

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

ANUNCIOS

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DE ALBERTO BOSCH, NÚM. 12, PRAL.
(ESQUINA A LA DE ALFONSO XII)

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

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de quinientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado.

Año XXXI

Miércoles 4 de Marzo de 1908.

NÚM. 2.357

A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

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

VIDES AMERICANAS

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

Fernando Bernabé.—JÁTIVA

LA COSECHA DE VINOS EN 1907

	Hectolitros.
Francia.....	66.070.052
Italia.....	52.600.000
España.....	21.000.000
Argelia.....	8.601.228
Portugal.....	4.500.000
Austria.....	3.500.000
Hungría.....	3.100.000
Rusia.....	2.600.000
Rumanía.....	2.600.000
Bulgaria.....	2.100.000
Chile.....	2.100.000
Alemania.....	1.900.000
Estados Unidos.....	1.600.000
Turquía y Chipre.....	1.500.000
República Argentina.....	1.300.000
Grecia.....	1.225.000
Suiza.....	900.000
Servia.....	500.000
Brasil.....	320.000
Túnez.....	300.000
Australia.....	270.000
Córcoga.....	252.000
Cabo de Buena Esperanza.....	195.000
Azores, Canarias y Madera.....	150.000
Perú.....	95.000
Uruguay.....	90.000
Luxemburgo.....	102.000
Bolivia.....	25.000
Persia.....	18.000
México.....	16.000
TOTAL.....	179.579.280

CÓMO SE CONQUISTAN LOS MERCADOS

Es indudable que nos faltan Tratados de Comercio, que andamos muy escasos de vías marítimas de comunicación y que, sobrando capitales inactivos, no tenemos Bancos de exportación que ayuden á los fabricantes y exportadores de poco capital, descontando sus efectos á plazo, á fin de que puedan repetir sus envíos al exterior.

Pero no es menos cierto que nuestros industriales y comerciantes, apegados á las prácticas rutinarias de sus antecesores, no se deciden á practicar el comercio en la forma que lo verifican las naciones más adelantadas y con vistas á la conquista de nuevos mercados.

Pretender que los extraños han de venir á nuestra casa para ver si tenemos tal ó cual producto, imaginar que si vienen han de pagar los géneros al contado y pensar que con una sola operación mercantil ya se tiene seguro un cliente, es raciocinar á la antigua, sin darse cuenta del siglo en que vivimos y de los adelantos de la civilización y del progreso mercantil. Sostener hoy aquella especie de aforismo, tantas veces repetido, «que el buen paño en el arca se vende», es indicio evidente de un desconocimiento absoluto de los procedimientos comerciales del día en que todo parece que entra por los ojos, pudiendo asegurarse que la divisa del comercio moderno es «que lo que no se ve, no se compra».

Es preciso, como se dice en el *argot* mercantil, «hacer el artículo», y para hacerlo bien se necesita ponerlo á la vista del comprador, hablarle de él, ponderar sus excelencias, hacer comparaciones con otros artículos similares de otras procedencias, dar facilidades para las condiciones de pago, servir luego los artículos en perfecta consonancia con las muestras enviadas, acondicionar la mercancía en la forma exigida ó acostumbrada en el país consumidor, embalar ó empaquetar el género según las indicaciones del destinatario, y por último, remitirla por la vía y Compañía que se le haya designado y con las formalidades y requisitos consulares y aduaneros que previamente se le hubieren ordenado.

Pero si además de vender aquí, se quiere introducir un artículo en mercado desconocido, precisa seguir los

mismos procedimientos que emplean los extranjeros para la colocación de sus productos en plazas desconocidas. Primero se necesita conocer el consumo de un mercado y si en él tiene aceptación el producto que se trata de colocar, estudiar después la clase del mismo que es más corriente en la plaza, la procedencia del mismo y la forma de su presentación, cuáles son las más importantes casas que tratan el artículo y la honorabilidad y solvencia de éstas, gestionar luego con ellas el modo de hacer los envíos y las condiciones de pago, y finalmente, servir los pedidos con toda escrupulosidad en consonancia con lo pactado de antemano.

También puede hacerse el negocio directamente, pero en tal caso conviene, después de estudiado el mercado, tomar el pulso al mismo, comenzando en pequeño para poder ir ampliando, si los artículos tienen aceptación en la plaza; pero de ordinario, esto no se consigue sin bastantes gastos de instalación y sin considerables sumas *erogadas* en anuncios, sin pretender que los resultados sean inmediatos y beneficiosos; es decir, que es preciso hacer como el labrador, que para recoger la cosecha, comienza por arrojar á la tierra la semilla que ésta devuelve multiplicada.

Ejemplo palmario de esto nos lo da un amigo nuestro de Moscou, que nos cuenta que hace dos años se estableció allí un italiano y montó un pequeño negocio de aceites de su país, que tuvo que ir ensanchando para servir á su cada vez más numerosa clientela. El éxito le incitó á importar otros artículos italianos, principalmente vinos de Marsala, Chianti, Cognacs, Champagnes y licores, y hoy tiene un negocio en gran escala. El secreto de tan espléndidos resultados lo atribuye á la multiplicidad de los anuncios, tanto en los diarios como en elegantes hojas sueltas. Además, hoy es representante general de una de las más importantes casas exportadoras italianas. También cuenta de otro italiano que ha ido á Rusia exclusivamente para estudiar la lengua del país antes de emprender un negocio.

«Se decidirán los productores españoles á imitar á los italianos? Mucho lo dudamos, pues ya hubo algunos á quienes se allanaron todas las dificultades, y después no se decidieron á emprender el negocio.

Y sin embargo, así es como se conquistan los mercados.

M.

EL CONSUMO DE ACEITES en el Japón.

El Sr. Cónsul de España en Marsella llama la atención del Centro de Información del Ministerio de Estado acerca del creciente consumo de aceites en el Japón y de la salida que allí pueden encontrar los productos españoles.

Una de las industrias que en aquel país está adquiriendo mayor desarrollo es la de los pescados en conserva, y especialmente la sardina. Este pescado en el Extremo Oriente es objeto de una vasta elaboración y tráfico, sobre todo en el Japón; pero como la base de esta industria es el aceite, y en el Japón no existe el olivo, de ahí la grande y creciente demanda de aceites, que allí no se producen.

Francia, aprovechando su gran producción, la facilidad de los transportes y la rebaja de los derechos de introducción, es el principal proveedor del Japón, tanto más cuanto que Italia no ha hecho aún esfuerzos para concurrir á aquel mercado, aunque actualmente, y con su abundante cosecha de este año, se apresta á la campaña, con gran alarma de los exportadores franceses.

El Japón, con su maravilloso espíritu progresivo y su gran aptitud mercantil, ha enviado ya activos agentes para

estudiar los mejores tipos de aceites italianos. Del Museo de Milán han obtenido muestras de los principales centros productores, como son la Liguria y la Toscana, y esas muestras son ya objeto de minucioso estudio en los centros técnicos japoneses.

En dos años, del 1903 al 1905, la importación de aceite en el Japón se ha cuadruplicado.

En 1906 las importaciones de aceites en pipas fueron las siguientes:

	Kilogramos.	Francos.
España.....	45.000	57.000
Alemania.....	23.500	25.000
Inglaterra.....	15.600	17.500
Italia.....	14.000	20.000
Francia.....	10.500	12.500
Estados Unidos.....	8.000	7.500
Totales.....	116.600	139.500

De los aceites en cajas Inglaterra importó 1.150, por valor de 20.000 francos, y Francia 1.500, por valor de francos 25.000

Aunque las anteriores cifras dan á España el primer lugar y Francia ocupa uno inferior, éste pasa á ser el primero, si se tiene en cuenta que casi todos los aceites de procedencia inglesa ó alemana son franceses de origen. Los aceites expedidos de Londres, Liverpool y Hamburgo, se venden con la rotulación francesa, que es la más apreciada en todos los países del Extremo Oriente. Los aceites de los Estados Unidos, vendidos como de oliva, son casi todos á base de algodón.

Desde Octubre de 1906, en que empezó á regir la nueva tarifa aduanera del Japón, los derechos de introducción son los siguientes: 4,10 yens por picul de 60 kilos.

Los aceites utilizados para la fabricación de conservas de pescado beneficiaban del derecho de admisión temporal (*drawback*); es decir, que los derechos de Aduanas resultan en realidad suprimidos ó más bien reembolsados en forma de retorno cuando las conservas son á su vez reexportadas.

Para los aceites de mesa en botellas el impuesto de entrada es, según la nueva tarifa *ad valorem*, basada sobre el precio de coste de la factura, al que se agregan los gastos de transporte, seguros y comisión desde el punto de su expedición al de su desembarque.

