

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 a 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 22 de Julio de 1908.

NÚM. 2.377

A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

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

LA SALVACIÓN DE LAS COSECHAS

COHETES GRANÍFUGOS contra el pedrisco, fabricados con toda perfección y con arreglo a los modernos adelantos.

Precio: 2 pesetas cada uno, al pie de fábrica.

Grandes talleres de pirotecnia de Francisco Borrás y Hermano, de Ollería.

Para pedidos de cohetes diríjase a D. FERNANDO BERNABÉ, de Játiva.
Patente de invención por 20 años.

SERVICIO AGRÍCOLA

DE LA DIPUTACION DE NAVARRA

INVASIONES DE MILDIO Y DE OIDIUM

El mildio se presenta en la actualidad con intensidad alarmante en todas las comarcas vitícolas de la provincia, y se ve lo mismo en viñas ya sulfatadas una vez que en las no tratadas, lo mismo en las situaciones bajas que en las de mayor altitud y exposiciones menos favorables al desarrollo del mal, y ataca por igual a todas las variedades, incluso a la garnacha, que en años anteriores parecía defenderse mejor de este mal, y hasta a las plantas de pies madres de vides americanas Aramón x Rupestris, Gauzin núm. 1 y Mourviedro x Rupestris núm. 1.202, en cuyas hojas se ven este año muchas manchas.

De Tafalla, de Obanos, de Falces, de Villafranca, de Tudela y de otros diversos puntos se nos han remitido muestras de garnacha con grandes manchas de la enfermedad en sus hojas y granos recién formados, y esta forma de ataque al grano en ese primer estado de su aparición ha sido siempre desastrosa, y lo será ya este año en las viñas invadidas sin haberse hecho ningún tratamiento, porque esos granos recién formados se desprenden todos del racimo.

Es menester, por consiguiente, que los agricultores se dispongan en seguida a sulfatar todas sus viñas, pues si no el mal causará enormes daños a esta producción. Y hay que sulfatar bien todos los órganos de la planta, y especialmente los racimos.

De todos los viticultores son conocidas las fórmulas de tratamiento del mildio. El sulfato de cobre y cal son los compuestos de más fácil manejo, y su mezcla es la fórmula más recomendable todavía en la actualidad.

Puede emplearse a la dosis de dos kilogramos de sulfato de cobre y uno de cal, procediendo como sigue:

1.º En una comporta A se prepara la lechada de cal con 50 litros de agua.

2.º En otra comporta B se prepara la disolución de sulfato de cobre con 50 litros de agua; y

3.º Se vierten por partes iguales, y al mismo tiempo, los líquidos de esas comportas A y B en otra comporta C, capaz para los 100 litros. Vertiendo de este modo que decimos los líquidos de las comportas A y B, resultarán perfectamente mezclados al caer en la comporta C, donde se agitará después todo el conjunto de la mezcla al echarlo a los pulverizadores.

Este modo de preparar el caldo bordelés difiere, como se observará, del generalmente empleado; se le distingue con el nombre de «procedimiento americano», y por ser el que permite la preparación de esta fórmula en las mejores condiciones de adherencia, deberá ser el que adopten los agricultores.

Notas.—Primera. Para casos de existencia del mildio en las viñas, como al presente ocurre en muchos puntos, conviene que estén algo ácidas estas disoluciones; y para conseguir esto se echarán a la mezcla reunida en la comporta C 200 gramos de sulfato de cobre, bien pesados, pues las disoluciones de esta fórmula, cuando son muy ácidas, producen quemaduras.

Segunda. Como el permanganato de potasa es de gran acción contra el oidium, nosotros empleamos en Olazchipi la fórmula de tratamiento que se deja dicho, adicionada de 100 gramos de esta sal, y el resultado parece ser bueno contra el mal, puesto que cepas muy atacadas de oidium en años anteriores se ven en la actualidad sanas en absoluto. Para estas fuertes invasiones de oidium ya se tienen recomendados a los viticultores las pulverizaciones con

permanganato de potasa (150 gramos de permanganato de potasa en 100 litros de agua), que, seguidas de un azufrado hecho al día siguiente, constituyen la mejor fórmula de tratamiento en la actualidad contra este mal.

Por último, en años de estas fuertes invasiones de mildio, el mal también se hace sentir sobre las patatas y tomates, mermando sus producciones y desmejorando sus frutos, por lo cual los sulfatados a esas plantas (uno y medio kilos de sulfato de cobre y medio kilo de cal en 100 litros de agua) deben hacerlos todos los agricultores que quieran asegurar este año en los terrenos de regadío una buena cosecha, dando ahora el primer tratamiento.

N. G. DE LOS SALMONES.

EL POZO ARTESIANO DE EL PARDO

En otro artículo hemos dicho que en el pozo que se está construyendo en la Real posesión de El Pardo, próxima a Madrid, al llegar con la sonda a 21 metros de profundidad, se encontró una capa de arena que dio aguas surtidoras, las cuales vertían por el borde superior del tubo, a dos metros por encima del suelo.

Hoy podemos dar algunos detalles respecto a la marcha de los trabajos desde dicha profundidad.

Al continuar la perforación, y al descenso de la tubería, se observó que la arena de la capa permeable era de diferentes tamaños, formándose en la parte inferior del tubo, cuando éste llegaba a la arena fina, un tapón de cuatro y cinco metros de longitud, que con dificultad se quitaba echando arcilla, la cual se mezclaba y formaba cuerpo con la arena; de esa manera podía subsistir con la cuchara. Con la limpia aumentaba la cantidad de agua.

Para saber aproximadamente el caudal que proporciona esta capa acuífera artesiana, se facilitó salida al agua a 1,30 metros de altura sobre el suelo. Tapada esta salida se vió que en un minuto subió el agua dentro del tubo un metro, derramándose por su borde superior situado a 2,30 metros de altura. Como cada metro de tubería tiene una cabida de 50 litros, bien podemos asegurar que, a dos metros sobre el suelo, suministra este manantial más de 60 litros por minuto, teniendo en cuenta las pérdidas por filtración en las uniones de los tubos, por donde se escapa gran cantidad de agua, según hemos tenido ocasión de observar.

Este caudal se obtiene sobre el suelo y sin auxilio de ninguna fuerza, saliendo el líquido por su impulso natural. Es indudable que el caudal aumentaría considerablemente si se hiciese la toma por medio de bombas, a semejanza de lo que se hace en otras partes de nuestra nación, donde en algunos pozos que dan volúmenes insignificantes a flor de tierra, ó que no dan nada porque el agua queda por debajo del suelo, las bombas han elevado cantidades que a veces llegan a la importante cifra de 2.000 litros por minuto.

El aforo con bombas no se ha hecho todavía en el pozo que estamos examinando, y sería muy conveniente que se hiciera.

Con el procedimiento indicado se siguió perforando, limpiando y entubando, atravesando siempre arena hasta los 37 metros de profundidad, en que se encontró arcilla. Al penetrar el tubo en esta nueva capa bajó de repente el nivel del agua por haber quedado cortado el manantial con la tubería. Continuando la perforación sacaba la cuchara, todas las veces que se introducía para la limpia, una arcilla compacta, impermeable, ya pura ó mezclada con muy poca arena.

Por fin, al llegar con la sonda a los 45 metros de profundidad se cruzó el banco de arcilla, penetrando en otra capa de arena que anunciaba un segundo manantial artesiano, como así sucedió, pues al terminar la entubación de la capa superior impermeable saltó el agua por encima del suelo, arrastrando las arenas con mayor fuerza y abundancia que el primero. A esta profundidad se formó también el tapón de arena, que se hizo desaparecer por análogos procedimientos a los arriba indicados.

Continuó descendiendo la sonda hasta los 50 metros de profundidad sin salir de la arena; pero al llegar a esta profundidad el terreno ofrecía tal resistencia que fué imposible bajar más la tubería de 25 centímetros de diámetro, por cuyo motivo hubo necesidad de prolongar ésta con otra introducida por su interior de 20 centímetros de diámetro.

Los trabajos, al llegar a este punto, sufrieron una interrupción por haberse roto el cable de la máquina, quedando dentro del pozo algunas herramientas de sondeo, pero afortunadamente se consiguió extraerlas y se han reanudado las operaciones, descendiendo la sonda en busca de nuevas capas acuíferas.

