal a 48 reales las 94 libras. La cebada, a 18 reales fanega; avena, a 16 id.; yeros y algarrobas, a 30 id.; patatas, a 6 reales arroba; pieles de cabra, a 24 reales una.—El C.

DE CASTILLA LA VIEJA

Burgos 14.—Tiempo fresco, que no conviene para la recolección. Los rendimientos son buenos en general. En el mercado tendencia firme. Ha aquí la cotización: trigo, a 45 reales fanega el álag, 44 el mocho y 43 el rojo; centeno, a 31; cebada, a 25; yeros, a 31; avena, a 17; lentejas, a 50; muelas a 40; alubias, a 88; garbanzos, a 140, 110 y 96; harinas, a 18, 17 y 16 reales arroba; patatas, a 7 id.; vino tinto en los almacenes, a 26 reales cántaro.—El C.

Villada (Palencia) 15.—Puede darse por terminada la recolección, siendo corta la producción de granos en esta comarca.

Precios: trigo, a fanega; centeno, a 36 id.; cebada, a 24 id.; harinas, a 74 1/2, 16 1/2 y 15 reales arroba (11 1/2 kilos); patatas, a 6 id.; bueyes de labor, a 1.000 reales uno; novillos, a 950; añojos, a 800; vacas cotrales, a 900; cabras, a 112.—El C.

Flores de Avila 15.—La cosecha de cereales ha resultado menor de lo que se esperaba, y en general puede calificarse de mediana. La de garbanzos es superior en calidad, llamando la atención el tamaño de los granos, no conocido aquí ha muchos años. Mala la cosecha de patatas.

Cotizamos: trigos, a 43 reales fanega; centeno, a 28; cebada, a 24; avena, a 16; algarrobas, de 24 a 26; muelas, a 40; garbanzos, a 125; bueyes para carne, a 70 y 68 reales arroba; patatas, a 6 id., con tendencia al alza.—J.

Cuéllar (Segovia) 15.—Se van animando los mercados, habiéndose visto el último bastante concurrido, en el que se hicieron muchas ventas a los siguientes precios: trigo, a 44 reales las 94 libras; centeno, a 27 reales fanega; cebada, a 22 idem; avena, a 15 id.; algarrobas, a 24 id.; yeros, a 25 id.; garbanzos, a 180, 140 y 100, según tamaño, los blandos y los duros a 100, 80 y 60; harinas, a 17 reales arroba las primeras clases y 16 las segundas; patatas, a 6 id.—El C.

Peñafiel (Valladolid) 15.—La sequía merma la cosecha de uva. El vino se vende con firmeza a 20 1/2 reales cántaro.

Los mercados de granos se van animando; entran bastantes partidas, cotizándose como sigue: trigo, a 44 1/2 reales fanega; centeno, a 25 id.; cebada, a 22 id.; avena, a 15 1/2 id.; algarrobas, a 23 id.; habas, a 34 id.; muelas, a 25 id.—El C.

Medina del Campo (Valladolid) 16.—Precios: trigo, 45 1/2 a 46 reales fanega; centeno, 29 a 30; cebada, 23 a 24; algarrobas, 23 1/2 a 24.—L. C.

Promista (Palencia) 16.—La cosecha de granos es mediana.

Precios, con tendencia floja: trigo a 42 seales las 92 libras; centeno, a 27 las 90 idem; cebada, a 24 reales fanega; avena, a 15 id.; yeros, a 32 id.; lentejas, a 40 id.; habas, a 35 id.; muelas, a 42 id.; alubias, a 80 id.; garbanzos, a 150, 130 y 110 id.; harinas, a 17, 15 y 13 reales arroba; patatas, a 5 id.; lana blanca flua, a 60 id.; idem negra, a 50; vino tinto, a 20 reales cántaro; carneros, a 80 reales uno; ovejas, a 60 id.; cerdos, a 30 id.; pieles de cabrito, a 72 reales docena; idem de cordero, a 60 id.—El C.

Segovia 16.—Bueno el tiempo y tendencia firme en el mercado, en el que rigen los siguientes precios: trigo, a 45 reales las 94 libras; centeno, a 30 las 90 idem; cebada, a 26 reales fanega; avena, a 18 id.; muelas, a 40 id.; alubias, a 90 id.; guisantes, a 38 id.; garbanzos, a 140, 120 y 100; harinas, a 19, 18 y 17 reales arroba; patatas, a 7 id.; vino tinto, en los almacenes, a 24 reales cántaro; bueyes de labor, a 1.500 real s uno; novillos de tres años, a 2.000 id.; añojos y añojas, a 750 idem; vacas cotrales, a 1.000 id.; cerdos al destete, a 60 id.; id. de seis meses, a 160 id.; id. de un año, a 340 id.; id. cebones, a 62 reales arroba.—P. G.

DE CATALUÑA

Barcelona 17.—La demanda de vinos y uvas es activísima en las comarcas productoras de la región catalán, notándose en no pocos puntos la presencia de negociantes extranjeros que hacen importantes acopios, lo que contribuye a que se acentue el alza. En nuestra plaza se cotizan los vinos blancos de Tarragona de 2 a 2'25 pesetas grado y hectólitro y los tintos de Alicante a 3 id. sobre muelle. Las mistelas a 43 id.

Muy sostenidos los precios de los alcoholes, así como los de aceite, pagándose estos como sigue: Andalúz superior, de 132 a 133 pesetas los 100 kilos; id. corriente, de 128 a 129; Tortosa inferior lampante, de 128 a 129; Aragón finos, a 165; Urgel, a 142.

