

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

USCRIPTION

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.

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

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

ANUNCIOS

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 1.º de Abril de 1908.

NÚM. 2.361

## 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

## EL PRÉSTAMO AGRÍCOLA

Entre las muchas cosas que sucintamente toca la recién publicada Memoria del Banco de España, y prescindiendo de las balumbas de cifras detallando las diversas operaciones á que el Banco se ha venido dedicando, y de las nuevas orientaciones que parece toma nuestra primera institución bancaria, merecen llamar la atención un hecho consignado y un deseo ó aspiración del mismo.

El hecho dice relación con la agricultura; el deseo ó aspiración se encamina á favorecer la industria y el comercio.

La agricultura ha venido siendo hasta ahora una poderosa fuerza disgregada, atomística, perdida por completo por su excesivo fraccionamiento, y tan inútil como inútiles han sido durante siglos y siglos las fuerzas vivas de la naturaleza desconocidas ó inaplicadas. Los agricultores, persuadidos al fin de la impotencia de su aislamiento, han iniciado de poco tiempo acá un movimiento de aproximación entre sí; han comprendido que la unión hace la fuerza; han visto que la asociación de otros elementos productores ha dado grandes resultados, y se han decidido, por último, á formar asociaciones y aunar sus esfuerzos, para el más fácil logro de las aspiraciones de la postergada agricultura.

De ahí la formación de las Cámaras agrícolas, de ahí las Asociaciones de labradores, de ahí los Sindicatos agrícolas. Estos últimos resuelven el problema del crédito agrícola, sustituyendo la garantía colectiva á la deficiente y casi nula responsabilidad individual del labrador, que de esta suerte encuentra facilidades para levantar fondos que le permitan realizar en el tiempo y forma debidos las operaciones agrícolas.

Por esto consignamos con verdadera satisfacción lo que dice la Memoria del Banco respecto al préstamo agrícola. Se afirma en ella que durante el año último se inscribieron en las listas de crédito de dicho establecimiento 16 nuevos Sindicatos que, agregados á los que ya lo estaban, dan la respetable cifra de 118 Sindicatos incluidos en las listas de crédito, con un contingente de asociados que asciende á 15.879 agricultores.

Este movimiento agrario y estos Sindicatos nuevos que solicitan que se les abran cuentas de crédito, tienen importancia en sí, y la tienen, además, como indicadores de las nuevas corrientes de la clase labradora, y son claros indicios del resurgimiento de un elemento de producción tan abatido y tan falto de protección hasta el presente.

Cuanto al deseo ó aspiración, ya hemos dicho que tiende á favorecer la industria y el comercio, y puede asegurarse que tiene un doble aspecto. Anuncia el Banco que se ha dirigido al Ministro de Fomento, llamando su atención sobre la conveniencia de crear almacenes generales de depósitos de mercancías; agregando luego que una Comisión compuesta de Vocales del Consejo de la producción y dos altos funcionarios del mismo Banco estudie las bases para dicha reforma. Indica, además, como segunda parte de este proyecto, que la creación de estos almacenes tiende también á estimular la formación de Compañías que exploten estos negocios y otros muchos que con ellos puedan estar relacionados, tanto directa como indirectamente.

## PULGÓN DEL OLIVO

El Consejo de Agricultura y Ganadería, en su última sesión, acordó dar publicidad, para conocimiento de los olivicultores interesados, á las siguientes Conclusiones del informe emitido por el señor Ingeniero Jefe de esta sec-

ción agronómica acerca de la plaga de pulgón que se ha presentado en los olivares del término de Villa del Río.

### CONCLUSIONES

1.º El desarrollo en cantidad excesiva de la plaga conocida con el nombre de pulgón de los olivos determina una disminución notable en la cosecha de aceituna.

2.º Los aguavientos otoñales y de invierno limpian de pulgones el arbolado plantado en tierras arcillosas, pues los insectos desprendidos de los olivos por la agitación violenta de sus ramas quedan pegados á la tierra y mueren en gran número.

3.º Las lluvias primaverales, cuando son muy íntimas y van acompañadas de fuertes vientos, además de los efectos anteriores matan algunos insectos recién nacidos y destruyen el algodón (substancia segregada por este insecto en su primera edad).

4.º El olivicultor debe procurar limpiar el árbol de insectos antes de proceder á la poda y labores de terreno.

5.º Las pulverizaciones con los insecticidas denominados *iazal*, *zotal* y *lizol*, empleados á un tanto por ciento que no pase del cinco, mejoran el arbolado, matando un gran número de insectos que lo infectan, y lo limpian de la negrilla. Estas pulverizaciones, además de los efectos enumerados, ahuyentan á los insectos de la zona tratada.