La naturaleza y espesores de los terrenos atravesados son los siguientes:

	Metros.
Arena y piedras.....	8
Arcilla con arena.....	10
— con poca arena....	3
Arena.....	14
Arcilla.....	10
Arena.....	5
TOTAL.....	50

Pocas veces a la pequeña profundidad de 45 metros se encuentran dos manantiales artesianos tan abundantes y de tanta potencia surtidora, por lo que este éxito puede considerarse como uno de los mayores obtenidos de esta clase de alumbamientos, siendo probable que si se recurriese al empleo de bombas para elevar el agua, aumentase considerablemente el caudal.

Los beneficios que este pozo artesiano, perteneciente al Real Patrimonio, reportarán a la región, pueden ser de incalculable valor ante el hecho de que su construcción ha revelado y comprobado la existencia de dos capas acuíferas de indudable importancia.

JOSÉ MESA Y RAMOS,
Ingeniero de Caminos.

LOS FRUTALES EN LAS VIÑAS

Los precios irrisorios que han obtenido los vinos induce a los agricultores a buscar mejor partido de las tierras destinadas a viña, haciendo sitio a otros cultivos más lucrativos.

De algún tiempo acá las frutas suelen venderse bien. Las facilidades en las comunicaciones, la reducción de precios en los transportes, las Asociaciones de productores, han influido de un modo notable en la venta de frutas en todos los mercados nacionales y en los del extranjero.

Las superficies destinadas a frutales no han seguido en igual progresión al movimiento ascendente del consumo. Si las plantaciones de melocotoneros precoces han sido implantadas en numerosos sitios, los cultivos de albaricqueros y de guindos, por ejemplo, distan de haberles igualado.

En muchos sitios todo ha sido sacrificado a la viña. No debían merecer reproches los cultivadores de haber obrado así, cuando el vino se vendía de 25 a 35 pesetas por hectolitro; pero con los precios de estos últimos tiempos, ¿deben continuar semejantes errores?

El de todo un poco, de nuestros labradores, ¿no es oportuno hoy? Precisa, pues, resucitar los cultivos intercalados, y, entre los mismos, los frutales han de hallarse en primera línea.

En las tierras en que la viña sólo produce de 15 a 25 hectolitros, y son más numerosas de lo que se cree, ¿es posible que a los precios de 10 a 12 pesetas el hectolitro de vino, pueda el cultivador hallar la remuneración de su trabajo? Por tal camino se va directamente a la ruina si es que con otros cultivos no puede hallar la compensación con todos y disminuir el número de cepas.

Para hallar la compensación debe hacerse lo que nuestros antepasados, ó sea dedicarse al cultivo de los frutales sin abandonar en absoluto el cultivo de la vid. Así pueden hallar los recursos que la venta del vino les niega.

Entre los frutales que pueden escoger y que han de cultivar en concurrencia con la viña, colocamos en primera línea los melocotoneros y los albaricqueros, estos últimos sobre todo.

Spongamos una hectárea dedicada a los dos cultivos, vides y frutales, ¿qué distancia habrá que conservar entre las líneas? Lo precedente será, en tal caso, dejar una distancia de 3 metros de línea en línea, y de 1,50 de cepa a cepa. Los frutales, a la distancia de 7 metros uno del otro, y separados 9 metros en el otro sentido. Así se obtienen 2.222 cepas en cada hectárea, con una cuarentena de árboles. Estas cifras son las mínimas, las que pueden aumentarse acortando distancias. Con los melocotoneros esto último puede fácilmente practicarse.

Conservando los indicados espacios, árboles y vides tienen terreno bastante para desarrollarse y dar cosecha suficientemente remuneradoras, si los precios las acompañan.

LA GANADERÍA EN ESPAÑA

Diversos factores han motivado que las estadísticas de ganadería publicadas en épocas distintas no pueden ser consideradas como exactas, resultando de ello un desconocimiento grande de la importancia de esta rama de la riqueza nacional.

Aunque, comparada numéricamente la existencia actual con la de siglos anteriores, resulta indudable la disminución de la ganadería española, debida a variadas causas, entre las que, como principal, figura los efectos de la desamortización; ni atendiendo a la cantidad ni teniendo en cuenta la calidad es actualmente tan grande como la creencia general supone el decaimiento de nuestra ganadería, pues si es exacta la aludida disminución, no es menos cierto que, de algunos años a la fecha, se ha notado una provechosa reacción, reflejada en el resultado de las últimas estadísticas publicadas y en el que arroja la presente.

Cuanto se ha dicho acerca de la degeneración de nuestras razas se basa, más que en el conocimiento exacto de la ganadería española, en incompletas comparaciones con las más perfeccionadas razas extranjeras, olvidando diferencias de medios y sistemas de cultivo, que de manera tan esencial influyen en el desarrollo, conformación y mejora de las reses.

Es evidente que la ganadería española puede y debe ser objeto de fomento; pero para lograrlo sobre base segura, es preciso conocer bien lo que tenemos para determinar las orientaciones más convenientes y los medios de mejora.

La Asociación general de Ganaderos viene organizando concursos de ganado; la Exposición de lanas de Zaragoza tiene el mismo objeto, así como los trabajos de estadística que aquella Corporación ha realizado, reuniendo, después de penosa labor, datos y antecedentes de los pueblos de España, habiendo conseguido, con los remitidos por Ingenieros agrónomos, Alcaldes y Visitadores de ganaderías, formar la estadística pecuaria de la nación.

En ella no se ha limitado a reunir noticias del número de reses existente en cada término, sino que se ha procurado averiguar, entre otros datos, las razas, coste de producción, precios y forma de efectuar la venta, ferias y mercados y reses sacrificadas en los principales mataderos.

Con todos estos datos ha publicado la Asociación un folleto de gran interés, en el cual da la totalidad de las cifras siguientes:

Caballar.....	445.776
Mular.....	832.252
Asnal.....	790.030
Vacuno.....	2.452.197
Lanar.....	16.119.051
Cabrío.....	3.355.404
Cerda.....	2.120.177
TOTAL.....	26.114.887

Estas cifras revelan un importante

desarrollo de la ganadería española, muy digno de tenerse en cuenta.

CONGRESO PERICIAL MERCANTIL

En la Asamblea de titulares de la Carrera Mercantil celebrada últimamente en Zaragoza, se aprobaron las siguientes conclusiones:

Al tema primero: «Orientaciones eficaces para mejorar el porvenir de los titulares de la Carrera Mercantil.»

1.º Ver con satisfacción las orientaciones del Colegio Central de Madrid y reconocer la necesidad de que todas las Asociaciones análogas, así como las Escuelas de Comercio, nombren un representante cerca del mismo.

A propuesta del Sr. Torrens se acordó que el Congreso discuta acerca de este nuevo tema: «Federación de las Asociaciones de titulares.»

2.º Declarar órgano oficial de la clase la Revista Científico-Mercantil, de Madrid, y recomendar el apoyo moral y material para la misma a todas las entidades interesadas en la Carrera Mercantil.

3.º Que los Poderes públicos exijan el título de Profesor mercantil para ejercer el cargo de Agente colegiado de Comercio, ó igualmente para intervenir en la liquidación y peritación de averías simples y gruesas.

4.º Conveniencia de formar un Arancel de los honorarios de Peritos y Profesores mercantiles en el ejercicio de su profesión.

Al tema segundo: «Tribunales de Comercio.»

1.º Conveniencia del establecimiento de los Tribunales de Comercio, en cuya constitución deben intervenir conjuntamente comerciantes matriculados que designarán cada cuatro años las Cámaras de Comercio, Profesores mercantiles nombrados por las Asociaciones de titulares y Magistrados que conozcan de los asuntos judiciales en única instancia.

Al tema tercero: «Reformas de que es susceptible el Código español vigente.»

1.º Del Código de Comercio deben desglosarse las disposiciones de carácter adjetivo que en él se incluyen, limitándose a dar reglas de orden sustantivo.

2.º Que toda la materia jurídico-mercantil debe formar parte del Código de Comercio, a cuyo efecto es preciso introducir innovaciones en el Código civil vigente.

