

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIODICO AGRICOLA 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)

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

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

Pago adelantado.

Año XXXI

Miércoles 25 de Noviembre de 1908.

NÚM. 2.395

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.—JATIVA

HÍBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS.—CAMPAÑA DE 1908-1909

Entre los productores directos que han hecho sus pruebas con éxito, figuran en primera línea los tintos 156 y 405 Seibel y 132-11 Couderc, y los blancos de este híbrido 117-3, 146-51 y 343-14.

156 y 405 Seibel son muy resistentes á la filoxera, sequía, mildiu, oidium y black rot, y deben plantarse en tierras de media fertilidad cuando menos, y que no excedan del 34 por 100 de cal. 156 da vino remarcable, de fuerte y hermoso color rojo, buen aroma, rico en extracto seco, alcohol y acidez y gusto franco, habiendo agradado extraordinariamente el elaborado en 1906 por la Estación Enológica de Haro. 405 Seibel rinde superior vino clarete.

132-11 Couderc, es casi inmune á la filoxera y muy resistente á las plagas criptogámicas; soporta el 50 por 100 de cal, puede cultivarse hasta en terrenos superficiales y es gran productor de buen vino, pero éste no iguala á los de 156 y 405 Seibel. El ampelógrafo Malafosse ha dicho que 132-11 destrona á la retama y el espino. Su adaptación está limitada por la madurez de la uva, que en Francia es de tercera vendimia. En los cascajos de Cuzcurrita (Rioja Alta) sazona á la vez que el tempranillo, y 156 Seibel veinte días antes.

156 Seibel y 132-11 Couderc se han aclimatado muy bien en la Rioja, y rinden abundantes cosechas hasta en tierras medianas. La producción de 156 Seibel, á la cuarta hoja, ha sido de 1 1/2 á 2 1/2 kilos por cepa, y la de 132-11, al sexto año, de 3 á 4 1/2 kilos.

Los blancos 117-3, 146-51 y 343-14 Couderc son altamente resistentes á la filoxera, el calcáreo y las criptogamas, de frutos tan selectos como las mejores viníferas y de bastante fertilidad. Los híbridos citados son los que mejores resultados vienen dando en los campos de experimentación de la Rioja Alta. De 156 Seibel y 132-11 Couderc se van haciendo plantaciones de alguna importancia, y no hay duda que el cultivo de estas dos valiosísimas cepas se extenderá rápidamente en las comarcas que las tienen en ensayo y pueden apreciarse las cualidades de que están dotadas.

Precios de los siguientes híbridos sobre vagón en Haro ó Irún, según que las plantas procedan de Rioja ó Francia.—Barbados: 156 Seibel, 132-11 y 117-3 Couderc y Pájaro Azul, á 125 pesetas millar; 146-51 Couderc, á 140.—Estacas: 156 Seibel, 132-11 y 117-3 Couderc y Pájaro Azul, á 45 pesetas millar; 146-51 y 343-14 Couderc, á 60; 405 Seibel, á 90. No se servirán pedidos menores de mil plantas.

Para más informes y pedidos diríjase al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle de Alberto Bosch, 12, principal.—Madrid.

LA COSECHA DE TRIGO EN ESPAÑA

La impresión de conjunto que ofrece la última cosecha no vacilamos en calificarla de regular, dice *El Norte de Castilla*, puesto que alcanza la cifra de treinta y nueve millones y medio de hectolitros, ó sean setenta y un millones de fanegas en números redondos.

Comparada esta cifra con la del año anterior aparece, naturalmente, un aumento notable; pero hay que tener en cuenta el desastroso resultado del año último; y aun para apreciar en sus debidas proporciones el valor de la actual cosecha, debe comparársela con las esperanzas que despertó el conjunto de favorables circunstancias en que se hizo la siembra y cuyos efectos fueron después neutralizados por el excesivo é irregular régimen de lluvias.

La cosecha superará á la de los años 1907, 1905, 1904 y 1899, y es inferior á la de los restantes años del decenio; y de todas maneras, no lo haber alcanzado, ni con mucho, la cifra de 1906, es una impresión poco satisfactoria para el natural deseo de que los labradores se repongan de los quebrantos sufridos en 1907. Hay que tener en cuenta también que la superficie sembrada ha tenido un aumento de cerca de 100.000 hectáreas.

Traducido á pesetas el valor de la cosecha actual, nos da la respetable cifra de 856.755.000, tomando para ello el término medio del precio de la fanega, que este año fué de 12,05 pesetas.

Resulta, pues, comparada con el año anterior, una superior riqueza para la nación de 297.855.000 pesetas, ya que el valor de la anterior fué estimado solamente en 558.900.000 pesetas.

Por lo que se refiere á la cifra probable de importación, la calculamos aproximadamente en 3 millones de hectolitros; pues aunque de nuestras necesidades se desprende que habría de bastarnos con lo producido, es porque en ellas, limitadas á la siembra y panificación, no se cuentan otras muy difíciles de precisar, tales como la fabricación de pastas, bizcochos, féculas y almidones, cebo de ganados, etc., y aun la constitución de reservas, que este año quedaron totalmente agotadas.

En cuanto á la calificación de la cosecha resulta buena en varias provincias de Andalucía, en Asturias y Galicia, en Vizcaya y Navarra, en Zaragoza y Huesca, Avila, Segovia y Burgos, siendo esta última la que presenta mejor recolección.

Resulta mediana en Castilla la Nueva, León, Santander, Salamanca, Pa-

lencia, Logroño, Zamora y Valladolid, en Teruel, Lérida, Alicante, Murcia, Baleares, Canarias y Huelva, y francamente mala en Almería, Cáceres y Guipúzcoa.

Por eso insistimos en calificar la cosecha de regular, considerando como sintoma favorable la reducción de nuestras importaciones, siendo sólo de desear que el aumento de las zonas de regadío, el progreso cultural y las disposiciones favorables del tiempo acentúen y consoliden un progresivo crecimiento de nuestra riqueza agrícola, en la cual está el verdadero remedio de los grandes problemas nacionales.

Sólo fomentando el bienestar agrario se contendrá la emigración, se resolverá la crisis industrial de ciertas regiones, que no necesitarían pensar en las admisiones temporales si viesen aumentada, como puede estarlo, la potencia consumidora de las provincias del interior.

Y sólo sobre la base de una agricultura floreciente, de una industria próspera y de un comercio activo y fecundo se puede constituir una hacienda fuerte, dotada de suficientes recursos para hacer un presupuesto de reconstrucción nacional.

ALGO DE PÓSITOS

Mayores son cada día las generales simpatías que la gestión tan ardua de hacer efectivos los descubiertos de Pósitos va consiguiendo, y como razón única que para ello existe es la prudencia y el exquisito tacto que el excelentísimo señor Conde de Retamoso, Delegado Regio del ramo, imprime á sus sabias é importantes disposiciones.

La circular del 15 de Octubre del en curso año, en la cual se concede un considerable perdón para todos aquellos deudores que sus descubiertos cuenten diez ó más años de antigüedad á la fecha de la publicación de la ley de 23 de Enero de 1906, aun conteniendo en su espíritu tan amplio y benéfico criterio, y en su letra disposiciones tan claras y de tan sencilla aplicación, no ha sido interpretada por los que debieron hacerlo con el cariño que hacia los deudores encierra; de nada vale que los Agentes ejecutivos se esfuerzen en convencer á los interesados de lo muy conveniente que á sus peculios les es la citada orden-circular si los Ayuntamientos, entidades que, primero como administradores del Establecimiento y después como veladores de la conveniencia de sus conciudadanos, no se determinan de una ma-

nera palpable, cierta, como la que en sus manos está hacer, encargarse de llevar al ánimo de todos la evidencia de tan sabia y generosa disposición.

Obligados están á coadyuvar en la empresa que tan especial y acertadamente dirige el indicado señor Delegado Regio; de nada vale que tan hondamente preocupado de lo que necesariamente ha de significar el emporio de los pueblos, dando á diario disposiciones encaminadas á la solvencia de lo muy descuidado, para con ello, conseguida la liquidación, imprimir vida nueva y cuan próspera merecen los Establecimientos, si después, allá donde está la fuerza práctica á convencer de la tan noble realidad, nada se hace, y limitados con las formalidades de uso á la publicación de esos beneficios, no se trata de llevarlos al ánimo de los que, á buen seguro, si tal se hiciera, habrían de procurar satisfacer sus deudas.