Precios de otros artículos: almendras sin cáscara, a 290 y 280 pesetas los 100 kilos la Esperanza, 300 la largueta y 260 y 230 las procedencias de Mallorca; avellanas, también en grano, a 180 y 175 id.; trigos, a 25'45 id. los de Cáceres; 26'88 los superiores de Arévalo y de 25'70 a 26'45 los de otros puntos de Castilla; harinas, de 39'66 a 40'86 id. la extra blanca 1.ª, 37'25 a 38'46 la superflua blanca número 2 y 35'45 a 36'05 los números 2; cebada, de 19'50 a 20'50 id.; maíz, a 22 idem el de Cincantini y 17'50 el del Plata; habas, a 26 id. las de Extremadura y 25 las de Valencia; lentejas de Castilla, a 35 id.; avena de Extremadura, de 19'50 a 20'25 id.; algarrobas, a 20'25 las de Tarragona, 19'50 las de Ibiza y 17 las de Mallorca.—El C.

La Almetlla del Valles (Barcelona) 15.—Como casi todas las viñas fueron intensamente atacadas por el mildiu y otras criptógamas, es muy mala la cosecha de uva, tanto en cantidad como en calidad. Los vinos enalza, así como el aceite.

Las cosechas de trigo y habas han sido escasas.

Precios: trigo, a 15'50 pesetas cuartera; cebada, a 7'50 id.; avena, a 6'10 id.; maíz, a 10'25 id.; judías, a 22'50 id.; garbanzos, a 28 id.; vino tinto, a 24 pesetas los 120 litros; id. blanco, a 28 id.; aceite, a 180 pesetas los 124 kilos; cáñamo, a 31 pesetas los 40 kilos.—El C.

Viuere (Gerona) 14.—Han reinado fuertes vientos que han perjudicado a las tardías.

Precios: vino, a 34 pesetas carga; uva negra, a 17'50 pesetas los 125 kilos, creyéndose subirá en breve el precio a 20 pesetas; trigo, a 18 pesetas cuartera; cebada, a 9 id.; paja, a 2 pesetas quintal.—C.

Toryá (Barcelona) 14.—La cosecha de vino este año será corta, debido en primer lugar a los frios tardíos que destruyeron las yemas en la montaña; luego un pedrisco que ocasionó mucho daño, y esto unido a que ya nació poca fruta, debido sin duda a los pedriscos del año anterior.

La de algarrobas promete ser corta también; la de cereales ha sido regular, pero tiene poca importancia.

Los naranjos han desaparecido a causa del poll-rojo.

El vino, que escasea, se paga de 25 a 27'50 pesetas hectólitro.

En la actualidad se están plantando las patatas tardías en terreno de secano, pero la falta de lluvia no nos permite hacerlo en las condiciones que fuera de desear.—R.

Falset (Tarragona) 16.—Los propietarios de este pueblo están satisfechos del tiempo, pero en cambio la cosecha de almendra es nula, pagándose las pocas que hay a 27 pesetas los 80 litros.

La cosecha de uva es mediana, pero de clases muy superiores, como ningún año se ha conocido, así es que se espera haya muy buenos precios, pues a varios propietarios les han hecho ofertas a 2 pesetas arroba de 10 kilos, pero ellos no quieren vender a menos de 2'50, de modo que los precios oscilan entre 2 y 2'50.

Como las clases son tan buenas, aumentan los pedidos y esto hace que se resistan los propietarios, lo que remediará un poco la crisis que hace años no nos abandonó.

De avellana hay media cosecha, pagándose a 26 pesetas los 80 litros.

Vino, sin existencias de 17 grados, se ha pagado a 35 pesetas la carga de 120 litros.—El C.

DE EXTREMADURA

Hervás (Cáceres) 16.—En alza los vinos, expidiéndose partidas para Castilla y otros puntos, a 17 1/2 reales cántaro los tintos y 20 los claretes. Hace falta que lleve para las cosechas pendientes.

El centeno se cotiza a 30 reales fanega; la cebada, a 24 id., y el maíz, a 36 id.; patatas, a 4 reales arroba; paja corta, a 2 idem; harinas, a 16 1/2 id., las primeras clases y 15 3/4 la panadera; melones, a 4 1/2 id.; sandías, a 3 1/2 id.—El C.

Badajoz 18.—Animada la exportación de trigos. Con destino a la provincia de Alicante han salido 40 vagones.

Precios: trigo candeal, a 42 reales las 100 libras; idem; blanco, a 46; centeno, a 3; las 90 id.; cebada, a 23 los 34 kilos; avena, a 16 los 28 id.; garbanzos finos, a 90 reales fanega; idem duros, a 60 id.—El C.

DE LEON

Bonavente (Zamora) 14.—A continuación anoto los precios corrientes en esta plaza, notándose bastante firmeza en granos y líquidos.

Trigo, a 44'50 real s fanega; centeno, a 29; cebada, a 23; avena, a 16; guisantes, a 42; muelas, a 36; alubias, a 88; garbanzos, a 150, 120 y 100; harinas, a 18, 17 y 16 reales arroba; patatas, a 6 id.; vino tinto, a 24 reales cántaro; bueyes de labor, a 1.500 reales uno; novillos de tres años, a 2.000 id.; añojos y añojas, a 800 idem; vacas cotrales, a 900 id.—El C.

