

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)

DIRECTOR-PROPIETARIO: D. CECILIO S. DE ZAITIGUI



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 XXXII

Miércoles 6 de Enero de 1909.

NÚM. 2.401

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. Barba-dos, estacas injertables y para vivero.—Precios módicos.

FERNANDO BERNABÉ.—JATIVA

HIBRIDOS 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 hibridador 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 indenne 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 Cuzaurria (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 mediores. 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.

NUESTRO COMERCIO AGRICOLA con Francia.

Vinos.—Durante el pasado Noviembre España ha enviado á Francia, por las diferentes Aduanas de la República, 16.407 hectolitros de vinos ordinarios y 14.604 de licor, que suman en conjunto 31.011 hectolitros. En igual mes de 1907 nuestra importación fué de 31.805 hectolitros, lo que hace una diferencia en contra de Noviembre de 1908 de 794 hectolitros.

El consumo francés de vinos españoles ha sido, durante este mes, de hectolitros 8.555, que, unidos á los 86.893 hectolitros de los diez meses anteriores, suman 95.448 hectolitros, valorados en 5.561.000 francos.

La importación, desde 1.º de Enero al 30 de Noviembre de este año, de nuestros vinos en Francia, ha sido de hectolitros 557.873, contra 288.089 que importamos en igual tiempo del año anterior, por lo que resulta una diferencia en favor del año 1908 de 269.784 hectolitros.

Italia, durante el citado mes de este año, ha importado 3.886 hectolitros, contra 3.250 que envió en igual mes de 1907.

Al consumo francés han pasado, durante el mes de Noviembre de este año, 3.338 hectolitros de vinos italianos, mientras que el de los españoles asciende, como hemos dicho, á 8.555.

Argelia ha importado en Francia, en el mismo mes de Noviembre, 512.060 hectolitros de vinos ordinarios y 7.108 de mostos frescos y mistelas, que suman en conjunto 519.168 hectolitros.

Túnez ha importado en igual mes 5.016 hectolitros.

De otros países se han importado 1.066 hectolitros de vinos ordinarios y 17.266 de vinos de licor, que forman un total de 18.332 hectolitros.

Aceites.—Durante el mes de Noviembre han llegado de nuestra nación kilogramos 330.600 de aceite, que, unidos á los 9.486.200 llegados en los diez meses anteriores, suman 9.816.800 kilogramos. En el mismo mes de 1907 importamos 6.500 kilogramos, ó sean 324.100 kilogramos menos que en el citado Noviembre de 1908.

En los once primeros meses de 1907 nosotros importamos 1.089.800 kilogramos, ó sean 8.727.000 menos que en los once de 1908.

El consumo de nuestros aceites en esta nación, durante el mes de Noviembre de este año, ha sido de 127.500 kilogramos, que, unidos á los 720.500 consumidos en los diez meses anteriores, suman 848.500.

Italia, durante el citado mes, ha im-

portado 508.700 kilogramos, que, unidos á los 5.355.700 importados en los diez meses anteriores, hacen un total de 5.864.400 kilogramos (1).

El consumo de los aceites italianos en Francia ha sido, durante el mes de Noviembre de 1908, de 107.600 kilogramos, mientras que el de los españoles se eleva á 127.500 kilogramos, por lo que resulta una diferencia en favor de España de 19.900 kilogramos.

Frutas.—La importación de nuestras frutas en Francia ha sido, durante el mes de Noviembre de 1908, de 7.303.800 kilogramos, que, unidos á los 74.074.100 importados en los diez meses anteriores, suman 81.377.900 kilogramos, cuyo valor se eleva á 14.995.000 francos.

En el mismo mes de 1907 la importación fué de 14.626.700 kilogramos, resultando una diferencia en contra de Noviembre de 1908 de 7.322.900 kilogramos.

