

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 TODOS LOS MIÉRCOLES.
En VALENCIA: Calle de Sorní, núm. 2, entresuelo.
En MADRID: Calle de Alberto Bosch, núm. 12, pral.

Se reciben en las oficinas del periódico a 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 XXXIV

Valencia 30 de Agosto de 1911

NÚM: 2539

A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubertería, diríjase a los señores **hijos 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 a todos los Países. DIRIGIRSE SOLICITANDO PRECIOS, A LAS GRANDES BODEGAS DE ELABORACIÓN, CRIANZA Y MEJORA DE VINOS DE MIGUEL TORRES ARIAS. TOMELLOSO. (Ciudad Real)

El cultivo de la avena y los abonos

Se cree generalmente que la avena es una planta muy poco exigente, por lo que a su alimentación se refiere, y puede, por tanto, cultivarse con éxito en las tierras más pobres, sin necesidad de recurrir al empleo de abonos. A lo sumo, se reconoce la utilidad de los fertilizantes fosfatados para dicho cultivo, por haber observado muchos agricultores que se consiguen aumentar la producción de grano mediante la aplicación del superfosfato.

Abono	Avena	Cebada
Potasa	77'5 kg.	30 kg.
Acido fosfórico	47'5 "	21 "
Nitrógeno	7'6 "	5'1 "

Por consiguiente, la avena esquilmada más a la tierra que la cebada, aunque en apariencia aquella resulte menos exigente que ésta. De aquí la eficacia incontestable de los abonos químicos en el cultivo del primer cereal, eficacia que ha sido demostrada en la práctica por medio de la experimentación.

Citaremos, entre los muchos ensayos de abonos en el cultivo de la avena que se han hecho en España, uno realizado por el culto presidente de la Caja rural de San Juan (Mallorca), D. Antonio Oliver. Este agricultor dividió un campo en tres parcelas iguales, abonando una con solo 180 kilogramos de superfosfatos por hectárea, según el uso del país; y otra con igual cantidad de superfosfato y 150 de nitrato de sosa, y la tercera parcela con las mismas materias que la segunda, más 75 kilogramos de cloruro potásico. Sembradas de avena las tres parcelas y hecha la recolección, se obtuvieron los resultados siguientes:

Parcela	Cosecha de grano por hectárea
Parcela con superfosfato	975 kilogramos
Parcela con superfosfato y nitrato	1.047 "
Parcela con superfosfato, nitrato y cloruro potásico	2.058 "

Estas cifras muestran bien claramente la superioridad del abono completo y, por consiguiente, la enorme ventaja que se obtiene empleando potasa y nitrato, además del superfosfato.

Las uvas frescas

La introducción en Alemania de uvas frescas destinadas al "coupage" y elaboración de vinos, solo se permite si las uvas van acondicionadas en vagones-depositos ó en barriles herméticamente cerrados, de capacidad de 5 hectolitros por lo menos y bien trituradas ó magulladas. Los vagones y barriles deben ser limpiados de tal modo que no conduzcan ninguna partícula de tierra ó de cepa.

Estas precauciones tienen por objeto impedir la introducción de la filoxera.

Las uvas prensadas ó magulladas son las dedicadas al "coupage" de vinos. Tanto Francia como Italia, esta última nación sobre todo, envían mosto y uvas maceradas en la forma indicada.

La uva fresca cuyos granos están enteros, es decir, que no ha sido prensada, solo puede entrar en Alemania como fruta de mesa ó de postre, pero de ningún modo para dedicarla a la vinificación.

Es decir, que la importación de uva fresca no triturada ó macerada, con destino al "coupage" ó elaboración de vinos, se halla completamente prohibida en toda Alemania, y dicha prohibición se mantiene con rigor.

Por lo que a la región del Rin se refiere,

se puede augurar buenos negocios en dicha región a los importadores de uva ó de mosto para el "coupage". Cree el Consol de Mainz que más bien se podrían hacer importantes ventas de uva prensada en el gran Ducado de Baden, en Wurtemberg, en Alsacia y en parte del Palatinado. En estos países se compran anualmente grandes cantidades de vinos extranjeros para el consumo local, teniendo las casas de estas regiones excelentes lagares.

En cuanto a la fabricación de vinos espumosos, como no se puede hacer con uvas magulladas, tiene que ser con uvas frescas, porque para la fabricación de vinos espumosos se mandan con frecuencia vinos ligeros. La dificultad está en que la importación de la uva fresca no tiene un destino a la elaboración de vinos, se halla prohibida en Alemania, como queda referido. Opina el Consol de Mainz que para este fin, es decir, para la elaboración de espumosos podría quizá introducirse uvas frescas en cajas abiertas, de 50 a 60 kilos; pero esto es una opinión muy atrevida del referido funcionario, que no se debe recomendar, puesto que se trataría con ellas de burlar en cierto modo la prohibición terminante referida y además el embalaje resultaría muy caro y aumentaría mucho los gastos. Italia hace buenos negocios con la exportación de uva triturada para la elaboración de vinos. España podría hacerlos también en caso de conformarse con precios módicos y enviarlo uva de buena calidad, pero no en la región renana.

Se debe llamar la atención de los interesados en la exportación de uvas frescas, con destino a la fabricación de vinos, acerca de las dificultades con que se tropieza en esta clase de negocios y que dan por resultado que muchos se retraigan en Alemania de hacer compras de dicha fruta. Es quizá el principal inconveniente el que resulta del mucho tiempo que dura el transporte de las mercancías. A consecuencia de ello, las uvas entran en fermentación durante el viaje. A su llegada tienen que sufrir una segunda fermentación, la cual resulta difícil. Las consecuencias de ello es que los vinos tienen mal color y pierden muchísimo en calidad. De resultados de las malas experiencias hechas con la importación de uvas frescas de España, se ha renunciado casi por completo a este género de ensayos. La dificultad radica en la gran distancia del país exportador y en el largo tiempo que se invierte en el transporte.

En defensa de la viticultura nacional

Señor Presidente de la Comisión parlamentaria nombrada para dictaminar sobre el proyecto de ley de depósitos francos:

EL SINDICATO DE EXPORTADORES DE VINOS DE LA RIOJA, asociación domiciliada en HARO, tiene la honra de aportar a la información abierta por la COMISIÓN de su digna presidencia las razones que justifican su oposición a que los vinos extranjeros estén comprendidos entre las mercancías admisibles en los depósitos francos.

Si este SINDICATO no viese en el proyecto más que lo que halaga al egoísmo momentáneo de sus asociados, es muy posible que gestionara su rápida aprobación. El depósito franco es, al fin y al cabo, una nueva herramienta que se ofrece al manipulador de mercancías para utilizarla, si le conviene, es poner al alcance de su mano la producción extranjera después de rendirle la nacional y le aumenta el círculo de sus derechos sin ampliar y aun reduciendo el de sus obligaciones; pero la gallina de los huevos de oro fue fabula muy edificante para incurrir en su funesta imitación.

El depósito franco, imitándose de vinos, no ha de elaborarlos finos, porque ni sus condiciones materiales han de permitirlo, ni los grandes crías han de abandonar el terruño que creó y mantiene su mérito y su fama, para venir a acrecentar el prestigio de nuestras marcas; tampoco ha de enseñar al viticultor español lo que ya no se pa, porque limitado a taller de bomba y filtro, cuando no a laboratorio, ha de con-

cretarse a preparar caldos comerciales de fácil salida, como ya lo demostró el ensayo de estos años de Pasajes: será sencilla é irremisiblemente un competidor vanidoso de la viticultura nacional que tallará con puerta. Y como los miembros de este SINDICATO no olvidan que a base de las viñas riojanas surgió la fama y penetración de sus vinos en el mundo, y como además prevén que su consolidación ulterior ha de arrancar de la tierra y del ambiente en que operan, que ni se transportan, ni se usurpan, ni se pueden abandonar, es por lo que de despreciando egoístas mezquinos, rechazan sin vacilaciones la herramienta de los fillos que se les brinda, por opuesta a los intereses de la región en que trabajan y a los de la nación, y por ser germen que pudiera quebrantar su elevada aspiración de afirmarse en la posteridad.

El depósito franco, y de esta vez para siempre se advierte que se le nombra en relación a los vinos, al admitir en su relación los extranjeros sin pago de aduanas ni de impuesto de transportes y obras de puertos, haciéndoles con esta última exención de mejor condición que a los nacionales, servirá de válvula de escape a la producción extranjera a costa de la española.

España ha tenido en el quinquenio de 1906 a 1910 una cosecha media anual de 15.303.088 hectolitros y una exportación también media de 1.412.076, y habiendo sido la cosecha de 1910 de 11 y 14 millones, la más baja, y la exportación de ese año de 2 y 15, la más alta, con aumento progresivo en los seis meses del actual, aún queda vino en las bodegas más que suficiente para surtir el mercado, según acusa el reciente descenso de precios. Esto, ya prueba que España no necesita cantidad de caldo extranjero para alimentar su exportación.

Y que tampoco necesita calidades lo publica esa múltiple variedad de graduaciones, colores y gustos que se da en sus distintas regiones y aún dentro de alguna de ellas, como la Rioja, donde de sus alturas a sus valles se ofrece un escalonado museo de vinos, que tocando los límites del chacoil traspasa los del borjona.