León 16.—Los mercados están muy concurridos, haciéndose muchas compras a los siguientes precios, con gran firmeza:

Trigo candeal, a 43 reales las 92 libras; centeno, a 26 reales fanega; cebada, a 22 idem; avena, a 17 id.; garbanzos finos, a 160 id. los gordos y 100 los regulares; idem duros, a 78 id.; harina extra, a 154 reales los 100 kilos; id. 1.ª, a 150 id.; idem 2.ª, a 144 id.; id. 3.ª, a 130 id.; patatas, a 5 reales arroba.

Bueyes de labor, de 1.600 a 1.700 reales uno; novillos, de 650 a 750 id.; añojos, de 600 a 650 id.; vacas cotrales, de 700 a 800 id.; ovejas, a 52 id.; cerdos, de 16 a 36 id.; cerdos al destete, a 40 id.—El C.

Salamanca 17.—Últimos precios en esta plaza: trigo, a 45 reales fanega; centeno, a 30 id.; cebada, a 24 id.; avena, a 18 id.; algarrobas, a 26 id.; habas, a 38 id.; lentejas, a 48 id.

Tendencia sostenida.—El C.

DE MURCIA

Albacete 13.—Se está celebrando la feria que termina el día 15, habiendo gran concurrencia de ganado de todas clases y vendiéndose a precios altos, especialmente el ganado mular.

Precios corrientes en esta plaza: candeal, de 48 a 50 reales fanega; cebada, a 24 id. id.; centeno, a 34 id. id.; avena, de 16 a 17 id. id.; paja, a real arroba; vino, a 14 reales arroba; azafrán, de 180 a 200 reales libra; de vino quejan muy pocas existencias y la próxima cosecha será escasa.—Un lector de la Crónica.

DE NAVARRA

Miranda de Arga 15.—Terminada la recolección de cereales, que ha sido buena, se llevan muchas partidas de granos a Tafalla.

Los viñedos desmerecieron notablemente por la mediana ligación y las enfermedades criptogámicas, calculándose que solo hay la mitad de la cosecha que el año último.

El estado del regadío es satisfactorio. Precios: trigo, a 5'75 pesetas robo (28'13 litros); cebada, 5'55 id.; avena, a 2'50 id.—El C.

Buñuel 15.—Termina la trilla de los trigos, siendo esta cosecha buena en cantidad y de superior clase, de mucho peso el grano.

Los viñedos presentan mediano aspecto, debido a las enfermedades.

Tiempo frío, lo que retrasa la madurez de los frutos.

Precios: trigo, de 5'50 a 6 pesetas robo (28'13 litros); maíz, de 4'75 a 5 id.—El C.

Villanueva 16.—La cosecha de cereales ha dejado satisfechos a estos agricultores. Desiguales los viñedos; los no invadidos por el mildiu prometen regular cosecha, pero en los fuertemente atacados se cogió poco ó nada, pues están asolados por dicho hongo.

Muchas existencias de granos y pocas de vino y aceite, siendo aquellos muy demandados.

Rigen los siguientes precios: trigo, a 5'50 pesetas robo; cebada, a 2'75 id.; avena, a 2 id.; vino tinto, a 3 pesetas cántaro (11'77 litros).—H.

Falcos 15.—La cosecha de cereales ha sido buena, habiéndose hecho importantes ventas. También se ha operado activamente en vinos.

El estado del viñedo es mediano. Precios: trigo, de 5'50 a 5'75 pesetas robo (28'13 litros); cebada, a 3 id.; avena, a 2'25 id.; maíz, a 5 id.; habas, a 5 id.; alubias, a 9 id.; vino tinto, a 3 pesetas cántaro (11'77 litros); aceite, a 20 pesetas arroba.—Un lector de la Crónica.

DE RIOJA

Labastida (Alava) 14.—En esta localidad ha terminado la recolección de cereales, siendo los rendimientos bastante satisfactorios, tanto en cantidad como en calidad; ya se han vendido algunas partidas, pagando el trigo a 43 reales las 94 libras y la cebada a 21 reales fanega.

Hay todavía pocas plantaciones de viñedos americanos, los que dejan bastante que desear, debido en un principio a las nebulas y últimamente a la sequía y al mildiu.—I. C.

DE VALENCIA

Alicante 15.—Las lluvias que despidieron las tormentas últimas han sido muy benéficas para las plantas; desgraciadamente en varios términos de la provincia no cayó agua solamente, sino fuertes pedriscos que han causado muy serios daños. Han subido mucho los vinos en los pueblos, lo que dificulta poder cumplir las órdenes de compra que se reciben del extranjero, de Francia principalmente.

Suspendidas las ventas de almendras por pretensiones de los cosecheros; en plaza hay con destino a la venta cerca de mil arrobas.

En alza los aceites, cotizándose los finos de Benjama, Onil y otros pueblos de 19 a 21 pesetas arroba de 12 1/2 kilos, y las clases corrientes de Andalucía a 18.

Precios de las harinas: de fuerza, a 47'50 pesetas los 100 kilos, a bordo en este puerto; blancas, de 43 a 44; doradas, de 40 a 43.

Las alubias Pinet a 50 pesetas.—El C.

Pedralva (Valencia) 15.—Por la pertinaz sequía fué muy pobre la cosecha de cereales. Las viñas están libres de mildiu y demás enfermedades criptogámicas, pero a pesar de su sanidad será pequeña la cosecha porque tienen pocas uvas. Estas se pagan con animación a 2 pesetas arroba. La venta de vinos viene estando bastante animada desde los primeros días de Agosto; se han ajustado muchas partidas de 2 a 2'75 pesetas decálitro.

Las algarrobas a 1'25 pesetas arroba; el aceite a 16 id. y los higos a 2'50 id.—El C.