No, pues, cabe pensar que llegue á más la magnanimidad del Sr. Delegado; tampoco la Agencia general ejecutiva puede imponer á sus Agentes mayor mesura; necesariamente se impondrán los medios extremos, y con su empleo, si bien considerable será el aumento en los ingresos, lo será á costa de graves trastornos en la mayoría de los pueblos, llevando la intranquilidad á los hogares, responsabilidad toda entera de quien, sólo con sus consejos, podría en mucho evitarla y no lo hizo.

Es de advertir que con tal exquisitez de demostraciones quiere la superioridad aludida ir demostrando á los Ayuntamientos sus deberes para con los establecimientos; que ahí están como ejemplos prácticos Villafranca, Lopera, Adamuz y otros, en los cuales sus administradores, por no saber ó no querer administrar, han sido desposeídos de sus cargos; y pues recientes están estas enseñanzas, de ellas deben aprender los demás, si no han de ser luego vejados en tal forma; preocupense cual deben de ayudar á tan noble gestión por su objeto, por su fin y por quien ostenta su dirección, que tan constantes pruebas viene dando de abnegación y desinterés en bien de todos los Pósitos.

¿Qué importa que las Secciones de provincia, hoy organismos cuyo celo y actividad no descansan en pro de la organización y defensa de los establecimientos, hagan esfuerzos imaginables por conseguirlo, si después, en lo íntimo de la gestión, y por quienes debieran, pues pueden poner la mayor parte en el beneficio, se abandona unas veces, se hace arma política otras y con la negligencia más patente nada se abona por los procedimientos del Agente? Es asunto que, estudiado por el Excmo. Sr. Conde, podría modificarse con una su disposición que corrigiera estos abusos, estas indolencias, que tanto perjudican la noble empresa de liquidar los Pósitos, devolviéndoles su merecido esplendor.

MONTES DE LEMA.

Bémez, 14 Noviembre 1908.

CÓMO HA DE VERIFICARSE la recolección de aceituna.

Son ya dos axiomas indiscutibles que la recolección debe hacerse por el procedimiento llamado vulgarmente *ordeño* y no por *vareo*, y que no ha de recolectarse diariamente más aceituna que la que pueda molerse al día siguiente de recogida.

A estas dos prácticas deben la superioridad de sus productos todos los fabricantes que han logrado producir aceites finos tanto en España como en el extranjero.

Desde luego, y antes de dar principio á la recolección, debe procederse con unos días de anticipación á la recogida de los *suelos* (aceitunas caídas de los olivos por el impulso de los vientos ó por enfermedad), para que éstos puedan ser llevados al molino y ser trabajados completamente aparte de la aceituna fresca que ha de seguirles, pues el aceite, procedente de aquel fruto sin sazón y enfermo, es de mala calidad y no deben mezclarse en modo alguno con el que se ha de fabricar después, pues resultarían infructuosas todas las operaciones anteriores; siendo muy importante que estas aceitunas sean traba-

jadas antes de empezar la verdadera recolección para que no haya el peligro de que estando atrojadas durante la molienda de las frescas, un descuido de los operarios haga que se trabajen á la vez que las demás, lo que sería dañoso para la cosecha general.

Está demostrado que el procedimiento del *ordeño* resulta al fin de la jornada más económico que el *vareo*, pues cayendo casi todas las aceitunas en los *lienços* colocados debajo de los olivos, se suprimen muchos jornales que son indispensables cuando se usa el procedimiento del *vareo*, así como también no son precisas las faenas de limpieza de las hojas, ramos y tierra que suelen llevar las aceitunas cuando se cogen de este último modo.

Por el citado procedimiento del *ordeño* se evita el romper las ramas delicadas del árbol que han de llevar fruto al año siguiente y se evita el golpear las aceitunas, cuyo magullamiento en contacto con el aire hace que experimente el fruto una alteración local que contamina á las demás y de la que resulta perjudicada la fabricación de aceites.

Aunque gran parte de nuestros *vareadores* conocen y practican en sus haciendas la recolección á *ordeño*, no creemos ocioso exponer la manera más adaptable á todas las explotaciones de verificar este procedimiento:

Se extienden sobre el suelo unos *lienços* de cuatro varas de largo por tres de ancho. Comiénzase luego por coger á mano las aceitunas de las ramas más bajas estando los operarios en el suelo, dejándola caer sobre el paño; posteriormente se sacuden las ramas bajas y se colocan unas escaleras, y subidos en ellas los cogedores, primero á mano, después sacudiendo las ramas y, por último, con un palo armado de un gancho en la punta, zarandear las ramas más altas, derribando sobre los *lienços* todas las aceitunas que contenga el olivo. Es indudable que por mucho cuidado con que se haga la faena, algunas aceitunas caen fuera de los *paños*, y, por lo tanto, al suelo. Mas estas aceitunas deben recogerse y ponerse en envase distinto á las contenidas en los *lienços* para su conducción al molino, pues lo más probable es que vayan mezcladas de tierra, y, por lo tanto, no deben juntarse con las demás.

Cada vez que haya que mudar los *paños* de un sitio á otro se quitarán con la mano las aceitunas que se vean dañadas, como asimismo todas las ramitas y hojas ó cualquier cuerpo extraño que entre las aceitunas se encuentre, para dejarlas completamente limpias y colocarlas en los sacos ó cestos para ser transportadas, procurando hacer las dos clasificaciones del fruto indicadas.

Las aceitunas que han tocado el suelo, siempre que se disponga de tiempo y elemento para ello, deben ser objeto de un lavado colocándolas en cestos y sumergiendo éstos repetidas veces en agua limpia, extendiéndolas luego sobre *paños* en el suelo para que se oreen de la humedad y en vasándolas en sus sacos cuando estén enjutas.

Esta condición no es indispensable, pues esta clase de aceituna sólo se ha de dedicar á aceites corrientes.

El transporte hasta el molino debe verificarse poniendo las aceitunas en sacos ó cestos, los que serán de dos clases, ó se les pondrá alguna señal para que, cuando se vacíen, se conozca exteriormente por la forma de ellos, por el color ó por alguna marca, cuáles son las aceitunas que se han de destinar á aceites finos de primera presión y cuáles á corrientes.

El transporte puede hacerse en carros ó caballerías, según los sitios y medios de que se disponga, debiendo tener presente que al atar la boca de los sacos debe dejárselos un pequeño espacio vacío para que el fruto no vaya muy apretado en ellos; y si son cestos los que se usen para el transporte en carros, se debe tener con ellos el cuidado de no poner unos sobre otros con el fin de que las aceitunas no resulten magulladas.

Estas son las principales prácticas que deben verificarse para la recolección de la aceituna si se quieren obtener aceites finos, acreditar el producto, sacar una crecida remuneración y competir con los aceites italianos y del Mediodía de Francia, que tan rudamente combaten á los nuestros en los mercados extranjeros, consiguiendo en esos países que queden relegados en su mayor parte para usos mecánicos y expulsados de las mesas.

Otro día expondremos los procedimientos que deben verificarse antes y después de la molienda, una vez se encuentre la aceituna en el molino.

MEDIOS

PARA RESOLVER EL PROBLEMA DE LA VENTA DEL VINO

Continuación (1).

Causas especiales.

Dada la naturaleza del vino y la idiosincrasia del consumidor, ejerce especial influencia en su consumo una serie de concusas, que, si bien comprendidas en el cuadro general antes citado, merecen estudio aparte por la manera como se manifiestan.

Aparece en primer término la gran variedad de clases que de vinos existen la no menos variedad de gustos, cristalizados en hábitos irreductibles, que tiene el consumidor.

Pocos productos de la tierra hay que reflejen con más variedad que el vino la fisonomía de cada comarca productora. Los hay de alta y baja graduación alcohólica, desde los 18° cubiertos á 7°; de capas tan ricas en matices que escapan á toda clasificación, desde el vino incoloro cual agua ó con tenues reflejos de topacio, el tinto aterciopelado casi negro, luciendo cambiantes de rubí; de composición tan distinta en su extracto seco y en su relación entre éste y el grado alcohólico, que no guardan paridad ninguna entre sí; y sobre todo esto de fisonomía tan propia, fuera del alcance del análisis químico y apreciable sólo por el paladar, que permite la existencia de *catadores*, esto es, de personas que tienen como dón de la naturaleza la facultad de conocer esas raras cualidades ó defectos del vino.