Esta situación de España que le permite realizar sus negocios vitícolas dentro de casa, contrasta con la de Francia que sufre deficiencias de clase y excesos de cantidad. Francia cubre sus necesidades anuales de consumo y exportación con 40 a 45 millones de hectolitros; tiene en perspectiva, según avanza reciente, una cosecha de 60 millones; ha llegado a recolectar hasta 74, y rinde una producción media anual de 60, de los que una parte escasa pueden ir al mercado sin tutor y el resto necesita la ayuda del "coupage", que prestan algunos de los 7 millones que recolecta Argelia. Los 400.000 españoles, promedio de lo importado en el último quinquenio y alguna pequeña cantidad de italianos. Pero en los años de sobreproducción y especialmente si se suceden acumulando stock, el recurso de la mezcla agrava el conflicto de la cantidad, y todos esos vinos endebles del Harauil, del Aude y del Gard, que sumados suelen repasar la enorme cifra de 25 millones de hectolitros, ejercen sobre el mercado francés desequilibrio tan formidable, que han llegado a enajenarse alguna vez por el irrisorio precio de 4 francos hectolitro y muy frecuentemente por el de 5 a 7, produciendo hasta conflictos de orden público. Esos vinos vendrán a España, y mezclados con otros de fuerza alcohólica y colorante, ya que tan propicios son a un buen "coupage", producirán un tipo baratasimo, hasta de once pesetas hectolitro, que temporalmente trastornará la viticultura nacional y para siempre la quebrantarán si no la arruina.

No para ahí el mal. Cuando surge la depreciación del producto inferior no se evaden de la influencia el corriente y el superior. Ocasiones ha habido en que la Girona ha tenido dificultades para librar sus caldos de 450 francos tonelada, y en que los orgullosos muelles de Burdeos, acostumbrados por la eflicacia de su fama a dar patente de fionra a los vinos de España, entonces expositos, han soportado el sonrojo de sufrir sobre sus lomos barricas de vino francés con el marbete de Rioja, a fin de poder ser vendidos. Pues también esos vinos, como los otros, podrán venir a España, donde además de brindarles libertad de trabas y de impuestos que se niega a los nacionales, se les ofrecerá el medio de burlar en el nuevo mundo los sentimientos de raza y de patria que dos millones de compatriotas y 40 de hispano-americanos que hablan castellano y se multiplican en progresión estupenda, van traduciendo prácticamente en solicitar los productos de la tierra de sus mayores, constituyendo así un instrumento poderosísimo de clientela y propaganda.

Es decir que los depósitos francos serán para los vinos extranjeros inmunidad tributaria, sanatorio válvula de escape, marca y clientela, y servirán para que el Estado español coloque junto a sus contribu-

yentes un competidor privilegiado que le arruina, por ayudar a la Francia de Boisset y de Thiriet, a costa de que los vinos nacionales queden desolajados y menospreciados, de que surjan tipos cuya sustitución no se pueda improvisar al faltar un componente exótico, de que la exportación atraída a los puertos, por sus ventajas, deje el interior huérfano de negociantes y se concentre en pocas manos con resta de matrícula industrial y declinación hacia el monopolio y de que se pierda el porvenir americano, sin que por ello haya de crecer la exportación de vino genuinamente español, pues aun que subiera la cifra global, el aumento no habría de sobrepasar a la cantidad de vinos extranjeros que la integrara, ni acaso compensar la baja que sufriría la exportación a Francia que hoy es el 30 por 100 de la total española, y que si los depósitos no se abren, tendrá que persistir, aún contra el deseo francés, mientras la prodigalidad del sol español siga condensando en nuestras cepas como en sulli alquilar, los jugos más concentrados.

El depósito franco abriría a la cantidad de vinos por dicho puerto, sin retroceso, desde 23.890.679 kilogramos a 11.147.318, y descontando de estos unos 2.500.000 de vino francés que entraron en la mezcla, quedó reducida la exportación de vino español en 1908 a 8.647.318. En cambio en 1909, que se abolieron, sube a 9.546.764; en 1910, a 10.883.084 y en seis meses de 1911 a 8.719.629 kilogramos, cifras que representan un aumento sobre 1908, del 10, del 25 y del 57, respectivamente y que principalmente ha redundado en beneficio del Panadés, llevándose con sus vinos el hueco que dejó el desahucio de los franceses.

Este hecho demostrativo de que los depósitos merman la exportación de vino nacional auténtico indica además que su clientela era española; y la indicación se remacha sabiendo que la mayor parte de cuanto embarcaban llevaba ese sello de procedencia; que de las tres casas que trabajaban al amparo de la ley derogada, dos siguen operando en la misma residencia y que de los 115.216.888 kilogramos exportados por Pasajes de 1902 a 1908, el 58,5% tomó la ruta de América, como la tomó el 40,1% de los 7 millones de hectolitros de exportación total de España en el último quinquenio, por virtud de ese poderoso instrumento que está pujando por ser más útil y eficaz a su patria y a su raza, y que en vez de estimularlo y acariciarlo con facilidades de crédito y transportes, se le trata de derivar por la estratagemá de los depósitos francos, un provecho del extranjero, que lo ambiciona. Así, mientras la verbosidad española teoriza sobre la unión ibero-americana, en lo comercial, se quiere realizarla interponiendo entre ambos elementos el aglutinante extranjero que echupe la sangre de americanos y de iberos, si a los iberos quedara sangre.

Y por si algo faltara para demostrar su perjuicio, ahí está Francia, tan ciegamente unida en muchas cosas, que nos brinda la prueba. Mientras necesitó vinos extranjeros por pérdida de sus viñas, no solo les abrió la barrera aduanera, sino que los taló en Burdeos depósitos francos; pero en cuanto las fue repoblando, los aboló radicalmente y no piensa en reponerlos, apesar de seguir necesitando vinos de cuerpo para hacer potables más de la mitad de los que produce.

Pero aún falta algo que añadir y es el riesgo de fraude. La omisión de un adeudo en una aduana siempre tiene el riesgo de su ayeugación por la documentación del ferro carril ó del barco que importara la mercancía; pero esa comprobación quedará manea cuando la documentación contrastadora proceda de un depósito donde se manipule un producto que como el vino se acomoda a todas las maquinaciones numéricas de cuentas y contratas; una falta de existencia en relación a la legal la suple inmediatamente el grifo, y una sobra; si este caso llegara, se disimula hasta por absorción de la alcantarilla, pues bien se podrá arrojar vino de 4 francos si en otro tanto contrabandeadado se gana 8. Esa predisposición del producto y el bajo plano moral en que se desarrolla la vida, acaso por desequilibrio entre necesidades y recursos ó quizá porque en nuestra idiosincrasia curulesca no se ha concretado aún el concepto de la responsabilidad, indican que el temor al fraude es fundado y el riesgo de realizarse, una razón muy poderosa para evitar la ocasión de que se produzca.

En fin, los depósitos francos no llenarán ninguna necesidad por disponer España de cantidad y clases de vinos; mermarán la

exportación del elemento español como sucedió en Pasajes; causará una depreciación general por la sobreproducción extranjera que quedará aparada con el "coupage" y la clientela; desequilibrará la actual organización exportadora ramificada por toda la nación, para concentrarla en el litoral con baja de contribuyentes y preludivios de monopolio; estimulará el fraude, y producirán además esa depresión de ánimo, fatal para los pueblos, que emerge del Poder, cuando olvidando los intereses generales, los expone a la voracidad de una oligarquía avisada.

Como síntesis de su informe, este SINDICATO tiene el honor de proponer a V. S. que al dictaminar la Comisión sobre el proyecto se digné introducir las siguientes enmiendas:

- 1.º Al artículo 4.º este apartado final: "No se podrán introducir en dichos depósitos los vinos procedentes del extranjero, de cualquier clase que sean."
- 2.º Consecuencia de la anterior: "Su primer el núm. 4.º del artículo 7.º"

Haro 29 de Julio de 1911.—Sindicato de Exportadores de Vinos de la Rioja: El Presidente, Santiago de Ugarte.

Sobre nuestro comercio de exportación vinícola

La Memoria de Mr. Filandean. Graves denuncias contra España.

Los procedimientos de análisis seguidos en los laboratorios franceses al importar allí nuestros vinos han dado lugar, en la última campaña, a una serie inabarcable de conflictos, disgustos y pérdidas y han sido motivo de un sinnúmero de reclamaciones al gobierno francés.

Este, como el fin de averiguar lo que había de cierto en lo que se afirmaba respecto a la adulteración de los vinos españoles, designó a uno de sus químicos encargados del Servicio de la Represión del Fraude, para que viniera a España é hiciera forma de cuanto sobre este asunto pudiera averiguar al ministro de Agricultura de la vecina nación.

M. Filandean, que fué el designado por el ministro, ha realizado su misión y acaba de publicar la correspondiente Memoria, en la cual deja muy malparados a los intermediarios en el comercio de nuestros vinos, y es de tanta gravedad, que juzgamos necesario hacerlo público por el interés que tiene para nuestra producción vinícola, a fin de averiguar lo que haya de cierto y lo que tiene de exagerado el documento del funcionario francés y para hacer que sea rectificado si existen inexactitudes ó para hacer que tengan enmienda los abusos y delitos que en el documento se denuncian.

Moridos por el interés que nos inspira una de nuestras principales riquezas, nos decidimos a extraer la Memoria referida, que por otra parte está llamada, como suele decirse, a dar juego.