Orihuela (Alicante) 16.—El estado de los viñedos es malo por la falta de humedad, secándose las uvas. Las demás plantas padecen también mucho.

Precios: vino tinto, a 2'50 pesetas cántaro; idem blanco, a 3 id.; cáñamo en rama, 1.ª clase, a 45 pesetas quintal; sandías y melones, a 4 id.; patatas, a 7 id.; pimientón molido, de 8 a 12 pesetas arroba; pimientos secos, a 9 id.; manzanas, a 2 id.; melocotones, a 3 id.; algarrobas, a 1'75 idem; trigo común, a 43 pesetas cabiz; cebada, a 23 id.; harinas, a 44 pesetas los 100 kilos las de 1.ª clase, 42 la panadera, 40 las de 2.ª y 36 las de 3.ª; almendras, a 9 pesetas barchilla; pieles, a 17 pesetas docena las de cordero y cabrito y 4 pesetas una las de cabra.—El C.

Puzol 15.—Después de sufrir una pertinaz sequía en la que el arbolado de secano se halla bastante resentido, y en la huerta, por falta de riego, dejaron de sembrar muchos las alubias, vino el día 8 del corriente y corona la miseria una tempestad violenta, seguida de viento huracanado y granizo, perjudicando en gran escala el arroz y la uva de planta; ya se lamentaban los labradores de la falta en el arroz bomba y viene este segundo percance a empeorar la situación agrícola. De manera que a todos nos alcanza esta calamitosa crisis.

Precios: uva de plaza, 2 pesetas arroba; de vino, 1'75 id.; cebolla, 0'70 id.; melones, 4 pesetas docena; arroz en cá-

cara, los 100 kilos B, 30 pesetas.; A, 23; trigo, caliz, 42 50; aceite, 18 pesetas arroba; algarrobas, 125 id.

Hay disponibles para la venta melones, cebollas, uva planta, arroz y trigo.—J. G.

Aviso oficial del Gobierno alemán relativo a la modificación del reglamento para la aplicación de la ley de Vinos de 9 de julio de 1909.

20 de Julio de 1910.

El Consejo federal ha acordado modificar el reglamento para la aplicación de la ley de Vinos, publicado en 9 de Julio de 1909 en la *Gaceta Oficial*, página 549, que quedará en la forma siguiente, por lo que respecta a la aplicación del párrafo 14 de la ley:

El orujo de uva, el mosto y el vino sólo podrán importarse por determinadas Aduanas.

El Consejo federal designará las Aduanas en que se haya de efectuar el análisis del orujo de uva, del mosto y del vino.

Las expediciones de importación procedentes del extranjero estarán sometidas a un análisis que se hará por mediación de las autoridades de Aduanas.

El coste de este análisis, incluso el del envío de muestras, será de cuenta de los interesados.

El análisis se hará por los Centros técnicos oficiales o por peritos químicos especialistas en análisis de alimento.

Por excepción, se podrá encomendar a otras personas de reconocidos conocimientos y experiencia.

El resultado del análisis se comunicará inmediatamente, por escrito, a la Aduana correspondiente.

Solamente en el caso de ser desfavorable este análisis, se fundamentará detalladamente.

Cuando esto último ocurra, las autoridades aduaneras no permitirán la entrada de la expedición, notificando inmediatamente a los interesados este acuerdo y sus motivos.

Los interesados podrán, dentro de los tres días siguientes al recibo de la notificación, apelar de dicho acuerdo ante una autoridad administrativa superior, que designará el Gobierno, y la cual decidirá en última instancia.

Estarán exentos de análisis:

a) Las expediciones que no excedan de un peso bruto de cinco kilogramos por separado.

b) El vino en botellas o frascos cuando resulte, sin género alguno de duda, que se trata únicamente de muestras.

c) El vino en frascos o botellas, siempre que el peso del vino contenido en cada bulto, incluyendo su envase inmediato, no exceda de 10 kilogramos.

Si en una misma expedición hubiera vinos de diferentes clases, que probadamente no estén destinados a fines comerciales, aún cuando se trate de un peso superior al indicado, quedarán exentas de análisis aquellas clases de vino de las cuales no haya más de dos litros y cuarto.

d) Las mezclas, de un peso bruto que no exceda de 10 kilogramos, destinadas al pequeño tráfico de fronteras.

e) Las mezclas destinadas al consumo de viajeros, carreteros o marineros que lleven éstos durante sus viajes.

f) Los artículos que sirvan de envoltura y que no estén destinados al comercio.

g) Las expediciones de tránsito inmediato.

Se podrá suprimir el análisis cuando la expedición vaya provista de un certificado de un Centro científico del país de procedencia que tenga, a juicio del Canciller imperial, autoridad para ello, en el cual conste que la expedición reúne las condiciones requeridas para su admisión.

Por excepción, cuando se trate de vinos embotellados de mucho precio, se prescindirá del análisis, aunque la expedición no vaya acompañada de un certificado de la expresada procedencia, siempre que se demuestre de cualquier otro modo digno de crédito las condiciones requeridas.

En todo lo demás se regirán la admisión y el análisis por el decreto de Aduanas relativo a vinos.

Berlín, 20 de julio de 1910.—Por el Canciller imperial, *Ritcher*.

NOTICIAS

Dícese que las sociedades vinícolas de la Rioja pagarán las uvas a los altos precios de 10 a 12 reales arroba.

En dicha comarca el estado de los viñedos antiguos, así como el de los injertos, es en general muy mediano, debido principalmente al *midium*, que en no pocos términos ha mermado mucho la cosecha hasta en viñas sulfatadas tres y cuatro veces.