Las dos ciudades del Japón más comerciales son Yokohama y Kobe. Los aceites allí importados son reexportados á Nagoya y Rosake, centros principales de la preparación de conservas. Para favorecer esta naciente industria, el Gobierno nipón carga un derecho de 30 por 100 á los productos similares de la importación. Actualmente se están constituyendo allí grandes fábricas.

No olviden nuestros productores que los aceites de la Provenza deben su preferencia entre los fabricantes de conservas á su finura, nitidez y buen sabor, y á que después de cocidos con los pescados no se enrancian. Envíen allí agentes de competencia, con muestrarios bien acondicionados, poniéndose en comunicación y haciendo pacto con las numerosas Casas europeas allí establecidas.

NUESTRA CRISIS VINÍCOLA

LECCIÓN INESPERADA

De *El Guadalete*, diario de Jerez de la Frontera:

«En el último artículo de los que venimos dedicando en nuestras columnas al interesante tema de la crisis vinícola, hacíamos algunas breves consideraciones sobre el modo verdaderamente anticuado y costoso de hacer todas las labores de viña en nuestra localidad, pues tanto en la viticultura como en la elaboración de los vinos, nada hemos adelantado, haciéndose todas las operaciones lo mismo que las hacían nuestros abuelos; y aunque es evidente que para la elaboración de los vinos de precio es una garantía de su calidad el seguir en parte ciertos procedimientos que la práctica de muchos años no enseña que han producido buenos resultados, es digno de tenerse muy en cuenta, al menos para la producción de vinos bajos ó baratos, el enorme progreso que tanto en la plantación de viñas como en la producción vinica que las ciencias experimentales señalan en países nuevos, libres de prejuicios fu-

nestos y donde antes no se cultivaba la vid.

Hemos recibido el siguiente escrito de nuestro querido amigo y colaborador Sr. Ribeyro, en el cual se patentizan los adelantos que hace la República Argentina en la producción de vinos.

De saludable enseñanza debe servir á los hombres que en nuestra ciudad conocen el negocio de vinos el progreso inusitado de centros productores que pueden hacernos gran competencia; debemos pensar, pues, si ha llegado la hora de que nuestra industria vinatera se transforme, poniéndonos en condiciones de producir aquello que piden los mercados, en vez de querer á todo trance imponer un gusto, por desgracia pasado de moda, y para lo cual, por lo visto, somos impotentes.

He aquí el escrito de referencia:

Estando encargado el año 1886 de la dirección del *Anuario del Comercio*, recibí la visita de un industrial argentino, que, recomendado por amigos míos emigrados en aquella República, deseaba que yo le facilitase datos y aun personal para cierto negocio que tenía en proyecto.

Era éste la plantación de viñas y elaboración de vinos en la provincia de Rioja ó de Mendoza, en la República Argentina. Me apresuré á complacerle; pero temeroso de que se le presentaran en la práctica dificultades técnicas en industria que, al parecer, debía serle desconocida, alegué algunas observaciones.

—Yo le agradezco á usted su buen propósito, pero le advierto que vengo de estudiar en los mejores laboratorios de Francia y Alemania la etnología científica más moderna, toda la teoría de las fermentaciones, la acción de la luz y sobre todo de la electricidad, que es la mayor protectora de la química orgánica. Lo que quiero ahora son brazos, es decir, obreros honrados y leales, que ruego á usted me proporcione.

—Puesto que la provincia argentina, Rioja, tiene cierta semejanza en clima y terreno con la comarca española así llamada, creo que sería acertado buscarle á usted en la Rioja española los operarios vitivinícolas que desea.

—Así lo es—me replicó. Escribí á Haro, á Tirgo, Casalarreina; le proporcione buenos obreros, dispuestos á emigrar; dejé complacido al recomendado y á los recomendantes, y no volví á ocuparme del viñedo en la República Argentina.

El día 20 de Febrero de 1908, después de tantos años transcurridos, recibo una postal con la siguiente breve, pero sabrosísima noticia, cuyos comentarios harán los viticultores estudiosos:

«He visitado en Mendoza las bodegas de Domingo Tomba y el viñedo; toda la elaboración del vino se hace por la electricidad: en quince días queda hasta embotellado el jugo de la uva de 800 hectáreas de viña; trabajo asombroso, con pocos brazos relativamente. La viña criolla tiene á la edad de doce años de 1,80 metros de altura á 2 metros. Todo esto es muy interesante.»

JACINTO RIBEYRO.

Jerez, 21 Febrero 1908.

EXCURSION DE PROPAGANDA SERICÍCOLA

Mucho tiempo hacía acariciábamos el pensamiento de verificar una excursión que á la vez sirviera para propagar la industria sericícola y para afirmar nuestras relaciones con amigos queridos, amantes entusiastas de la prosperidad de esta industria, diseminados por algunas de las provincias españolas. La asociación de ciertas condiciones favorables han permitido se cumplan nuestros deseos, no con la calma que reclama esta clase de trabajo, sino á modo de cinta cinematográfica que pasa veloz, de la que hacemos una ligera reseña.

Valencia.—Nuestra primer visita fué para la Granja-Escuela regional de Agricultura, en la que vimos la bien entendida instalación que ha servido para la crianza de los gusanos de seda en este mismo año, y los lotes de células con su correspondiente mariposa, dispuestos para la selección microscópica. ¡Bien por su Director y personal

á sus órdenes, de cuyos trabajos cabe esperar buenos resultados para la zona sedera de Valencia!

Visitamos la fábrica de tejidos de seda de D. Luis Carra, pudiendo apreciar el mérito de las obreras españolas y el inmenso partido que puede obtenerse de las condiciones de inteligencia y laboriosidad que reunen.

También visitamos á nuestro estimado amigo D. Enrique Lombard, inteligentísimo industrial sedero, que nos facilitó buena nota de datos interesantes para el objeto de nuestro viaje, y muy especialmente de la provincia de Sevilla.

Sintiendo mucho no encontrar en su casa de Valencia á nuestro querido amigo D. Francisco Polop Diego, sedero inteligente é infatigable propagandista de las prácticas modernas, abandonamos la bella capital valenciana.

Zaragoza.—Nuestro afecto á los señores D. Alejandro Palomar de la Torre y Padre Esteban Babin, agricultores, nos llevó á Zaragoza.

Don Alejandro Palomar posee una hermosa finca denominada Torre del Cazo, situada en término de San Juan de Mozarifa, á 8 kilómetros de Zaragoza, en la que existen más de cien hermosas moreras blancas, grandes, salvadas de la tala general que arrasó nuestros morerales, matando la industria sericícola. En dicha finca fundaremos una Escuela de Sericultura, la núm. 3, que principiará sus crianzas modelo en la próxima campaña sedera de 1908, incubando 2 onzas de semilla de gusanos de seda.

Dada la excelente situación en que ha de operar la Escuela de Sericultura, son de esperar resultados muy favorables para la reconstrucción de la industria sedera en la región aragonesa.

El Rvdo. Padre Esteban Babin, que no dispone de moreras en su finca de Santa María de Cogolluda, se propone hacer extensas plantaciones aceptando la planta que gratuitamente le tenemos ofrecida.

Soria.—Hablar de criar gusanos de seda en la provincia de Soria es dar la señal para que todo el que oye se burle de uno; sin embargo, allí hay suelo apropiado para el cultivo de la morera, suelto, profundo, fresco y fértil, accidentes naturales que, aprovechados con inteligencia, defenderán las plantaciones de las inclemencias del clima, y en teniendo moreras, y, por consiguiente, su hoja, á criar gusanos de seda, puesto que la máxima temperatura necesaria para su vida es de 20 á 22 grados centígrados. Pero el gran factor para la implantación de la industria sedera, tanto en la provincia de Soria como en el resto de Castilla, es la población rural, densa, pobre, laboriosa, amante del ahorro.

En la misma ciudad de Soria, á 1.060 metros de altura, existe morera de la especie *Morus nigra*, que viven y se desarrollan bien, cultivadas solamente para aprovechar sus frutos.

De una crianza de gusanos verificada en Soria este mismo año por don Leandro Martínez, tenemos 33 capullos de seda regalados por dicho señor, que conservaremos como grato recuerdo, y para demostrar que, aunque en pequeño, se han criado gusanos en aquella capital.

Los agricultores sorianos han acogido con entusiasmo el proyecto de ensayar el cultivo de la morera, aceptando con gusto la planta que gratuitamente les ofrecemos.

Muy conveniente sería que, á la vez de Soria, ensayaran también el cultivo de la morera, tanto en regadío como en secano, las provincias de Valladolid, Segovia, Avila, Guadalajara, Cuenca, Teruel y la parte correspondiente de la provincia de Zaragoza. Como indudablemente en esa extensa zona han de existir muchísimas localidades en las que la morera vivirá y se desarrollará briosamente, el distrito sedero que á la vuelta de muy pocos años se creara sería importantísimo, transformando notablemente el modo de ser de la población rural. La industria sedera es así: donde se aclimata, es la redención del pobre, le da pan, aumenta su bienestar, y, por tanto, su amor á la tierra querida que guarda los restos de sus mayores.