Se dice en ella: "El vino español, entendido por la casi totalidad del territorio ó de la Península, es difícil poder ser estudiado en su conjunto, siendo necesario dedicar algunos meses para obtener un conocimiento perfecto de su totalidad."

No se halla localizada como en Francia en determinadas regiones como las de Mediodía, Bordelés, Borgonya y Champagne, sino que en España el cultivo de la uva se halla en todas partes. Lo mismo se ve inmediatamente a los cereales, que al lado de los naranjos y de los olivos, en los valles como en las sierras, encontrándose en las más diversas situaciones en alturas de mil metros, como en las costas.

En las regiones que he recorrido, la filoxera las tiene en plena crisis y la reconstrucción se halla poco adelantada.

De los informes que he podido recoger he averiguado cuáles son los principales centros vitícolas de España.

Provincia de Alabaete, vinos de 13'50 a 16'; blancos, de 13 a 14'; algunos, de Alcoy de 13 a 14'; Almería uvas de exportación; Barcelona, vinos de 12 a 13'; Panadés, de 8'5 a 9'5'.

Cáceres, vinos de licor; Cádiz, blancos; Castellón, de 13'5 y 14 los del lado de Vinaroz.

Ciudad-Real, tintos superiores y blancos de 13 a 14'.

Granada, similares a los del Rosellón, de 12 a 12'50'; Huesca ó de Aragón, de 13 a 15'. En plena crisis filoxérica, Logroño, vinos finos; Lugo, id; Pontevedra, de 14 a 15'; Sevilla, de licor; Tarragona, de 14 a 15' en el Priorato; Valencia, tintos 13', y Utiel y Requena, de 10'50 a 12'.

Las provincias de Ciudad Real, Alabaete, Murcia con Manzanares, constituyen la Mancha centro de la producción de los vinos blancos. De las elevadas graduaciones citadas, tomadas con el Malligand,

habría que rebajar algunas décimas; pero este año ciertas regiones han dado grados inferiores a los de los años normales.

La repartición del vinado constituye una dificultad para este estudio, tanto mayor cuanto mayores eran las dificultades de locomoción al abandonar las líneas férreas.

A las regiones para mí más interesantes, sólo puede irse en tartana, utilizando los caminos más rudimentarios, análogos a los que no están explotados y los peores del campo de Francia.

Otra dificultad está en la apreciación de las medidas de valoración de los precios de cada región: aquí cuentan por cántaro, allá por arrobas, más allá por cargas, en otro puesto por alqueces.

El cántaro de Elche ó de Onteniente no tiene la misma cabida que el de Biar ó Alcoy, que se diferencia del de Monóvar ó Salesias; lo mismo sucede con la arroba de Yecla, la cual no es la misma que la de Jumilla, que se diferencia de la de Albalace, y la de Villena y de Sax.

La unidad monetaria es el real en unos puntos, en otros la peseta, así que precisa que cada negociante vaya provisto de una cartilla de reducción convirtiendo los precios en pesetas por hectólitro.

Yo pude procurarme una de esas cartillas, la cual creo interesante extraer a título documentario.

Valor en hectólitro de la carga, del cántaro y la arroba, según las localidades:

Carga de Cataluña, 121'60; cántaro de Elche, Bocairente, Onteniente, Fuente la Higuera y Jativa, 10'75; 9'30; cántaro de Aspe, Elda, Petrel, Biar, Benjama, Castalla, Onil, y Alcoy, 11'50; 9'10; cántaro de Monforte, Monóvar, Pinoso, Salinas, Hondón, Romana, Alguéna, Canalosa y Huerta de Alicante, 11'50; 8'70; arrobas de Yecla 15'75; 6'35; Jumilla, 15'60; 6'41; arroba de las provincias de Ciudad Real, Albalace, Cuenca y Toledo, 16'12; 6'20; arroba de Villena y Sax, 17'75; 5'62.

Mi trabajo quedó complicado por la época en que me fué confiado. Necesitaba estudiar la naturaleza de los vinos, tomar muestras en casa de los propietarios, los cuales habían ya vendido sus vinos, sobre todo los tintos, pues blancos encontré muy pocos.

Si á esto se añade la necesidad que tenía de obrar aprisa para aportar lo más pronto posible al Laboratorio Oficial y á los peritos franceses el complemento de la documentación, de la cual tenían gran necesidad, se comprenderá que no pude extender mis investigaciones más que á las provincias que más vino exportaban á Francia y que aprovisionaban los puertos de Barcelona, Tarragona, Valencia y Alicante.

Antes de estudiar lo que fué la producción vinícola en los diferentes centros de producción en 1910, voy á consignar los datos que recogí sobre lo que ha sucedido en esas regiones de la recolección.

He podido darme cuenta en mi viaje de estudio, de que el viticultor español, celoso del nombre de sus productos, ha trabajado en condiciones normales y de una manera legal; en cambio, los intermediarios ciertos negociantes de mala fe, tentados ciertamente por los elevados precios, se han entregado este año en esta parte de España á manipulaciones absolutamente deplorables.

En los diferentes centros vitícolas de la provincia de Valencia, especialmente en Requena, Utiel y Liria, es notoriamente público, y me lo han declarado diferentes veces, que con dos arrobas de vino del país hacían tres antes de embarcar en el Grao, puerto de Valencia.

En la región de Tarragona compraron en cierto momento todos los vinos averiados, enfermos y picados, y después de haberlos mezclado con otros de Reus ó del Grao, los vendieron.

De un modo general se dice que España sólo produce vinos gruesos, y la mayoría de los viticultores llaman vinos pequeños á los de 11° y no se preocupan de recolectarlos; lo que he podido comprobar varias veces hablando con los propietarios.

Priorato ó mejor con vinos licorosos de mediana calidad, con el total era adicional agua y ácido tartárico, produciendo la fermentación; para de este modo obtener productos que químicamente cumplieran las exigencias de la Aduana francesa.

En Alicante la misma nota: por todas partes me han confirmado el agudo ó prácticas análogas.

Ciertos negociantes han hecho en el mismo país, en la época de la vendimia, grandes cantidades de piquetas para mezclarlas con los buenos vinos de los propietarios.

Yo puedo citar un corredor que, ignorando mi misión, me ha demostrado prácticamente y me ha enseñado las órdenes de compra de todas las piquetas que pudiera encontrar á partir de cuatro grados de alcohol; esto mismo me lo declaran otros congéneres.

En la Mancha emplean un procedimiento (que no quiero transcribir), con el cual obtienen á mitad de precio el vino; es decir, de cuatro pesetas arroba lo transforman en otro que sólo vale dos pesetas después de elaborado, y lo venden á cuatro. Digo todo esto porque hay pruebas escritas en Boletines de la Cámara de Comercio Francesa de Valencia y otros testimonios que cito.

Pero ¿qué puede uno esperar después de las facilidades acordadas á los negociantes en la Aduana de Valencia...?

El hecho en público: en el Grao yo mismo me he procurado una pequeña cantidad de líquido, del cual omito su composición, y con el que hacían las manipulaciones más fraudulentas.

Tal es, en resumen, lo que comunica el delegado francés al ministro de Agricultura de aquella nación.

¿Qué decir y qué oponer á tan graves inculpaciones?

Por decoro nacional y por el interés de

nuestra producción vinícola importa averiguar lo que haya de justo ó de cierto en lo que se afirma en el expresado documento.

R. M.

Correio Agrícola y Mercantil (NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCIA

Montilla (Córdoba) 24.—Aún cuando se ofrecen á bajos precios, no se anima el negocio de trigos; el blanco y el común se cotizan á 37 reales fanega; cebada, á 24 idem; avena, á 19 id.; habas á 28 id.

También ha bajado el aceite, que se paga á 47 reales arroba, en bodega.

Buenos los olivos.—El C.

Huescar (Granada) 26.—Precios corrientes: trigo fuerte, á 11 pesetas fanega; idem candeal, á 10'50 id.; centeno y maíz, á 7 id.; cebada, á 2'25 id.; garbanzos, desde 20 id.; patatas, á 1'50 pesetas arroba.—El C.

Sevilla 27.—Desde hace algunos días ha aumentado la entrada de aceite en esta plaza. Como la próxima cosecha será grande, quieren por lo visto realizar los propietarios las existencias que conservan. Los precios han fluctuado entre 12'25 y 12'87 pesetas la arroba de 11 1/2 kilos. El embarque también está animado.

Sigue activa la contratación de trigos, expidiéndose fuertes cantidades: á los siguientes precios: blanquillo candeal, á 25 pesetas los 100 kilos sobre vagón; ceceo, de 23 á 23'50; barbilla, á 23; tremés, de 22'50 á 23.

Ha subido la cebada, pagándose de 16'50 á 17 pesetas los 100 kilos. La avena rubia del país, de 15 á 15'50 id., y la gris extremeña, de 15'50 á 16; altramuces, de 14 á 15 id.; arvejonas, de 17'50 á 18 id.; alpiste, de 28 á 30 id. la clase corriente; y 35 la superior; garbanzos, de 36 á 38 id. la clase corriente.—El C.

DE ARAGON

Alcañiz (Teruel) 22.—A pesar de ser época de recolección, está poco animado el comercio de granos y se cotiza con poca demanda y tendencia á la baja á los siguientes precios: Trigo de monte, á 36 pesetas los 179'36 litros (cabiz); idem de huerta, á 35 id.; cebada, á 15 id.; avena, á 11 id.