Los híbridos productores directos que se cultivan en Casalarreina, Cuzcurrita, Treviana y otros pueblos, se ven completamente libres de enfermedades criptogámicas, a pesar de no haber recibido ningún tratamiento, y llaman la atención no sólo por su absoluta sanidad y gran lozanía, sino por la extraordinaria fertilidad de 132-41 y 28-112 Couderc, 156 Seibel y algunos otros.

En la Rioja Alta los viñedos de 132-11 Couderc que cuentan de 4 a 8 años, rendirán en esta vendimia de 15 a 30 cántaros de vino por obrero (200 cepas), y los de 156 Seibel de 5 años, de 12 a 20 cántaras.

Después de la vendimia volveremos a ocuparnos de aquellos dos valiosos productores directos, que tan bien se han aclimatado en la Rioja y otras regiones de España y tan buenos servicios están llamados a prestar en la reconstitución de los viñedos.

La cosecha de arroz en el delta del Ebro no será tan abundante como se esperaba. De Tortosa dicen ha sufrido importante merma.

Los primeros arribos al puerto de Marsella de pasa valenciana la han encontrado defectuosa, habiéndose pagado el selectado de 62 a 65 francos los 100 kilos, con tendencia a la baja.

Las pasas de Málaga se sostienen más caras que en el año último, pero los compradores están un poco retraídos.

En Londres, las concesiones últimamente hechas a los compradores en los precios de las pasas de Valencia han despertado más interés en los detallistas, siendo ya sus órdenes más numerosas, influyendo también en ello el que sus existencias de fruta vieja son muy reducidas.

En sultanas ha habido buena demanda para fruto viejo, debido a los altos precios para el nuevo que hay en camino.

El día 13 se desencadenaron en Elche y Torreveja horribles tormentas que descargaron tremendos pedriscos. Las cosechas de uva, granadas, dátiles y aceitunas han quedado destruidas. Las pérdidas son enormes.

Durante los siete primeros meses del año actual y de los dos anteriores, la importación de cereales fué la siguiente:

Trigo, en 1908, 50.689.986 kilogramos; en 1909, 41.391.652, y en 1910, 94.060.910; harina de trigo, 9.995.20.538 y 53.298; maíz, 35.001.399, 78.160.736 y 80.395.055; cebadas y los demás cereales, 1.375.912, 6.632.811 y 7.744.124.

Es muy importante para nuestros cosecheros de azafrán conocer las noticias que sobre el empleo de este producto en la India Inglesa transmite al ministerio de Estado nuestro Cónsul en Bombay.

El consumo en esta población asciende a más de un millón de francos, debiéndose principalmente a que los adeptos de ciertas religiones bañan en agua de azafrán las imágenes de sus dioses.

Todo el azafrán puro que allí se vende procede de España, aunque en las estadísticas figura como procedente de Inglaterra, Francia y Alemania, debido a que se importa en buques de esos países, siendo el negocio tan considerable, que una sola casa de Bombay vende anualmente unos 45.000 duros de ese artículo, procedente de Novelda, desde donde llega por vía Colombo.

El azafrán puro se vende allí a dos libras esterlinas (30 rupias) la libra inglesa de 500 gramos, y el artificial de cinco a siete duros oro.

Los cosecheros pueden remitir muestras (fijando el precio mínimo por libra de 500 gramos, franco a bordo en Bombay) a nuestro Cónsul en aquella capital, señor Meana.

Un viticultor francés, Mr. Panchit, ha logrado anticipar dos ó tres semanas la maduración de las uvas, sumergiendo las extremidades de las ramas fructíferas de las vides en una solución de azúcar y agua en la proporción de 125 a 145 gramos de aquél por litro de líquido.

Pero lo más notable es que agregando a la solución azucarada 2 mm. de frambuesa destilada a baja temperatura, haya logrado comunicar a las uvas el aroma especial de las frambuesas. Estos resultados permiten esperar que con procedimientos semejantes podría también comunicarse a las uvas el perfume de las fresas y de otras distintas frutas.

Durante el mes de Agosto anterior han tenido algún movimiento las compras de vinos, especialmente en la región extremeña.

En el pueblo de Talarrubias se han vendido 3.000 arrobas a 94 reales; en Puebla de Alcocer, 550 a 94, y la pila de D. Luis Morales de 750 arrobas, a 95; en la Bodeguilla, la pila de D. Quirico Cuesta, de 400 arrobas, a 94; en Zarza Capilla, 600 a 90; en Belalcázar, 2.500 a 92 1/2; en Hinojosa del Duque, 1.600 a 80, 80 1/2, 82 y 84, 1/2, según clase.

Desde hace pocos días han empezado a regir las siguientes concesiones que ha otorgado a Francia el imperio Alemán:

Será dispensado del análisis el vino en botellas enviado en virtud de pedidos ó a título de regalo hasta 10 kilos la partida, pero a condición de que todo ello sea vino de una misma clase. En las expediciones por grandes cantidades sólo se examinará una muestra por cada envío de 2.400 botellas.

Del vino en barriles, las Aduanas Alemanas sólo exigirán un análisis por cada expedición de 100 barriles (30.000 kilos) y una sola muestra por cada vagón tanque.

Para evitar la germinación anticipada de las patatas, aconseja Vilmorin el siguiente procedimiento:

En el mes de Octubre, ó en general, antes de que comience a mover el tubérculo, se llenan los locales altos con sólo un espesor de dos ó tres tubérculos; se dejan abiertas las puertas y ventanas todo el día y aún por la noche, si no hiela ó llueve. En tal forma, la superficie de los tubérculos expuesta así a la luz y al aire, se pondrán verdes, pero vegetarán muy lentamente, conservándose nutritivos y llenos hasta muy avanzada la estación.