Arroz y legumbres (verdes y secas).—Su importación ha sido, durante el mes de Noviembre de 1908, de 548.200 kilogramos, que, unidos á los 21.928.600 importados en los diez meses anteriores, suman 22.476.800 kilogramos, valorados en 3.081.000 francos.

Azafrán.—En el mismo mes de Noviembre han entrado en Francia kilogramos 14.500 de azafrán, que, unidos á los 42.700 que llegaron en los diez meses anteriores, hacen un total de 57.200 kilogramos, valorados en 3.718.000 francos.

En resumen: de los datos que acabamos de consignar se desprende que, comparada nuestra importación de Noviembre de 1908 con la del mismo mes de 1907, resulta que ha disminuído en vinos 794 hectolitros; en frutas, kilogramos 7.322.900, y ha aumentado en aceites 324.100 kilogramos.

El valor total de todos los productos españoles importados en Francia, durante los once primeros meses del año 1908, se eleva (según la manera de calcular las estadísticas francesas) á francos 139.047.000, y el de los productos franceses exportados á España asciende á 122.679.000 francos, resultando un beneficio á favor de España de 16.368.000 francos.

LUIS ARIZMENDI.

NUBES ARTIFICIALES contra las heladas.

El estudio hecho por la Comisión que fué á Alemania y Francia para conocer

(1) En el Boletín de Estadística anterior, por error en los Documents, en el total de aceites importados, donde dice 6.355.700, debe decir 6.357.

la producción y empleo de nubes artificiales es muy curioso y digno de tenerse en cuenta. Motril tendrá por este motivo una instalación y servicios adecuados para prevenir y contrarrestar las heladas. La Sociedad Azucarera merece un aplauso, así como los señores López de la Cámara y Cremades, que tan buen bagaje han traído del extranjero á estos efectos.

Datos tomados en Francia.

De los datos recogidos en Burdeos resultaba que la Casa Loude Frères, rue de Planvignes, 1 á 25, era una de las más antiguas y acreditadas que se dedican á la fabricación de focos para la producción de nubes artificiales por medio de humos. A ella, pues, nos examinamos, siendo recibidos con exquisita amabilidad por los dueños, así como por el Ingeniero de la Casa, monsieur E. Mariou, los que se mostraron dispuestos á suministrarnos cuantos datos quisiéramos, y efectuar las experiencias que tuviésemos por conveniente.

Los focos que construye la Casa de que tratamos son patente especial de ella, y los titulan «Foyer Medocain», y son á base de resina y alquitrán; pesan 7 kilos cada uno, incluso la caja, pudiendo considerarse que el peso neto de materia resino-alquitranada es de 6 kilos y medio; sus dimensiones son: 24 centímetros de largo, 24 de ancho y 12 de alto, siendo la caja de madera de pino de mala calidad. Su precio es de 85 francos los 100 focos bordo Burdeos; pero tomando una partida importante de algunos miles de ellos, podrían cederlos al precio de 80 francos, ó sea á razón de 12,30 francos los 100 kilos de materia inflamable, cuyo precio estimamos que no es caro.

Para darles fuego se les echa un poco de petróleo ó bencina, y con una mecha, que sólo consiste en una trenza de estopa recubierta de una capa de resina, y ardiendo por uno de sus extremos, se sacude sobre el foco, el cual empieza á arder.

Los focos están calculados para que estén ardiendo dos horas y media, lo menos.

En un jardín próximo á la fábrica, se colocaron ocho focos resinosos, separados uno de otro próximamente 7 1/2 metros, y se les dió fuego por el procedimiento indicado. Efectivamente, notamos una enorme producción de humo de una densidad respetable, pues á pesar del viento se le notaba su tendencia á bajar, y en momentos de calma era imposible acercarse á los focos; observando la producción de una mayor cantidad de humo, si se sacudía una escoba impregnada en agua sobre los focos en ignición.