La plantación de moreras proyectada por la provincia de Soria en la próxima temporada debe procurarse se haga extensiva á las provincias limítrofes que dejamos indicadas; el tiempo necesario

para comenzar el beneficio de la hoja con la crianza de los gusanos suele ser de cuatro á cinco años, un soplo; los beneficios que pueden obtenerse en la zona indicada son incalculables; el ensayo merece la pena.

Sevilla.—La Junta de Obras del Puerto de Sevilla, con gran sentido práctico, plantó 10.000 moreras en las márgenes del río, con el doble objeto de contener las tierras y de aprovechar la hoja en la crianza de los gusanos de seda, reconstituyendo la industria sericícola que en la antigüedad gozó allí de gran esplendor y justa fama, proponiéndose aumentar cuanto pueda la plantación de moreras.

El Sr. D. Juan Caballos Pérez, Próximo de San Ildefonso, aceptó gustoso la fundación de una Escuela de Sericicultura, la núm. 4, en su finca Recreo de Dolores, sita en término de San Juan de Aznalfarache. La dicha Escuela de Sericicultura, cuya base ha de ser la hoja de las moreras de la Junta de Obras del Puerto, comenzará sus trabajos de propaganda en la próxima campaña sidera de 1908, incubando 4 onzas de semilla.

El Sr. Caballos se propone hacer una buena plantación de moreras, aceptando las plantas que gratuitamente le ofrecimos.

En Sevilla visitamos la preciosa fábrica de hilados, torcidos y tejidos de seda en cintería que poseen los señores Herederos de D. Faustino Martínez. La existencia en Sevilla de esta fábrica es una buena base para la reconstitución de la industria sericícola, pues antes de nacer ya tiene seguro mercado para sus productos.

En toda Andalucía se conservan gratos recuerdos de la industria sericícola; sólo falta plantar muchas moreras para que vuelva á ser lo que fue.

En resumen: esta excursión, oportunamente dispuesta por la Dirección general de Agricultura, Industria y Comercio, ha servido para que los agricultores se enteren de que, dependiente del Estado, funciona en Murcia la Estación Sericícola, cuyo objeto es fomentar y extender por España la industria de la seda, y á la vez para que podamos apreciar debidamente las buenas disposiciones en que se encuentran nuestras clases agrícolas para dedicarse con entusiasmo á esta industria de carácter familiar, que se acomoda bien sin perturbar ninguno de los cultivos ya establecidos, remunerando largamente el poco trabajo que exige su explotación. — (Del Suplemento á la Hoja Divulgadora, núm. 7.)

LOS VINOS DE CALIFORNIA en Europa.

En vista de la declaración publicada en el número del Herald, de Nueva York, correspondiente al 26 de Enero próximo pasado, de que los vinos de California han encontrado en Francia un excelente mercado, discuten los vitineros parisenses muy vivamente el asunto.

La declaración la hizo al regresar de Europa á los Estados Unidos mister Edward R. Emerson, Presidente de la Asociación Vinatera norteamericana, y fué de que con increíble rapidez se están haciendo los vinos norteamericanos muy populares en París y Londres, en cuyas capitales los han introducido los propietarios de los hoteles y restaurantes de primer orden, tanto más que los vinos franceses que en los mismos se sirven, añade el citado Mr. Emerson, son más caros y de clases inferiores que los californianos.

Los vitineros parisenses no están, sin embargo, conformes con lo que declara Mr. Emerson.

«Jamás he oído decir—declara M. Cuivillier, el conocidísimo vitinero de la rue de la Paix, en París—ni una palabra de que en Francia se vendiera vino alguno de California. Creo que Mr. Emerson es víctima de una equivocación, pues me extraña mucho que en algún restaurant parisense se encuentren vinos californianos. Tal vez en Londres sea otra cosa, pero no lo creo.»

«Aquí no se vende vino alguno de California—contestó al ser interrogado sobre este asunto el Gerente del gran almacén de vinos que en el boulevard Haussmann, de París, tiene la firma Félix Potin—é ignoro en absoluto en dónde podría encontrarlos aquí si los necesitase.»

Un vitinero francés que visitó recientemente la California, dijo hablando de este asunto: «que las viñas de aquella parte del Norteamérica no tienen aún edad suficiente para producir un vino capaz de hacer la competencia á los que se producen en Francia, pero no sería extraño que dentro de una cincuentaena de años lleguen á ser los caldos de California rivales temibles de los nuestros.»

«Si los norteamericanos—dijo por fin el dueño de uno de los restaurantes más frecuentados de París—pueden vender en Francia cerveza, no veo la razón de que no puedan vender también vinos. Cuando los consumidores me pidan vinos de California, no dejaré de procurármelos y servirselos.»

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCIA

Córdoba 29.—La contratación de aceites viene siendo regular, pagándose las clases corrientes de 9 á 9,25 pesetas arroba.

El trigo recio, á 12,75 pesetas fanega, y el blanquillo á 12,50; cebada, á 7; escaña, á 4,50; habas, á 9 las castellanas y 9,50 las morunas; alpiste, á 12; maíz, á 12,50.—C.

Sevilla 29.—Las entradas de aceites han sido importantes en la semana que hoy fina, y como la demanda no ha pasado de regular, los precios cierran flojos, de 39,50 á 40 reales arroba para las clases corrientes de la presente recolección. La exportación para los puertos del Norte y Mediterráneo sigue bastante animada.

Sostenidos los granos, habiéndose detallado: Trigos, de 30 á 30,50 pesetas los 100 kilos los duros, 28,50 á 29 el candeal, 27,50 á 28 el barbilla y el tremés; cebada del país, de 18,75 á 19,50; avena, de 16 á 16,50 la gris y 14 la rubia; alpiste, de 26 á 30; altramuzes, de 15 á 16; maíz, de 24 á 24,50; habas, de 23 á 23,50 las magazanas y 20 á 20,50 las cochineras; arvejones, de 17,50 á 18; garbanzos, de 50 á 60 los gordos, 40 á 45 los medianos y 34 á 38 los chicos.

En el Matadero han cobrado los entradores: Por terneras, de 1,75 á 2 pesetas kilo; por becerros, añojos y erales, de 1,50 á 1,65; por vacas, toros y bueyes, de 1,25 á 1,50; por carneros y ovejas, de 1,55 á 1,65; por cerdos, á 1,80.

Con asistencia de los Reyes, el Arzobispo, Director general de Agricultura, Presidente de la Diputación provincial, Capitán general, Alcalde y otras muchas personas, se inauguró la Granja Agrícola. Terminados los discursos que se pronunciaron, el Rey bajó de la tribuna é hizo entrega de un sobre con 250 pesetas y un diploma á cada uno de los 10 mayores de ganaderías que, durante diez años, se han distinguido por su esmero y cuidado en el fomento y cría del ganado.—C.

Campillos (Málaga) 28.—Después de las fuertes heladas que han tenido el campo, y tras una lluvia utilísima, renace tiempo primaveral con un sol impropio de la estación.

Los campos buenos, pero con muchísima hierba, que cuesta muy cara su extinción.

Los precios son los siguientes: Trigo recio, de 54 á 55 reales fanega; ídem blanquillo, de 52 á 53; cebada, de 25 á 26; habas menudas, á 50; ídem gordas, á 48; garbanzos, de 70 á 120; aceite, de 36 á 37 reales arroba.—A. C.

Baza (Granada) 29.—Se ha vendido bastante aceite, revelando firmeza los precios, que son: de 40 á 42 reales arroba. Este último para las mejores clases.

Los granos se detallan: Trigos, de 49,50 á 50 reales fanega los fuertes y 43 á 43,56 el candeal; cebada, de 25 á 26.—C.

DE ARAGON

Becite (Teruel) 28.—Estamos repoblando los viñedos con plantas americanas, haciéndose con gran rapidez, pues todos los labradores echan el resto en previsión de que pronto nos quedaremos sin una sola cepa del país.

El aspecto de los campos es bueno, pues hay mucha sazón. Los fríos han resultado beneficiosos, porque han contenido la vegetación. Si ésta sigue su marcha normal, se espera una buena cosecha.

El mercado está encalmado, cotizándose: Vino, á 1,25 pesetas decalitro; aceite, á 16 pesetas arroba de 12,600 kilos. Para los demás artículos no puedo fijar precios, por no haberlos.—R. E.

DE CASTILLA LA NUEVA

Horché (Guadalajara) 28.—Los precios actuales en este mercado son los siguientes: Trigo, á 48 reales fanega; cebada, á 30; avena, á 20; aceite, de 38 á 40 reales arroba; vino, á 7.—M. R.