Muchos, atribuyendo las excelencias de ciertos tipos á las variedades de cepas cultivadas, se han esforzado en poseerlas: empeño inútil. El *Petro Jiménez*, en su larga peregrinación por el mundo, sólo en Jerez produce el áureo *líquor* que alarga el *aplaz* de los hijos de la bruma.

A la variedad de sabor corresponde la variedad de gustos en el consumidor. Un adagio catalán dice: «vino usado y pan mudado». En efecto, el pan que sabe mejor es el que no se tiene acostumbrado; en cambio, el vino que se cata por vez primera casi siempre se resiste al paladar del que tiene ya un hábito adquirido. Las preferencias del consumidor son casi irreductibles.

La consecuencia comercial de esto es la extrema dificultad con que tropieza cada tipo de vino para abrir nuevos mercados á su consumo, y los esfuerzos de los vinicultores, no de aguzar las cualidades propias de cada tipo, acentuando su fisonomía característica, sino de formar el tipo que sea del agrado del consumidor mediante el honrado *coupage* ó otros procedimientos menos honrados.

Formando casi artificialmente el gusto de los grandes centros de población con tipos que podríamos llamar convencionales ó de tabernero, cuando una baja extraordinaria en el precio del vino ha hecho inútil la química de *trastienda*, ha sucedido que en el gusto estragado del consumidor encontró un valladar casi insuperable al consumo del vino natural.

Un ejemplo bien notable se encuentra en el Panamá, de la influencia que tiene en el menoscabo la dificultad de adaptación rápida al gusto del mercado. Paralizada bruscamente la exportación suiza, quedó en almacenes el vino á ella destinado. La falta de venta de tal cantidad de vino ocasionó una baja general en el mercado, siendo así que pudo colocarse todo el vino de otras comarcas á sus clientes habituales, si bien con el quebranto de esa baja de precio por una causa puramente local.

El vino encuentra, por otra parte, sustitutos y competidores temibles en productos similares y en productos derivados del alcohol.

Examinando las estadísticas francesas, se nota una correlación constante entre la producción de la sidra y el precio del vino. La abundancia de la sidra deprime el precio del vino; la escasez de sidra, aumenta el consumo de su rival.

La cerveza es también un mal enemigo. Los *cerveceros*, que son todopoderosos en Inglaterra y Alemania, por su fuerza electoral, logran impedir casi el acceso de nuestros caldos en sus mercados. Como si esto fuera poco, la cerveza importada y la fabricada en el país invade nuestros propios mercados sustituyendo al vino hasta en las comidas.

Son enemigos temibles del vino todas las bebidas alcohólicas, principalmente las compuestas con alcoholes no vínicos. Son temibles por un doble concepto: porque privan del consumo de una gran cantidad de vino, estragando el gusto del consumidor y porque provocan y justifican la campaña contra el uso de

(1) Véase el número 2.393.

bebidas alcohólicas por los estragos que esas bebidas causan en el organismo humano, y por las derivaciones conocidas de la borrachera en la criminalidad y en la degeneración de la raza.

Esta campaña predicada con exageración justificada por médicos y filántropos, ha producido sus frutos, que se traducen en disminución de la venta del vino.

En pocos artículos de comercio ha ejercido una acción más perturbadora que en el vino la intervención fiscal. Por sabido no hay necesidad de recordarlo siquiera lo que ha pasado con los derechos de consumos en los grandes centros de población y con las tarifas arancelarias en las naciones extranjeras.

Respecto de las últimas, hay que aclarar algunos puntos por la importancia desmesurada que a esto han dado algunos agricultores.

Atribúyese por algunos el quebranto de nuestra exportación a Francia a las defensas arancelarias que dicha nación tomó contra nosotros. Fue una falsa apreciación de los hechos. Cuando Francia disfrutaba de su producción sobrada, no pensábamos en exportar ni un sólo litro a pesar de tener abiertas las puertas de su Aduana. Cuando Francia nos pagaba nuestro mosto a un promedio de cuarenta francos el hectolitro, habríamos exportado a pesar de que se hubiese defendido con las actuales tarifas, como América nos inundaba de trigo con todo y tener nosotros derechos de Aduanas casi prohibitivas. ¿A quién se le ocurriría pensar hoy que con sus sobrantes había de pedirnos Francia más que lo necesario para hacer potables sus clases inferiores? Los derechos de Aduanas son a manera de la gota de agua que hace derramar el vaso: para ello se necesita que el vaso esté lleno. Los derechos de Aduanas son eficaces cuando de ellas depende el que se dé la balanza comercial. Si el desequilibrio entre los platillos de la balanza es superior al importe de tales derechos, su ineficacia es notoria.

La intervención perturbadora del fisco se ha manifestado también con la ley de Alcoholes. El ideal, lo sano y apetecible, es que las uvas sirvan únicamente para producir vino potable, y mucho más, hoy por hoy, en que los cuidados que se han de prodigar a la cepa exigen tanto trabajo, ó sea tanto dinero. Pero la realidad es, que así en Francia el mercado regulador como en España, existe un caudal de vino inferior que fuerza la cotización en sentido de baja. Lo mejor sería que no se pensara siquiera en la posibilidad de destinar el vino a la caldera; pero lo bueno es tener la libertad de librar al mercado de la pesadumbre de los malos caldos mediante la destilación. La ley de Alcoholes colibe esta libertad: luego es perjudicial.

Conclusión.

Reduciendo el problema a sus términos más simples, se ve que, por unas causas ó por otras, hay crisis vinícola porque no existe demanda suficiente para la oferta de vino natural, y, por consiguiente, de ello resulta, ó que el vino no se vende, ó se vende a un precio inferior al coste de producción.

A este efecto contribuyen una serie de causas cuyo estudio sugiere la idea de que la solución se ha de encontrar en una serie combinada de medios que corresponda, por su complejidad, con la complejidad del fenómeno a combatir.

Remedios.

No es empresa difícil trazar en el papel el plan de un tratamiento curativo de la crisis vinícola, etiológico y sintomático, para atacar el mal en sus causas conocidas y aliviar sus manifestaciones dolorosas. Sólo que una de aquellas causas es la clave de la ineficacia de cualquier tratamiento que se intente, y extirpar esa es una dificultad suprema: nos referimos a la sofisticación y adulteración del vino.

Se ha llegado en el arte de presentar como vino lo que no lo es, a un grado de perfección lamentable: los medios empleados resultan siempre, siquiera no sea más que añadir una cantidad de agua, mucho menos costosos que producir uvas y criar mostos. De manera que si por artificio ó por obra del juego natural de las circunstancias, se acentúa un movimiento de alza en el precio del vino, ello se convierte en estímulo poderoso de la falsificación y surge potentísima la concurrencia desleal anulando los efectos benéficos de la mejora en el precio.

Hecha esta consideración preliminar, estudiemos el problema en su orden lógico.

Medidas de carácter general.

Claro está que si el vino, a fuer de producto agrícola, se ve arrastrado por una corriente general de baja, ha de favorecerle todo lo que anule la fuerza de tal corriente y perjudicarle todo lo que acentúe su intensidad.

Mientras el oro sea caro, se necesitará una mayor cantidad de vino para pagar cierta unidad de oro; por consiguiente, si otros factores no contrarrestan tal efecto, esto será motivo de baratura del vino, y contra esto no hay más remedio práctico que aumentar el contingente de oro y correlativamente que disminuya su necesidad ó que se logre la economía necesaria en la producción.

Los efectos del valor de oro pueden, sin embargo, ser de resultados propicios para la exportación a los mercados en que las mercancías—y entre ellas el vino—logren precios elevados, pero a condición de que nuestros exportadores se pongan a la altura de sus competidores extranjeros, satisfaciendo el gusto del consumidor.

Los transportes y las medidas de carácter arancelario no obran en esta crisis por sus efectos normales, pues por ahora no hemos de tener la competencia extranjera, pero tiene importancia la suma en cuanto encarecen nuestro producto en el propio mercado y en los exteriores.

Los transportes marítimos son de una baratura suficiente y los tenemos a nuestro favor especialmente para América. No así los terrestres, cuya carestía sólo nos favorece en cuanto entorpecen el acceso de nuestros competidores a ciertos mercados. Tal sucede en la República Argentina, en donde el recorrido de 1.200 kiló-

metros que han de hacer sus vinos indígenas para llegar a Buenos Aires encarece notablemente el vino del país; pero en cambio, nos perjudica en el mercado interior, que no se puede abastecer económicamente, no tan sólo por la elevación y desigualdad de tarifas, sino por las dificultades con que se realiza el transporte, ocasionando gran pérdida de tiempo y de mercancía.