3.º Distinción entre la capacidad jurídica-mercantil como condición general para realizar actos de comercio y el estado de comerciante.

4.º Reglamentación del nombre comercial en general y del comerciante en particular.

5.º Inscripción obligatoria en el Registro mercantil para el comerciante individual.

6.º Formación de un Cuerpo de Registradores mercantiles.

7.º Libertad en el comercio para llevar su contabilidad con los libros que tenga por conveniente, y todo rigor en la exactitud de sus asientos.

8.º Formación de un Cuerpo de técnicos, por oposición, entre Profesores mercantiles para intervenir en los inventarios y balances de Sociedades anónimas, liquidación de ellas, seguros, averías, etc.

9.º Reglamentación de las Sociedades de responsabilidad limitada, según están en algunos países.

10. Modificaciones en las Sociedades mercantiles anónimas en lo que afecta a la suscripción del capital social; entrega de parte de este capital; nombramiento de socios inspectores; acumulación de acciones para la asistencia y votos de los pequeños accionistas en las juntas generales; derecho de petición de cierto número de accionistas representativos de cierta cuantía de capital social, indicando el objeto para petición de junta extraordinaria; fondos de reserva legal; acciones al portador después de desembolsado todo el capital nominal; reglas para la formación de inventarios y balances; publicación del balance semestral, etc.

11. Reglamentación de los contratos de cuenta corriente y de edición.

12. Modificaciones del articulado del Código de Comercio, en lo que se refiere a suspensión de pagos y a quiebras, especialmente para dar garantías al comerciante de buena fe y a los acreedores con respecto al de mala fe.

13. Publicación de un Código de procedimientos mercantiles; y

14. Que sea una realidad la última reforma de las Cámaras de Comercio.

Al tema cuarto: «La enseñanza comercial en público y en privado.»

1.º Que se recomiende a las Escuelas de Comercio y Asociaciones de titulares de la carrera que, previa deliberación, propongan las reformas ó planes que estimen más convenientes al Colegio Central de Madrid, para que en su día, y de acuerdo con la Escuela de Comercio, convoque a una asamblea que decida el plan definitivo que se ha de proponer al Ministerio de Instrucción pública.

2.º Protestar respetuosamente del tema H de la Asamblea de la producción en lo referente al nombramiento del profesorado oficial de las Escuelas de Comercio.

Al tema quinto: «Expansión comercial de Europa.»

1.º Que el Gobierno promueva ó facilite la creación de Museos comerciales en Madrid y en las capitales de provincia, donde se expondrán colecciones de productos extranjeros y de las provincias restantes, teniendo principalmente estos organismos un carácter informativo, por lo que á calidad y precios se refiere.

2.º Con el mismo carácter se establecerán, por mediación de nuestros Cónsules, esos Museos en las principales plazas comerciales del extranjero y especialmente en las repúblicas de la América latina y Marruecos.

3.º El Congreso declara la necesidad de que se lleve cuanto antes á efecto por el Gobierno la realización del proyecto referente á Escuela flotante de comercio.

4.º El Congreso cree muy conveniente que los Colegios periciales mercantiles de España se pongan en relación inmediata con la entidad francesa domiciliada en París, que facilita el cambio internacional de jóvenes, y que sean dichas corporaciones las que propugnen la idea en nuestra nación.

5.º Los Colegios periciales mercantiles deben solicitar del Ministerio de Estado les sea remitido un ejemplar de las Memorias que periódicamente publican nuestros agentes consulares en el extranjero, para divulgar los datos que en ellas figuren.

Al tema adicional: «Federación de las Asociaciones titulares.»

Conclusión única. El Congreso acuerda que, por todos y cada uno, se procure la unión é inteligencia de todas las asociaciones de titulares existentes y que puedan crearse.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Sevilla 18.—Siguen subiendo los aceites, habiéndose ya pagado hasta 52 $\frac{3}{4}$ reales arroba. Los informes de la próxima cosecha de aceituna son cada vez peores, pues el fruto se sigue cayendo de los árboles en bastantes comarcas.

Precios de los granos: Trigos, de 27,50 á 28 pesetas los 100 kilos los duros, de 27 á 27,50 el candeal, de 26,50 á 27 el barbilla y de 25,50 á 26,50 el tremés; cebada nueva, de 17 á 18; avena rubia, de 13,50 á 14; maíz, de 20 á 21; alpiste, de 25 á 29; altramuces, de 10 á 11; habas, de 19 á 19,50 las mazaganas y de 17 á 17,50 las cochineras; garbanzos, de 49 á 59 los gordos, de 42 á 44 los medianos y de 38 á 40 los chicos.

En el Matadero han cobrado los entradores: Por terneras, de 1,50 á 1,75 pesetas kilo; por becerros, añojos y eriales, de 1,30 á 1,40; por vacas, toros y bueyes, de 1,15 á 1,25; por carneros y ovejas, de 1 á 1,25.—C.

Gauçin (Málaga) 19.—Precios: Trigos, á 59 reales fanega el viejo y de 54 á 55 el nuevo; cebada vieja, á 36; yeros y guisantes, á 40; aceite, de 45 á 46 reales arroba; patatas, á 6.—H.

DE CASTILLA LA NUEVA

Moral de Calatrava (Ciudad Real) 16.—Se están verificando las faenas de trilla, siendo bastante bueno el resultado de la recolección de cebada y mediano el de trigos y guisantes.

Los precios de esta plaza son los siguientes: Aceite, á 11,50 pesetas arroba; vino negro, á 2; idem blanco, á 2; lana, á 10; vinagre, á 2,25; queso, á 20; trigo, á 11,50 pesetas fanega; cebada, á 5.

El mercado de vinos está bastante animado.—P. P. C.

Calzada de Calatrava (Ciudad Real) 15.—Buenas las cosechas de cereales, que hubieran sido más abundantes sin los frios de Abril y la sequía de Mayo últimos, que causaron gran quebranto.

Las viñas ostentan abundante fruto, y en los olivos se observa también en algunos sitios regular y desarrollado fruto.

Candeal, á 46 reales fanega; cebada, á 18; vino blanco, á 7 y 8 reales arroba y tinto á 9; aceite, de 42 á 44.—M. A. R.

Cogolludo (Guadalajara) 15.—Tenemos un tiempo de calor muy conveniente para la recolección. Se ha llevado á cabo la recolección de la cebada

caballar, dando un resultado más corto de lo que se esperaba.

Los trigos han granado muy bien y presentan buen aspecto, esperando una cosecha regular, aunque es de esperar salga poca mies por estar bastante claros. Las viñas tienen bastante fruto, pero los olivos, que presentaban algo de muestra, no han ligado bien la aceituna y apenas si ha quedado nada de fruto. El trigo se cotiza en esta plaza á 49 reales fanega y el vino á 8 reales arroba.—C.

Valmorado (Toledo) 18.—Estamos en plena recolección, resultando regular la cosecha, excepto de trigo, que será muy corta. Este grano se cotiza á 55 reales fanega y las algarrobas nuevas á 40. El vino á 8 reales arroba.—J. L.

Fuensalida (Toledo) 16.—La cosecha se presentó en regulares condiciones, pero el día 27 del pasado mes de Junio descargó una furiosa nube, con tal cantidad de granizo, que destruyó gran parte de la siembra, viñedos y olivares, mermando considerablemente dichas cosechas y ocasionando los perjuicios que son consiguientes.

Lo que se ha desgranado hasta ahora son algarrobas y cebada, cuyas semillas estaban ya segadas cuando ocurrió el pedrisco, por lo cual dan un resultado satisfactorio, cosa que no sucederá con los trigos y otros sembrados que cogió el pedrisco. Los garbanzos generalmente buenos los que no fueron apedreados; de uva y aceituna mal por las heladas y el pedrisco.

Los precios en el día son: Trigo, á 57 reales fanega; cebada, no se vende; algarrobas, á 32 á rasoero. En vinos bastante flojedad; los precios son: 9 reales arroba el tinto y 11 el blanco; los aceites, á 46 reales arroba.—D. S.