El mercado de Marrakech.—En la capital del Sur marroquí va a constituirse muy en breve una Sociedad española, que contará con fuerte capital.

La nueva empresa se dedicará a la venta de artículos, principalmente de España y embarcará también el ramo agrícola, pues efectuará siembras en grande escala.

En los tres últimos años se han constituido en Navarra unas 300 sociedades entre Cajas, Mutualidades, Sindicatos agrícolas y otras obras.

Se han adquirido unas 3.000 máquinas agrícolas; 4.000 vagones de superfosfatos, y en bonos químicos se ha gastado millón y medio de pesetas.

El miércoles último se inauguró en Albacete la Granja experimental agrícola fundada en terrenos adquiridos por aquella Diputación provincial.

Firmóse el acta, y después el director general de Agricultura abrió el terreno con una pequeña azada, pronunciándose a continuación varios discursos.

La Diputación obsequió con un banquete a los invitados.

En el pueblo de Garcasillo (Navarra) se ha recogido este año una gran cosecha de trigo y el grano resulta de excelente calidad, debido a la implantación de los modernos procedimientos de cultivo. Allí existe una Caja rural que proporciona incalculables beneficios a los asociados. Debido a esta unión puede decirse que es una de las localidades de la región donde existe mayor número de máquinas agrícolas que abarata la producción extraordinariamente. La Caja tiene ya pedidos para esta sementera 60 vagones de abonos que distribuirá convenientemente entre sus asociados.

Tomen nota de esto los agricultores indolentes que aún siguen entregados en brazos de la usura por no querer ponerse de acuerdo para constituirse en sociedad y utilizar los beneficios que ésta puede proporcionar.

Se ha abierto al tráfico comercial el trozo de la línea férrea de Pensilvania, en el cual están los túneles construidos debajo de los ríos Hudson y East, con la nueva estación gigantesca (la mayor del mundo) que enlaza directamente Nueva Jersey con Manhattan y Long Island (Nueva York).

Este nuevo camino, que ha costado en total 150 millones de dólares, constituye, según los peritos en la materia, el triunfo más colosal que en la presente época haya alcanzado la ingeniería.

Los tubos de acero que forma el túnel están situados a 97 pies ingleses debajo de los lechos de aquellos ríos.

La estación gigantesca, estilo dórico romano, cubre en el mismo corazón de Nueva York una superficie de ocho áreas.

El proyecto, construcción y materiales para aquella obra son de la conocida casa S. Pearson and Son Limited de Londres.

A la feria que acaba de celebrarse en Mérida (Badajoz), concurren 16.000 cabezas de ganado de cerda, 5 800 de lanar, 1.000 de cabrío, 1.500 de caballar, mular y asnal y 150 de vacuno.

Los compradores no aceptaron los primeros precios que fijaron los ganaderos, viéndose obligados a hacer concesiones, y como se consideraron exigidas, quedó mucho sin vender, especialmente asnal, cabrío y de cerda. Este último, que era pequeño, se cedió en general a 10 25 y 10 50 pesetas arroba; el lanar de 13 50 a 16 25 cabeza y el vacuno de 250 a 300 pesetas.

Por haber transcurrido los tres meses que señala el Reglamento para la aplicación de la Ley de Sindicatos Agrícolas, han sido inscriptos en el registro especial de este Gobierno civil los de Murillo de Río Leza, Bobadilla y Hervías.

Por la Sociedad General de Industria y Comercio de Bilbao se ha comenzado a remitir el abono mineral solicitado por los Sindicatos federados de Logroño. Sirvalde de aviso a los que no lo han recibido todavía, para que se hallen prevenidos.

En el momento que lleguen a poder de los destinatarios los talones del ferrocarril, deben ponerlo en conocimiento del señor presidente de la Federación, a quien darán cuenta igualmente con toda prontitud de haber recibido la mercancía y si está conforme con el pedido.

El art. 76 de la Ley de 21 de Mayo de 1908 sobre plagas del campo, dispone lo siguiente:

«Las cañadas, cordeles y veredas que, previo reconocimiento facultativo se hallen infestadas por germen de langosta, se escarificarán con aparatos que proporcionará el Estado y bajo la dirección del Servicio Agronómico, debiendo las Juntas locales de los terminos municipales donde dichas vías pecuarias estén enclavadas, facilitar el personal subalterno y las juntas necesarias para efectuar dicho trabajo, cuidando de que las labores sólo se ejecuten en los sitios donde exista la infestación y de que no se profundicen más de lo necesario para destruir los gérmenes del insecto allí depositados.»

Los almacenistas de Bilbao, reunidos para tratar de la subida de precios, han dado cuenta a los periódicos de sus acuerdos en esta reunión.

Examináronse los datos oficiales publicados por la Dirección general de agricultura sobre la probable cosecha nacional que habrá de obtenerse en la próxima recolección, cuyos datos acusan una diferencia de 5.185.874 quintales métricos de *en menos* a la producida en el año anterior.

Tanto por esta circunstancia, cuanto por la de haber aumentado considerablemente la exportación de nuestros caldos a la República vecina, donde será casi nula la cosecha, hallaron justificada la carestía de los vinos en los puntos de procedencia, y considerando, que de mantenerse los precios a que actualmente se cotizan en Vizcaya, la inmediata consecuencia sería la ruina del negocio, se acordó por unanimidad elevar dichos precios *una peseta en cántara* por término medio y según clase a partir del día 15 del actual.