JOSÉ ZULUETA.

(Concluirá.)

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Sevilla 22.—Como se esperaba, se ha reanimado el mercado de aceites: se han hecho bastantes ventas en la semana última, cotizándose los nuevos de 58 a 59,25 reales arroba y los viejos de 58,75 a 59,50.

En el Matadero han cobrado los entradores: Por terneras, de 1,60 a 1,95 pesetas kilo; por becerras, añojos y erales, de 1,45 a 1,70; por vacas, toros y bueyes, de 1,35 a 1,45; por carneros y ovejas, de 1,25 a 1,35; por cerdos, de 1,40 a 1,45.

Firmes los granos, pagándose: Trigos, de 31,50 a 32 pesetas los 100 kilos los duros, 30 a 31 el candeal, 29,50 a 30 el barbilla y 28 a 29,50 el tremés; cebada, de 20 a 21; avena, de 17 a 18 la gris y 16,50 a 17 la rubia; maíz, de 21 a 21,50; habas, de 22 a 22,50 las mazaganas y 20,50 a 21,50 las cochineras; altramuces, de 19 a 19,50; arvejonas, de 17 a 17,50; alpiste, de 32 a 35 el superior y 22 a 24 la clase corriente; garbanzos, de 44 a 47 los gordos, 34 a 35 los medianos y 29 a 31 los chicos.—C.

Córdoba 22.—Hermosos los campos, escasa la cosecha de aceituna y firmeza en el mercado.

Precios: Aceite, de 14 a 14,50 pesetas arroba las clases corrientes; trigos, a 12,50 pesetas fanega; cebada, a 7; escaña, a 4,50; alpiste y maíz, a 11; habas, a 9 las castellananas y 9,50 las morunas. *El Corresponsal.*

La Rambla (Córdoba) 21.—La tierra quedó bien sazonada para la sementera.

Se está recolectando la aceituna, labor que este año durará poco por lo muy escasa que es la cosecha.

Precios: Aceite fresco, a 13,25 pesetas arroba; idem añejo, a 15; trigo duro, a 12,75 pesetas fanega; idem blanquillo, a 12,50; cebada, a 7; habas de aguadulz, castellananas, cochineras y morunas, a 9,50; alpiste, a 10; garbanzos tiernos, a 25; idem duros, a 15; arvejonas, a 9; yeros, a 9; escaña, a 5. *El Corresponsal.*

Morón de la Frontera (Sevilla) 22.—La cosecha de aceite es desastrosa, pues no sólo es cortísima, sino de muy mala clase. Aceite viejo queda bastante, mostrándose retraídos para vender muchos propietarios. Por esto ha subido a 60 reales arroba.

Los sembrados nacen bien. El trigo, a 56 reales fanega el recio, 55 el rojo, 52 a 55 el común del país y 50 el candeal; centeno, a 35; cebada, de 28 a 30; avena, de 21 a 24; yeros, a 40; habas chicas, a 36; bueyes de labor, de 1.500 a 2.000 reales uno; novillos de tres y medio años, de 1.000 a 1.500; añojos, de 400 a 600; ovejas, de 90 a 100; cerdos al destete, de 40 a 50; idem de seis meses, de 120 a 180; idem cebones, a 50 reales arroba.—C.

Málaga 22.—El estado de los campos es bueno en general en la provincia por haber llovido no poco, pero el temporal ha ocasionado inundaciones que han hecho enormes perjuicios.

Se ha animado el mercado, pagándose: Trigo recio superior, de 14 a 14,25 pesetas los 44 kilos; idem blanquillo, de 13 a 13,25 los 43, con activa demanda; maíz, de 22 a 22,50 pesetas los 100; habas mazaganas, a 11 pesetas los 48; idem cochineras, de 11,25 a 11,50 los 100.

Se embarcan granadas, detallándose a 8 pesetas caja. Pocas entradas de aceites, comprándose en puercas a 13,85 pesetas el viejo y 13 el nuevo.

Higos secos, de 2 a 2,15 pesetas arroba los panatejos corrientes, 2,15 a 2,25 los blancos, 5 a 5,50 los verdejos padrón y 8,75 a 9,25 los superiores.

Pasas.—Precios por cajas de 10 kilos.—Hechura: Imperial, 50 reales; Reyaux, 39; Cuartas, 30.—Racimales: Imperial, 55; Royaux, 40; Cuartas, 28; Quintas, 22; Mejor alto, 19; Mejor sin escobro, 17; Mejor con escobro, 16. Granos: Revise, 30; Medio revise, 24; Aseado, 20; Corriente, 19.—Escobros: Fino, 14; Corriente, 13.—Z.

DE ARAGÓN

Ateca (Zaragoza) 22.—Aquí ya hemos encubado los vinos nuevos, y las clases son buenas, sin azúcar; francos de gusto y una graduación alcohólica de 14 a 15°. Los precios, a 14 pesetas los 120 litros en bodega.

Las brisas las han pagado a 2 pesetas el quintal, puestas en las fábricas. El trigo se paga a 38 pesetas los 140 kilos; cebada, a 20 el cahiz; judías, a 52; panizo, a 22.

Para compras dirigirse al que suscribe, *Baldomero Benito.*

Barbastro (Huesca) 22.—Se está recolectando la aceituna y, como se temía, el rendimiento es escaso en

este término y los demás de la comarca. Como la de vino también ha sido muy mediana, se agrava la situación económica del país.

Precios: Aceite, a 65 pesetas los 50 kilos; vino tinto, a 17 pesetas niestro (160 litros); trigo superior, a 43 pesetas cahiz; idem corriente, a 40; idem hembrilla, a 39; centeno, de 28 a 30; cebada, a 22; avena, a 16; maíz, a 25. *El Corresponsal.*

DE CASTILLA LA NUEVA

Torralba de Calatrava (Ciudad Real) 21.—Este mercado se encuentra muy paralizado. Se ha empezado a recolectar la patata, que en el presente año ha de ser escaso este fruto, que se cotiza a 0,90 pesetas la arroba, esperando suba su precio por las pocas existencias que ha de haber.

El aceite, que es uno de los principales productos de esta región, se vende a 54 y 55 reales arroba, presentándose los olivos con escasa cosecha.

Los demás productos se cotizan: Cebada, a 6 pesetas fanega; vino, a 2 pesetas arroba; cebollas, a 0,55 y 0,60.

De los demás efectos, pocas existencias.—N. G.

Záncara (Ciudad Real) 20.—Se recolectó una cosecha abundantísima de uva, tan abundante como no esperamos ver otra igual; y si no quedó mucho fruto en las viñas por falta de envases, fué porque se presentaron en esta estación de Záncara muchos compradores de uva que la enviaban en vagones a Valdepeñas, a Manzanares y a otros puntos. También han salido de aquí gran número de vagones-cubas llenos de mosto para los citados pueblos.

Las uvas se han pagado de 2,50 a 7 céntimos kilo, según sean blancas o tintas. Han entrado en las bodegas sanas, maduras, de grado suficiente en general para obtener vinos de inmejorable calidad. Al mercado no han salido aún más que los vinos endebles ó que se vendimaron muy temprano, a precios poco remuneradores. Los otros aún no están brillantes, y los propietarios no quieren cederlos a los precios que ofrecen los compradores.

Parece que una importante Casa ha vendido una gran partida a 7 reales la arroba, puesto sobre vagón. No sabemos si es exacto; pero sí lo es que por pequeñas partidas los acaparadores compran a 6 reales y aun a menos en bodega a pequeños cosecheros.

Se ha hecho la sementera con un tiempo inmejorable. Los candeales y centeno han brotado con vigor, como están naciendo las cebadas. Por ahora promete el año ser abundante en cereales si la primavera no malogra nuestras esperanzas.—C.

Torrijos (Toledo) 22.—Puede darse por terminada la sementera, naciendo todo bien. El ganado dispone de abundantes pastos.

Precios: Vinos, a 14 reales arroba, tintos y blancos; vinagre, a 12; aguardiente anisado, a 80; patatas, a 6; lanas sucias, a 60 las blancas y 50 las negras; trigo, a 60 reales las 98 libras; cebada, a 32 reales fanega; algarrobas, a 38; bueyes de labor, a 1.600 reales uno; ovejas, a 60; cabras lecheras, de 180 a 200; cerdos al destete, a 60; idem cebones, en vivo, a 56 reales arroba.—C.