San Clemente (Cuenca) 19.—Las noticias que puedo comunicarle son que estamos en plena siega, y que algunos labradores se han adelantado á trillar algunas fanegas de cebada que venden para los gastos de recolección al precio de 23 reales la fanega. El candeal del pasado año sigue al precio de 53 reales fanega.

El vino tinto no sube del precio de 5 reales arroba de 16 litros, con poca demanda.—E. S.

Mora (Toledo) 14.—Desde hace dos días tenemos un tiempo impropio de la estación que estamos, pues hace frío como en Enero.

Puede decirse que se está ya en plena recolección, habiéndose empezado á desgranar las semillas que dan un resultado pésimo, sobre todo las algarrobas que no rinden nada; veremos los trigos cuando empiecen á trillarse, pero se espera muy poco. Aún tenemos otra cosa peor, que es la aceituna; por si no fuera bastante la plaga que invade los olivos, resulta que todo el fruto que había cuajado en la florescencia se heló con las escarchas de Junio; así es que se espera un invierno malísimo en ésta.

El mercado en esta plaza sigue firme y con tendencia al alza en todos los artículos, rigiendo los precios que anoto á continuación: Trigo viejo, á 13 y 13,50 pesetas fanega; idem nuevo, no hay; cebada, á 5,50 y 6 la nueva y 6,50 la añeja; avena, á 5; yeros, á 9,50 fanega colmada; algarrobas, á 10,50; aceite superior, á 12 y 12,50 pesetas arroba; vino tinto, á 2,25; idem blanco, á 1,75; vinagre, á 2,50; azafrán, á 32 pesetas la libra de 460 gramos; patatas, á 1,25 pesetas arroba. Además en esta plaza se fabrican cancheros, navajas, hoces, azaíones, romanos de todas clases, el célebre jabón de Mora é infinitad de atillos para la mies y redes para el ganado.

Para compras dirigirse al que suscribe, M. Muñoz.

Campillo de Altibuey (Cuenca) 17.—Estamos en plena siega de trigos, y los labradores creen que será un año nada más que regular de dicho grano; las cebadas han estado muy granadas, pero ha salido poca mies, y también ha salido bien la cosecha.

Lo más abundante que hay en ésta es la cosecha de avena, que á causa de las muchas aguas que tuvimos en el mes de Junio se han puesto tan grandes que nunca se habrá visto otra cosa igual.

También se coge mucho de legumbres, ó sean yeros, algarroba, lentejas y frijoles, que se siembran mucho en este pueblo.

Hay bastantes existencias de vino, por más que se ha animado algo este negocio, habiéndose estado vendiendo todo el año á peseta la arroba, y hoy está á 5 reales, y retraídos los tenedores en espera de que ha de mejorar el precio.

La cosecha de uva es sumamente corta en este pueblo á causa de un pedrisco que tuvimos el mes pasado y de haberse corrido mucho al cernimiento. De aceituna creíamos tener un gran año, pero para que se vea siempre algo nuevo y esto sea malo, el día 13 de este mes se heló una gran parte de ellas, de modo que también será corta la cosecha.

Sólo ha sido buen año de colmenas, que han rendido bastante, y vino una comisión que recogió toda la miel al precio de 8 y 9 peseta arroba.

De lanas también está malo el negocio, que aun á 30 reales arroba no hay quien la compre.

Los granos están firmes, pues el trigo que traen á vender á esta fábrica de

harinas lo pagan de 58 á 60 reales fanega, y la cebada de 24 á 28 pesetas. El azafrán encalmado también, pues lo poco que hacen á 40 pesetas libra de 460 gramos.

De aguardiente nada hay que decir, porque tenemos aquí un Inspector de alcoholes desde el día 1.º de Mayo, habiendo precitado todos los alambiques, de modo que en la vendimia próxima tendremos que tirar los residuos de la uva. ¡No nos podremos quejar!—G. G.

DE CASTILLA LA VIRJA

Burgos 18.—Tiempo fresco, bueno para la granazón de los trigos. El aspecto de los campos es satisfactorio. Mercado firme.

Precios: Trigo, á 51,50 reales fanega el álogo, 51 el mocho y 50,50 el rojo; centeno, á 38; cebada, á 33; avena, á 22; alholvas, á 34; yeros, á 40; alubias, á 90; garbanzos, á 180; harinas, á 18, 17 y 16 reales arroba; patatas, á 7; carneros, á 120 reales uno; ovejas, á 70; vino tinto, á 16 reales cántaro.—El Corresponsal.

Peñañel (Valladolid) 18.—Precios del mercado de ayer: Trigo, á 50 y 50,50 reales las 94 libras; centeno, á 34 las 90 idem; cebada nueva, á 20 reales fanega; avena, á 19; harina de primera, á 17 reales arroba; vino tinto, á 11 reales cántaro.

Tendencia firme. Bueno el tiempo.—El Corresponsal.

Belorado (Burgos) 18.—Tiempo bueno y satisfactorio el estado de los sembrados. En el mercado gran firmeza. He aquí los precios: Trigos, á 50 reales fanega el mocho y el álogo y 49 el rojo; centeno, á 37; cebada, á 28; avena, á 24; yeros, á 47; alubias, á 100; garbanzos, á 160; harina de primera clase, á 18 reales arroba; patatas, á 6; vino tinto, con derechos de consumos, á 19 reales cántaro.—P.

Palencia 17.—Precios: Trigo, á 47,50 reales las 92 libras; centeno, á 34 las 90 idem; cebada nueva, á 23 reales fanega; avena, á 19; garbanzos, á 180; alubias, á 90; harinas, á 17, 16 y 15 reales arroba; patatas, á 8; vino tinto, á 16 reales cántaro. Tendencia sostenida.

Sigue haciéndose la recolección con buen tiempo.—C.

Valladolid 19.—Ayer han entrado en los Almacenes del Canal de Castilla 200 fanegas de trigo, que se han cotizado á 50 reales, con tendencia sostenida.

La cebada, á 26 reales fanega; algarrobas, á 33; habas, á 36; maíz, á 43; guisantes, á 32; yeros, á 40; lentejas, á 44.

Las harinas á 19, 18, 17 y 16 reales arroba.—C.

Baltanás (Palencia) 17.—Tiempo de calor y, en general, buena cosecha. En el mercado tendencia firme.

Precios: Trigo, á 47 reales fanega; centeno, á 33; cebada, á 24; yeros, á 39; lentejas, á 52; avena, á 20; alubias, á 90; harina de primera clase, á 18 reales arroba; vino tinto, á 15 reales cántaro; ovejas, á 66 reales una; corderos, á 48.—Un lector de la CRÓNICA.

Rioseco (Valladolid) 18.—Hoy se ha pagado el trigo á 48 reales las 94 libras, la cebada á 27 reales fanega y la harina de primera clase á 16 reales arroba. Tendencia sostenida.

Se hace la recolección con buen tiempo.—C.

Arévalo (Ávila) 18.—Precios: Trigo, á 49,50 reales fanega; centeno, á 32; cebada, á 27; avena, á 22; algarrobas, á 36.—C.

Villada (Palencia) 19.—Últimos precios: Trigo, á 48,50 reales las 92 libras; centeno, á 37 reales fanega; cebada, á 29; avena, á 24; harinas, á 17, 16 y 15 reales arroba.—C.

Castrojeriz (Burgos) 19.—Buena la cosecha y firme el mercado.

Se ha cotizado: Trigo, á 50 reales fanega el álogo, 49 el mocho y 48 el rojo; centeno, á 36; cebada, á 30; avena, á 23; yeros, á 40; alubias, á 88; garbanzos, á 140.—C.

Cuellar (Segovia) 19.—La cosecha de cebada es regular en cantidad y de superior clase.

Precios: Trigo, á 48 y 47 reales fanega; centeno, á 37; cebada, á 22 la nueva y 27 la vieja; avena, á 19; algarrobas, á 30; muelas, á 28; garbanzos, á 180, 160, 120 y 100; harinas, á 17 y 16 reales arroba; patatas, á 8.—C.

DE CATALUÑA

Barcelona 18.—No hay animación en el mercado, operándose lo preciso para las necesidades del día.