Almorox (Toledo) 29.—Para Burgos y otros puntos del Norte de la Península siguen haciéndose regulares ventas de vino, fluctuando la cotización de los tintos entre 2,25 y 2,50 reales arroba. Quedan muchas y buenas existencias.

El estado de los campos continúa siendo bueno, aun cuando por las humedades anteriores se llenaron en parte de hierba. Precios de los granos: Trigo, á 13,50 pesetas fanega; centeno, á 10; algarrobas, á 12; cebada, á 7,75.

Los corderos son muy solicitados, vendiéndose muchos á 0,35 pesetas libra. Los bueyes de labor, de 450 á 500 pesetas uno; novillos, de 300 á 350; añojos, de 125 á 150; vacas cotrales, de 250 á 300; carneros, de 22 á 25; ovejas, á 20.—C.

Brihuega (Guadalajara) 28.—Buenos los campos y poco movimiento en el mercado, pero firmes los siguientes precios:

Trigo rojo, de 46 á 46,50 reales las 94 libras; cebada, de 28 á 30 ídem fanega; avena, á 21; aceite fresco, á 42 reales arroba; patatas, á 4,50; cerdos cebones, á 6; vino tinto, á 7.—C.

Miguelturra (Ciudad Real) 27.—Pronto tendremos ocasión de ver la perforación de un pozo artesiano en sitio muy inmediato á esta población.

En el próximo mes de Marzo darán principio los trabajos en la finca de «La Teladilla», propiedad de D. Mariano Matachana. El encargado de la construcción es D. Ignacio Ruiz, de Valencia, persona que, á su pericia y práctica en la materia, reúne conocimientos geológicos é hidráulicos muy vastos.

Hace pocos días le tuvimos entre nosotros; iba encargado por el Sr. Matachana á reconocer los terrenos y situación de «La Teladilla», y después examinar la cuenca á que pertenece, para lo cual estuvo en Daimiel y en los Ojos de Guadiana; después de esto se ha celebrado el contrato para la perforación, porque dicho Sr. Ruiz es además el que hoy en España posee los mejores equipos y máquinas de perforación.

El trabajo, pues, es cosa estudiada, y se realizará en la forma y condiciones que hoy cabe hacerlo, afrontando el Sr. Matachana, meditada y resueltamente, una empresa de grandes riesgos; y cualquiera que sea su resultado, servirá siempre como dato para el estudio de esta cuenca y punto de partida para nuevas empresas si su resultado fuese todo lo feliz que deseamos.

Precios corrientes: Vino blanco, á 7 reales arroba; ídem tinto, á 7,50; aceite, á 42; candeal, á 45 reales fanega; cebada, á 25; centeno, á 34; patatas, á peseta la arroba.

Poco movimiento en el mercado.—F. L. M.

DE CASTILLA LA VIEJA

Villada (Palencia) 28.—Precios del mercado de ayer: Trigo, á 47,50 reales las 92 libras; centeno, á 35 las 90; cebada, á 28 reales fanega; avena, á 24; yeros, á 44; alubias, á 90; garbanzos, á 180; harinas, á 18, 15 y 14 reales arroba; patatas, á 6; vino tinto, á 14 reales cántaro. Tendencia firme.

Los campos ofrecen buen aspecto.—El Corresponsal.

Peñaflor (Valladolid) 28.—Precios del mercado de esta fecha: Trigo, de 48,50 á 49 reales las 94 libras; centeno, de 33 á 34 las 90; cebada, á 30 reales fanega; avena, de 23 á 24; yeros, de 40 á 41; harina de primera clase, á 17 reales arroba; vino tinto, á 13 reales cántaro.

Tendencia sostenida; bueno el tiempo.—C.

Palencia 27.—Buenos los campos y el tiempo. Precios corrientes: Trigo, á 47,50 las 92 libras; centeno, á 35 las 90; cebada, á 28 reales fanega; avena, á 24; yeros, á 44; alubias, á 90; garbanzos, á 180; harinas, á 18, 15 y 14 reales arroba; patatas, á 6; vino tinto, á 14 reales cántaro.—C.

Dueñas (Palencia) 29.—Tenemos buenas existencias de vinos tintos y claretes, cotizándose respectivamente de 13 á 14 y 16 á 17 reales cántaro.

El aspecto de los campos es satisfactorio, y los granos se pagan como sigue: Trigos, á 48 y 49 reales las 94 libras; centeno, á 34 reales fanega; avena, á 24; harina de primera, á 37 pesetas los 100 kilos.—M.

Trigueros del Valle (Valladolid) 1.º—El labrador está ocupado en la siebrega de avena, muelas, guisantes, etcétera; ésta se hace con tiempo relativamente bueno, pues aunque hiela algo no perjudica en nada dicha operación.

El bracero se emplea en alumbrar y podar las viñas; este trabajo se ha retrasado bastante, efecto de lo mucho plantado este invierno de vid americana.

Los sembrados de trigo, si bien es cierto tuvieron buena germinación, no se hallan ahora tan desarrollados como era de esperar, cuya causa ha sido las muchas y continuadas lluvias de los meses anteriores que, en lugar de favorecer la vegetación, la han perjudicado.

Regular extracción de trigo á las fábricas del Canal de Castilla; se detalla, con firmeza, á 48 reales fanega sin peso. La cebada, nula su venta, por carecer de ella en esta localidad; algunos labradores han tenido que ir al mercado de Palencia á comprarla y han traído unas cuantas fanegas á 25 reales la añaja, y la nueva me dicen que se cotiza á 19 y 22 reales fanega sin peso.

Avena para sembrar cuesta á 24 y 25 reales fanega; muelas para ídem, á 40. Los vinos alcanzaron el tipo de 15 reales cántaro; dicho precio ha declinado, por traerlo de Cigales, á 14,50, y Tudela de Duero, á 13,50 (16 litros): es donde acuden los campesinos á cargar el vino clarete.—C.

Roa (Burgos) 29.—Buenos los campos y tendencia sostenida en el mercado, habiéndose cotizado como sigue:

Trigo, á 49 reales fanega el áliga, 48 el mocho y 47 el rojo; centeno, á 33; cebada, á 27; avena, á 25; yeros, á 42; alubias, á 90; garbanzos, á 190; patatas, á 6 reales arroba; vino tinto, á 16 reales cántaro.—Un Suscriptor.

Olmado (Valladolid) 27.—Tiempo variable, buenos los campos y tendencia firme en el mercado celebrado ayer; en él rigieron los siguientes precios que á continuación anoto:

Trigo, á 49 reales fanega; centeno, á 36; cebada, á 30; avena, á 24; alubias, á 90; patatas, á 6 reales arroba;

harina de primera clase, á 18,50; vino tinto, á 18 reales cántaro; carneros, á 86 reales uno; ovejas, á 53.—L.

Herrera de Pisuerga (Palencia) 28.—Tiempo de vientos fríos y bueno el estado de los campos. Los precios practicados en el mercado acusan firmeza. Véanse los que han regido:

Trigo, á 47 reales fanega; centeno, á 35; cebada, á 31; avena, á 24; guisantes, á 46; yeros, á 47; garbanzos, á 140; patatas, á 6 reales arroba; harinas, á 19, 17 y 16; bueyes de labor, á 1,500 reales uno; novillos, á 1.800; añojos y añojas, á 640; vacas cotrales, á 860; cerdos al destete, á 120.—C.

Valladolid 29.—Hoy han entrado en los almacenes del Canal de Castilla 300 fanegas de trigo, y en los del Arco otras 100, habiéndose cotizado en ambos mercados á 49,75 reales las 94 libras. El centeno ha subido hasta 37 reales las 92 ídem.

La cebada está á 30 reales fanega; avena, á 24; algarrobas, á 42; habas y lentejas, á 50; maíz, á 48. Las harinas á 19, 18, 17 y 16 reales arroba.—C.

Burgos 28.—Tiempo seco, buenos los campos y tendencia firme en el mercado.

Precios: Trigo, á 49 reales fanega el áliga, 48,50 el mocho y 47,50 el rojo; centeno, á 36; cebada, á 29; avena, á 24; lentejas, á 66; alubias, á 96; garbanzos, á 200, 140 y 120; harina de primera clase, á 18 reales arroba; patatas, á 5,50; carneros, á 86 reales uno; ovejas, á 56; cerdos, á 28.—C.

Brieviasca (Burgos) 29.—Precios del mercado de ayer: Trigo, á 49 reales fanega el áliga, 48 el mocho y 47 el rojo; centeno, á 35; cebada, á 28; yeros, á 42; alubias, á 90; avena, á 23; harinas, á 18, 17 y 16 reales arroba; patatas, á 5; vino tinto, á 19 reales cántaro; corderos, á 30 reales uno.—P.

Rioseco (Valladolid) 29.—Tiempo bueno y tendencia floja en el mercado. Se ha pagado el trigo á 47,50 reales las 94 libras, la cebada á 26 ídem fanega y la harina de primera clase á 16,75 reales arroba.—C.