6.º El procedimiento más eficaz para combatir esta plaga durante el invierno se consigue sacudiendo las ramas del olivo por medio de una cuerda pasada alrededor de ellas y agitando por uno ó dos obreros, mientras que otro recibe el insecto desprendido en la lluvia de un pulverizador cargado con un líquido insecticida de los enumerados y riega con éste el suelo mientras se vean saltar pulgones. Debe escogerse para hacer esta operación días despejados y sin viento.

Este tratamiento debe abarcar zonas relativamente extensas para evitar que el insecto vuelva á infestar el arbolado tratado cuando existe en las fincas colindantes; por lo tanto resulta indispensable la asociación de los propietarios de pequeñas suertes de olivar situadas en el mismo pago.

7.º Desde los primeros días de Abril puede emprenderse una nueva campaña, que denominamos de primavera y que consideramos muy beneficiosa, puesto que sirve para destruir principalmente los insectos recién avivados y hacer abortar gran número de huevecillos. En esta campaña hay que tener gran cuidado en el grado de concentración que se da á los insecticidas, á fin de no perjudicar á los brotes tiernos del olivo.

8.º El obrero que maneja un pulverizador debe procurar hacer con más detenimiento la pulverización en la copa del árbol orientada al Mediodía y en las partes más abrigadas del árbol, que es donde los pulgones buscan con preferencia su refugio.

El aparato pulverizador debe ir provisto de la cantidad de tubo de goma necesario para alcanzar con comodidad á la copa de los árboles más altos, lo que se consigue muy bien con el modelo Gobet, auxiliándose con una larga caña.

Respecto á los datos económicos del empleo de este insecticida se ha deducido, de las muchas experiencias efectuadas en los olivares del término de Bailén, que el coste por árbol, tomando como tipo uno de mediano porte y empleando el zotal, es el siguiente:

	Pesetas.
Coste del insecticida.....	0,50
Mano de obra.....	0,11
Intereses del capital que representa el pulverizador.....	0,003
Idem del material restante invertido en la campaña.....	0,003
Total coste por árbol.....	0,616

## ALCOHOLERA DEL TAJUÑA

Con este título se ha constituido una Sociedad anónima con domicilio en Morata de Tajuña.

El capital social es solamente de 25.000 pesetas, representadas por 500 acciones de 50 pesetas cada una.

Es objeto de la Sociedad, según los estatutos de la misma, facilitar á los cosecheros de vinos de la villa de Morata el medio de utilizar los residuos de la vinificación, obteniendo, á más de los productos destilados, los tartaros en bruto, granilla, etc., cuidando, en primer término, al verificar sus operaciones, de marchar en un todo de acuerdo con las disposiciones legales que rigen para la percepción del impuesto especial que grava el alcohol.

Las bases de constitución de la Sociedad son sencillísimas y prácticas. El Consejo de Administración, dotado de amplias facultades, nombra al Administrador-gerente, único cargo retribuido, é interviene y fiscaliza su gestión, fija los precios á que han de pagarse á los cosecheros los residuos de la vinificación ó vinos defectuosos que se dediquen á la quema, señala los precios á que han de venderse los productos obtenidos en la fábrica y los salarios que deben darse á empleados y jornaleros de la misma, etc.

La constitución de la Alcoholera del Tajuña representa un adelanto en las costumbres y un progreso en el orden industrial. Asociándose en la forma que lo han hecho los cosecheros de Morata, evitan los desastrosos resultados de la competencia local, avaloran los residuos de sus cosechas, y con la garantía de la ley, á cuyo amparo se ponen, fabrican y venden en condiciones que individualmente no podrían nunca conseguir.

¡Ojalá que el ejemplo de Morata cundiese en todo el país! Con ello serían más seguros y mayores los beneficios de la agricultura y mayores también las garantías de la Administración pública.

(Del Eco de las Aduanas.)

## NUEVO MÉTODO

para obtener el aceite de olivas.

La fábrica instalada en la Moncloa (Granja de Castilla la Nueva) para la extracción del aceite de oliva por el procedimiento inventado por el señor Marqués de Acapulco, consiste en lo siguiente:

Máquina deshuesadora, en la cual se separa la pulpa de la aceituna del hueso, desmenuzando, ó mejor dicho, desintegrando la primera y dejándola bien preparada para facilitar en las operaciones sucesivas la extracción del aceite.

El hueso, separado de la pulpa, se lava, mecánicamente también, con una pequeña cantidad de agua, la cual se recoge en pozuelos, quedando el hueso tan limpio y desprovisto de pulpa y grasa, que no es posible obtenerlo en iguales condiciones en un laboratorio por cuidadosamente que se haga la operación.

La pasta, vianda ó pulpa de la aceituna, sube por medio de un sencillo elevador de canchales á un depósito superior, de donde pasa á llenar el primer cilindro extractor, en el que se obtiene, en un espacio de tiempo, variable de tres á cuatro horas, el aceite de primera en frío.