Harinas: saco, de 100 kilos, franco envasé, superior, á 40 pesetas; 1.°, á 38; 2.°, á 35; salvados: el saco de 180 litros, tercerilla superior, á 13 pesetas; cabezuela, á 9; menudillo, á 5; salvado, á 4'50; tartara, á 2.

Aceite fino, de 21 á 25 pesetas los 15 kilos, según clase; aceite corriente, arroba de 12'600 kilos, de 17 á 18 pesetas. De aceite de sulfuro no hay existencias. Tampoco hay movimiento en esta clase de caldos.

Vino se compra á 13 reales cántaro de 9'91 litros; patatas, arroba de 12'60 kilos, á 1'50 pesetas; carbón vegetal, á 1'25 id.

Transportes á la estación por la agencia, 2'50 pesetas tonelada.—A. Bielsa.

Paniza (Zaragoza) 26.—Terminada casi por completo la faena de la trilla, permanecen las eras abarrotadas de parvas por falta de viento para la limpia, y como el tiempo amenaza lluvias, el ánimo del agricultor permanece intranquilo.

Las viñas presentan buenísimo aspecto, esperándose una buena cosecha; ante el temor del mildiu y oidium, el agricultor sulfata y azufra con afán.

El mercado de granos paralizado, pudiendo hacerse buenas partidas de lentejas negras y de (guijones) guisantes; el negocio de vinos en calma, pues las pocas transacciones que se hacen son á 20 y 25 pesetas alquece de 120 litros, según grado.

Hay en venta de 700 á 800 cahices de lentejas para el ganado y de 1.000 á 1.500 cahices de guisantes ó guijones, que se esperan precios.—El C.

DE BALEARES

Inca (Mallorca) 24.—Buena demanda de almendrán al precio de 115 pesetas el quintal de 42'32 kilos.

Precios de otros artículos: trigos, á 18 y 17 pesetas cuartera (74'34 litros); cebada, á 9'50 id. la del país y 8'50 la forastera; avena, á 7'50 y 6'50, respectivamente; maíz, á 17 id.; habas, á 18 las tiernas para cocer y 15 y 14 las demás clases; fríjoles, á 34 id.; habichuelas confitis, á 27 id.; idem blancas, á 35 id.; azafrán, á 3 pesetas onza.—El C.

DE CASTILLA LA NUEVA

Morata de Tajuña (Madrid) 17.—Precios corrientes en esta localidad: aceite, á 52 reales arroba; vino, á 16 id.; vinagre, á 12 id.; aguardiente anisado, á 22 id.; trigo, á 54 reales fanega; cebada, á 16 id.

El año parecía mejor que lo que se cog

de cereales. Las viñas y los olivos están buenos; si los libra el Señor de un pedrisco tendremos buenas cosecha de vino y aceite.

El tiempo de excesivo calor.—G. de C.

Agudo (Ciudad-Real) 18.—Se terminó la recolección de cereales y legumbres con mucho menos rendimiento del que se esperaba. Los olivos presentan mucho fruto en buen estado de desarrollo y regular las viñas.

A continuación detallo los precios de este mercado: trigo, á 9 pesetas fanega; cebada, á 6 id.; centeno, á 7'50 id.; garbanzos, á 21 id.; habas, á 9 id.; aceite, á 12'50 pesetas arroba; vino del país, á 8 idem; vinagre, á 4 id.; anís, á 6 id.; cera lavada, á 22 id.; lana blanca, á 18'50 id.

Hay existencias.—El C.

La Solana (Ciudad-Real) 21.—Se está terminando la recolección de cereales, resultando muy escasa para lo que era de esperar, y los frutos de mediana calidad por su mala grana.

La cosecha de uva también se presentó buena, pero debido á la mala cuaja, los racimos valen poco y en general la cosecha será muy escasa, por lo que se esperen buenos precios.

Los que hoy rigen en esta plaza son los siguientes: candeal, á 10'50 pesetas fanega; jejar, á 9'75 id.; cebada, á 4'75 id.; caminos, á 17 id.; vinos, tinto y blanco, á 3'85 pesetas arroba en plaza.

En candeal y cebada se hace acopio á 42 y 19 reales, respectivamente, resistiéndose los vendedores por esperar mejores precios.

Gracias al muchísimo consumo de abono para cereales, la cosecha ha resultado regular, pues en los terrenos no abonados puede decirse que no se ha cogido nada.—R. F. de S.

Herencia (Ciudad Real) 21.—La cosecha de granos ha sido abundante en este término, pero los precios son bajos. Se terminó de segar y falta mucho que trillar. Como no hay vientos algunos días para beldar, quedan muchas parvas sin aventar.

Precios corrientes: trigo candeal, á 10 pesetas fanega; idem jeja, á 9 id.; centeno, á 7'50 id.; cebada, á 4 id.; avena, á 3 id.; maíz, á 8'50 id.; yeros, á 6'50 id.; harina, á 4'25 pesetas arroba las primeras clases y 3'75 las segundas; queso, á 22'50 id.; aceite, á 12'50 id.; vino tinto, á 3'25 pesetas los 16 litros; idem blanco, á 3 id.; aguardiente común, á 16'50.—P. M.

Torrijos (Toledo) 24.—Después de larga sequía ha llovido, y conviene llevar más para los olivos, viñedos, melonares y otras plantas, cuyos frutos se resienten de los grandes calores que han sufrido y de la falta de agua. Las cosechas de uva y aceituna prometen bastante.

Cotizamos: trigo candeal, á 43 y 44 reales las 96 libras, sin demanda; cebada, de 19 á 20 reales fanega; avena, á 16 id.; algarrobas, á 23 id.; habas y yeros, á 30 idem; patatas, á 5 reales arroba; sandías, á 4 id.; bueyes de labor, á 1.800 reales uno; ovejas, á 80 reales una; cabras, á 140 id.; cabritos, á 24 id.; corderos, á 40 id.; pieles, á 20 reales una las de cabra, 7 las de cordero y 6 las de cabrito.—El C.

Calzada de Calatrava (Ciudad-Real) 26.—La recolección de cereales ha sido regular, casi buena, pero desigual en rendimiento y en calidad por deficiente granazón; bien por los fríos de la pasada primavera ó por la precipitación por los calores de las fases de la vegetación.

La cosecha de uva no será tan abundante como aparentó en la florescencia, merceda además por las plagas de la alisa y criptogámicas, así como la de aceituna presentase mucho mejor, si no se malogra por accidentes imprevistos.

El día 21 hubo tormenta con pedrisco, causando bastantes quebrantos en la zona, que alcanzó por fortuna no muy extensa.

Precios: candeal, á 10'50 pesetas fanega; cebada, á 4'25 id.; de aceite se han vendido importantes partidas á 12'50, y en la actualidad, al detall, se vende á 13'50; vino, á 4 pesetas arroba el blanco y 4'25 y 4'50 el tinto.—M. A.

Quintanar de la Orden (Toledo) 26.—Mercado flojo, debido á los precios tan bajos que tienen los granos; los propietarios se abstienen de vender.

Se cotiza como sigue: candeal, á 41 reales fanega; jeja, á 40 id.; centeno, á 30 id.; títos, á 36 id.; cebada, á 17 id.; avena, á 16 id.; yeros, á 30 id.; caminos, á 60 id.; anís, á 64 id.; azafrán, á 180 reales la libra de 460 gramos; vinos tintos y blancos, á 14 reales arroba de 16 litros; patatas, á 4 id.—L. C.

DE CASTILLA LA VIEJA

Matapozuelos (Valladolid) 23.—Las lluvias de estos días retrasan mucho las faenas de las eras, para las que hace falta tiempo seco. Tendencia floja en el mercado de cereales. En el de vino bastante ani-

mación y buenos precios; se han vendido partidas de blanco á 20 reales cántaro y dos de tinto á 19.

El trigo, á 41 reales las 94 libras; centeno, á 30 las 90 id.; cebada, á 23 reales fanega; avena, á 17 id.; algarrobas, á 24 idem; lentejas, á 48 id.; guisantes, á 32 idem; muelas, á 46 id.; alubias, á 90 id.; garbanzos, á 160, 120 y 100 id.; harinas, á 17, 16 y 14 reales arroba; patatas, á 7 idem; carneros, á 90 reales uno; ovejas, á 65 id.; corderos, á 40 id.—J.

Astudillo (Palencia) 22.—El trigo ha tenido gran depreciación, pues no se paga á más de 37 reales fanega. El centeno, á 31 id.; cebada, á 20 id.; avena, á 15 id.; yeros, á 30 id.; muelas, á 35 id.; alubias, á 96 id.; garbanzos, á 200, 160 y 90 id.; harinas, á 17, 16 y 15 reales arroba; patatas, á 7 id.; vino tinto, á 22 reales cántaro.—El C.

Cigales (Valladolid) 23.—Efecto de haber empezado tarde el verano nos encontramos muy atrasados, tanto, que otros años á esta fecha se había terminado la siega, y en este estamos en plena siega de trigo, por lo que tendremos eras todo el mes de Setiembre cuando menos.