DE CATALUÑA

España de Francolí (Tarragona) 1.º—El estado de los sembrados es inmejorable, esperándose buena cosecha de granos.

Activa la demanda de vinos para las fábricas de alcoholes, pagándose de 7 á 9 pesetas carga (121,60 litros), según graduación, precio que no compensa los gastos de cultivo de la vid. El vino para el consumo personal se cotiza de 10 á 14 pesetas carga, precios muy bajos. De no mejorar la cotización se arruinará el viticultor, pues los viñedos americanos originan mayores desembolsos que los antiguos.

Los trigos se pagan de 14 á 15 pesetas cuartera, la cebada de 6,50 á 7 y las habichuelas de 20 á 24.—P.

Reus (Tarragona) 1.º—Precios corrientes: Vinos, á 4,50 reales por grado y carga (121,60 litros) los tintos del país y 5 los blancos y los tintos de Aragón; aceites, á 20 pesetas los 15 litros los finos de Aragón, 18 los del campo y 16 los de arriería; almendra en grano, á 87,50 pesetas quintal (41,60 kilos) la común del país y la de Aragón, y á 97,50 y 96 la Esperanza; avellana, también en grano, á 72 y 70 pesetas quintal (41,60 kilos).—C.

Villafranca del Panadés (Barcelona) 1.º—El mercado de vinos se presenta bien para los rosados y flojo para los tintos, notándose algún movimiento en la exportación para Suiza. He aquí los precios: Blancos de 11 á 12, de 13 á 14 pesetas carga (121,60 litros); ídem de 9 á 10, de 9 á 10; tintos de 10 á 11, de 9 á 10; vinos bajos para las destilerías, á 0,65 pesetas por grado y carga.

Precios de otros artículos: Trigo candeal de Castilla, de 16,50 á 17,50 pesetas la cuartera de 70 litros; ídem común del país, de 16 á 17; centeno, de 11 á 12; cebada de la comarca, de 8,50 á 9; avena de Extremadura, de 6,75 á 7; yeros, de 10,25 á 10,75; harinas, de 44 á 45 y 40 á 42 pesetas los 100 kilos por primeras y segundas clases, respectivamente; algarrobas, de 15 á 16; ajos, de 8 á 10 pesetas la docena de ristras por las primeras clases, y de 2,50 á 3 por las segundas.—C.

DE EXTREMADURA

Montánchez (Cáceres) 29.—Buenos los campos y regular movimiento en el mercado.

Precios: Trigo, á 50 reales las 94 libras; centeno, á 34 reales fanega; cebada, á 32; avena, á 20; garbanzos, á 140 y 120; patatas, á 8 reales arroba; queso del país, á 60; aceite, á 60 reales cántaro; bueyes de labor, á 1.000 reales uno; novillos, á 700; añojos, á 500; vacas cotrales, á 800; carneros, á 120; ovejas, á 60; cabras, á 100; cabritos, á 40; cerdos al destete, á 80; ídem de seis meses, á 140; pieles, á 16 reales una las de cabra, 8 las de cabrito y 6 las de cordero; vinos de la última cosecha, á 17 reales cántaro los tintos y 20 los blancos.—C.

Mérida (Badajoz) 29.—Hermosos los campos, pero el agricultor gasta este año bastante en limpiar los sembrados que se ven plagados de hierba.

Precios: Trigo, á 52 reales las 100 libras el rubio y 50 las 96 el blanco; centeno, á 36 reales fanega; cebada,

á 27; avena, á 17; habas, á 46; garbanzos, á 160 los blandos, y 80 los duros; harinas, á 40, 38 y 36 pesetas los 100 kilos, según la clase; aceite, á 44 reales arroba.—R.

Aldeanueva del Camino (Cáceres) 29.—Precios: Aceite, á 64 reales cántaro de 16 litros el añejo y 55 el nuevo; trigo, de 50 á 52 reales fanega; centeno, de 40 á 42; cebada, de 34 á 36; harinas, á 18 y 19 reales fanega. Buenos los sembrados.—C.

DE LEON

Fuentesauco (Zamora) 27.—Tiempo de hielos, buenos los campos y firmeza en el mercado.

Últimos precios: Trigo, á 47 reales fanega; centeno, á 35; cebada, á 32; algarrobas, á 36; lentejas, á 55; avena, á 22; habas, á 38; muelas, á 44; alubias, á 120; garbanzos, á 200; harinas, á 18, 17 y 16 reales arroba; patatas, á 7; vinos, á 15 reales cántaro los tintos y 16 los blancos; bueyes de labor, á 1.400 reales uno; novillos de tres años, á 1.800; añojos y añojas, á 700; vacas cotrales, á 900; cerdos al destete, á 60; ídem de seis meses, á 140.—C.

Salamanca 28.—Buenos los campos, la ganadería y el tiempo. Tendencia sostenida en el mercado.

Precios: Trigo, á 48,50 reales fanega; centeno, á 34; cebada, á 30; avena, á 24; algarrobas, á 38; alubias, á 98; garbanzos, á 180; harina de primera, á 20 reales arroba; patatas, á 6; vino tinto, de 23 á 24 reales cántaro; bueyes de labor, á 1.500 reales uno; novillos, á 1.800; añojos y añojas, á 840; vacas cotrales, á 960; cerdos al destete, á 70 y 100; ídem cebados, á 80 reales arroba.—C.

Pozoantiguo (Zamora) 29.—Precios: Vino tinto, á 17 reales cántaro; trigo, á 48 reales fanega; centeno, á 34; cebada, á 30; avena, á 22; muelas, á 48; alubias, á 88; garbanzos, á 200, 140 y 100; harinas de primera, á 18 reales arroba; patatas, á 5; cerdos al destete, á 80 reales uno.—C.

Venialbo (Zamora) 27.—Hemos pasado un temporal de lluvias superior, como hace muchos años no se había visto por aquí. Los sembrados tempranos están buenos, excepto los de centeno; la mayoría de los tardíos no se segarán, debido, sin duda, á tanta humedad; porque es de advertir que los terrenos son flojos y parece que las plantas están enfermas, ocurriendo lo propio con las cebadas.

En lo que va de mes ha helado mucho, y con esto han desmerecido notablemente los sembrados.

Paralizado el mercado de granos por no haber que vender. Los piensos que se compran para el ganado, á caros precios.

Precios: Trigo, á 47 reales fanega; cebada, á 31; centeno, á 34; avena, á 25; algarrobas, á 40. El vino que hasta la fecha se ha vendido, se ha pagado á 15 reales cántaro.—C.

DE MURCIA

La Roda (Albacete) 28.—Llevamos un tiempo impropio de la estación, como de los mejores días de primavera.

Continúa la exportación de cereales, vino y patatas; algo paralizado el azafrán y firmes los precios, aminorando mucho las existencias.

Precios corrientes: Candeal, de 50 á 51 reales la fanega; centeno, de 32 á 33; cebada, á 26; avena, de 17 á 18; patatas, á 4 reales arroba; azafrán, á 164 ídem la libra de 460 gramos; vino, á 6,50 reales arroba de 16 litros.

Se desea comprar una caldera de cobre con sus caños ó aparato para destilar brisas y vinos. Para tratar diríjanse al Corresponsal, Cándido Pérez.

DE NAVARRA

Azagra 1.º—Después de un tiempo primaveral han vuelto los fríos, habiendo nevado mucho en los altos.

Los sembrados siguen presentando muy buen aspecto. Encalmado el mercado, detallándose: Trigo, de 5,50 á 6 pesetas robo (28,13 litros); cebada y avena, á 3; alubias, de 7,75 á 8; vino tinto, de 2,85 á 3 pesetas el cántaro (11,77 litros).—C.

Murchante 1.º—La extracción de vinos ha estado animada y siguen los pedidos; puedo darle como precio general para los tintos el de 2 pesetas decalitro.

Precios de otros artículos: Trigo, á 6 pesetas robo (28,13 litros), no aceptando los compradores; cebada, á 3,25; maíz, á 5,50; harina panadera, á 4,75 pesetas arroba; aceite, á 15; patatas, á 1,50; paja de trigo, á 0,25.

Tiempo frío.—Un lector de la CRÓNICA.

DE LA RIOJA

Aldeanueva de Ebro (Logroño) 22.—Según le anuncie en mi anterior, ayer nos visitó el Ingeniero de la Diputación provincial, D. Pascual Martínez de Quinto. Llegó á las siete y media de la mañana á la estación de Rincón de Soto, y desde la estación de dicho pueblo al nuestro hizo el viaje en el coche de los Sres. Arnedo.