Al cabo de este tiempo, la masa, agotada del aceite de primera, pasa, mediante un sencillísimo mecanismo, al segundo cilindro extractor, en donde se obtiene el aceite de segunda con escaldé á una temperatura media de unos 50°, permaneciendo la masa en este cilindro igual tiempo que en el primero, pasado el cual se vierte de igual modo que anteriormente al tercer cilindro, en el que se extrae el aceite de tercera, durante el mismo tiempo que en los anteriores cilindros, resultando que cada cantidad de masa que entra en el primer cilindro está sometida al trabajo de extracción de aceite en un tiempo total máximo de doce horas.

Pero como cada cuatro horas se vacía el cilindro de tercera, cayendo en él la masa del de segunda y en éste la del de primera, el cual queda, por con-

siguiente, vacío, resulta que en las veinticuatro horas entra seis veces masa nueva en fabricación.

Cada operación dura, pues, un tiempo máximo de cuatro horas.

La fábrica que estamos describiendo elabora en cada operación de 550 á 600 kilos de aceituna, resultando que al día fabrica unos 3.500 kilogramos. Siendo el rendimiento que se obtiene actualmente de 25 kilos de aceite por 100 kilos de aceituna, produce al día de veinticuatro horas 875 kilos de aceite, que equivalen á 75 arrobas.

Es, por consiguiente, una fábrica de tipo industrial corriente, que demuestra que el invento está en el pleno dominio de la práctica, pero la Sociedad «Acapulco» construye por ahora cuatro tipos de fábricas de 25, 50, 100 y 200 arrobas en veinticuatro horas.

El tipo de fábrica de 100 arrobas sólo se diferencia del que funciona en la Moncloa, en que es unos centímetros mayor el diámetro de los cilindros extractores, siendo las mismas las demás dimensiones de largo, altura, etc.

Del 25 por 100 de aceite total que está obteniéndose actualmente, el 16 por 100 es de aceite en frío de primera, el 6 por 100 de aceite de segunda y el 3 por 100 restante de aceite de tercera.

El aceite que arrastra pequenísima cantidad de pulpa y sin ningún alperchín, *descuelga* ó decanta rápidamente, pues hemos observado que á los tres días de obtenido el de primera estaba perfectamente *lampante*.

Como ya hemos dicho, queda el hueso maravillosamente limpio y desprovisto de pulpa y grasa, siendo esto una de las cosas que llaman poderosamente la atención.

El residuo de la pulpa, trabajada después de extraído el aceite, constituye un excelente pienso para el ganado, puesto que queda separado del hueso y en magníficas condiciones de aprovechamiento después de haber sufrido una cocción á más de 100° de temperatura durante cuatro horas.

Queda suprimido el uso del *capacho*, preocupación constante de los fabricantes, y sustituido por el uso de telas, que en cada operación se sucedan limpias, y cuyo coste por arroba de aceite resulta hasta ahora menor de 3 céntimos, sin que se sepa todavía cuánto será menor de esta cantidad, puesto que las telas aún no se han inutilizado, y cada día que pase sirviéndose de ellas significa una baja en el importe de este gasto.

El procedimiento «Acapulco» permite obtener los aceites de la mejor calidad que pueda soñarse, puesto que no va mezclado á ellos el aceite de la almendra, circunstancia que hasta ahora no había podido eludirse por la necesidad que se tenía de moler más ó menos la aceituna con el hueso; además, cambiando la tela en cada operación por otra nueva ó lavada, no puede ocurrir lo que con los capachos, que tienen que ser los mismos para varias operaciones, por lo cual los aceites se contaminan con gérmenes perjudiciales.

En cuanto á la cantidad de aceite que se obtiene en esta fábrica, es mayor, por lo menos, en un 15 por 100 del peso del aceite que se obtiene con el procedimiento de prensas, por perfectas que sean éstas.

Baste decir que en los residuos se pierde la mitad, que la pérdida de aceite que se impregna en los capachos se sustituye por la que se pierde en las telas, que es mucho menor y que se suprime la pérdida de aceite que arrastra el alperchín, así como las pérdidas llamadas desconocidas (pulpa que salta, arrastrada por los molineros, en los empiedros, etc.), prestándose este procedimiento de tal modo á la limpieza, que la masa, desde que entra la aceituna en la fábrica, no tienen que tocarla los operarios, y permanece siempre en aparatos ó recipientes cerrados sin que se produzca la menor salpicadura.

La fábrica que funciona en la Moncloa, que es, como ya hemos dicho, del tipo de 100 arrobas en veinticuatro horas, está instalada en un rectángulo cuyas dimensiones no serán mayores de cuatro metros de anchura por ocho ó nueve metros de largo, pudiéndose circular con desahogo por toda la instalación que es completa y como puede serlo la de una fábrica definitiva.

El personal que se necesita para esta fábrica no es más que de un hombre y dos muchachos, no exigiéndose en el primero grandes conocimientos en ma-

quinaria, bastando que sea un fogonero, puesto que los mecanismos son sencillísimos y tan fáciles que cualquier operario puede en una semana ponerse al corriente de su funcionamiento y manejo; baste decir que los ejes de los aparatos extractores dan dos vueltas por minuto mediante un engranaje corriente.