Los labradores no quedarán satisfechos, por lo menos los de esta localidad, porque si bien la cosecha de cebada ha sido regular, la de legumbres fué desastrosa, y los trigos, los pocos que del huilado del 25 del próximo pasado quedaron libres de la piedra, efecto del calor tan excesivo de los días 16 al 24 de Julio arrebató la granazón, quedando el grano mermado y por consiguiente de poco peso.

Los precios del mercado de ayer son: trigo nuevo, la fanega de 94 libras, 40 reales, y viejo á 41; centeno, á 30 fanega; cebada, á 20 id.; algarrobas, á 24 id.; yeros, á 24 id.; lentejas, á 34 id.; guisantes, á 32 id.; habas, á 40 id.; muelas, á 48 id.; patatas, á 7 reales arroba; vino clarete, á 22 reales cántaro; vinagre, á 14 idem; harina de 1.°, á 17 reales arroba; idem de 2.°, á 16 id.; bueyes de labor, á 2.000 reales uno; novillos de tres años, á 1.200 id.; añojos, á 900 id.; vacas cotrales, á 700 id.; el kilo de carnes de vaca á 6 reales. Tendencia del mercado indecisa.—El C.

Fromista (Palencia) 24.—Muy flojos los mercados, habiendo bajado el precio del trigo, que hoy es el de 38 reales las 92 libras; centeno, á 31 las 90 id.; cebada, á 20 reales fanega; avena, á 16 idem; yeros, á 30 id.; habas, á 35 id.; lentejas, á 40 id.; guisantes, á 32 id.; muelas, á 37 id.; alubias, á 90 id.; garbanzos, á 150, 130 y 100 id.; harinas, á 17, 16 y 15 reales arroba; patatas, á 6 id.; vinos tintos y blancos, á 20 reales cántaro; carneros, á 80 reales uno; ovejas, á 60 id.; carneros, á 40 id.; cerdos al destete, á 50 idem; idem de seis meses, á 180 id.; idem de un año, á 310 id.; idem cebones, á 66 reales arroba; lana blanca fina, á 58 id.—El C.

Sopúveda (Segovia) 26.—Bueno el tiempo y buena la cosecha. En el mercado tendencia firme, cotizándose como sigue:

Trigo, á 40 reales fanega; centeno, á 30 idem; cebada, á 23 id.; habas, á 40 id.; lentejas, á 48 id.; guisantes, á 36 id.; muelas, á 48 id.; alubias, á 88 id.; garbanzos, á 110 y 96 id.; harinas, á 17, 16 y 15 reales arroba; patatas, á 6 id.; vino tinto, á 24 reales cántaro; cerdos al destete, á 55 reales uno; idem de seis meses, á 180 id.; idem de un año, á 35'40 id.; idem cebones, á 68 reales arroba.—El C.

Valladolid 27.—Confirman que la cosecha de trigo no es tan buena como se esperaba y que el grano es en general de poco peso. En los Almacenes del Canal se ha cotizado dicho cereal de 40 á 40'50 reales las 94 libras y en los del Arco á 41 id.

La cebada á 22 reales fanega, con poca demanda y tendencia á bajar; la avena á 16 y los yeros á 30.

Los viñedos prometen buena cosecha.—El C.

Briviesca (Burgos) 26.—Tendencia á la baja en el mercado de cereales. Ultimos precios: trigos, á 40 reales fanega el álogo, 39 el mocho y 38 el rojo; centeno, á 29 id.; cebada, á 22 id.; avena, á 15 idem; yeros, á 30 id.; muelas á 43 id.; alubias, á 86 id.; garbanzos, de 94 á 130 idem; harinas, á 17, 16 y 15 reales arroba; patatas, á 5 id.; lana blanca basta y sucia, á 56 id.; vino en los almacenes, á 24 reales cántaro los tintos y 25 los blancos.—El C.

Villaña (Palencia) 26.—Tiempo variado, prosigue la recolección y en el mercado tendencia á la baja. Se ha pagado: trigo, á 39'50 reales las 92 libras; centeno, á 30 las 90 id.; cebada, á 23 reales fanega; avena, á 16 id.; yeros, á 30 id.; harina de 1.° clase, á 17 reales arroba; patatas, á 4 id.—El C.

Palencia 27.—En baja los granos. El trigo á 39 reales las 92 libras; centeno,

DE CATALUNA

Manresa (Barcelona) 21.—Por ésta la cosecha de cereales es regular. Las viñas bien en general; habrá buena cosecha, excepto á los que han tenido la desgracia de tocarles el pedrisco.

Precios: vinos, carga de 121 litros, á 30 pesetas los claros y 26 los negros.—J. N.

Tayá (Barcelona) 25.—Los extraordinarios y persistentes calores que sufrimos este verano, junto con la falta de lluvias, están retrasando la madurez de las uvas, y en muchos parajes están mermando la cosecha, puesto que en terrenos de poco fondo y en viñas jóvenes y poco arraigadas la sequía hace estragos, produciendo la caída de las hojas que deberían abrigar los racimos.

Con una lluvia mediana se curaría mucho mal; mejor que si lloviera con exceso, pues entonces las viñas más atropelladas rebotan y se reverdecen plantas y frutos y resulta siempre en grave perjuicio de la calidad de los vinos.

El trigo se ha colocado á 14 pesetas los 60 kilos. El poco vino que hay está á 35 pesetas hectólitro.—El C.

Reus (Tarragona) 26.—En baja los aceites, flojos los cereales y firmeza en vinos, almendras y avellanas.

Precios: aceites finos, de 25 á 27 pesetas los 15 kilos; idem corrientes, á 23 id.; vinos tintos, de 2 á 2'25 pesetas grado y carga (121'60 litros); idem blancos, de 2'37 á 2'63 id.; alcoholes, selecto rectificado, 96 á 97°; á 148 pesetas hectólitro, impuesto pagado; idem extrafino, á 145 id.; idem destilado, 94 á 95°, á 140 id.; almendra en grano, 115 y 110 pesetas los 41'60 kilos la Esperanza, 120 la largueta, 105 la común del campo y 105'50 la de Aragón; avellana de embarque, en grano, á 66 y 60 id.; idem cosechero negreta, con cáscara, á 38 pesetas los 58'4 kilos; algarrobas, de 4'50 á 4'63 el quintal (41'60 kilos); trigo de la comarca, de 13 á 13'25 pesetas; idem de Aragón, de 16 á 16'25 los 55 kilos; cebada de la comarca, de 6'25 á 6'50 pesetas cuartera; idem de Urgel, á 6'25 id.; habas para pienso, de 23 á 24 pesetas los 100 kilos; yeros, de 19 á 20 id.; alpiste, de 30 á 36 id.; cañamones, de 38 á 40 id.; maíz, de la comarca, de 9 á 10 id.—El C.

DE EXTREMADURA

Badajoz 25.—Animada la contratación de trigos, habiéndose vendido 35 vagones de rubio á 41 y 1/2 reales; el candeal y cruche se cotiza á 42 reales las 100 libras; cebada, á 20 reales los 34 kilos; avena, á 15 los 28 id.; muelas, á 30 los 50 id.; altramuces, á 24 id.; patatas, á 7 reales arroba; sandías y melones, á 3 id.—El C.

DE LEON

Pozzoanigue (Zamora) 23.—Se hace la recolección con buen tiempo y en el mercado la tendencia es de firmeza.

Precios: trigo, á 39 reales fanega; centeno, á 29 id.; cebada, á 22 id.; avena, á 15 id.; algarrobas, á 28 id.; habas, á 35 idem; lentejas, á 48 id.; alubias, á 85 id.; muelas, á 35 id.; harina de 1.° clase, á 17 reales arroba; patatas, á 5 id.; vino, á 22 reales cántaro el tinto y 23 el blanco.—El C.

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 25.—Precios corrientes con tendencia sostenida: trigos, á 40 y 41 reales fanega los buenos; centeno, á 30 id.; cebada, á 24 id.; avena, á 16 id.; habas, á 37 id.; algarrobas, á 24 id.; lentejas, á 50 idem; guisantes, á 34 id.; garbanzos, á 160, 120 y 100 id.; alubias, á 90 id.; muelas, á 38 id.; harinas, á 18, 17 y 16 reales arroba; patatas, á 7 id.; vinos tintos y blancos, á 24 reales cántaro; bueyes de labor, á 1.800 reales uno; novillos de tres años, á 2.200 id.; añojos y añojas, á 700 idem; vacas cotrales, á 1.000 id.; cerdos al destete, á 64 id.; idem de seis meses, á 160 id.; idem de un año, á 350 id.; idem cebones, á 68 reales arroba.—El C.

Fuentes de Béjar (Salamanca) 25.—En la recolección de cereales y leguminosas que este año es escasa en este término municipal, se ha interrumpido la trilla por los aguaceros del 21 y 22 del corriente, los cuales, en cambio, han favorecido al viñedo y patatares.

Los precios son: trigo, á 10 pesetas fanega; cebada, á 5'50 id.; algarrobas, á 7 idem; patatas, á 1 peseta la arroba; vino, tinto, á 5 id. el cántaro.

En el mercado paralización.—F. P.

DE NAVARRA

Murchante 22.—El mildiu ha hecho estragos en nuestros viñedos, invadiendo hojas y racimos. De estos cálculase ha sacado ya la terrible plaga la mitad de los que ostentaban las cepas, es decir, los

mitad de la cosecha; en unas viñas más y en otras menos, pero en conjunto se ha perdido ya más de la mitad, temiéndose no deje nada. Por dicho desastre están en alza los precios del vino; hoy se cotiza a 3'25 pesetas decálitro.