Aquí salieron á recibir al ilustrado Ingeniero los alumnos de la Escuela de Injertos, acompañados de su maestro Sr. Romo, y otras muchas personas. Hechas las presentaciones, fuimos al campo y el señor Ingeniero examinó

muy detenidamente el gusano que invade los sembrados de cereales, llevándose en una cajita varios ejemplares para su estudio. Entramos después en un plantío de vides americanas, y el Sr. Martínez de Quinto nos explicó los terrenos más apropiados para ese cultivo, la preparación de las tierras ó desfondes, la poda y clase de abono más conveniente para las nuevas cepas. Al inspeccionar unos sarmientos y observar que tenían erisomis, nos dijo el modo de combatirla.

A las doce y media volvimos al pueblo, y á las tres y media de la tarde empezaron los exámenes de los injertadores, dando el señor Ingeniero una utilísima conferencia sobre los diversos injertos, cultivo de viveros y barbados, cuidados que en los primeros años deben tenerse en las plantaciones, elección de pías, estratificación de estacas y barbados, y otras cosas interesantísimas para el viticultor. A los alumnos los examinó uno por uno, haciendo todos varios injertos, en cuyo trabajo probaron haber aprovechado las lecciones del Sr. Romo.

Pasamos un buen día, deseando se repitan las visitas de que le doy sucinta cuenta para bien de la agricultura. Por esta Rioja Baja no solemos ver á los ingenieros. Terminó haciendo público nuestro agradecimiento al Ingeniero Sr. Martínez de Quinto.—J. M.^a P.

DE VALENCIA

Valencia 29.—La demanda y exportación de naranja ha sido grande, acusando firmeza las cotizaciones en el extranjero. En la Ribera se paga la arroba de 3 á 4 reales.

En Enero último se han exportado por este puerto 1.952.086 litros de vino. En alza los arroces y muy solicitados, pagándose en cáscara á 23 pesetas los 100 kilos por Monquili y 28 por Bomba; los elaborados, de 33,50 á 41,28 y 46 á 54 respectivamente.

Precios de otros artículos: Alcoholes, 94 á 95, á 60 pesetas hectolitro sin derechos, y 140 derechos pagados; algarrobas, á 1,75 pesetas arroba; patatas de Aragón, á 1,50; azafrán (escasas ventas), á 130 reales libra (350 gramos) el superior, 128 el superior corriente, 124 el corriente, 122 el de Tobarra y 106 el de la Sierra; trigo huerta, á 84 reales hectolitro; idem candeales, á 30,50 y 29,50 pesetas los 100 kilos; idem rubín, á 28,50; idem de Extremadura, clase superior, á 30; centeno, á 22,50; cebada, á 23; avena, á 19; almendras sin cáscara, á 295 la clase Planeta, 240 la Langueta, 242 y 238 la Esperanza y 226 la clase común V; alubias Pinet, á 38; piñones, á 165; cacahuet, de 18 á 20 pesetas los 50 kilos. *El Corresponsal.*

Palomar (Valencia) 1.—Vendemos el vino al bajo precio de 3 reales el cántaro (10,75 litros). El aceite, á 44 reales arroba, habiendo sido buena la cosecha.

Los sembrados están magníficos, cotizándose el trigo á 16 reales barchilla (10,75 litros), y el maíz, á 10. Las patatas, á 5 reales arroba, y las algarrobas, á 8.—*Un Suscriptor.*

NOTICIAS

Los 10 mayores recompensados por el Rey en el acto de la inauguración de la Granja Agrícola de Sevilla, fueron los siguientes:

Francisco Chamorro, mayoral de la ganadería de D. Blas Caballos; Doroteo Blanco, de la del Marqués de Sanja; Bartolomé Vázquez, de la del Sr. R. de Vivas; Alonso Lobato, de la del señor Candau; José Jiménez, de la de don Eduardo Miura; Francisco Fernández, de la de D. Salvador Benjumea; Basile Lagares, de la de los Sres. Camino; Sebastián Parejón, de la del Sr. Amores; Juan Antonio Marín, de la de D. Eduardo Ibarra, y Francisco González, de la de D. Manuel Vázquez Rodríguez.

Dichos 10 mayores se han distinguido durante diez años por su esmero y cuidado en el fomento y cría del ganado. Así nos lo participa nuestro Corresponsal de Sevilla en la carta que publicamos en otro lugar.

En el año último se exportaron al extranjero por el puerto de Alicante 10.078.951 litros de vino, de los que 4.470.231 fueron á Francia, 2.141.210 á Inglaterra, 2.100.045 á Italia, 576.289 á Bélgica, 559.364 á Cuba, 360.383 á Holanda, y los restantes á Alemania, Argelia, Argentina, Marruecos, Uruguay, México, Austria, Suiza, Suecia y Puerto Rico.

Escriben de Barcelona: «En nuestra plaza hay bastantes existencias de trigo y se muele muy poco. Las fábricas de harinas han suspendido casi todas el trabajo de noche, y susurrarse ya si algunas se verán obligadas á suspender por algunos días la molienda, á causa, como se comprende, de hallarse materialmente abarrotadas de harina, á la cual no hay medio de dar salida, á pesar de los precios sumamente bajos, en relación al trigo, á que se viene ofreciendo.»

Los precios de los arroces han subido en Valencia, y se espera se acentúe el alza, porque como el Japón ha prohibido la exportación de dicho grano, aumentan en nuestros centros productores los pedidos del extranjero.

El Director de la Estación de Patología vegetal, D. Leandro Navarro, ha salido para Granada con objeto de estudiar una plaga de los remolachares, producida por insectos *crisometidos*, de la especie *Cassida nobilis*.

El distinguido agrónomo lusitano Gonçalves de Sousa escribió en *Portugal Agrícola* (tomo XVIII, pág. 362) que el Dr. Friederisz acaba de descubrir un pequeño coleóptero, el *Phalacrus corruscus*, que se alimenta de las esporas de los hongos productores del tizón y de la caries de los cereales, siendo por tanto un poderoso auxiliar del hombre en la lucha contra dichas enfermedades.

Tanto la larva como el insecto perfecto del *Phalacrus* destruyen considerable cantidad de esporas de *Tilletia tritici*, *Ustilago tritici*, *Ustilago avenae*, *Ustilago Jansenii* y de *Ustilago hordei*, las cuales constituyen su principal base de alimentación y pierden por completo el poder germinativo al atravesar el aparato digestivo de dicho insecto.

Se debía, por tanto, estudiar el modo de propagar el *Phalacrus corruscus* en todos los países donde se cultivan los cereales, como ya se ha hecho en los Estados Unidos con muchos insectos entomófagos.

Por el Ministerio de Fomento se ha dictado el siguiente Real decreto:

«Artículo único. Quedan modificados los Reales decretos de 21 de Junio y 13 de Diciembre de 1901 en la forma siguiente:

El art. 3.º, apartado 1.º, regirá de este modo:

Art. 3.º Para pertenecer á una Cámara de Comercio, Industria y Navegación, se requiere: 1.º, ser español; 2.º, ser comerciante, industrial ó naviero, por cuenta propia, con un año de ejercicio en estas profesiones; y 3.º, contribuir á la Cámara con cuota que por su reglamento se determine.

A la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Melilla podrán pertenecer, además de las personas que reúnan las condiciones expresadas en el párrafo anterior, todas las que, sin poseerlas, tengan otras que, á juicio de la Cámara, las capacite para esta distinción.»

La salvia es una planta aromática que se prepara y se toma como el té, al que es superior en muchos conceptos. La moda, sin embargo, da la preferencia al té, acaso por ser producto de lejanos países; pero no por eso deja de ser muy apreciada la salvia en infusión, como bebida agradable y aun como agua medicinal.

Además de esta aplicación, tiene otra de cierta importancia en los países de Oriente: la de fumar sus hojas secas en sustitución de las de tabaco; con la ventaja, en el orden económico, de ser un producto más barato, y en el higiénico, de ser menos perjudicial para la salud.

La salvia se multiplica por simiente, sembrándola en los tres primeros meses del año. La tierra en que mejor se da, es la dura y pedregosa, demasiado estéril para otros cultivos. Basta una sencilla labor de arado para preparar la tierra, y unas cuantas escardas en tiempo oportuno para evitar que las malas hierbas prosperen á costa de la cosecha principal.

La época de veda de los peces de agua dulce, que no sean el salmón, la trucha de mar, la trucha común, la trucha arco-iris y el cangrejo de río, da comienzo, según dispone el art. 15 de la ley, el 1.º de Marzo y termina el 1.º de Agosto, quedando en su virtud prohibida la pesca en los ríos durante dicha época.

Escriben de Cintruénigo: «Según informes fidedignos, está en vías de arreglo el ferrocarril de Castejón á Olvega que pasa por esta villa.

Una brigada de sesenta obreros se dedican á extraer mineral para la exportación.

La noticia ha causado aquí muy buen efecto, porque el ferrocarril reportará incalculables beneficios á esta comarca, tan necesitada de fáciles medios de comunicación.»