Un hecho que admira á los numerosos olivicultores que presencian la fabricación, es la fuerza que necesita una fábrica del tipo de 100 arrobas, pues el consumo de fuerza total viene á ser de unos dos y medio caballos efectivos (medio caballo los tres extractores y el elevador, medio caballo la bomba de vacío y caballo y medio la deshuesadora y lavadora), siendo de advertir que la deshuesadora es de potencia mayor del doble de lo que necesita la fábrica, puesto que de cuatro horas, más de dos está parada, siendo su tipo para la fábrica de 200 arrobas.

A pesar de todas las ventajas de cantidad de aceite, de calidad y de economía en mano de obra, combustible y capachos, la Sociedad «Acapulco» fija como precio de las fábricas de 100 arrobas, 12.000 pesetas, y de 50 arrobas, 8.000 pesetas, no incluyendo el motor y transmisiones, cuyos elementos cada fabricante los dispondrá como le sea más fácil y económico, dadas las circunstancias en que se halle (pudiendo ser eléctrico, de vapor, etc.), por más que la Sociedad se encarga de proporcionar también los motores, cuando se lo pidan.

Los precios de las fábricas de 200 y de 25 arrobas (pudiendo ser estas últimas con motor de sangre), no ha terminado de estudiarlos la Sociedad, aun cuando ya tiene hechos los cálculos de su construcción.

Pasan de ciento los olivicultores españoles que hasta la fecha han hecho pedidos de fábricas de diferentes potencias productivas.

La Sociedad, sin embargo, se propone limitar á un corto número las que venda para la próxima campaña, para tener la garantía de la buena construcción y del buen funcionamiento, bajo la dirección de su personal de las primeras fábricas, pues en un negocio de tanta monta no habían de convenir las precipitaciones.

En el siguiente año no se pondrá ya límite al número de fábricas que se vendan, pues estará todo preparado y organizado para atender los pedidos por numerosos que sean.

## NUEVOS SONDEOS

EN BUSCA DE AGUAS ARTESIANAS

Conocido es el entusiasmo que despertó el año pasado entre los labradores de Castilla el éxito de los pozos artesianos abiertos en Valladolid, y puede afirmarse, sin temor á pecar de exagerados, que muy raro fué el labrador que al tener noticia del feliz hallazgo de los tratamientos vallisoletanos, no haya soñado con caudaloso surtidor que, convenientemente situado en su finca, le ahorra penosas contingencias, asegurándole buenas cosechas y aumentando considerablemente el valor de su terreno.

Pero el caso de Valladolid, del cual hemos publicado datos en esta Revista, con la capa de agua artesiana á tan poca profundidad (80,50 metros) y con presión y caudal suficientes para su inmediata aplicación al riego, debe considerarse excepcionalmente favorable, como el de los pozos de la huerta de Murcia. En estas condiciones, es natural que se hayan multiplicado los sondeos en dicho punto por los propietarios de fincas de alguna extensión, y, según hemos oído, los sondeos han ido practicándose cada vez á más distancia de la capital, aunque con resultados que desconocemos y que procuraremos averiguar.

En la provincia de Palencia, posteriormente al sondeo de Paredes de Nava, que alumbró aguas artesianas en nueve días á la pequeña profundidad de 19 metros, pero con escaso caudal, se empezó un sondeo en Mazariegos, pueblo situado á unos 15 kilómetros de la capital. Cuando la sonda llegaba á la profundidad de unos 80 metros, ocurrió un accidente que inutilizó esta primera investigación, te-



reales arroba de 11,50 kilos sobre vagón en esta estación, sin otro gasto.  
Precios de otros artículos: Candeal, de 51 á 52 reales la fanega; cebada, á 26; centeno, á 32; avena, de 17 á 18; azafrán, á 164 y 170 reales libra de 460 gramos.  
Se desea una caldera ó aparato para quemar brisa en buen uso. Para informes dirigirse al Corresponsal, *Cándido Pérez*.

**DE NAVARRA**

**Los Arcos 29.**—Los campos continúan prometiendo buenas cosechas, favoreciéndoles el tiempo que viene reinando.  
El ganado tiene abundantes pastos. Poco movimiento en el mercado, pues los granos se vendieron en gran parte, y de líquidos hay poco.  
Precios: Trigo, de 5,75 á 6 pesetas robo (28,13 litros); cebada, de 3 á 3,25; avena, de 2,50 á 2,75; vino, de 2,50 á 2,70 pesetas el cántaro (11,67 litros); aceite, de 18 á 18,50 pesetas arroba.—*El Corresponsal*.