En baja los granos, pagándose el trigo hembra a 5 pesetas robo (28'13 litros) y el común a 4'87; la cebada, a 2 idem, y el maíz, a 4'50 id.; las patatas, a 1'50 pesetas arroba.—R. M.

Obanos 27.—Pasados unos días terminará la recolección de cereales, siendo regulares los rendimientos. Las viñas están buenas y con bastantes racimos.

Precios: trigo, a 4'75 pesetas robo (28'13 litros); cebada y avena, a 2'25 id.; maíz, a 4'25 id.; habas, a 3'50 id.; alubias, a 18 id.; vino tinto, a 2'25 pesetas el cántaro de 11'77 litros, no quedando ya disponibles más que unos 500 cántaros; aceite, a 20 pesetas arroba; patatas, a 1'50 id.—El C.

Miranda de Arga 26.—Muy retrasada la trilla, pues por las lluvias no se ha podido trabajar bastantes días. Los viñedos han desmerecido por las plagas criptogámicas, smermándose la cosecha. Buenos los cultivos del regadío, especialmente la remolacha.

Precios: trigo, a 5 pesetas robo (28'13 litros); cebada, a 2 id.; habas, a 3'50 id.; patatas, a 1'25 pesetas arroba.—R.

DE RIOJA

Arnedillo (Logroño) 19.—Estamos en plena recolección, siendo bastante regular la cosecha de cereales.

Las pocas viñas que han quedado tienen abundantes racimos y de buen aspecto.

El día 13 del corriente descargó una fuerte tormenta de piedra, destruyendo más de la mitad de la cosecha de oliva y hortalizas, que es la ruina de los labradores de este pueblo, después de llevar tres años de nula cosecha por causa de la ne-grilla.

Precios corrientes: trigo, a 9'50 y 10 pesetas fanega; cebada, a 4 id.; avena, a 3 id. Tendencia sostenida.—El C.

NOTICIAS

El alcalde de Snea, Sr. Serrano, telegrafió al diputado a Cortes por el distrito, don Francisco Peris Mencheta, dándole cuenta de la Asamblea Agrícola celebrada en aquella población para tratar de la *falla* del arroz, que ha arruinado la producción de esta gramínea en aquel distrito.

El Sr. Peris Mencheta visitó al Sr. Gimeno (D. Amalio), que desempeña interinamente la cartera de Fomento, quien inmediatamente llamó a su despacho al director general de Agricultura.

D. Testifonte Gallego ha dispuesto sobre la marcha que salga para Sueca el ingeniero agrónomo de la provincia para que estudie la epidemia de la *rocha* ó *falla*, investigue las causas y proponga los medios para evitarla en lo sucesivo.

Asimismo tomará nota el citado ingeniero de los daños causados por la epidemia. El diputado a Cortes por Alroira, Sr. Crespo Azorín, ha pedido al ministro de Fomento que el ingeniero que venga a estudiar las causas y efectos de la enfermedad de los arceces visite también los pueblos de aquel distrito, en el que son importantes los estragos.

En todos los pueblos de las Riberas son enormes los daños. En Cullera, según carta publicada en *La Correspondencia de Valencia*, se estiman las pérdidas en cuatro millones de kilogramos de arroz. En dicha información se asegura que la variedad *Amonquili* ha sido la duramente castigada por la plaga, y que las denominadas *Bombón* y *Pescetero* han padecido muy poco ó nada.

Unos atribuyen el desastre a la pesada bruma atmosférica y otros al persistente bochorno, la sequedad impropia de aquellos terrenos ó a la degeneración del *Amonquili*.

Se acaba de publicar un importante libro titulado *La Nueva Industria Oleica*, en el que se recopilan los Informes, Memorias y cuanto se ha escrito hasta el día sobre el nuevo procedimiento para la elaboración del aceite de oliva llamado *Acapulco*.

En el mismo se incluye la traducción del italiano del interesante dictamen del ilustre profesor E. Mingioli, que con gran competencia en la materia analiza el novísimo procedimiento, comparándolo con los demás sistemas conocidos y sus ventajas cuantitativas y cualitativas.

Un tomo esmeradamente impreso de 280 páginas y 13 grabados, 3 pesetas en Madrid y 3'50 remitido certificado a provincias, dirigiéndose a la Librería de Cuesta, Carretas, 9, Madrid.

Por la Dirección General de Propiedades e Impuestos se ha acordado que, siendo terminante el contenido de la disposición segunda del artículo 16 de la ley de 12 de Junio último para la sustitución del impuesto de consumos, y afectando todas las de dicho precepto a todos los municipios sin distinción, con arreglo al párrafo primero del mismo artículo, es evidente la prohibición para celebrar contratos de arriendo por dicho impuesto desde la promulgación de la ley, siendo común a todos los ayuntamientos, y por lo tanto no debe autorizarse a los que tratan de llevar a efecto los mismos.

El concurso de ganados que acaba de celebrarse en Santander ha resultado un completo éxito, especialmente en ganado vacuno, del que se presentó mucho y bueno.

La Memoria del segundo concurso entre Asociaciones Agrícolas contiene la enumeración de interesantes datos y trabajos dignos de mención.

Figuran en dicha Memoria cuadros demostrativos del estado y desarrollo alcanzado por las Cajas de Ahorros de diferentes Cámaras Agrícolas figurando en primer término la de Jumilla, creada en 1893, y una relación de las sociedades agrícolas que han tomado préstamos del Banco de León XIII, establecido en Madrid, apareciendo haberse concedido préstamos por 1.094.396 87 pesetas, de las que fueron reintegradas 800.988'75, consignando las entidades que están en relación con dicho Banco, y que ascienden a 1.818.

Signe después haciéndose mención de las Cajas de Ahorros y Préstamos (sistema Raiffeisen), de la provincia de Badajoz, con un estado demostrativo de su evolución desde la fundación de la primera (15 de Octubre de 1905) hasta 31 de Marzo de 1911, de cuyo estado resulta que en 31 de Marzo último eran 24 las Cajas establecidas, comprendiendo 63 pueblos con 5.974 socios y un capital solidario de 161.932.220 pesetas.

Se menciona asimismo la Federación Agrícola Mirabrigense, domiciliada en Ciudad Rodrigo, provincia de Salamanca, que, merced a dos funciones particulares y mediante el importante capital de la fundación Crespo Rascón, hablarán los Sindicatos y Cajas agrícolas grandes beneficios.

Según datos estadísticos de la Caja Agrícola de la Asociación de Labradores de Zaragoza y su provincia, de la Caja de Ahorros y Préstamos de Ollite (Navarra), un cuadro demostrativo de las Cajas de Ahorros existentes en España y su situación en 31 de Diciembre de 1910, en el que aparecen más de 80 Cajas agrícolas con 493.772 imponentes y un total de pesetas 260.782.299 como importe de cuentas pendientes. Y una relación en que se detallan los Sindicatos Agrícolas de cada provincia, que en junto forman un total de 1.771, siendo las que resultan con mayor número Guipúzcoa con 343, Navarra con 174 y Valladolid con 113.

La venta de uvas es activa en Jerez de la Frontera a los precios de 7 a 9 reales arroba, con tendencia al alza. La cosecha no resulta lo que se esperaba por lo que atañe a la cantidad, pero las clases son buenas.

Dicen de Ruedecolla que la plaga de la serpiente ha tomado allí proporciones extraordinarias, destruyendo una de las principales riquezas del país, como son sus avilanas. Da lástima verlo; combatimos tan terrible plaga con pulverizaciones, que creemos han de dar resultados, repitiendo la operación dos ó tres veces. La invasión se extiende extraordinariamente y precisa activar los trabajos.

El Consejo de Agricultura de Tarragona muestra ante la plaga diligencia y celo extraordinarios.

La cosecha de almendra en la provincia de Málaga va resultando bastante más reducida de lo que se había calculado, rigiendo en los almacenes los siguientes precios, pues la Sociedad Almendrera ya no funciona: almendra larga, de 33'75 a 35 pesetas; corta, de 25 a 26'50 pesetas los 11 y 1/2 kilos. Hay mucha demanda y animación en las operaciones.

En la provincia de Alicante es corta la cosecha, por lo que se esperan buenos precios.

A 500 asciende el número de pueblos que han solicitado tomar parte en el Concurso de subvenciones para la construcción de caminos vecinales.

Como este número hará que se exceda de la cantidad fijada para subvenciones, habrá necesidad de hacer un prorrateo, prefiriéndose a las entidades que hagan mayores anticipos.

En Bailén y otros pueblos oliveros ha sido recibida con agrado la noticia de la libre importación de aceites en Portugal.

Las primeras partidas de pasas de la presente cosecha se pagaron en Denia a 25 pesetas los 55 kilos. Después ha subido el precio a 28, 29 y hasta 30 pesetas. La cosecha es pequeña y de excelente clase.

En Málaga es buena en cantidad y de superior calidad, habiendo recibido las casas exportadoras muchos pedidos para servir en los meses de Setiembre, Octubre y Noviembre. Se han fijado los mismos precios de la anterior campaña.

El consul de Portugal en Madrid ha visitado al director general de Comercio para pedirle fomento el envío de muestras de aceite a su país.

El Sr. Pérez Oliva ha ofrecido influir acerca de los industriales para que envíen muestras.