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

Según una estadística publicada por el periódico *Le Phosphate*, la producción mundial de fosfatos ha sido de 4.237.000 toneladas en 1907, contra 4.042.000 toneladas en 1906; de modo que el año pasado el aumento ha sido de 195.000 toneladas respecto del año anterior.

Los países de mayor producción son América, Túnez, Argel, Islas del Pacífico y varias naciones de Europa, entre las cuales figura España.

Han salido de la estación de Lugo, durante el año 1907, para diferentes mercados de la Península, y especial-

mente para el consumo de Barcelona, 82.920 cabezas de ganado, que á 125 pesetas una con otra, representa pesetas 10.365.000, y con lo embarcado en Monforte y lo que va á Villafranca del Bierzo, se puede calcular en unos 20 millones de pesetas lo que con la venta de ganado recoge anualmente la provincia de Lugo.

La industria quesera italiana ha aumentado tan considerablemente que la importación ha cedido el paso á la exportación, hasta tal punto que en 1906 se ha elevado á 191.000 quintales, representando un valor de 20.600.000 liras. Los industriales han comenzado el fraude elaborando el queso con margarina, teniendo que presentar el Gobierno un proyecto de ley por el que se obliga al industrial, exportador ó almacenista á consignar que los quesos de margarina están elaborados con aquella grasa.

Producción artificial de la lluvia.—Es este un experimento sumamente interesante y fácil de realizar, debido á M. Errera, Catedrático de la Universidad de Bruselas.

Para ello se toma un frasco bocal, de vidrio, de 20 centímetros de alto por 10 centímetros de diámetro; se llena hasta su mitad de alcohol de 90 grados centesimales y se tapa con una cápsula de porcelana ó un plato de loza.

Se calienta luego, el todo, en un bañomaría bastante tiempo, á fin de que sea la misma la temperatura del frasco, de la porcelana y del alcohol, el cual en manera alguna deberá llegar á la ebullición. Retírase del bañomaría y se coloca sobre una mesa. A los pocos minutos, como quiera que se haya enfriado la parte alta del frasco, se notará que se forman vapores de alcohol, que se condensan en forma de nubecillas, las cuales se resuelven en menuda lluvia. Poco á poco se va enfriando la parte más superior del frasco, y se observa una capa muy clara por sobre las nubecillas.

Así se obtiene la reproducción de lo que pasa en la naturaleza: el alcohol representa el océano, en el cual hay evaporación constante; el bajo de la cápsula de porcelana, la parte superior de la atmósfera, siempre fría; y la porción que hay sobre las nubecillas, el cielo puro. Pueden provocarse á voluntad temporales y ciclones, y basta para ello enfriar bruscamente un lado del frasco, aplicándole un paño mojado con agua fría. Entonces se notará que los vapores se precipitan sobre el punto frío y continúan su movimiento empujados por los que vienen detrás, con lo cual se forma un movimiento de rotación, tanto más violento cuanto mayor y más brusco haya sido el enfriamiento.

La Sociedad Nacional de Olivicultores italianos ha acordado celebrar en Roma, durante la primavera del actual año, una Exposición nacional de aceite de oliva, con un anejo destinado á la exhibición de maquinaria oleícola y á embalajes para productos agrícolas, que tendrá el carácter internacional.

Los premios consistirán en diplomas de honor, medallas de oro, de plata, de bronce y menciones honoríficas.

Los que deseen concurrir á este Certamen deberán manifestarlo al Comité directivo de la Exposición, sito en la vía de la Panetteria, 27, en Roma, antes del 31 de Marzo de 1908, acompañando la demanda de la cantidad de 10 liras, que es la tasa establecida para cada expositor.

El Comité facilitará á los que hayan cumplido con estos requisitos un certificado que les dará derecho á utilizar las rebajas que los ferrocarriles conceden, tanto para los expositores como para los productos que envíen, los cuales deberán hallarse en el local de la Exposición antes del 20 de Abril para que la inauguración pueda efectuarse el 1.º de Mayo.

Deberá abonarse al Comité 10 liras por cada metro cuadrado de terreno ó de pared que se ocupe, y manifestar asimismo el precio de venta de los objetos expuestos, los cuales, de todos modos, no podrán retirarse del local hasta la clausura de la Exposición, que se verificará dos semanas después de inaugurarse.

Dicen de París que los vinos del Mediodía y otras regiones son bastante solicitados, acusando firmeza los precios.

SE VENDEN 5 tintos de roble superiores, bocoyes, bomba trasego, azadas y 2 verdaderas gratorias.—Dirigirse á D. César Saiz, Ingeniero, Casalareina (provincia de Logroño).

REPRESENTANTE EN BILBAO

desea representar una casa de aceites de oliva de las provincias de Jaén y Córdoba, otra de vinos de la Mancha y provincias de Alicante ó Valencia, y otra de cereales de los centros productores de España. Dirigirse á Pablo Tapia, Bilbao.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 3
París á la vista. 14 15
Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 28 76

Madrid, 1908.—Baillly-Bailliere é Hijos.
Calle de la Cava alta, núm. 6.



VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)

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

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

Pedidos. Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Dubos, dirigiéndose 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 á ocho días vista sobre Madrid. Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año á que corresponde el vino.—Todos los envases se envían precintados.

Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.

Aviso muy importante á los consumidores.

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



A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

En la fábrica de tonelería mayor de D. Miguel Iriarte é Hijo, establecida en Tafalla (Navarra) y premiada en varias exposiciones, se construyen rápidamente y con madera superior de roble purificado, las mejores cubas, conos ó tinos, así para elaborar como para conservar los vinos y depositar aguardientes, alcoholes y aceites, á precios tan sumamente económicos, no conocidos.



MUY IMPORTANTE

á los vinicultores y negociantes en vinos. La Casa ESTEVEZ Y JODRA, Cruz, 44, Madrid, se dedica á la venta de los mejores aparatos para examen de vinos de las conocidas marcas Sallerón y Malligán. Alambiques, Ebullicómetros, Gipsómetros, Vino-colorímetros, Termómetros y piezas de recambio.

INSTALACIONES DE LABORATORIOS QUIMICOS

44, CRUZ, 44.—MADRID (ESQUINA Á LA PLAZA DEL ÁNGEL)

DISPONIBLE

CENTRO VITÍCOLA DEL PANADÉS

Viveros y plantaciones de VIDES AMERICANAS
Los más importantes de Europa.—Fundados en 1889.
34 hectáreas de pies madres y 15 hectáreas de viveros.

JAIME SABATE

DIRECTOR-PROPIETARIO

Villafranca del Panadés (provincia de Barcelona)

3.000.000 de injertos y barbados.—4.500.000 de estaquillas.
Talleres de injertar, visitados por S. M. el Rey D. Alfonso XIII.—Exportación á todas las regiones vitícolas del mundo.
Selecciones perfectas.—Autenticidad garantizada.
Casa de confianza, recomendada por todos los Ingenieros Agrónomos.
Pídase el catálogo general ilustrado.

SOCIEDAD VITICOLA

para facilitar la reconstrucción de los viñedos con los NUEVOS HÍBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS, RESISTENTES á la flojera y á las enfermedades criptogámicas SIN TRATAMIENTO.

Sin injertar, sin sulfatar y sin azufrar, seguridad de tener buena viña, buena cosecha y buen vino.

Hace ya once años que se cultivan los Nuevos híbridos productores directos en los Campos de experiencia de Cardedeu (Barcelona), los cuales se componen actualmente de

100.000 Cepas híbridos productores directos en producción
2.000.000 Barbados de híbridos productores directos en los viveros,

siempre á disposición del público que desea visitarlos.

Dirigir toda la correspondencia al Administrador de la SOCIEDAD VITÍCOLA, en CARDEDEU (Barcelona).

Se piden representantes.

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRÍCOLAS

DIRECTOR-PROPIETARIO

D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

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

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

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

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

VIDES AMERICANAS (FORTA-INJERTOS)

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

CEREALES DE GRAN RENDIMIENTO

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

CASA ESPECIALISTA
DE
MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS

VENTA EXCLUSIVA DE LAS
Sembradoras SAN BERNARDO
Idem RUD SACK
Segadoras DEERING IDEAL
Trilladoras RUSTON

Pidan catálogos especiales
ALBERTO AHLES Y COMPAÑIA

BARCELONA, Paseo de la Aduana, 15 y 17 MADRID, Barquillo, 26

Año XXXI **CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES** Año XXXI

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

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

Precios de suscripción: SEIS PESETAS SEMESTRE en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.—Dirigirse al Administrador, calle de Alberto Bosch, número 42, principal (esquina a la de Alfonso XII), Madrid.—PAGO ADELANTADO.