**Murchante 29.**—Hemos tenido días de vientos de hielo, lo que no ha hecho en invierno. Como la vegetación estaba adelantada, han sufrido mucho los sembrados de habas (que están en flor), ocurriendo lo propio en ciertos árboles frutales.  
Encalmado el mercado, rigiendo los siguientes precios: Trigo, á 6,25 pesetas robo (28,13 litros), con tendencia á bajar; cebada y avena, á 3; maíz, á 5,50; vino tinto, de 2 á 2,25 pesetas cántaro (11,77 litros); idem rancio, á 7,50; aceite, á 17,50 pesetas arroba; patatas, á 1,50.—*Un lector de la CRÓNICA*.

**DE VALENCIA**

**Gaiibel (Castellón) 29.**—La situación del vinicultor es aquí mediana porque el vino está depreciado, y puede decirse que sólo se vende para las fábricas de alcoholes al ruinoso precio de 40 céntimos de peseta; para el consumo se paga á 90 céntimos. El cántaro nuestro equivale á 11,25 litros. Las existencias no bajan de 50.000 cántaros.  
Los campos presentan buen aspecto. El maíz se vende á 2,12 pesetas barquilla y las patatas á peseta la arroba.—*V*.

**Orihuela (Alicante) 29.**—Hemos tenido abundantes lluvias, que aseguran las cosechas de granos y otros frutos. El año promete.  
La naranja que se conserva en el árbol se vende con animación de 6 á 8 reales el ciento, pero la que tiraron al suelo los fuertes vientos se ofrece de 2 á 3.  
El aceite, á 37 reales arroba; vinos, á 8 reales cántaro los tintos y 9 los blancos; lanas sucias, á 45 pesetas la arroba las blancas y 40 las negras; pimiento molido, á 60; cerdas cebones, á 64; trigo común, á 220 reales cahiz; cebada, á 92; cáñamo en rama, primera clase, á 220 reales quintal; harina de primera, á 180 reales los 100 kilos; idem panadera, á 160; ovejas, á 80 reales una; cabras, de 200 á 228; corderos, de 48 á 60.  
Las algarobas, á 8 reales arroba.—*C*.

**Alicante 29.**—Los almendros muestran en esta provincia mucho fruto, y de no ocurrir serios contratiempos será grande la cosecha de almendra. Las entradas de este fruto, así como las existencias, son muy escasas y los precios siguen firmes, detallándose las Planetas de 29 á 30 pesetas arroba.  
Está brotando la vid, pero todavía es pronto para precisar la cosecha que se anuncia. La exportación de vinos es muy pequeña para el extranjero y tampoco es mucho lo que ahora se expide al Norte y otras regiones de nuestra nación. Sin embargo, por las clases superiores pretenden los tenedores altos precios; las demás tienen baja cotización.  
La cosecha de aceite ha sido muy buena en esta provincia y los precios han descendido.  
La cebada se detalla de 28 á 30 pesetas cahiz Alicante, y 25 á 28 cahiz Elche; la avena, á 17 y á 15,50 respectivamente.  
A bordo en nuestro puerto se pagan las harinas como sigue: De fuerza, de 42 á 45 pesetas saco de 100 kilos; blancas, de 34 á 43; doradas, de 38 á 44.—*El Corresponsal*.

**COGEFRUTAS AUTOMÁTICOS**  
Se ha inventado una gran serie de cogefrutas automáticas, más ó menos ingeniosas; pero aun los más perfeccionados ofrecen el inconveniente de no poderse usar en una labor continuada.  
La fruta es desahada en muy buenas condiciones; se recolecta merced á una serie de cuchillas montadas en la extremidad de un palo largo, las que hace funcionar á su antojo el operador. Pero este procedimiento ofrecía la dificultad de hacer caer la fruta, estropeándose generalmente, ó recibiendo en la caída golpes que la perjudicaban para el consumo á un plazo más ó menos largo.  
Un americano, Mr. Emilio Fier, de Momzt Angel, Estado de Oregón, ha resuelto la dificultad, perfeccionando los sistemas de cortafrutas conocidos con un aparato parecido á los que se vienen usando, pero provisto de un tubo que,

arrancando de la parte superior en donde están las cuchillas, va á dar á una esportilla que sujeta á su cintura el campesino. La fruta, luego de cortada, va cayendo suavemente por el tubo mencionado á depositarse en la esportilla que lleva el hombre.  
El mecanismo del funcionamiento de este aparato es muy sencillo y fácil de manejar, y en ciertas regiones españolas podría innovar favorablemente el sistema de resolución hoy bastante imperfecto y caro en muchas partes.

**NOTICIAS**

En Daimiel y otros importantes pueblos vinícolas de la provincia de Ciudad Real viene siendo activa la exportación de vinos, pero los precios son en general bajos. En Daimiel se consiguen los vinos tintos á 8 reales arroba y los blancos á 7.

La cosecha de remolacha en Rusia ha sido de 59.925.980 *berkometz* en 1907 contra 57.964.145 *berkometz* en 1906. El *berkometz* equivale á 163 kilogramos con 804 gramos.