Trigos.—Firmes, pero pocas ventas, pagándose los de Castilla de 48,75 á 50,75 reales fanega en los puntos de origen.

Harinas.—Como los trigos; sostenida la cotización y corta demanda, detallándose: Extra blanca número 1, de 30,26 á 41,46 pesetas los 100 kilos; superflina blanca núm. 2, de 38,46 á 39,66; idem núm. 3, de 35,45 á 36,05.

Cebada.—Ha subido á 22,50 pesetas los 100 kilos, así como la avena negra, que está de 21 á 21,50.

Garbanzos.—Flojean un poco, detallándose: Dardanelos, de 28 á 40 pesetas los 100 kilos; Acre, á 42; Andaluces, de 60 á 86; Mazagán núm. 29, á 46.

Habichuelas.—Muy sostenidas, deta-

llándose: Mallorca, á 36 pesetas los 100 kilos; Pinet, á 43; Castellón, á 41; Cocorosas, á 32; Coco blanco, á 34.

Habas.—Más flojas, detallándose: Alicante, á 26,50 pesetas los 100 kilos; Valencia, á 25; de la región, á 10,75 pesetas la cuartera.

Habones.—Bastante flojos, cotizándose: Nuevos de Sevilla, de 22,50 á 23 pesetas los 100 kilos; Jerez, á 25,50.

Maíz.—Los abundantes arribos que se registran del artículo han producido una regular baja de precios.

Se detallan: Danubio, de 20,75 á 21 pesetas los 100 kilos; Cincuantini, de 22,75 á 23; Foxan, de 20,75 á 21; Plata, de 20,25 á 20,50.

Algarrobas.—La tendencia es menos firme, y aun bajan algo las clases mallorquinas. Vinaroz, de 16,66 á 16,96 pesetas; Rojas, de 15,47 á 15,77; Ibiza, á 14,28; Mallorca, á 13,09; Chipre, de 16,66 á 16,96; Gandia, de 16,07 á 16,66; Valencia, á 16,07; Portugal, de 15,17 á 15,47.

Vinos.—Abunda mucho la oferta de las clases de graduación baja, que con los calores reinantes se agrían fácilmente, y el negocio acusa mucha pesadez, sobre todo por clases superiores.

Nominalmente se cotiza á 4,50 y 5 reales el grado y carga.

Alcoholes.—Un poco más encalmados y con tendencia floja, se cotizan: De vinos rectificados, 95 á 96°, de 152 á 153; destilados, 94 á 95°, de 142 á 143; de industria rectificado, 95 á 96°, de 152 á 153; de orujo, de 130 á 132, y desnaturalizados, á 170 pesetas el hectolitro, todo derechos pagados.

Aceites.—Se acentúa el alza, pagándose: Andalucía, de 25,50 á 26,50 duros los 115 kilos; Tortosa, de 27 á 28 por lampante, 28 á 29 por buenos y 30 á 31 por finos; Aragón finos, de 31 á 32; Lérida, de 28 á 29; Mallorca, de 25 á 26,50.

Almendras.—Continúa detallándose, con alguna flojedad, á los precios de: Esperanza superior, en grano, de 100 á 107,50; idem corriente, de 92,50 á 97,50; Mallorca, á 85 pesetas quintal catalán (41,60 kilos).

Avellanas.—En alza por la demanda del extranjero. Se detallan: Cosechero en sacos de 58 kilos, de 43 á 44 pesetas el saco; idem garbillada de idem, de 46,50 á 47,50; idem negra escogida de idem, de 47 á 49,50; idem mondada de primera, de 78 á 80, y de segunda, de 76 á 78.—C.

Tárrega (Lérida) 17.—En el mercado verificado hoy han regido los siguientes precios: Trigos blancos, de 15 á 15,50 pesetas los 55 kilos; idem rojos, de 15,75 á 16; maíz, á 12 pesetas cuartera; cebada, también á 12; habones, de 6,50 á 7; vinos del país, de 11,12 á 13 pesetas carga (21,60 litros); idem de Aragón, de 22 á 25; mistelas, de 31 á 40; alcoholes, de 1,50 á 1,75 pesetas litro; anisados, de 10 á 13 pesetas arroba.—G.

Tortosa (Tarragona) 19.—Precios corrientes: Aceite del país, de 18 á 18,50 pesetas los 15 kilos, con tendencia al alza; algarrobas, de 6 á 6,50 pesetas quintal (41,60 kilos); habichuelas, á 36 pesetas los 100 kilos; cebada, á 6 pesetas la cuartera de 70 litros; habas, á 10 la de 80 idem; habones, á 12; arvejonas, á 11.—G.

Lérida 17.—Precios: Trigo monte superior, á 18,25 pesetas la cuartera de 73,36 kilos; idem mediano, á 17,50; idem flojo, de 16,75 á 17; idem huerta de primera, á 16; idem de segunda, á 15; habones, á 11,50 pesetas los 48 kilos; habas, á 21 los 47 idem; judías de primera, á 18,23 los 59 idem; idem de segunda, á 17 idem; cebada superior, á 6,50 los 40 idem; idem mediana, á 6 idem. Animadas las ventas en los últimos mercados.—C.

DE LEON

Salamanca 17.—Precios corrientes, con tendencia sostenida: Trigos, á 49, 48 y 47 reales fanega, según clase; centeno, á 35; cebada, á 24; avena, á 22; algarrobas, á 34; guisantes, á 36; garbanzos, á 200, 160 y 120; harinas, á 18, 17 y 16 reales arroba; patatas, á 7; vino tinto, á 20 reales cántaro; bueyes de labor, á 1.600 reales uno; novillos, á 2.000; vacas cotrales, á 900; corderos al destete, á 70; idem de seis meses, á 160; idem de un año, á 400.—El Corresponsal.

Fuentesauco (Zamora) 18.—Buenos los campos y el tiempo. En el mercado tendencia firme, habiendo regido los siguientes precios: Trigo, á 47 reales fanega; centeno, á 32; cebada, á 30; algarrobas, á 28; harinas, á 18, 17 y 16 reales arroba; patatas, á 10; vino tinto, á 14 reales cántaro; bueyes de labor, á 1.800 reales uno; novillos, á 1.900; añojos, á 700; vacas cotrales, á 900; corderos al destete, á 60; idem de seis meses, á 140; idem de un año, á 280.—C.

Cepeda (Salamanca) 19.—Los viñedos han sido invadidos por el mildiu, cuyo hongo ha atacado á las hojas y al fruto, mermando la cosecha de uva, y si el tiempo favorece el desarrollo de la plaga lamentaremos un desastre. Los viñedos ya estaban sulfatados, pero ha podido más la enfermedad que el remedio.

Regular en general la cosecha de granos.

Precios: Vino tinto, á 2,25 pesetas cántaro; trigo, á 13 pesetas fanega; centeno, á 8; aceite, á 13 pesetas cántaro.—R.

DE MURCIA

Cehegin (Murcia) 17.—Las lluvias de Junio perjudicaron mucho la grana de cereales, resultando de calidad mediana y con un tercio menos en cantidad. Los olivos tuvieron mucha flor, pero ha cuajado poco fruto y se está cayendo sin saber á qué obedece, pues el tiempo no es demasiado caluroso. Hay muchos cáñamos sembrados y algunos atacados de la enfermedad *chanero*, pero la mayoría están buenos. Patatas, muchas y buenas, pues por su aspecto hoy, hacen esperar una gran cosecha; de fruta regular, pero ya se está agusanando y, por lo tanto, cayéndose de los árboles. Las hortizas algo tardías, pero buenas.

Los precios de los diferentes artículos de exportación son los siguientes: Trigo fuerte, á 12,50 pesetas fanega de 55 litros; jeja, á 11; cebada, á 5; aceite, á 10 pesetas arroba de 11,50 kilos; cáñamo blanco, á 10; idem moreno, á 8,50; patatas, á peseta; vino, de 1,50 á 2,50 pesetas arroba de 18 litros, sin demanda.—J. A. C.

Albacete 18.—La cosecha de cereales resulta satisfactoria, especialmente por la calidad, que es superior, debido á la perfecta granazón. Respecto á la cantidad puede calificarse en conjunto entre regular y buena.