Acordóse por último dar de ello conocimiento a los detallistas y consumidores por medio de la presente nota, y se levantó la sesión por no haber más asuntos de momento que tratar.

Sigue acentuándose el alza en los mercados de aceites. En el de Sevilla se ha cotizado ya a 14 pesetas arroba, con tendencia a subir más en vista del poquísimo fruto que tienen los olivos.

Establecimiento Tipográfico de José Guix Miñana, 7 y 9, VALENCIA



VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ALAVA)

DE LOS HEREDEROS DEL Excmo. Sr. Marqués de Riscal

Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR

La más alta recompensa concedida a los vinos tintos extranjeros

PRECIOS EN LA ESTACION DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximad. Kilos
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO	
Barril 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 (Alava), M. G. Dubos, dirigiendo las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Dominguez y Pérez Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra a 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 las etiquetas y en los corchos va marcado el año del vino.—Todos los envases se envían precintados.

Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abriendo al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal de que vuelvan 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. Fijense muy especialmente en nuestra marca concedida.

CENTRO VITICOLA DEL PANADÉS VIDES AMERICANAS

70 HECTÁREAS DE VIVEROS Y PLANTACIONES

FUNDADAS en 1899

JAIME SABATÉ

DIRECTOR-PROPIETARIO

Villafraanca del Panadés (Provincia de Barcelona)

Cultivos mejor organizados y más importantes de Europa.

Para la próxima campaña de 1909 1910 tiene esta Casa puestas en vivero

3.750.439 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 abultosa cantidad de

4.000.000 de estaquillas injertables.

6.000.000 estaquillas para vivero.

Exportación a 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 a gran profundidad, con maquinaria a vapor, propiedad de esta Casa.—Roturaciones y plantaciones a 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.**

GARANTIA DE AUTENTICIDAD.—Los Sindicatos, Sociedades de Agricultura, Cámaras Agrícolas, Ayuntamientos, Viveros oficiales y Agrupaciones de Proprietarios.—Pago después del brote, es decir, a 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 AGRICOLAS

DIRECTOR PROPIETARIO

D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Especialidades que recomiendan a esta antigua y acreditada Casa, ARBOLES FRUTALES en grandes cantidades de las especies y variedades más superiores que en Europa se cultivan.

VIDAS AMERICANAS

INJERTOS BARBADOS ESTAQUILLAS

de inmejorables condiciones y absoluta autenticidad.

Precios muy económicos en pedidos de alguna importancia.

Manuel Esteve (Hijo)

Comisiones, Consignaciones y Representaciones

VALENCIA

DESPACHO: Colón 48.—Teléfono 131

ALMACENES: Grao (Via de Barcelona).—Teléfono 1116

AGUAS SUBTERRÁNEAS

Arturo Alcober

Hidróscopo-Geognosta

FÉLIX PIZCUETA, 20, LETRAS E. C.—VALENCIA

Estudios hidro geológicos. Indicación del volumen y profundidad de los manantiales y construcción de pozos artesanos SOLAMENTE cuando la constitución geológica promete un éxito feliz.

El slumbamiento de aguas ni exige grandes desembolsos ni riesgo en el capital, como prueba nuestros múltiples descubrimientos. Apoyadas nuestras indicaciones en una vasta experiencia y especial estudio, proporcionan SIEMPRE resultados positivos y altamente remuneradores. En todo cortijo ó masía de alguna extensión descubrimos manantiales que dan aguas de pie, mediante trabajos fáciles y económicos.

A los vinicultores y negociantes en vinos

Juan Bautista Iriarte y Bengchoea pone en conocimiento de sus clientes y demás que, habiendo tenido la desgracia de perder a su padre y socio D. Miguel, quedó disuelta la sociedad que ambos formaban y sigue lé sólo los mismos negocios y en la misma forma en su fábrica de **tonelería** mayor, establecida en la ciudad de TAFALLA (Navarra).

A LOS LABRADORES

Taller de maquinaria Agrícola de Antonio Clutat: Lérida

Especialidad en Aventadoras y Trillos

Las Arentadoras Clutat son las únicas que han alcanzado el premio de 2.000 pesetas y la adquisición de la máquina por el Ministerio de Agricultura en el concurso celebrado en Madrid en la Escuela de Agricultura de la Maonclas, en Julio de 1904. Gran premio en la Exposición Hispano Francesa de Zaragoza, 1908. Gran Premio de honor y medalla de oro en la Exposición de Toledo, en Agosto 1909.

Para la próxima campaña, grandes reformas en las Arentadoras, y especialmente en las a malaeste, que han reducido un 50 por 100 la fuerza que necesitaban para su funcionamiento.—Pedir catálogos y condiciones antes de comprar.

TRILLOS Y AVENTADORAS

CASA ESPECIALISTA DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS

VENTA EXCLUSIVA DE LAS
Sembradoras SAN BERNARDO
Idem. RUD SACK
Segadoras DEERING NLEVO IDEAL
Trilladoras RUSTON
Pidan catálogos especiales.
ALBERTO AHLES Y COMPAÑIA

BARCELONA, Paseo de la Aduana, 15 y 17. MADRID, Alcalá, 46.
Sucursales en Sevilla, Córdoba, Taffala, Palencia, Riosseco y Badajoz.

AVERLY, MONTAUT Y GARCIA
ZARAGOZA

Telas metálicas, cribas, alambrados de espinos artificiales. Piedras de molino y todo clase de máquinas agrícolas e industriales.
Segadoras, trillos de todos sistemas, aventadoras, arados, prensas de paja, heno y alfalfa y todos los nuevos útiles de campo.