La situación del negocio de pasas en los mercados ingleses ha ido empeorando de tal modo, que si la reexportación no aligera las existencias que pesan sobre la plaza de Londres, la baja iniciada en los precios seguirá acentuándose más, toda vez que la demanda para nuestras pasas es casi nula, y sin perspectiva de mejora, pues para colmo de males han llegado 30 toneladas de pasas australianas de la cosecha de 1907 en buena condición, aunque de grano pequeño, pero que no dejarán de influir en la venta de las valencianas, si ceden aquéllas á los mismos precios.  
En Denia y demás centros productores de nuestra Península, no puede darse salida á las reducidas existencias que quedan por el retraimiento de los compradores, en el que persisten, á pesar de que los tenedores las cederían á precios razonables.

El almendro es un árbol que conviene multiplicar por injerto cuando se posee una variedad buena y se quiere perpetuar. La reproducción por semilla, además de ser más lenta, ofrece el grave inconveniente de modificar las propiedades del árbol, tendiendo á la formación de variedades nuevas.  
El mejor injerto para el almendro es el que se efectúa el año mismo de su plantación. Lo más conveniente en este caso es injertar sobre todos los brotes susceptibles de ello. Al podar, en invierno, se dejan los injertos que deban conservarse para formar la copa.  
Preparados así los árboles que han de ser injertados, se sacan de los brotes del año los canutillos en la forma ya conocida y usual para esta clase de operaciones, y se van colocando en una vasija con agua para que no se sequen antes de aplicarse al patrón.  
Los brotes que han de ser injertados se cortan por la parte superior y se descortezan con los dedos, de modo que no quede herida la albura ó madera tierna que hay debajo.  
Luego se introduce el canto hasta que coincida con el brote donde se ha de colocar, sin levantar la corteza del patrón, y así se deja sin ligadura de ninguna clase. Del octavo al décimo día suele brotar este injerto, pudiendo repetirse la operación en el caso de que no prenda.  
El injerto descrito, llamado de canutillo generalmente, es el que conviene mejor al almendro y el que mejor se da en esta clase de árboles.

El Ayuntamiento de Vitoria ha acordado celebrar el día 15 del presente mes de Abril un concurso de ganados, en el que se concederán premios en metálico y diplomas.  
Ocupándose en un artículo de fondo el *Globe*, importantísimo periódico de Londres, de la visita del Rey Eduardo VII de la Gran Bretaña á San Sebastián, alude á la pérdida de España, y dice textualmente: «Durante los diez años que han transcurrido desde aquella pérdida, no ha caído España en precipicio alguno, sino que, por el contrario, está hoy todavía más firme que antes de la desastrosa guerra de 1898. Creemos firmemente que tiene España un gran porvenir delante, y un espléndido pasado detrás, pues posee el más grande de los activos de una nación, una población frugal y eminentemente agrícola y unos recursos minerales que apenas han sido explotados desde la época de la ocupación romana.»

De la cata de las numerosas muestras de vinos que de todas las regiones francesas se han enviado al Concurso agrícola que se está celebrando en París, resulta que los tintos de 1907 son en general de *poco cuerpo y algo delgados*.  
De la *Federación Agraria Extremeña*:  
«No hace mucho tiempo tuvimos el gusto de participar á nuestros lectores, que una de las Cajas rurales establecidas en nuestra provincia estaba pasando grandes apuros, pues teniendo prestados á sus socios más de 400.000 pesetas, el saldo de su caja de ahorros superaba á 500.000; hoy tenemos que dar cuenta de otro hecho igualmente desconsolador.

En los primeros días de este mes comenzó á funcionar la Caja rural de Valencia del Ventoso; lleva concedidos préstamos por valor de 7.000 pesetas, y ya tiene en su Caja de ahorros 35.000. ¿Qué dicen de esto los señores pesimistas y malos agoreros de los pueblos en que no se implanta esta institución sacrosanta, por falta de caridad y abnegación de los pudientes?  
Mediten y hagan examen de conciencia, ya que tanto se peca por acción como por omisión, y la fe sin obra de poco sirve.»  
En Castilla la Vieja se generaliza y acentúa el movimiento de baja en los precios del trigo. En Palencia se ha cotizado á 45,50 reales; en Rioseco, á 46; en Medina del Campo, á 47,50; en Arévalo, de 47 á 48, y en Valladolid, de 48,25 á 48,75.  
Por Real orden se ha dispuesto que los vinos comunes cuya graduación exceda de 16° centesimales, y que los criadores exportadores expidan desde sus bodegas ó almacenes con destino á la exportación, acompañados de los conductes que preceptúa el art. 137 del Reglamento de la renta del alcohol, no necesitan además del requisito del vendi para su circulación, entendiéndose aclarada en este sentido la Real orden de 16 de Octubre último.  
La producción de alcohol en Francia, según las últimas estadísticas publicadas, ha sido la siguiente:

AÑOS	Hectolitros.
1900.....	2.650.000
1901.....	2.656.000
1902.....	2.438.000
1903.....	1.887.000
1904.....	2.047.000
1905.....	2.257.000
1906.....	2.609.000

El consumo de alcohol baja en Francia de una manera notable, como demuestran las cifras siguientes:

AÑOS	Consumo total.	Por habitante.
	Hectolitros.	Litros.
1900.....	1.022.554	4,66
1901.....	772.397	3,62
1902.....	713.493	3,16
1903.....	759.717	4,54
1904.....	842.354	3,87
1905.....	751.224	3,55
1906.....	744.795	3,56

El mayor consumo de alcohol por habitante se observa en el departamento de la Seine, donde radica París.  
Dicen de Cádiz:  
«El estado de los sembrados es admirable en toda esta región, á juzgar por las noticias fidedignas recogidas de personas inteligentes.  
Las semillas también se presentan muy bien, y con poco que llueva en el próximo mes de Abril, tendremos asegurada una magnífica cosecha, que buena falta hace.»

La Dirección general de Aduanas ha publicado los datos relativos á la producción de azúcar de remolacha, desde 1.º de Julio de 1907 á 29 de Febrero último, comparada con la de igual período de la campaña anterior. He aquí el resumen de dicha producción, en kilogramos:

Campañas.	Remolacha entrada.	Azúcar envasado.
1906-7.....	703.049.744	77.624.103
1907-8.....	978.437.044	109.208.757
Aumentos en 1907-1908.....	275.387.300	31.584.654

En las cantidades de azúcar envasado figuran producciones de residuos de campañas anteriores.  
Escriben de Chipiona (Cádiz):  
«El campo se halla inmejorable; muchos de los tomates están ya en flor, y las viñas han brotado con mucha fuerza, pero no dan muestras de ser año de gran cosecha de uva. Se teme que arreecen aun los fríos y perjudiquen al vinado y á los tomates, que se han adelantado excesivamente.»

Según la última estadística oficial publicada en Inglaterra, la importación de vinos en dicho país durante el mes de Enero, procedentes de España, ha sido de 142.880 galones de vino tinto y 74.800 de vino blanco.  
La actividad desplegada por algunos compradores de cacahuet, solicitando casi á un mismo tiempo las partidas que tienen disponibles los cosecheros para la venta, ha reaccionado algo este negocio en nuestros centros productores, continuando firmes y con tendencia al alza los precios, particularmente en el cacahuet de tres y cuatro granos.

**SE VENDEN** 5 tintos de roble superiores, bocoyes, bomba trasiego, azadas y 2 verdaderas giratorias.—Dirigirse á D. César Sanz, Ingeniero, Casalareina (provincia de Logroño).

**CAMBIOS**  
**SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS**  
Día 31  
París á la vista..... 14 75  
Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 23 83  
Madrid, 1908.—Bailly-Baillière & Hijos. Calle de la Cava alta, núm. 6.

**VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)**  
DE LOS HEREDEROS DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL  
Exposición de Burdeos de 1885.—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.º AÑO	4.º AÑO	
Barrica de 225 litros con doble envase	230	280	350	300
Barril > 100 > id.	110	130	160	140
Idem > 75 > id.	85	100	120	112
Idem > 50 > id.	60	70	85	80
Idem > 25 > id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas.....	>	>	50	50
Idem > 12 id.....	>	>	25	25
Idem > 25 medias botellas.....	>	>	32	30

Pedidos. Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Dubos, dirigiéndolos cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez, Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.  
Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra á ocho días vista sobre Madrid.  
Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, advertencia. La procedencia legítima 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 preñados.  
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 preñita á la botella y á la media botella. Fijense 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 tintos, 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, Ebuliómetros, Gipsómetros, Vino-colorímetros, Termómetros y piezas de recambio.  
INSTALACIONES DE LABORATORIOS QUIMICOS  
44, CRUZ, 44.—MADRID (ESQUINA Á LA PLAZA DEL ÁNGEL)  
**TALLER DE MÁQUINAS AGRICOLAS**  
ESPECIALIDAD EN AVENTADORAS  
DE **ANTONIO CIUTAT**  
Ronda de la Estación.—LÉRIDA  
Las únicas que han alcanzado el primer premio de 2.000 pesetas y la adquisición de la aventadora por el Ministerio de Agricultura en el concurso celebrado en Madrid en la Escuela de Agricultura de la Moncloa en Junio de 1904. Diploma de honor, Madrid, en Mayo de 1907.—Las ruedas y varas que lleva la máquina son de quita y pon.

**CENTRO VITÍCOLA DEL PANADÉS**  
Viveros y plantaciones de VIDES AMERICANAS  
Los más importantes de Europa.—Fundados en 1889.  
54 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.