Hace días empezó á entrar grano nuevo en el mercado, y por esto los precios han descendido y es de presumir bajen bastante más, como ocurre en la recolección y á raíz de ella, en que abundan las ofertas, y máxime en años de buena cosecha como el presente.

Se ha cotizado: Trigo candeal nuevo, á 47 y 48 reales fanega; centeno idem, de 25 á 26; cebada idem, de 20 á 21; avena idem, á 14; lentejas, también nuevas, á 9 reales la arroba; patatas frescas, á 6; miel, á 40; azafrán puro, á 140 reales la libra (460 gramos); corderos, á 70 reales uno; cabritos, á 60; corderos al destete, á 60.—Un lector de la CRÓNICA.

DE NAVARRA

Viana 16.—Ha terminado la siega, cuyos resultados no son lo satisfactorios que se esperaba porque las cebadas se revolearon y han quedado muy falsas, y al trigo, que le ha sucedido lo mismo, resultará igual; lo mejor será el secano. De viñas puede decirse poco, porque quedan pocas, y de plantadas, regular. De oliva, aunque se perdió mucha flor, ha quedado suficiente cosecha, si no tiene otro entorpecimiento.

Precios: Trigo viejo, á 6,35 pesetas robo (28,13 litros); cebada, á 3,50; aceite, á 5,50 pesetas docena.

Los peones se han pagado para segar de 5 á 7 pesetas á seco.—L. E.

DE VALENCIA

Valencia 19.—Precios corrientes en esta plaza de los géneros anotados á continuación:

Alcoholes.—Rectificados (centros), 96 á 97°, á 66 pesetas hectolitro; idem corrientes, á 64; idem destilados á vapor, clase fina, 95 á 96°, á 58; idem corrientes, 94 á 95°, á 55; holandias y alcoholes para rectificar, á 56 pesetas hectolitro los 100°; idem de orujo, á 50; idem desnaturalizados, á 66 idem los 88°.

Vinos de 10 á 12°, de 8 á 10 pesetas hectolitro los tintos, 9 á 10 los rosados y 12 á 15 los blancos; idem de 12 á 14°, de 10 á 12, 11 á 13 y 14 á 17 idem, respectivamente; idem de 14 á 16°, de 12 á 14, 13 á 15 y 17 á 20; mistelas, 9/10 licor por 14/15 alcohol, de 32 á 40 pesetas hectolitro por planta, moscatel y tintas.

Heces, de 12 á 20°, á peseta grado los 100 kilos; idem de 21 á 23°, á 1,10; idem de 24 á 27°, á 1,15; idem de 28 á 32°, á 1,17.

Tártaros, de 40 á 50°, á 1,30 pesetas grado los 100 kilos; idem de 51 á 55°, á 1,35; idem de 56 á 60°, á 1,40; idem de 61 á 70°, á 1,45.

Tartratos, de 40 á 45°, á 1,20 pesetas grado los 100 kilos; idem de 46 á 48°, á 1,30; idem de 49 á 50°, á 1,35; idem de 51 á 52°, á 1,40.

Para compras dirigirse al que suscribe, Manuel Esteve (hijo).

NOTICIAS

Le Moniteur Vinicole, de París, dice son numerosos los puntos negros que en la actualidad amenazan al viñedo de Francia.

El más grave es el mildiu, que se ha extendido considerablemente, atacando con fuerza á las hojas y al fruto. Dicho hongo está mermando la cosecha en la Gironda, Mediodía, Armagnac, Languedoc, Turena y otras regiones.

La invasión en Navarra es general y muy fuerte. Véase el trabajo del Servicio agrónómico de la Diputación de aquella provincia que publicamos en primera plana.

Sigue el movimiento de alza en los mercados de aceite. En Sevilla se han hecho ya ventas a 52 1/2 reales arroba. Las noticias sobre la próxima cosecha de aceituna son cada día más pesimistas.

El Gobierno ha entablado negociaciones para recabar de Servia, Bulgaria y Rumania que concedan a los productos españoles los beneficios de nación más favorecida.

Los vinos en Cuba.—Un amigo de El Guadalete, de Jerez, ha recibido la siguiente comunicación, fechada en la Habana:

«El señor Gobernador provisional ha firmado hoy un decreto declarando que constituye delito la fabricación o ampliación clandestina de alcoholes, vinos y licores, penando dicho delito con una multa de 500 pesos ó seis meses de arresto, siendo potestativo en el Juez el aplicar la clase de pena, cuyas penas llevarán consigo el decomiso de las máquinas, aparatos, enseres é ingredientes, y los alcoholes, vinos y licores, productos de dicha fabricación clandestina.

De dichos delitos conocerán los Jueces correccionales con arreglo á la orden de 21 de Marzo de 1900, y el importe de las multas se remitirá á las respectivas zonas fiscales con destino al fondo especial del impuesto, é igualmente los efectos decomisados para ingreso de su importe en dicho fondo.»

Los sembrados de garbanzos presentan excelente aspecto en Tordesillas, Laseca y otros pueblos de Castilla la Vieja. La cosecha de dicho grano promete ser abundante.

El departamento de Agricultura del Transvaal, en Africa del Sur, está construyendo una estación de experimentos para los veterinarios en la capital de Pretoria, con objeto de estudiar las enfermedades de los animales.

Esta estación costará 1.375.000 francos y será la más adelantada en el mundo.

Además de la protección del ganado y selección de semillas de los agricultores, dicho Establecimiento hará también ensayos sobre mejoras de la ganadería del país.

Por encargo de la Presidencia de la Federación Agraria de Levante rogamos á cuantos productores de naranja se asocien para formar cooperativas de exportación, se sirvan remitir sus estatutos, antes de ponerlos en vigor, al Presidente de la expresada entidad Doctor D. Manuel Lassala (Villarreal), para tomar las oportunas notas y aconsejarles y dirigirles en la marcha de la Sociedad.

Dicen de Sitges: «Estos pasados días se han verificado algunas compras de vino á 4, 5, 6 y 7 pesetas carga, precio ruinoso que nunca se había visto en esta villa, vendiéndose al detall á 10 y 15 céntimos el litro. Los propietarios que tienen «estiva» para colocar la próxima cosecha rechazan tales ofertas, prefiriendo conservarlo en la bodegas.»

El Consejo de Agricultura y Ganadería de Sevilla celebrará en Noviembre del corriente año un Concurso de maquinaria para elaborar aceite de oliva, pudiendo concurrir al mismo cuantos fabricantes ó inventores nacionales ó extranjeros lo soliciten de dicho Consejo.

A los expositores se les proporcionará el terreno que necesiten para la colocación completa de sus artefactos, corriendo á su costa la edificación de los locales que necesiten y la instalación de sus máquinas.

Cada opositor fijará en caracteres impresos al frente de su instalación una nota expresiva del costo detallado de la misma y del importe diario de los gastos de elaboración.

Todas las instalaciones han de estar terminadas y dispuestas para funcionar el 1.º de Noviembre próximo.

Se facilitará á los opositores las aceitunas frescas que necesiten para sus ensayos, quedando de propiedad del Consejo el aceite y residuos producidos.

El Jurado calificador actuará bajo la presidencia del Jefe de Fomento, Presidente de aquel Consejo y estará compuesto de las principales autoridades agrícolas de la provincia y de Vocales de la Cámara Agrícola de Sevilla.

Se concederán dos diplomas de honor, uno para el opositor que se haya distinguido más en las grandes instalaciones y otro para el que sobresalga en las pequeñas, y proponiéndoles al Ministro de Fomento para una recompensa y autorizándoles para anunciarse como los dos únicos premiados en el Concurso; cuyas experiencias é instalaciones podrá visitar libremente el público.

La Dirección general de Agricultura convoca oposiciones entre los Peritos agrícolas que posean título oficial para la provisión de 12 vacantes que existen de Ayudantes cuartos del servicio agrónómico, con la categoría de Oficiales quintos de Administración, con arreglo al programa aprobado por Real de-

creto de 5 de Abril de 1904, publicado en la Gaceta de Madrid de 19 del mismo mes, debiendo advertir que, según previene el art. 7.º del Real decreto de 20 de Septiembre de 1903, el número de aprobados por el tribunal que al efecto se nombre, con derecho á ocupar las vacantes que se anuncian y las que vayan ocurriendo, no podrá exceder de 36, que es el triple de las actuales.