Asegúrase que la cosecha de limones en la provincia de Málaga es muy corta este año; calculan no pasará de la mitad. Por esto se paga en los árboles a 25 pesetas el millar.

Trátase de fomentar el cultivo del algodón en las colonias francesas para así evitar que la nación tenga que importar la fibra de países extranjeros. En la actualidad Francia importa 250.000 toneladas, evaluadas en más de 60 millones de dólares. Las dos terceras partes de estas entradas provienen de los Estados Unidos y, a no dudarlo, existen países que pueden impedir que continúe este país abasteciéndose a Francia, ya sea debido a una crisis comercial, ya a la necesidad de mantener el artículo en los Estados Unidos para las industrias domésticas. De aquí que sea necesario tomar medidas oportunas. Monsieur Audiffred y otros recomiendan que el Estado ofrezca estímulo para el cultivo del algodón en colonias, ofreciendo subvenciones apropiadas.

La Diputación provincial de Alava ha tomado el acuerdo de adherirse al Gran Congreso de Viticultura que va a celebrarse en Pamplona el 1912, mandando una nutrida representación y proponiendo al Congreso los siguientes temas:

Primero Cooperativas para la venta de vinos. Organización y funcionamiento.

Segundo Tratamientos más eficaces contra el mildiu y el oidium.

Tercero Estudio de las nuevas enfermedades que atacan a las vides. Modo de combatirlas.

Cuarto Abonos más adecuados para las vides en cada terreno.

Quinto Medios prácticos para preservar las viñas de las heladas.

Se cree que la Diputación enviará una ponencia sobre esos temas; los diputados riojanos tienen gran interés en que se haga algo práctico sobre ellos, especialmente sobre el primero, referente a la formación de cooperativas.

Dicen de Odesa que la cosecha en la Rusia europea se estima como mediana en trigo, centeno y avena, y que la de maíz es excelente. Añaden que de la Rusia asiática no hay datos completos.

Un telegrama de Madrid dice que ha sido aprobado el proyecto de adquisición de una cabría flotante con destino a nuestro puerto, y que también han sido aprobadas las tarifas de transportes especiales para las frutas frescas de Gandia, presentadas por las Compañías ferroviarias de Madrid-Zaragoza y Alicante y de Villena a Alcoy, con la condición de que sea suprimida la cláusula segunda del reglamento vigente.

La comisión de la región pecuaria de Castilla la Vieja ha organizado el primer Concurso regional de ganados y maquinaria, que se celebrará en Valladolid los días 24 al 27 del próximo Setiembre.

Se ha publicado la convocatoria, el reglamento y el programa del Concurso, que comprenderá siete grupos, con importantes premios en metálico, menciones honoríficas y otras recompensas.

El plazo de inscripción termina en 10 de Setiembre, y las cédulas pueden solicitarse en las comisarías regias de Fomento de Valladolid, Burgos, Soria, Avila y Segovia.

Del *Diario del Comercio*, de Barcelona: «Se nos comunica que se ha dirigido una denuncia al director técnico de la Unión de Viticultores de Cataluña, suscrita por algunos centenares de firmas recogidas entre los agricultores de la comarca del Panadés, en la que se excita a aquella Asociación para que extirpe su vigilancia contra los adulteradores de los vinos naturales, sobre todo en la montaña catalana, en donde afirman que apenas se expende vino natural.»

Hay gran interés para ver qué actitud tomará la Unión en vista de la grave denuncia que le dirige importantes entidades agrícolas.

Durante la semana última han sido embarcadas en nuestro puerto para el extranjero 54.651 cajas de cebolla y 20.685 de melones, en la siguiente forma: Para Londres, 22.606 cajas de cebolla y 10.478 de melones; para Liverpool, 3.071 cajas de melones; para Glasgow, 4.274 cajas de cebolla y 2.641 de melones; para Bristol, 10.427 cajas de cebolla y 296 de melones; para Hull, 5.824 cajas de cebolla y 2.550 de melones; para Newcastle, 4.520 cajas de cebolla y 1.425 de melones; para Hamburgo, 2.100 cajas de cebolla; para Amberes, 3.800 cajas de cebolla y 124 de melones; para Rotterdam, 1.000 cajas de cebolla.

Cambios sobre plazas extranjeras
DÍA 29
París a la vista 108'40 ptas.
Londres a la vista, lib. ester. 27'38

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

Polisulfuros Grima
Único remedio para combatir el OIDIUM y MILDEW de la vid en un solo tratamiento, sin que entre en su composición el SULFATO DE COBRE.
Los POLISULFUROS GRIMA son los más económicos y de sencilla preparación.
Los POLISULFUROS GRIMA por no ser alcalinos, benefician la vegetación.
Consultese sobre nuestros preparados insecticidas
Despacho: San Esteban, 14, pral.—Valencia.
Constantino Grima Fábrica: Alberique.—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 GENICERO	VINO EN SU			PESO aproximad. Kilos
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO	
Barril de 225 litros con doble envase.	290	290	350	800
Barril 100 id.	110	130	160	140
Idem 75 id.	85	100	120	110
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 Genicero, 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 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 precitados.
Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0'25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.

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

INJERTOS
LAS MEJORES VIDES AMERICANAS DE SELECCIÓN GARANTIZADA
Barbados Estacas Estaquillas
165 HECTÁREAS DE VIVEROS Y PLANTACIONES
SITUADAS EN LAS FINCAS SIGUIENTES
La Sala de Vallformosa, 162 hectáreas.—La Sort, 32 hectáreas.—Casa Mild, 8 hectáreas.—Mascarrón, 7 hectáreas.—Viura (Ampurdán), 10 hectáreas.—Otras pequeñas, 6 hectáreas.
Cultivos mejor organizados y más importantes de Europa
—CENTRO VITÍCOLA DEL PANADÉS—
Director-Propietario: **Jaime Sabaté**
EXPORTACIÓN A TODAS LAS REGIONES VITÍCOLAS DEL MUNDO
Producción para la Campaña de 1910 a 1911.
2.000.000 de INJERTOS bien soldados y arraigados.
2.000.000 BARBADOS con magníficos brotes.
6.000.000 Estacas injertables de 40 a 45 cm. por 6 mm.
10.000.000 Estaquillas de vivero de 50 a 60 cm.
Todo en variedades mejores y más recomendadas
Garnachas, Tempranillos, Moscatels, Mazuelas, Gracianos y Tintos Finos de Aragón y Castilla
VIURA, CALAGRANO, ALBILLO, PALOMINO, VERDEJO
Sobre MOURVEDRO x RUP. 1.202—RUP-LOT-RIPARIA x RUP. 3.300
3.306 y 101-14—ARAMON x RUP. núm. 1 núm. 9—BOUWISOUOU x RUP. 93-5—CHASSELAS x BER. 41 B.-420 A y 457-11
Todos los propietarios más expertos y entendidos de la nación entera, todos los viticultores que en materia de nuevas plantaciones saben adonde van, dirigen sus encargos de vides a esta casa.
PIDANSE PRECIOS INDICANDO LAS CANTIDADES QUE SE DESEAN ADQUIRIR
Desafíos de tierras a gran profundidad con maquinaria a vapor, propiedad de esta casa. Roturaciones y plantaciones de terrenos a forestal (castaño)
Capital invertido en viveros y plantaciones: Pesetas 600.000
Casa visitada por S. M. el Rey D. Alfonso XIII
PROVEEDOR EFECTIVO DEL PATRIMONIO DE LA REAL CASA
Dirijase toda la correspondencia a **JAIME SABATÉ**
Villafranca del Panadés (Provincia Barcelona)

CAMPOS ELÍSEOS DE LERIDA
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 variedad, de las 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.

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 voltaje y profundidad de los manantiales y construcción de pozos artesanales SOLAMENTE cuando la constitución geológica promete un éxito feliz.
El abastecimiento de aguas ni exige grandes desembolsos ni riesgo en el capital, como prueban 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.

LOS LABRADORES
QUE COMPREN LAS TRILLADORAS FARRÉ AHORRAN DINERO Y HARÁN MEJOR TRABAJO QUE EN OTROS APARATOS; SI DESPUÉS DE PROBADAS NO GUSTAN SE DEVUELVE EL DINERO. PROBARLAS ES ADOP-TARLAS; LAS HAY DE 25 A 2.000 PESETAS.
DEPÓSITO DE LAS AVENTADORAS MÁS ACREDITADAS DEL MUNDO, LAS ÚNICAS QUE HAN ALCANZADO EL PREMIO DE 1.000 PESETAS EN EL CONCURSO DE LA MONCLOA DE MADRID, EN 1904. SOMETIDAS A UN MINUCIOSO ANÁLISIS, CONTRA 17 CASAS NACIONALES Y EXTRANJERAS SUPERANDO EN UN DIEZ POR CIENTO DE RENDIMIENTO.
Vicente Farré
Ensanche San Antonio (Junta a Gardery)—Lerida

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 C.^a --- Félix Schlayer, sucesor

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

AVERLY, MONTAUT Y GARCIA
ZARAGOZA

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

PIDANSE CATALOGOS ZARAGOZA

No bebas más, este vicio no es más que nuestra ruina.

Ahora es posible curar la pasión por las bebidas embriagadoras. Los efectos de la bebida pueden ser librados de este vicio, aun contra su voluntad.