Almagro (Ciudad Real) 22.—Inmejorables los sembrados y activa la compra de patatas a bajos precios, teniendo en cuenta lo escasa que ha sido la producción; los acaparadores se van haciendo dueños de la cosecha, y después fijarán cotización más elevada.

Precios: Patatas, de 0,90 a peseta arroba; vino, a 2,50; aceite, a 14; lana, a 12,50; cerdo, en vivo, a 12; trigo, a 12,50 pesetas fanega; centeno, a 9; panizo, a 10,50; cebada, a 6,25; jeja, a 11,75; anís, a 20.—C.

Quintanar de la Orden (Toledo) 22.—Sigue el tiempo lluvioso, favoreciendo mucho la sementera; lo que se siembra en seguida, nace; así que los labradores están contentos.

Precios corrientes, salvo variación: Trigo candeal, a 51 reales fanega; idem jeja, a 49; centeno, a 34; cebada, a 26; avena, a 22; yeros, a 36; cominos, a 112; anís, a 108; azafrán, a 130 reales la libra de 460 gramos; vino blanco, a 5,50 reales la arroba de 16 litros; idem tinto, a 6.—L. C.

Herencia (Ciudad Real) 22.—Sementera inmejorable y corta cosecha de aceituna. La de vino fué superior en cantidad y calidad, pero los precios son muy bajos.

Rigen los siguientes: Vino tinto, a 1,37 pesetas los 16 litros; idem blanco, a 1,50; aceite, a 15 pesetas arroba (11,50 kilos); trigo candeal, a 12,75 pesetas fanega; jeja, a 11,75; centeno a 10; cebada, a 6; azafrán, a 30 pesetas la libra (460 gramos).—Un Suscriptor.

Almorox (Toledo) 21.—Ha empezado la venta de vinos nuevos, pagándose los tintos dulces a 2,50 pesetas arroba, y los de igual color secos, a 2. Para Burgos se han expedido algunos vagones. Tenemos a la venta unas 70.000 arrobas.

Terminó la sementera, habiéndose hecho en excelentes condiciones.

Precios: Trigo candeal, a 16 pesetas fanega; cebada, a 8; harinas de primera clase, a 40 pesetas saca de 100 kilos; patatas, a 1,25 pesetas arroba; garbanzos finos, a 6; bueyes de labor, de 450 a 500 pesetas uno; novillos, de 350 a

400; añojos, a 150; vacas cotrales, de 250 a 300; carneros, a 25; pieles de cordero, a 1,75 una.—C.

DE CASTILLA LA VIEJA

Paredes de Nava (Palencia) 20.—Tiempo frío y buenos los campos y tendencia a la baja en el mercado de cereales.

Precios: Trigo, a 46,50 reales los 55 litros; centeno, a 35; cebada, a 26; avena, a 18; yeros, a 33; alubias, a 86; harinas, a 17, 16 y 15 reales los 11,50 kilos; patatas, a 4; vino tinto, a 13 reales los 16 litros.—G.

Palencia 21.—El estado de los sembrados es superior. Tendencia sostenida en el mercado, habiéndose cotizado: Trigo, a 47 reales los 55 litros; centeno, a 35; cebada, a 23; avena, a 19; yeros, a 33; alubias, a 90; garbanzos, a 130; harinas, a 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos por primeras, segundas y terceras clases, respectivamente; patatas, a 6; vino tinto, a 15 reales los 16,13 litros.—C.

Burgos 21.—Buena la sementera y firme el mercado. Ultimos precios: Trigo, a 51 reales los 44 kilos el álaga, 46 los 42,50 el mocho y 45,50 el rojo; centeno, a 35 los 41,50; cebada, a 28 los 32; avena, a 18 los 26; alholvas, a 28 los 44; garbanzos, a 140; alubias, a 94; harinas, a 19, 18 y 17 reales los 11,50 kilos; patatas, a 5; vino tinto, a 21 reales los 16 litros.—C.

Arévalo (Ávila) 22.—Activa la demanda de trigo, habiéndose expedido en la semana última 60 vagones. Siguen las operaciones y en la estación faltan vagones para tanto tráfico. Se ha cotizado: El trigo, de 49,50 a 51 reales las 94 libras; el centeno, a 37 reales fanega; cebada, a 30; algarrobas, a 35. Tendencia firme.

Buenos los campos y el tiempo.—C.

Medina del Campo (Valladolid) 22.—Ayer se pagó el trigo a 50 reales las 94 libras y el centeno a 37 reales fanega. Tendencia sostenida. El tiempo, de helios.—C.

Riesso (Valladolid) 21.—Hoy han entrado 800 fanegas de trigo, que se han pagado de 48 a 48,50 reales las 94 libras. La cebada, a 26 reales fanega. La harina de primera clase a 17 reales arroba. Tendencia floja. Bueno el tiempo.—C.

Peñaflor (Valladolid) 21.—Precios del mercado de hoy: Trigo, a 49 reales las 94 libras; centeno, a 33 las 90; cebada, a 27 reales fanega; avena, a 17; harina de primera clase, a 16,50 reales arroba; vino tinto, a 10 reales cántaro. Tendencia sostenida. Bueno el tiempo.—C.

Torquemada (Palencia) 21.—Tiempo frío y buenos los campos y en el mercado tendencia a la baja.

Se ha cotizado: Trigo, a 46,50 reales los 55 litros; centeno, a 34; cebada, a 28; avena, a 18; alubias, a 86; harinas, a 17, 16 y 15 reales los 11,50 kilos; patatas, a 4; vino tinto, a 14 reales los 16 litros.—C.

La Seca (Valladolid) 22.—Regular la extracción de vinos, a 13 reales cántaro los tintos y 15 los blancos.

Termina la sementera, haciéndose en muy buenas condiciones. El trigo a 49 reales fanega, con retraimiento de los tendores; la cebada, a 29, y las algarrobas, a 33; los garbanzos, de 100 a 140.—C.

Valladolid 22.—Ayer entraron en los Almacenes del Canal de Castilla 500 fanegas de trigo y en los del Arco otras 100, pagándose en ambos mercados a 49,50 reales las 94 libras, con tendencia floja; de centeno no hubo entradas.

La cebada se detalló a 7,50 pesetas fanega; avena, a 5,75; habas, a 8,50; lentejas, a 11; guisantes, a 9; muelas, a 12; maíz, a 11,50; algarrobas, a 8.

Las harinas, a 4,75, 4,50, 4,25 y 4 pesetas los 11,50 kilos.—C.

DE CATALUÑA

Lérida 20.—En el mercado de ganado lanar celebrado el 17 se presentaron unas 30.000 cabezas, vendiéndose sólo la mitad, porque por el mal tiempo concurrió poca gente.

Se cotizó como sigue: Carneros de corte, de 26 a 28 pesetas uno; idem de vida, de 23 a 25; ovejas, de 23 a 25; primales, de 23 a 24; borregos, de 19 a 20.

Precios de los granos: Trigo monte superior, a 18 pesetas los 58 kilos; idem mediano, a 17,50; idem flojo, a 17; idem huerta primera, a 16,50; idem huerta segunda, a 16; habones, a 13 pesetas los 48 kilos; habas, a 12 los 47; judías de primera, a 22 los 59; idem de segunda, a 19; cebada superior, a 8 los 40; idem mediana, a 7,25; maíz, a 11 los 49; avena, a 6,25 los 30; centeno, a 11 los 50.—C.

Valls (Tarragona) 22.—Las lluvias han sido excesivas, dificultando la sementera. Escasa la cosecha de avezana. Pocas ventas de vinos por falta de compradores, aun cuando las clases son buenas este año.

Precios: Vino tinto, a 15 pesetas los 120 litros; algarrobas, a 6 pesetas quintal catalán (41,60 kilos); almendra mollar, a 43 pesetas el saco de 50 kilos; avezana, a 39; trigo, a 17 pesetas cuartera; cebada, a 8,25; avena, a 7; maíz, a 9; yeros, a 11,50; judías, a 19,50; habas, a 11,25.—C.

Oliana (Lérida) 22.—La cosecha

de aceituna es superior en cantidad y clase; la de habichuelas muy miserable, así como la de vino, debido a las plagas. Buena la sementera.

Precios: Vino tinto, a 14 pesetas carga el superior y 10 el inferior; trigo, a 14,50 pesetas cuartera; judías, a 19; patatas, a peseta la arroba.—C.