VIVEROS Y PLANTACIONES DE VIDES AMERICANAS

INJERTOS

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

BARBADOS.—ESTACAS INJERTABLES.—ESTAQUILLAS PARA VIVERO

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

VENTAS AL POR MAYOR Y MENOR EN BUENAS CONDICIONES

SE GARANTIZA LA AUTENTICIDAD DE LAS PLANTAS

EXPORTACIÓN A TODAS LAS PROVINCIAS FILOXERADAS

Carlos Álvarez de Toledo, propietario-viticultor.

Villafranca del Bierzo (LEÓN)

LA MARAVILLA ESTOMACAL LÓPEZ OLMEDILLA

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

EL ANTIRREUMÁTICO LÓPEZ OLMEDILLA

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

El líquido para los sabañones LÓPEZ OLMEDILLA

hace desaparecer los sabañones así que se usa, siendo su aplicación muy agradable.

Depósito general: Farmacia de E. LOPEZ OLMEDILLA.—Belmonte (Cuenca).

ABONOS MINERALES Y PRODUCTOS QUÍMICOS

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

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

Diríjanse los pedidos:

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

GRANDES CULTIVOS DE VIDES AMERICANAS

MARCIA OMBRÁS

Director-proprietario.

FIGUERAS (GERONA)

Casa la más antigua y la más acreditada de España para la producción de injertos, barbados y estacas, adaptables a todos los terrenos y que en grande escala se cultivan en estos criaderos de Figueras.

Casa fundada en Francia en 1880, con Sucursales en Figueras en 1886 y en Santovenia (Valladolid) en 1903.

UNICA CASA premiada con cuatro medallas de oro y diploma de honor.

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y SEMILLAS

DE

CARLOS RACAUD
ZARAGOZA

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

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

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

Semillas de hortalizas, forrajeras y pratenses.

ENVIO DEL CATALOGO GRATIS A QUIEN LO PIDA

Agapito Balmaseda, hijo de Manuel Balmaseda.

Fabricante de vinos y aguardientes. Exportador de aceites, patatas y cereales.

MALAGÓN (Ciudad Real).

ARADO GIRATORIO

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

CON PRIVILEGIO EXCLUSIVO

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)

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

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

También se remiten Catálogos a quien los desee.

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

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

Soy comprador de Mosto concentrado de los vinos de Málaga; debe contener 60° de azúcar natural.

Sírvase hacer ofertas con indicación de la cantidad disponible por año, bajo F. L. G. 906.

RUDOLF MOSSE

MANNHEIM (Alemania).

DISPONIBLE

MAQUINARIA MODERNA

PARA LA FABRICACIÓN DE ACEITES FINOS Y CORRIENTES

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA

Sistema **SALVATELLA**

Deshuesadora para elaborar aceites finos.

Trituradora para moler gran cantidad de aceitunas.

Remoledora para remoler los orujos por aceites corrientes.

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

Prensas hidráulicas y de otros sistemas.

Filtros para la refinación de aceites.

Estrujadoras para las uvvas.

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

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas.

E. L. GUARDIOLA

DON JUAN VILLARRASA, NUM. 2.—Valencia.

Depósito del material legítimo VERNETTE.

Los desfondes profundos y económicos se logran fácilmente con el material Vernette, con ayuda de malacates accionados por caballerías ó por vapor.—Numerosas referencias en España.

ARADOS

viñeros.

—

BISURCOS

—

BINADORAS

—

BRABANTS

CHARRUES

E.VERNETTE



BÉZIERS

CORTA

sarmientos.

—

HORCATES

—

ARADOS

á timón.

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

Pidanse catálogos de toda clase de maquinaria agrícola, vinícola, etc.

CONSULTE USTED

LA VIGÉSIMATERCERA EDICIÓN DE LA

Guía Comercial de Madrid

Y SU PROVINCIA

PARA 1907

Publicada con datos del ANUARIO DEL COMERCIO

(BAILLY-BAILLIÈRE)

Y se convencerá de que:

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

Parte oficial.—Monarquía española.—Real Casa.—Consejo de Ministros.—Cuerpos Colegiados: Senado.—Congreso de los Diputados.—Cuerpo diplomático: Español.—Extranjero.—Consejo de Estado.—Ministerios: De Estado.—De Instrucción Pública y Bellas Artes.—De Fomento.—De la Gobernación.—De Gracia y Justicia.—De Guerra.—De Hacienda.—De Marina.

Parte descriptiva.—SERIAS DE LOS HABITANTES:

Por orden alfabético de apellidos.

De profesiones.

De Comercio

á Industria.

Lista general de calles de los habitantes de Madrid, clasificada por orden alfabético de calles y por números de casas.

Provincia de Madrid.—También contiene todos los pueblos de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias á la cabeza de partido, estación del ferrocarril, estaciones de telégrafos, carterías, así como NOMBRE y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio ó industria que ejercen.

NOVEDAD DE GRAN UTILIDAD

La edición del año actual está impresa en excelente papel Indiano, por lo que, á pesar de haber aumentado el número de datos ó informes, ha permitido disminuir su peso y volumen, lo que facilitará su constante manejo.

PRECIO: 5 PESETAS

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

VALLS HERMANOS

INGENIEROS Y CONSTRUCTORES
TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN
Fundados en 1854

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

Premiados con 26 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes diplomas de honor y 2 de Progreso, por sus especialidades.

Director-Gerente

D. AGUSTÍN VALLS BERGÉS, INGENIERO

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas.

Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, á brazo, caballería ó motor.

Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.

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

Fábricas de harinas y sus ajeos de molinería.

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

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

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

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,

BARCELONA

Teléfono núm. 595

MAQUINARIA AGRICOLA

Y VINICOLA

JUAN FECH AINÉ

19, Paseo de la Aduana, 19.—BARCELONA

Filtros y mangas de fabricación especial, sin competencia.—Bombas de todos sistemas, prensas y estrujadoras, con ó sin separador de escobajo.—Tubos de alta presión, de goma, forrados de alambre al exterior.—Manguera ideal, fabricada especialmente para el trasego de vinos y alcoholes.—Estuches postales con caja de madera, cartón 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 tánicos, Acido tártrico, Termómetros y Alcohómetros, Alambiques Sallerón y Eubolioscopos legítimos de Malligant.

Anti-agrio, producto especial, para combatir la acidez de los vinos.

RESULTADOS POSITIVOS

Se necesitan corredores, representantes y depositarios con buenas referencias.

NOTA. Para evitar la falsificación de mis mangas, filtros y bombas conocidas en el mundo entero, exigir la marca de mi Casa.

PRODUCTOS AGRÍCOLAS ENOLÓGICOS Y PECUARIOS

DE LA CONOCIDA FÁBRICA

DE LOS

SRES. Ld. HUGOUNEQ & C.^o

El mejor producto preparado de azufre concentrado contra el Oidium.

THIOPOL

El producto más eficaz y económico.

Un kilo de Thiopol sustituye á 100 kilos de Flor de azufre de la mejor calidad.

Empleo sencillísimo, adherencia completa; basta disolverlo en agua, pudiendo emplearse seguidamente con el pulverizador.

TRATAMIENTOS MIXTOS

contra el Oidium y Mildew á la vez, combinando el Thiopol con el sulfato de cobre.

Economía de dinero y mano de obra.

CALDO BORDELÉS

HUGOUNENO

Contra el Mildew y demás Rots de la vid y Hortalizas, la Negrilla del naranjo, etc.

Producto recomendado por su fácil manejo, perfectamente dosificado, muy adherente, con el mayor grado de solubilidad.

Evita las pérdidas y fracasos de Caldos demasiado ácidos que queman las hojas y muy básicos que no tienen ningún efecto sobre la criptógama.

Consultas, detalles y pedidos al Agente general para España

C. W. CROUS

San Vicente, 115, entresuelo.

VALENCIA

F. MONTERO

Químico enólogo, 30 años de práctica. Corrección y mejora de vinos que cubren al aire, de vinos turbios, dulces, alterados y defectuosos. Exito completo y economía. Consultas y prospectos gratis.

TANINO ENÁNTICO para mejorar y conservar los vinos, evita el agrio y es indispensable para los de exportación.

13 pesetas kilo para 300 á 400 arrobas.

Dirigirse al representante en España, D. F. Montero, Mota del Marqués (Valladolid).—Principales depositarios: Madrid, J. Canal, Imperial, 9 y 11, droguería; Alicante, Piñol Hermanos; Valencia, R. Capelo, Arzobispo Mayorál, D. Logroño, Viuda de P. Gómez; Palencia y Salamanca, Fuentes; Pamplona, Castillo; Murcia, Ferrer Hermanos; Zamora, J. García; Puebla de Don Fadrique, D. Alejandro Domínguez; Manzanares, P. Galiana; Zaragoza, R. y Cholí; Cataluña y Baleares, Alfredo Riera é Hijos, Nápoles, 166, Barcelona.

AVENTADORAS La Progresiva, las mejores que se construyen. Pidanse datos al citado Sr. Montero.