Una cura inofensiva llamada Polvo Coza, ha sido inventada, es fácil de tomar, apropiada para ambos sexos y todas edades y puede ser suministrada con alimentos sólidos o líquidos, sin conocimiento del inemperante.

Todas aquellas personas que tengan un embriagador en la familia o entre sus relaciones, no deben dudar en pedir la muestra gratuita de Polvo Coza. Escríbale hoy Coza Powder Co., 76 Wardour Street, Londres, Inglaterra. El Polvo Coza que se les envíe obtenido en todas las farmacias y si Vd. se presenta a uno de los depósitos al pié indicados puede obtener una muestra gratuita. Si no puede Vd. presentarse, por favor escribir para adquirir la muestra gratuita, dirijase directamente a COZA POWDER CO. 76 Wardour Street, Londres, 1905

Depósitos: en las siguientes farmacias:
MADRID: Puerta del Sol, 5.—Pretados, 25.—Peligros, 9.—Arenal, 2.—Nuñez de Arce, 17.—Infantas, 26.—Abada, 4.—Hortaleza, 17.

Jorge Juan, 17.—Príncipe 13.—Ayala, 9.—BARCELONA: Calle del Call, 22.—BILBAO: Plaza Nueva, 4.—CORDOBA: Calle de Cándidas, 26.—CORUÑA: A. Castelar, 18.—FERROL: Real, 50.—GRANADA: Plaza San Gil, 10.—MALAGA: Torrijos, 74.—MURCIA: J. Ferrer 2, en C.—OVIEDO: Camarones, 2.—PAMPLONA: Zapatería, 25.—SEVILLA: Torrijos, 24.—SANTANDER: San Francisco, 24.—VALENCIA: Calle San Vicente, 7.—VALLADOLID: Angustias, 36.—ZARAGOZA: Don Alfonso, 1, 35.

ABONOS MINERALES Y PRODUCTOS QUIMICOS

La Sociedad general de Industria y Comercio posee, entre otros negocios, la explotación de las más importantes fábricas nacionales de superfosfatos y abonos minerales compuestos, ácidos sulfúricos, anhídrido y comercial, ácidos nítricos y clorhídricos, sulfatos de sosa, glicerinas comerciales y farmacéuticas, colodión y demás productos químicos. Fábricas en Elorrieta, Zuazo y Guturribay (Vizcaya); en El Caleyó y Avilés (Asturias); en Bonanza y Trafaria (Portugal).

Diríjanse los pedidos: GRAN VIA, 1, BILBAO.—VILLANUEVA, 11, APARTADO 340, MADRID.—EDIFICIO DEL BANCO ASTURIANO, OVIEDO

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

VINOS ESTERILIZADOS por el empleo del OENO CRISTALLOGENE

Limpidez absoluta y conservación indefinida de los vinos, aseguradas por esterilización al medio del OENO-CRYSTALLOGENE, producto único e inofensivo, resultado de un descubrimiento reciente. Curación cierta de todas enfermedades ó alteraciones vicinas: Vinos ácidos, agrios; Vinos torcidos, apuntados; Vinos oleosos, acéticos; Vinos amargos; Vinos atacados por la "mannita"; Rotura de color azul ó ferruginosa. Rotura de color amarillo ó oxidásica, etc. Permanencia cierta de vinos de licor, vermouth, vinos quinados y otros aperitivos á base de vino. Detención definitiva de la fermentación de los mostos (Champagnes), etc.

Libro guía, técnico, gratis sobre demanda.—Para todos informes, diríjirse á los señores E. HUBERTY & C.^a, químicos enólogos, Consejos, 15, rue Mousset-Robert, Paris (XII).

ARADO GIRATORIO 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 tanto por comisión.

Los pedidos á Eusebio Palacin, autor y constructor, Huesca, calle de San Lorenzo.

Al que presente un arado de mejor manejo, más útil y más barato, se le regalarán 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 gencina y para grandes y pequeñas fabricaciones.

Para datos, pedidos y presupuestos, diríjirse á su constructor

VIUDA DE M. SALVATELLA
TORTOSA
Taller de máquinas

AGRICULTORES

Maquinaria completa para extracción de aceite de orujo por a elaborar 150 fanegas diarias, con motor, caldera, transmisión, etc., todo en buen uso, se vende en condiciones ventajosas.

También se ofrece Administrador ó gerente para explotación agrícola ó industrial, muy práctico en la elaboración de vinos, alcoholes, aceites finos y de orujo.

Diríjirse á **D. Pedro Delpi**, Descalzas, 6, Calatayud.

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 rasiego de vinos y alcoholes.—Estuches postales con caja de madera, cartón ó hoja de lata.—Cajas para mandar muestras, con frascos de todos tamaños.—Básculas centesimales, montadas sobre cuatro pies.—Accesorios para bombas y artículos de bodega.—Clarificantes, Antifermentos, Colorantes tintos, Acido tártrico, Termómetros y Alcohómetros, Alambiques Sallérón y Euboloscopos legítimos de Malligani.

Anti-agrio, producto especial para combatir la roseta 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.

Vinos

turbios, etc., quedan brillantes y transparentes en dos días

con el clarificante "FACKELHELL" de Augusto Jungnickel, Hamburgo, 36. Fábrica de productos clarificantes. Muestra á disposición.



Se desea Casa importante que, quiera encargarse de la venta exclusiva de un buen artículo propio para los tratantes en vinos. Ofertas bajo W. R. 5235, al Centro de anuncios de Rudolf Mosse, Viena I.

POLYSULFUROS THIOPOL de los Sres. L. Hugouenq & Cie. -- LODÈVE

Premiados con Medallas de Oro en Carcassonne 1876 y 1884; Paris 1889; Diploma de honor en Montpellier 1885

Instrucciones generales

El THIOPOL es un compuesto de POLYSULFUROS alcalinos en forma de pasta seca, que con facilidad se disuelve en agua fría. Conviene picarlo en trozos pequeños para facilitar su disolución.

El THIOPOL puede emplearse con cualquier pulverizador; no necesita agitador mecánico.

El THIOPOL es el insecticida más económico y práctico y de resultados positivos contra las COCHINILLAS, la SERPETA, el COTONET, la NEGRILLA, el OÍDIUM, LA COGHILIS, la EUDEMIS, las ORUGAS, HORMIGAS, ARANAS y otros parásitos del arbolado, de la viña y hortalizas.

Un kilo de THIOPOL con un kilo de sulfato de cobre, disuelto en 100 kilos de agua, se recomienda para combatir el OÍDIUM y el MILDIU á la vez.

Como tesis general se recomienda hacer los tratamientos siempre que no se hallen en la época de la floración.

Conviene hacer los tratamientos en tiempo húmedo, evitando hacerlo con sol demasiado ardiente. Cuando los brotes son demasiado tiernos, conviene aplicar las pulverizaciones á mitad de sus dosis, aumentando la proporción á medida que se desarrolla la vegetación.

Se recomienda enjuagar el interior de los pulverizadores con agua clara, después de usados, dejándolos escurrir para evitar que se deterioren.

El THIOPOL se vende en vidones de 10, 25, 50 y 100 kilos, y en botas de muestra de 1 kilo.

Dosis para su empleo

La dosis que conviene emplear depende de la resistencia de la planta, de la intensidad de la enfermedad, de la latitud en que se hallen las plantaciones y de la época en que se hagan los tratamientos.

Para consultas y demás detalles, diríjirse al Agente general en España: **G. W. Crous, Bisbe, 1 y 3.—Valencia**

	De Invierno	Primavera	Verano
PIOJO ROJO	2 por ciento	1 y 1/2 por ciento	1 por ciento
PIOJO NEGRO	2 por ciento	1 y 1/2 por ciento	1 por ciento
SERPETA	1 y 1/2 por ciento	1 por ciento	1 por ciento
COTONET	1 por ciento	1/2 á 1 por ciento	1/2 á 1 por ciento
NEGRILLA	1 por ciento	1/2 á 1 por ciento	1/2 á 1 por ciento
OÍDIUM	1 por ciento	1 por ciento	1 por ciento
COGHILIS	1 por ciento	1 por ciento	1 por ciento
EUDEMIS	1 por ciento	1 por ciento	1 por ciento
ORUGAS	1 por ciento	1 por ciento	1 por ciento
HORMIGAS	1/2 á 1 por ciento	1/2 á 1 por ciento	1/2 á 1 por ciento
ARANAS	1/2 á 1 por ciento	1/2 á 1 por ciento	1/2 á 1 por ciento

Para preparar las soluciones

al. . . 2 por ciento se disuelve 1 kilo THIOPOL en 50 litros de agua.
al. . . 1 y 1/2 por ciento se disuelve 1 kilo THIOPOL en 70 litros de agua.
al. . . 1 por ciento se disuelve 1 kilo THIOPOL en 100 litros de agua.
al. . . 1/2 por ciento se disuelve 1 kilo THIOPOL en 200 litros de agua.

COSECHEROS DE VINOS

Para sustituir el yeso en la vendimia y obtener una fermentación compacta, emplead los

FERMENTOS DIRECTOS con éxito garantizado

Detalles, consultas y catálogos gratis Casa fundada en 1880

Fábrica de productos enológicos: **R. Cantero, Pintor Sorolla, 32, Valencia**

Sucursales: Madrid, Huertas, 9.—Sevilla, San Esteban, 13