Barcelona 21.—Sostenidos los productos agrícolas, incluso el vino. He aquí el detall:

Trigos.—Firmes, pero pocos compradores, de 49,50 a 51 reales fanega los de Castilla en los puntos de origen y 69 los 55 kilos sobre vagón en ésta el rojo de Urgel.

Harinas.—Muy sostenidas: Extra blanca núm. 1, de 41,46 a 42,66 pesetas los 100 kilos; superflora blanca núm. 2, de 39,06 a 40,86; núm. 3, de 36,05 a 37,25; cebada, avena y maíz, a 21, 21,50 y 22,25, respectivamente.

Habas.—A 26,50 pesetas los 100 kilos las de Alicante y 25 las de Valencia.

Habichuelas.—A 37, 35,50 y 35 pesetas los 100 kilos, según procedencia. Algarrobas.—Vinaroz viejas, de 16,07 a 16,36; idem nuevas, de 13,98 a 14,28; Rojas viejas, de 14,88 a 15,47; idem nuevas, de 13,39 a 13,69; Ibiza nueva, de 12,79 a 13,09; Mallorca nueva, a 11,59; Chipre, de 15,47 a 15,77; Candía, a 15,47.

Vinos.—Terminada la recolección de uva y casi la preparación de los vinos, resulta tenemos este año una cosecha superior en calidad, pero un tanto corta en cantidad. Los precios hasta ahora no han variado, pero es de creer subirán más adelante.

Hoy se detallan todas las clases, según grado y carga, de 4 a 5 reales.

Alcoholes.—En espera de la solución que tendrá el impuesto rectificativo, las transacciones se paralizan y los precios acusan extraordinaria flojedad.

Se detallan: Destilados, de 94 a 95°, de 137 a 139; idem de 95 a 96°, de 139 a 140; rectificadas, de 95 a 97°, de 145 a 146; industriales rectificadas, de 95 a 96°, de 145 a 146; orujo, a 118, todo pesetas el hectolitro, derechos pagados.

Acetites.—Los arribos son casi nulos y la tendencia de los precios se manifiesta muy firme: Andalucía, de 130 a 135 pesetas los 100 kilos; Tortosa, de 128 a 130; de 135 a 137 y de 140 a 145; finos de Aragón, de 145 a 150; Urgel, de 140 a 142; Ampurdán, de 128 a 130; Mallorca, de 125 a 126.

Almendras.—Se detallan: Esperanza de primera, a 19,25; idem de segunda, a 19; idem largueta, a 19,50; Mallorca escogida, a 17,75, y corriente, a 15,75 duros el quintal.

Avellanaz.—Cosechero en sacos de 58 kilos, de 40 a 43 pesetas el saco; idem garbilla de idem, de 44 a 46; idem negreta escogida de idem, de 47 a 48; idem mondas de primera, de 70 a 72, y de segunda, de 65 a 67.—C.

DE EXTREMADURA

Malpartida de Plasencia (Cáceres) 22.—Hemos tenido abundantes lluvias, y por tan benéfico temporal no escasean los pastos, y la sementera no puede ser mejor.

En el mercado se nota mucha firmeza, rigiendo los siguientes precios: Trigo, a 16 pesetas fanega; centeno, a 12; cebada, a 10; garbanzos, a 26; aceite, a 24 pesetas los 100 litros.—C.

Mérida (Badajoz) 22.—Tiempo bueno para la agricultura y ganadería.

Precios: Trigo, a 54 reales las 94 libras el blanco y 58 los 100 idem el rubio; cebada, a 30 reales fanega; avena, a 20; habas, a 40; garbanzos, a 45 los finos y 22,50 los duros; harinas, a 41, 39 y 37 pesetas los 100 kilos, según la clase; patatas, a 6 reales arroba; cerdos al destete, a 60 reales uno; bellotas, a 24 reales fanega.—C.

DE LEÓN

Mansilla de las Mulas (León) 21.—Ha llovido varios días y los campos presentan buen aspecto. En el mercado tendencia sostenida.

Se ha cotizado: Trigo, a 49 reales los 55 litros; centeno, a 39; cebada, a 33; avena, a 24; lentejas, a 60; habas, a 56; alubias, a 86; garbanzos, de 120 a 160; harinas, a 19, 18 y 16 reales los 11,50 kilos; bueyes de labor, a 1.600 reales uno; novillos de tres años, a 2.000; añojos y añojas, a 800; vacas cotrales, a 1.000; cerdos al destete, a 94; idem de seis meses, a 240; idem de un año, a 500.—C.

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 22.—Inmejorables los sembrados y los pastos. Muchas ventas de harina y salvados, éstos para la cebada de cerdos. Bastante demanda

El mercado de vinos está animado y el precio ha subido un poco; se han vendido algunos millares de decalitros de añejo á 2,25 pesetas uno. Las existencias en estas bodegas, la mayoría de vino nuevo, estimanse en 80.000 decalitros próximamente.

Los trigos, á 5,90 y 6 pesetas robo (28,13 litros); cebada, á 3; maíz, á 4,50; patatas, á 1,75 pesetas arroba.—E.

Sansol 22.—La cosecha de vino ha sido este año aquí muy corta y de mala clase por las plagas que han atacado á los viñedos. El vino añejo, tinto, se cotiza á 3 pesetas cántaro (11,77 litros).

Se han hecho ventas de trigo común del país á 6 pesetas robo (28,13 litros). El centeno, las habas y el maíz, á 4; cebada, á 3.—C.

Estella 21.—Se ha operado cambio brusco en la temperatura; hemos pasado de tiempo dulce otoñal á tiempo de invierno. Los sembrados se desarrollan en inmejorables condiciones. Animados los mercados, haciéndose muchas ventas á los siguientes precios: Trigo, á 5,75 pesetas robo (28,13 litros); cebada, á 3; avena, á 2,50; maíz, á 4; habas, á 4,25; vino tinto, á 3 pesetas cántaro (11,77 litros); patatas, á peseta la arroba; aceite, desde 20.—C.

DE VALENCIA

Valencia 21.—Todavía no se ha entrado de lleno en la campaña naranjera, porque la fruta toma color con lentitud, estando la mayoría verde. Las compras siguen de 3 á 3,50 reales arroba.

La cebolla ha bajado de seis peniques á un chelín en el mercado inglés; en nuestros centros productores ofrecen los compradores 2 pesetas arroba, pero los cosecheros pretenden 2,50.

La cosecha de azafrán ha resultado de menor rendimiento que de ordinario; pero como son muchas las tierras que se dedican al cultivo de dicha droga, se ha recolectado bastante. Las clases dicen dejan que desear. En esta plaza se han contratado 2.000 libras de azafrán nuevo á 124 reales libra de 355 gramos.

Los arroces en cáscara, de 21,50 á 22 pesetas los 100 kilos el Monquillí y de 36 á 39 el Bomba; los elaborados, de 32,50 á 39,75 y 57 á 65 respectivamente.

Precios de otros artículos: Alcohol destilado corriente, 94°, á 51 pesetas hectolitro, sin derechos; idem destilado á vapor, 94 á 95°, á 53 sin derechos, y á 131 derechos pagados; algarrobas, á 7,50 reales arroba; patatas, á 5 y 6; avena, á 22 pesetas los 100 kilos; cebada, de 23,50 á 24; pinoles, á 200 pesetas; trigo caudal superior de Castilla, á 30,50; idem corriente, á 30; idem rubión, á 30,25; idem superior de Extremadura, de 31,50 á 32,50; centeno, á 24.—C.

NOTICIAS

Tan activa viene siendo la demanda de vinos en Argelia, que se calcula ha pasado ya á manos del comercio la mitad próximamente del caldo elaborado en la última vendimia.

Los precios están en alza, habiendo regido los siguientes, según la Cámara de Comercio de Argel: Tintos, de 11 á 13 francos hectolitro las primeras clases (11 á 12°), 9,50 á 10,75 las segundas clases (10,50 á 11°) y 8 á 9 las terceras clases (9 á 10°); vinos blancos de uvas blancas, 9,50 á 12,50°, de 12,50 á 18 francos hectolitro; vinos blancos de uvas tintas, 10 á 12,50°, de 10 á 14; vinos para destilar, á 0,60 francos grado y hectolitro. Estos precios son sobre-muelle en Argel.

En la feria que acaba de celebrarse en Almazán se han hecho muchas é importantes transacciones, especialmente en ganado vacuno, del cual se expidieron 140 vagones para Valencia, Barcelona, Castellón, Madrid y algún otro punto. Los precios del vacuno han sido elevados y bajos los del cerda.