PIDANSE CATALOGOS ZARAGOZA

NUEVOS MOTORES DE VIENTO PERFECCIONADOS
TRABAJAN POR LIJERA 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.

LÍQUIDO PARA LOS SABAÑONES LOPEZ OLMEDILLA

Este medicamento es el que más pronto cura los SABAÑONES, sin experimentar molestia alguna.

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 LOPEZ OLMEDILLA, en Belmonte (Cuenca), y MARTIN DURAN, Tetuan, 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 VIA, 1, BILBAO.—VILLANUEVA, 11, APARTADO 340, MADRID.—EDIFICIO DEL BANCO ASTURIANO, OVIEDO

FABRICACIÓN DE ANISADOS FINOS
Especialidad "Anis Balmasada,"
Primer premio en la Exposición de Ciudad Real de 1907.—Medalla de oro en Zaragoza 1908
AGAPITO BALMASEDA (MALAGÓN)

Fábrica de Máquinas Agrícolas de Vicente Farré
LÉRIDA) (CATALUÑA)
Trilladoras de todas dimensiones y precios, Desterronadoras, Cubre semillas, Cultivadores.
PEDIR PROSPECTOS Y PRECIOS.—TODOS LOS APARATOS SE DAN Á PRUEBA

Crónica de Vinos y Cereales AÑO XXXIII

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL
Se publica todos los miércoles * * * Cuenta XXXII años de existencia
Publica interesantes artículos.—De treinta á cincuenta correspondencias agrícolas en cada número y otros utilísimos trabajos.
Numerosos corresponsales en todas las regiones de España 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 suscripción: 6 pesetas semestre en toda España y 8'50 francos en el extranjero. Anuncios á precios convencionales.

OFICINAS { En VALENCIA: calle de Gernanías, 7, chaflán 1.º
En MADRID: calle de Alberto Bosch, 12, principal.

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 dá 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 regularán 200 pesetas.

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 para 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
VIUDA DE M. SALVATELLA
TORTOSA
Taller de máquinas

¿Queréis tener huevos en abundancia el próximo invierno?... Pues dad á vuestras aves seguidamente el **Alimento Acelerador.**

Caja de 3 ks., 7'50; 5 ks., 11'50; 10 ks., 21 pesetas
Pedir acompañando el importe á
La Revista Mercantil (Valladolid)

ENFERMEDADES DE LA MUJER, NIÑOS Y VIEJOS

Curación práctica por sí mismos con remedios caseros é hidroterapia.
Nuevo tratado al alcance de todos, por Sañumk.
Remite explicación gratis en carta con sello á Vda. de José López Camuñas, Estación, número 6, Manzanares (Mancha).

CALDO BORDELÉS CASELLAS
— en polvo, de disolución instantánea en el agua —
Producto reconocido
EL MAS CÓMODO—MAS PRÁCTICO—MAS EFICAZ
contra el MILDEU de la VINA y enfermedades de las PATATAS, GARBANZOS, TOMATES

Seguridad absoluta de salvar la cosecha
MILLARES DE REFERENCIAS DE TODAS LAS COMARCAS

Caldo Bordelés Casellas núm. 2
Para sauzurrar y sulfurar en el mismo tratamiento
EL PULVERIZADOR más práctico de cuantos existen es el
MURATORI
Recomendado por todas las empuñadas vitícolas
¡ÚNICO EN EL MUNDO!
¡No se ha de bombar pulverizando!
FUNCIONA Á PRESIÓN POR AIRE COMPRIMIDO
Es el más sólido—El más perfecto—Trabajo ligero
50 por 100 de economía de tiempo, y líquido
NUESTRO HERMOSO
PIDANSE CATALOGO en COLORES

10 Medallas de Oro
2 Diplomas de Honor.
3 GRANDES PREMIOS

Establecimientos Vitícolas Casellas
Casa la más antigua y premiada de España, dedicada á la viticultura
Apartado 262 Barcelona

LOS NUEVOS HIBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS
Folleto publicado en 1906

D. CECILIO S. DE ZAITIGUI
Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUMARIO
I. El injerto y los productores directos.—II. Productores directos de Seibel.—III. Productores directos de Couderc.—IV. Productores directos de Castel.—V. Planta Parides.—VI. El Pájaro Azul.—VII. El Vinumdat Morisse.—VIII. 580 Jurie.—IX. Terras número 20.—X. Gaillard número 2.—XI. Instrucciones para la plantación y cultivo de los híbridos productores directos.
Precio: 1 peseta 50 céntimos

Dirigir los pedidos á las oficinas de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle de Alberto Bosch, 12, principal Madrid, ó Gernanías, 7, 1.º Valencia.

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 trasiego 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 taninos, Acido tártrico, Termómetros y Alcohómetros, Alambiques Sallerón y Eubolloscopos legítimos de Malligant.
Anti-agric. producto especial para combatir la coque de los viñes.

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.

DISPONIBLE

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 Paris 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. Gaultier); 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 anclisís, pues la sal formada no es un sulfato, sino un FOSFATO, siendo el OENO-FOSFATO su 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 vitícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. G. W. Crous, calle Bisbe, 4 y 3, Valencia. Agente general en España.

DISPONIBLE

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 Paris 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. Gaultier); 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 anclisís, pues la sal formada no es un sulfato, sino un FOSFATO, siendo el OENO-FOSFATO su 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 vitícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. G. W. Crous, calle Bisbe, 4 y 3, Valencia. Agente general en España.