Los exámenes empezarán el 15 de Octubre del corriente año, verificándose en la Escuela especial de Ingenieros agrónomos.

Los aspirantes deberán presentar sus instancias acompañadas del título oficial de Perito agrícola ó copia notarial del mismo, en esta Dirección general antes del día 1.º de Octubre del año actual.

El Consejo de Vigilancia de la Granja Agrícola de Valencia acordó la distribución de las 8.000 pesetas concedidas por el Ministerio de Fomento, por iniciativa del Sr. Presidente de la Federación Agraria de Levante, para ayudar á combatir la plaga del polirroig; esta suma se distribuirá entre las cuatro provincias de la región, proporcionalmente á los datos oficiales de la zona plantada de naranjos, y entre las entidades agrícolas principales, correspondientes á la Federación de Levante y otras, para que se empleen en aparatos ó ingredientes, con el fin de hacer ensayos para combatir la citada plaga.

El mismo Consejo acordó que la distribución de las 5.000 pesetas concedidas por Excmo. Sr. Ministro de Fomento para premios á los propietarios agricultores y obreros agrícolas de esta región, se haga mediante un concurso.

Durante el mes de Junio último se embarcaron en el puerto de Tarragona 1.195 bocoyes, 38 pipas, 94/2, 37 barricas, 22 bidones, 18 barriles y 216 cajas de aceite.

En igual mes de 1907.—366 bocoyes, 93 pipas, 50/2 67 barricas y 85 barriles.

En 1906.—488 bocoyes, 78 bidones, 40 pipas, 64 barriles y 20/2.

1905.—1.564 bocoyes, 78/2 y 203 barriles.

En 1904.—1.656 bocoyes, 45 pipas, 40/2, 12/4 y 328 barriles.

En 1903.—953 bocoyes, 44 pipas 45/2 y 517 barriles.

En 1902.—1.178 bocoyes, 21 pipas, 29/2 y 399 barriles.

Comercio exterior de España.—Durante los cinco primeros meses del año actual y de los dos anteriores, el tráfico internacional ha ofrecido el volumen que expresan en millones de pesetas las cifras siguientes:

	1906	1907	1908
Importación...	421,47	394,30	406,63
Exportación...	367,24	366,69	399,20
Total.....	788,71	760,99	805,88

Deducidos los metales preciosos, el aumento del movimiento comercial subsiste, y se realizó por los conceptos generales con los valores que se expresan á continuación:

Importación: Primeras materias, pesetas 172,02, 203,72, 206,71; artículos fabricados, 121,48, 115,56 y 136,66; substancias alimenticias, 125,48, 73,05 y 59,68.

Totales: 418,97, 391,29 y 405,05 millones de pesetas.

Exportación: Primeras materias, pesetas 147,16, 156,78, 135,53; artículos fabricados, 98,37, 88,46, 111,94; substancias alimenticias, 118,71, 118,27 y 141,63.

Totales: 364,25, 365,51 y 389,10 millones de pesetas.

La Comisión de Aduanas de la vecina República ha dado por terminada la información abierta para conocer los deseos de la industria y del comercio respecto á la revisión de los Aranceles de 1902, y habiendo sido favorable á ésta la mayor parte de los informes recibidos de las entidades consultadas, dicha Comisión ha estimado que debe comenzar el estudio de la revisión general de los citados Aranceles sobre los puntos siguientes:

- 1.º Qué diferencia de derecho ha de existir entre la primera y segunda tarifa.
- 2.º Cuáles son las nuevas partidas que aconsejan las transformaciones de la industria y, por consiguiente, qué adiciones hay que hacer al Arancel vigente.
- 3.º Qué especializaciones son necesarias con relación á las establecidas en los Aranceles de Aduanas extranjeras.
- 4.º Existencia y funcionamiento de la admisión temporal.

La preparación del nuevo Arancel parece ser que ha de ultimarse en el corriente año, á fin de que la Cámara y el Senado puedan aprobar las conclusiones de la Comisión de Aduanas en los primeros meses del año 1909.

Se proyecta la creación de dos nuevas Escuelas de Sericultura á ejemplo de la de Murcia: la una en Zaragoza, en finca de la propiedad de D. Alejandro Palomero, y la otra en Sevilla, donde la hoja para la cría del gusano se cogerá de las plantaciones verdaderamente importantes de moreras, hechas

en estos últimos años por la Junta de obras del puerto, en ambas márgenes del Guadalquivir.

La cáscara de naranja, que ordinariamente se tira sin pensar en su valor como aprovechamiento industrial, constituye en muchas regiones de Italia un artículo de cierta importancia en el comercio de los frutos agrícolas.

Secada al aire esta cáscara, se utiliza para la fabricación de numerosos licores y de varias esencias. También tienen una gran aplicación en ciertos productos alimenticios como el plum pudding, de general consumo en Inglaterra.

Este es uno de tanto frutos de la agricultura que sólo pueden aprovecharse en las inmediaciones de los grandes centros de población ó cerca de alguna fábrica de materias alimenticias que los necesite.

Producción mundial del mercurio.—La producción se ha elevado en 1906 á 3.668 toneladas contra 3.000 en 1905. Los resultados de 1907 no son conocidos completamente.

He aquí cómo se reparte esta producción en 1906 y los países que han dado ya sus datos estadísticos de 1907:

PAÍSES	Toneladas métricas.	1906	1907
Estados Unidos de América...		963	687
España.....	1.300	»	»
Austria-Hungría.....	577	»	»
Italia.....	418	423	»
Rusia.....	210	130	»
Méjico.....	200	»	»
Total.....	3.668		

Se ve que España continúa ocupando el primer rango entre los países productores.

El día 20 de Septiembre próximo se verificará la inauguración de la Granja Agrícola de Pamplona, y en los días sucesivos se celebrará un Congreso agrícola de carácter regional. Las Diputaciones de Guipúzcoa, Vizcaya y Alava han sido invitadas para enviar productos agrícolas, ejemplares de ganaderías, estadística del ramo, etc.

El Sr. Enrique Bresson, el cual se ha dedicado en Francia al renacimiento de los molinos antiguos y los pequeños saltos de agua, para utilizar lo que él llama «la hulla verde», descubre constantemente, en esa utilización, ejemplos instructivos.

Así, en el Calvados, á 3 kilómetros de la ciudad de Saint-Jacques-de-Lisieux, visitó un molino antiguo de batén, empleado en otro tiempo para los paños. Permaneció dormido el molino durante largos años, hasta el de 1897. Entonces, algunas personas activas é ingeniosas lo transformaron en sidería y volvieron á poner en actividad los 35 caballos de fuerza que daba la vieja rueda hidráulica del Arbiquet.

Por medio de un montacargas mecánico, los sacos de manzanas se almacenan en graneros, donde aguarda su madurez dicha fruta. En el momento oportuno pasan las manzanas á un lavador automático, luego se las conduce á un quebrantador perfeccionado, que da lo menos 1.200 vueltas por minuto, y bajan á las prensas hidráulicas. Como las bombas de éstas, otras bombas que agita de continuo el motor de agua, sacan de los lagares el líquido que salió de las prensas y lo envían hasta unos grandes toneles capaces para 15.000 hectolitros. Después trasiegan la sidra á los medios moyos destinados á las expediciones. Las pipas se enjuagan esmeradamente en una báscula que las menea en todos los sentidos.

Por último, el bagazo de las manzanas, fuertemente aglomerado al salir de las prensas, se agita en tamices para separar de él las pepitas. Estas, sacadas en cañizos, dan lugar á un comercio lucrativo.

En ciertos años, toda la preciosa simiente se va á América; así emigran las pepitas de manzanas de Normandía. Quizá vuelvan más adelante en forma de manzanas producidas en las grandes explotaciones de los Estados Unidos.

VENTA

de un edificio almacén-fábrica con cubos pozales, y casa vivienda con cuadra y corral descubiertos, constituyendo todo un edificio, con pozo de abundante agua, en el pueblo de San Esteban de Litera, provincia de Huesca, y cinco tinas para vino, un depósito de hierro para alcohol y máquina destiladora de alcohol.