La protesta contra la rebaja arancelaria del trigo es unánime en los pueblos productores de Castilla la Nueva, la Mancha, Aragón y demás regiones productoras. No lo es menos contra la admisión temporal de aquel grano. Cualquiera de dichas injustas y antipatrióticas medidas originaría inmenso daño á la agricultura y aumentaría grandemente la emigración.

Según la sección de viticultura de la Sociedad de Agricultura de la Gironda, los viñedos de este departamento han rendido en el presente año la mitad de vino que en 1907.

Según *El Defensor de Granada* se ha llegado, por gestiones del Conde de Benalúa, á un convenio para el arreglo entre los fabricantes azucareros libres de aquella región y la Sociedad general, con las siguientes bases:

Primera. Que la campaña será de 40.000 toneladas de remolacha en las fábricas Purísima Concepción, San Isidro y Azucarera Vega, y de 50.000 en Nueva Rosario.

Segunda. Que la Sociedad general se hará cargo del azúcar producido por las fábricas libres, pagando 114 pesetas cada 100 kilos.

Tercera. Que la fábrica de San Isidro recibirá una donación de 500 toneladas de melazas.

El contrato durará lo que dure la vigente ley de azúcares.

La plaga de langosta aumenta de día en día en el Sur de la Gran Canaria, habiendo destruido en los últimos días los plantíos de patatas, tomates y maíz, hasta el extremo de que será nula este año la exportación de dichos productos.

Procedentes de Africa llegan á las costas de la Gran Canaria grandes bandos de la terrible plaga, que cruzan el mar impelidos por el viento y las corrientes.

Se está organizando una escuadrilla de vaporcitos para destruirla en alta mar, y el Jefe del Ministerio de Fomento, con el personal agrónomo, sigue recorriendo las comarcas invadidas.

El jueves último fué aprobado por el Senado el proyecto modificando la ley de Alcoholes. Según ha declarado en la Alta Cámara el Sr. Ministro de Hacienda, no se ha llevado á la sanción el indicado proyecto aprobado por el Congreso y el Senado, por una pequeña modificación hecha en el art. 1.º antes de ser aprobado.

Es de creer que, por el error indicado, tenga que entender la Comisión mixta. De todos modos la nueva ley será sancionada muy en breve.

El Diputado Sr. García Berlanga, autor de la fórmula aceptada por el Ministro de Hacienda en el proyecto de alcoholes, ha sido muy victoreado en Jumilla, Yecla, Villena y otros pueblos productores que ha visitado últimamente.

En Chile crece por días la aceptación que tienen los aceites españoles, lamentando, cuantos se dedican á este negocio, que España no envíe en mayores cantidades un producto que seguramente puede competir con todos, y del cual hay gran necesidad, por ser el preferido.

A pesar de haberla deslucido al tanto el temporal de aguas, se ha visto concurridísima la feria de Tudela (Navarra), haciéndose innumerables transacciones: cuadra ha habido que ha vendido 30 mulas. El ganado montañés de los valles de Tena y Benasque es el que ha tenido mayor aceptación, debido á que el de Francia estaba caro.

La Estación Enológica de Reus es una de las que mejores servicios prestan á los vinicultores, y su ilustrado Director no perdona medio de servir á cuantos se dirigen á aquel importante centro oficial. En el mes pasado ha contestado diligentemente, oral ó por escrito, á cuantas consultas se le han hecho, las cuales han versado sobre el empleo del metabisulfito potásico y práctica del *debourbage*, fermentaciones perezosas, corrección de los mostos exageradamente azucarados, filtración de los vinos, enseñanza y misiones agronómicas, análisis de productos agrícolas, maquinaria, tratamientos contra la altiva, vinos turbios y tratamientos contra la *casse*, determinaciones acidimétricas y fermentación tumultuosa de los mostos.

Parece que en el Norte y Noroeste de Europa se ha presentado ya el invierno de crudísima manera. En Alemania reina ya un tiempo ártico, pues anuncian de Drésde que en los grandes estanques de aquella capital se patina ya como en pleno mes de Enero, mientras que en Hermkrohen se ve ya completamente helado el río Elba.

En el Concurso de premios á agricultores, ganaderos y obreros de la Región Agronómica leonesa, celebrado con arreglo á lo dispuesto en la Real orden de 25 de Octubre de 1907, y cuya distribución acaba de tener lugar en Palencia, se ha dividido en partes iguales, entre D. Raimundo Prieto, de Burgos, y D. Emilio López Franco, el premio de 500 pesetas señalado para el obrero ó pequeño propietario que haya transformado el cultivo, por lo menos, de media hectárea de tierra de secano en regadío, alumbrando aguas ó aprovechando las que naturalmente discurren y, por consiguiente, aumentando la producción.

En la reunión celebrada por la ponencia de la Asamblea de las Diputaciones provinciales se ha acordado celebrar nuevas Asambleas y que la primera se reúna en Santander.

Parece que entre los cosecheros de seda de la provincia de Murcia cunde el propósito de formar varios Sindicatos para el ahogue del capullo, evitando así las imposiciones de precios que las fábricas de filatura hacen para tan rico producto.

Para la agricultura valenciana sería beneficioso en alto grado el que el Gobierno, atendiendo á los ruegos de los Sres. Polo y Peyrolón y Loygorri, concediese ó hiciese extensiva á los particulares la autorización que á la Tabalera ha dado para que, desde principio de Enero, lleven á efecto el examen del libre cultivo del tabaco en las localidades que crea conveniente. Y cierta-

mente que con ello mejoraría la grave situación de muchas regiones agrícolas de España, que, por otros conceptos, tantos ingresos dan al Tesoro público.

La *Gaceta* ha publicado una real orden disponiendo:

1.º Que las tórtolas que se cacen con redes, por españoles, en la parte francesa del sitio denominado Usoteguía ó palomeras, durante los meses de Agosto y Septiembre de cada año, se consideren como nacionales y exentas del pago de derechos de arancel á su entrada en España, siempre que las operaciones necesarias al afeceto se realicen á distancia que pueda presenciarse el resguardo desde el punto ó puntos en que presten el servicio general de vigilancia que les está encomendado, y sin perjuicio de que se cumplan las disposiciones vigentes que regulan el ejercicio de la caza.

2.º Que las redes, palos y demás artefactos nacionales que se empleen en esta clase de caza pueden reintegrarse con libertad de derechos en el plazo que en cada caso se le señale, si á la salida para la parte francesa se hubiese obtenido en la Aduana de Vera el pase correspondiente, en cumplimiento y para los fines del art. 152 de las Ordenanzas de Aduanas.

En Palma de Mallorca sigue activa la exportación de almendrán é higos pasos con destino á Marsella. Para este punto ha salido el vapor *Isleño* con crecidas cantidades de los citados artículos.

El almendrán, á pesar de la demanda, continúa cotizándose al mismo precio, ó sea á 70 pesetas los 42,50 kilogramos. Ello es debido á la abundante cosecha obtenida.

La pesca en España.—La Dirección de Navegación y Pesca ha publicado el Anuario de 1907.

En los tres departamentos marítimos el número de artes de pesca se eleva á 87.189, que tienen un valor de 11,79 millones de pesetas. El número de embarcaciones asciende á 15.370 de vela con un valor de 10,55 millones, y 402 de vapor valoradas en 12,83 millones de pesetas.

La matrícula de pescadores representa un total de 87.084 personas, que recogieron 47 millones de kilos de pescado, evaluado en 20,73 millones de pesetas.

Los amantes de lo español están de enhorabuena. El Jerez, desterrado durante algunos años de las mesas extranjeras, vuelve á ser el predilecto de los vinos. El Rey Eduardo lo ha impuesto con su exquisito buen gusto, y hoy, quien se precie de tener buen paladar, no deja de sustituir al indigesto «Porto» por el salutar Jerez. Beber Jerez es no sólo acto de patriotismo, sino beber de higiene y patente de ser entendido en vinos. Español, puro, aromático y salutar, el Jerez triunfa, se impone y recibirá la primacía mundial en el mercado.

Las plantaciones de algodón en la Escuela práctica de Agricultura de Barcelona, parece que se encuentran en mal estado, pues mueren la mayor parte de las matas, debido principalmente al exceso de lluvias en mediados de Octubre, cuando se hallaba en plena floración, fructificación y algunas cápsulas al principio de la madurez.