**VINO DE ARAGÓN**  
En el pueblo de Calatorao (Zaragoza) hay disponibles para la venta las siguientes partidas, pertenecientes todas á un propietario:  
1.ª partida de 210 alqueces de 120 litros cada uno y 17 1/2 grados naturales.  
2.ª — 300 id. id. id. id. 18 1/2 id.  
3.ª — 180 id. id. id. id. 17 1/2 id.  
4.ª — 130 id. id. id. id. 17 1/2 id.  
5.ª — 125 id. id. id. id. 18 id.  
6.ª — 60 id. id. id. id. 18 id.  
7.ª — 150 id. id. id. id. 18 1/2 id.  
8.ª — 180 id. id. id. id. 18 id.  
9.ª — 180 id. id. id. id. 19 id.  
10.ª — 165 id. id. id. id. 17 id.  
TOTAL..... 1.680 alqueces.  
Se garantiza el grado natural.  
Para muestras y precios dirigirse á D. Gregorio Uson, de Calatorao (Aragón).

**CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA**  
GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRICOLAS  
DIRECTOR-PROPIETARIO **D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA**  
Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida proveedor de la Asociación de Agricultores de España  
Árboles frutales de todas clases, los más nuevos y superiores que en España se conocen.—Árboles maderables, de paseo y de adorno.—Plantas de jardinería; magníficas colecciones de rosales, clavellinas, 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 (FORA-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



BARCELONA, Paseo de la Aduana, 15 y 17

VENTA EXCLUSIVA DE LAS  
Sembradoras SAN BERNARDO  
Idem RUD SACK  
Segadoras DEERING IDEAL  
Trilladoras RUSTON  
Pidan catálogos especiales  
**ALBERTO AHLES Y COMPAÑIA**  
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 este 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 12, 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.

### Ungüento vexcante para Veterinaria.

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

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

## ABONOS MINERALES Y PRODUCTOS QUÍMICOS

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

Diríjense los pedidos:

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

## GRANDES CULTIVOS DE VIDES AMERICANAS

MARCIA OMBRÁS

Director—propietario.

FIGUERAS (GERONA)

Casa la más antigua y la más acreditada de España para la producción de injertos, barbados y estacas, adaptables 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 Sautovenia (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 pías, 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 regalarán 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 uvas.

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

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse a 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 malacatas 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 a todas sus imitaciones por su marcha dulce y duración de sus piezas. Trabaja todavía cuando ningún otro sistema penetra en el suelo.

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

### CONSULTE USTED

LA VIGÉSIMATERCERA EDICIÓN DE LA

**GUÍA COMERCIAL DE MADRID**

Y SU PROVINCIA

PARA 1907

Publicada con datos del ANUARIO DEL COMERCIO

(BAILLY-BAILLIERE)

Y se convencerá de que:

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

Parte oficial.—Monarquía española.—Real Casa.—Consejo de Ministros.—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.—SEÑAS DE LOS HABITANTES:

Por orden alfabético de apellidos.

De profesiones.

De Comercio

é Industria.

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

Provincia de Madrid.—También contiene todos los pueblos de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a 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 é informes, ha permitido disminuir su peso y volumen, lo que facilitará su constante manejo.

PRECIO: 5 PESETAS

De venta: B. de S. y H. de S. Editores, Plaza de Santa Ana, 10, Madrid, y en todas las librerías.

## VALLS HERMANOS

INGENIEROS Y CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854

11, calle de Campo Sagrado (antes 19) (ENSANGHE, 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 anejos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norias, etc., guillotinas, etc. Máquinas de vapor, Motores, Turbinas, Malacates, Transmisiones, etc.

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

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA

Teléfono núm. 595

## MAQUINARIA AGRICOLA Y VINICOLA

JUAN PECH AINÉ

19, Paseo de la Aduana, 19.—BARCELONA

Filtros y mangas de fabricación especial, sin competencia.—Bombas de todos sistemas, prensas y estrujadoras, con ó sin separador de escobajo.—Tubos de alta presión, de goma, forrados de alambre al exterior.—Manguera ideal, fabricada especialmente para el trasiego 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 Euboloscopos 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. HUGOUNENQ & C.<sup>o</sup>

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 BORDELES

HUGOUNENQ

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

Mota del Marqués (Valladolid).

Corrección y mejora de vinos alterados y defectuosos, por la Enofla, Tanino Enántico, etc. Consultas y prospectos gratis.

Depositarios: Madrid, J. Canal, Imperial, 9 y 11, droguería; Alicante, Piñol; Logroño, Viuda de P. Gómez; Murcia, Ferrer Hermanos; Manzanara, P. Galiana; Zaragoza, R. Choliz; Barcelona, A. Riera é Hijos, Nápoles, 166, y principales droguerías.

Representación de las acreditadísimas

AVENTADORAS

LA PROGRESIVA

Superan en rendimientos á todas las conocidas y se garantiza su buena marcha y resultados.

Pidanse datos al citado Sr. Montero.