Para informes, Rafael Jordán, vinos, Barbastro.

OCASIÓN

Se vende barata trilladora Mayfartt, movida á malacate, y el malacate de cuatro caballerías, todo casi nuevo. Detalles: D. César Saenz, Ingeniero, Carmelitas, 4, Logroño.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 21
París á la vista..... 12 30
Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 23 19
Madrid, 1908.—Baillly-Bailliere é Hijos.
Calle de la Cava alta, núm. 6.

MARCA CONCEDIDA

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)

DE LOS HEREDEROS DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL

Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR

La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximado Kilos
	2.º AÑO Pesetas	3.er AÑO Pesetas	4.º AÑO Pesetas	
Barrica de 225 litros con doble envase	230	230	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 (Alava), 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 bo, tellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. En los corchos va marcado el año del vino.—Todos los envases se envían precintados.

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

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

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

En la fábrica de tonelería mayor de D. Miguel Priarte é Hijo, establecida en T'afalla (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.

BIBLIOTECA DE «LA COOPERACION»

RIVAS MORENO

Volumen I.—Bodegas y destilerías cooperativas. Prólogo del Sr. Janini..... 2 pesetas.
II.—Lecherías y queserías cooperativas. Prólogo del Sr. Alvarado..... 2 —
III.—La Cooperativa Agrícola en el extranjero. Prólogo del señor Vizconde de Eza..... 2 —
IV.—El Obrero de Levita..... 2 —
V.—Las Cajas rurales..... 4 —

CENTRO VITÍCOLA DEL PANADÉS VIDES AMERICANAS

70 hectáreas de viveros y plantaciones. FUNDADAS EN 1889

JAIME SABATÉ DIRECTOR-PROPIETARIO

Villafranca del Panadés (Provincia de Barcelona).

Cultivos mejor organizados y más importantes de Europa. Para la próxima campaña de 1908-1909 tiene esta Casa puestas en vivero

3.780.439 Plantas injertadas de todas las viníferas de España sobre los mejores pies americanos.

1.455.000 Estaquillas para barbados.

Sus 52 hectáreas con 165.000 pies madres en pleno desarrollo producirán este año la fabulosa cantidad de

4.000.000 de estaquillas injertables.
6.000.000 de estaquillas para vivero.

Exportación á todas las regiones vitícolas del mundo. Talleres de injertar visitados por S. M. el Rey D. Alfonso XIII. Proveedor efectivo del Patrimonio de la Real Casa. Desfondes de tierras á gran profundidad, con maquinaria á vapor, propiedad de esta Casa.—Roturaciones y plantaciones á forfait (destajo). Casa de absoluta confianza, recomendada por todos los Ingenieros agrónomos. Capital invertido en viveros y plantaciones, y diversos locales y talleres: 500.000 pesetas.

GARANTÍA DE AUTENTICIDAD.—Los Sindicatos, Sociedades de Agricultura, Cámaras Agrícolas, Ayuntamientos, Viveros oficiales y Agrupaciones de Propietarios.—Pago después del brote, es decir, á fin de Junio, cuando por la hoja se haya comprobado la rigurosa selección y absoluta pureza de las plantas. Pidanse precios en toda época del año, así como el Catálogo ilustrado, con la descripción de los viveros y plantaciones, garantías excepcionales que se ofrecen, notas de adaptación y afinidad é instrucciones para plantar.

Dirección telegráfica: SABATÉ-VILLAFRANCA PANADÉS

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. 18 1/2 id.
3.ª	180 id. id. id. 17 1/2 id.
4.ª	130 id. id. id. 17 1/2 id.
5.ª	125 id. id. id. 18 id.
6.ª	60 id. id. id. 18 id.
7.ª	150 id. id. id. 18 1/2 id.
8.ª	180 id. id. id. 18 id.
9.ª	180 id. id. id. 19 id.
10.ª	165 id. id. id. 17 id.
TOTAL.....	1.680 alqueces.

Se garantiza el grado natural. Para más informes dirigirse á D. Gregorio Uson, de Calatorao (Aragón).

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

Arboles frutales de todas clases, los más nuevos y superiores que en España se conocen.—Arboles maderables, de pascos y de adorno.—Plantas de jardinería; magníficas colecciones de rosales, clave-linas, 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 Arbequina.—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 (PORTA-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 vida 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, Alcalá, 68.

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

La CRÓNICA aparece todos los miércoles, y cuenta treinta y un años de existencia; publica interesantes artículos, estados de precios, unas 3.000 correspondencias agrícolas al año y otros utilísimos trabajos.
Más de 500 corresponsales informan 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 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 Albarricoqueros, 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.

COSECHEROS

Si queréis conservar vuestros vinos a cubierto de alteraciones y enfermedades, usar el Conservador X, producto inofensivo y de positivos resultados.
Se envía Catálogo general gratis de productos enológicos, esencias, etc., etcétera, a quien lo solicite, y se concede la representación a buenos agentes.
Dirigirse a D. José González, de La Solana (Ciudad Real).

En Strassburg (Alsacia) se alquila en la calle Mayor, en punto céntrico, próximo a la Catedral, un local que se presta maravillosamente para establecer una bodega de vinos, por no existir en la cercana ningún establecimiento análogo.
Ofertas bajo R 1630 a Haasenstein y Vogler, Strassburg, en Alsacia (Alemania).

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.
Remoladora 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 a 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.

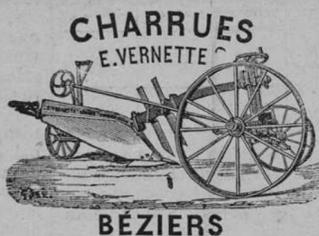
E. L. GUARDIOLA

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 malacates accionados por caballerías ó por vapor.—Numerosas referencias en España.

ARADOS
viñeros.
—
BISURCOS
—
BINADORAS
—
BRABANTS



CORTA
sarmientos.
—
HORCATES
—
ARADOS
á timón.

El material Vernette legítimo vence a todas sus limitaciones 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 VIGÉSIMA CUARTA EDICIÓN DE LA

GUIA COMERCIAL DE MADRID Y SU PROVINCIA PARA 1908

(BAILLY-BAILLIERE)

Publicada con datos del ANUARIO DEL COMERCIO

Y se convencerá de que:

No hay quien le 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 Diputados.—Comisaría de Marina.—Comisaría de Comercio.—Comisaría de Instrucción Pública y Bellas Artes.—Diputación.—Extranjero.—Consejo de Estado.—Ministerio de Estado.—De Instrucción Pública y Bellas Artes.—De Hacienda.—De Guerra.—De Marina.—De Gobernación.—De Gracia y Justicia.—De Guerra.—De Hacienda.—De Marina.
Parte descriptiva.—Señales de los Habitantes.
Por orden alfabético de apellidos. De Profesiones. De Comercio e Industria.

Lista general de señas de los habitantes de Madrid, clasificadas 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.

Precio: 5 pesetas.

De venta: BAILLY-BAILLIERE É HIJOS, editores, Plaza de Santa Ana, núm. 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)
(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 palanca, 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 tintos, Acido tártrico, Termómetros y Alcohómetros, Alambiques Sallerón y Eubolloscopos legítimos de Malligant.

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

RESULTADOS POSITIVOS

Se necesitan corredores, representantes y depositarios con buenas referencias.

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

PRODUCTOS AGRÍCOLAS ENOLÓGICOS Y PECUARIOS

DE LA CONOCIDA FÁBRICA DE LOS

SRES. Ld. HUGUENQ & C.^a

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 HUGUENQ

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 criptogama.

Consultas, detalles y pedidos al Agente general para España

C. W. CROUS

San Vicente, 115, entresuelo.

VALENCIA

AVENTADORAS

LA PROGRESIVA

Muy ligeras y perfeccionadas; superan en rendimientos á todas las conocidas, GARANTIZANDO SU buena marcha y resultados.

Pídanse datos á D. F. Montero, Mota del Marqués (Valladolid).

Depósito de clarificantes y productos para la corrección y mejora de vinos turbios, alterados ó defectuosos.

Consultas y prospectos gratis,