La zafra en Cuba.—Completados en el Negociado de Estadística Agrícola de la Secretaría de Agricultura los datos que faltaban para poder calcular la ascendencia de la zafra de 1907 á 1908, resulta que molieron 168 ingenios, por cuyos trapiches pasaron arrobas de caña 813.917.247, que rindieron 6.427.322 sacos de azúcar de primer lance (guarapo) y 329.725 sacos de segundo lance (miel), ó sea en conjunto 6.757.047 sacos, ó 87.037.840 arrobas, equivalentes á 985.711 toneladas inglesas de azúcar.

El rendimiento de azúcar por cien arrobas de caña fué en promedio de 10,868.

Comparada la zafra de 1907 con la de 1908, resulta que en la zafra última hubo una baja en el número de ingenios comparada con la anterior de más de 8 y $\frac{1}{2}$ por 100; que se molió un 35 por 100 menos de caña y que se tuvo un 32 por 100 menos en toneladas inglesas de azúcar con un rendimiento de poco más de un 5 por 100 de aumento.

VINOS TINTOS DE ARAGON

Gran premio.

A nuestro suscriptor D. Gregorio Uson, de Calatorao, socio de D. Timoteo Vivanco, de Valmaseda, le ha sido concedida medalla de oro en la Exposición Hispano-Francesa de Zaragoza, por sus vinos tintos de alta graduación de la cosecha Año de 1907.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 24

Paris á la vista. 11 15

Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 27 96

Madrid, 1908.—Bailly-Bailliere é Hijos. Calle de la Cava alta, núm. 5.



VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELIEGO (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 ESTACION DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximado — Kilos
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO	
Barrica de 225 litros con doble envase	290	280	350	300
Barril > 100 >	110	130	160	140
Idem > 75 >	85	100	120	112
Idem > 50 >	60	70	85	80
Idem > 25 >	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, dirigiéndole las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Dominguez y Pérez Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra á ocho días vista sobre Madrid. Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. 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. Píjense muy especialmente en nuestra marca concedida.

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. Pídanse precios en toda época del año, así como el Catálogo ilustrado, con la descripción de los viveros y plantaciones, garantías excepcionales que se ofrecen, notas de adaptación y afinidad é instrucciones para plantar.

Dirección telegráfica: SABATÉ-VILLAFRANCA PANADÉS

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRÍCOLAS

DIRECTOR-PROPIETARIO

D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

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

VIDES AMERICANAS

INJERTOS BARBADOS ESTAQUILLAS

de inmejorables condiciones y absoluta autenticidad.

Precios muy económicos en pedidos de alguna importancia.

Híbridos productores directos

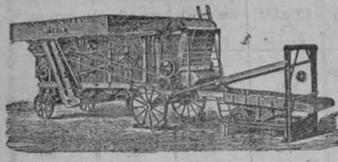
Campos de Experiencia del Manso Diumer
propiedad de **D. RAMÓN RIERA**

SIN GASTOS! VIÑA VIGOROSA Y SANA
GRAN PRODUCCIÓN Y BUEN VINO

Correspondencia: **EUG. GERMAIN, Cardeau (BARCELONA)**

Guía, edición 1908 precio 1'25, certificado

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.



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 tinós, así para elaborar como para conservar los vinos y depositar aguardientes, alcohóles y aceites, á precios tan sumamente económicos, no conocidos.



NUEVOS MOTORES DE VIENTO PERFECCIONADOS
TRABAJAN POR LIGERA QUE SEA LA BRISA

¡Aguantan las tempestades más violentas!!
¡Elevan el agua á cualquier altura!!

Instalaciones para particulares y Sociedades. Numerosas instalaciones en FRANCIA y sus COLONIAS.—Pedid referencias.—Explicaciones y presupuestos á quien los solicite.

SE GARANTIZA EL TRABAJO

MOTORES DE PETRÓLEO Y DE VAPOR — MÁQUINAS DE TODOS LOS SISTEMAS

Nuevo arado brabant, todo de acero "LE REVE",

Suprimido el tornillo que regula la profundidad.

Gran ligera de tracción. TRABAJO ABSOLUTAMENTE PERFECTO Precio muy económico.

PLISSONNIER LYON (Francia).

¡Máquinas de todas clases de las mejores marcas del mundo!!—Se envían Catálogos gratis.—Se desean representantes acreditados.

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 vexcicante para Veterinaria.

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

Depósito general, casa del autor LÓPEZ OLMEDILLA, en Belmonte (Cuenca), y MARTÍN DURAN, 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 Caleyo y Avilés (Asturias); en Bonanza y Trafaria (Portugal).

Diríjanse los pedidos:

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

DISPONIBLE

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 puas, 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 á engaño se da á prueba. También se remiten Catálogos á quien los desee.

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

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

COSECHEROS

Si queréis conservar vuestros vinos á 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., etc., á quien lo solicite, y se concede la representación á buenos agentes. Diríjanse á D. José González, de La Solana (Ciudad Real).

ENRIQUE LE DANTEC

Comisiones, consignaciones, tránsitos, representaciones del país y extranjeras, seguros de vida, incendios, accidentes y marítimos.

Calle de Postiguet, núm. 7
Alicante.

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, diríjanse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas.

E. L. GUARDIOLA

DON JUAN VILLARRASA, NUM. 2.—Valencia.

Depósito del material legítimo VERNETTE.

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

ARADOS
viñeros.
—
BISURCOS
—
BINADORAS
—
BRABANTS



CORTA
sarmientos.
—
HORCATES
—
ARADOS
á timón.

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

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

CONSULTE USTED LA VIGESIMACUARTA EDICIÓN DE LA
GUIA COMERCIAL DE MADRID Y SU PROVINCIA
PARA 1908

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.—Obras Colegiadas: Senado.—Congreso de los Diputados.—Cuerpo diplomático: Español.—Extranjero.—Consejo de Estado.—Ministerio de Estado.—De Instrucción Pública y Bellas Artes.—De Fomento.—De Guerra.—De Hacienda.—De Marina. Parte descriptiva.—SASAS DE LOS HABITANTES: Por orden alfabético de apellidos. De profesiones. De Comercio ó 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 á la cabeza de partido, estaciones de ferrocarril, estaciones de telégrafos, curteras, así como NOMBRES Y APELLIDOS DE TODOS LOS HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio ó industria que ejercen.

De venta: BAILLY-BAILLIERE é HIJOS, editores, Plaza de Santa Ana, núm. 10, Madrid, y en todas las librerías.

Precio: 5 pesetas.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS Y CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN

Fundados en 1854

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

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

Director-Gerente

D. AGUSTÍN VALLS BERGÉS, INGENIERO

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas. Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, á brazo, caballería ó motor. Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.

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

Fábricas de harinas y sus 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 trasego de vinos y alcohóles.—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.

Los primeros peritos científicos y los principales vinicultores recomiendan el empleo del

OENO-FOSFATO

en los vinos de la vendimia, en sustitución del yeso.

Privilegio HUGOUNENQ, aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888 y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889, por las siguientes razones:

1.º el OENO-FOSFATO aumenta la riqueza alcohólica del vino;

2.º enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (Discurso del catedrático M. A. Gautier);

3.º aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados;

4.º da al vino un color de brillo intenso;

5.º lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfato clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no descansan en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados;

6.º el vino FOSFATADO no da yeso al análisis, pues la sal formada no es un sulfato, sino un FOSFATO, siendo el OENO-FOSFATO sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones vinícolas.—Para prospectos y demás detalles, diríjanse á D. C. W. Crous, San Vicente, 115, Valencia, Agente general en España.

INTERESANTE

A LOS VINICULTORES

Los vinos que cubren al aire, los vinos agrios, turbios, dulces alterados ó defectuosos, se corrigen y disponen para la venta.

TANINO ENANTICO

para mejorar y conservar inalterables los vinos; evita el agrio; indispensable á los de exportación. 13 pesetas kilo, para 350 á 400 arrobas.

Clarificantes y productos enológicos eficaces é inofensivos; consultas y prospectos al Representante en España, don F. Montero, en Mota del Marqués (Valadolid).

Principales depositarios: Madrid, J. Canal, Imperial, 9 y 11, droguería; Alicante, Piñol Hermanos; Valencia, Hijos de Blas Cuesta; Logroño, Viuda é Hijos de P. Gómez; Palencia y Salamanca, Fuentes; Murcia, Ferrer Hermanos; Puebla de Don Fadrique, Alejandro Domínguez; Manzanares, P. Galiana; Zaragoza, R. y Cholí; Cataluña, Alfredo Riera é Hijos, Nápoles, 166, Barcelona.