Al cuarto de hora de estar ardiendo mandamos apagarlos, para lo cual basta emplear una caja del mismo tamaño del foco con una palanca, y una vez tapado el foco, éste queda apagado; sólo se había consumido un centímetro de la pasta, resultando, por tanto, de la duración calculada.

De multitud de experiencias efectuadas con tiempo en calma, la zona de humos no alcanza más que de 1 metro á 1 1/2 de altura sobre la que tiene el foco, dato importante y que hay que tener en cuenta en Motril por las dimensiones de la caña. La diferencia de temperatura de la zona de humos á la que no los hay es de 1,5 á 2,º, y en ocasiones mayor.

Los focos de que tratamos se pueden construir del peso que se quiera, pero el de 7 kilos y con las dimensiones apuntadas es el que tienen calculado en Burdeos para que el humo produzca su efecto, asegurándonos que, pasado el momento crítico de la helada, los apagan de la manera ya indicada, cosa que no nos explicamos, porque en una atmósfera irrespirable es poco menos que imposible el que los obreros las vayan tapando, como asimismo echar agua en ellos para producir más humo, y, por lo tanto, conceptuamos que foco encendido hay que dejarlo arder hasta que se consuma, y como consecuencia de ello, habrá que estudiar las dimensiones que deben tener los focos á emplear en Motril.

Los viticultores de Burdeos, cuando se aproxima la época de las heladas, sitúan sus focos en el lado de donde viene el viento, y esperan para darles fuego á que los termómetros avisadores, que más adelante describiremos, indiquen la baja de temperatura, y llegado este momento salen muchachos ú hom-

bres, unos con bidones de petróleo y otros, detrás, con mechas encendidas como las ya descritas, dando fuego, calculándose que cada dos de ellos pueden hacer arder á 100 focos en quince minutos en el caso de estar esparcidos á la distancia de 10 metros unos de otros.

A continuación publican los autores dos certificaciones en francés que les dieron dos importantes Casas de Burdeos confirmando lo precedente.

Los Sres. Loude Frères, dicen luego, nos dieron una carta de introducción para el Sr. Jules Richard, rue Melinée, 25, París, constructor de los termómetros especiales avisadores.

En diversos viñedos de Burdeos, como en Chateau Margaux, etc., y en Borgoña, hay multitud de instalaciones de focos contra las heladas, pero no siempre obtienen el resultado apetecido. Ello es motivado porque no hay unión en los viticultores, la propiedad está bastante dividida y uno de ellos hace una instalación y el vecino no, confiando en que, al producir los humos, el viento los llevará á su terreno, efectuando la defensa, y, efectivamente, se dan casos en que ha resultado perjudicado un viticultor con instalaciones de humos en sus viñedos, y el vecino no, pues el viento privó al primero de ellos en beneficio del segundo, lo que, después de todo, comprueba la eficacia del sistema.

Antes de partir de Burdeos quisimos recoger autorizadas opiniones de los Ingenieros agrónomos del Estado en el Departamento de la Gironda.

Visitamos á M. Lafond, Secretario general de la Sociedad de Agricultura de la Gironda, el cual nos manifestó que el empleo de focos para producir nubes artificiales es de resultado evidente, como lo han probado multitud de ensayos; pero que ello es completamente ineficaz, sobre todo cuando con la helada coincide viento más ó menos fuerte, si no se emplea por sindicatos ó se obliga á todos los labradores de la zona que se trata de defender á que coadyuven á ello personal y pecuniariamente, ó que un solo dueño de una gran extensión de terreno haga por sí la instalación.

Después tuvimos el honor de ser recibidos por el ilustrado y distinguido Ingeniero Jefe de los Servicios Agrícolas de la Gironda M. Federico Vassilière, Profesor Departamental de Agricultura, á quien pedimos su autorizada opinión sobre la producción, empleo y resultados obtenidos de las nubes artificiales, el cual nos hizo las siguientes manifestaciones:

1.º Que el uso de las nubes artificiales contra las heladas desde luego daba resultados positivos, siempre y cuando que el problema se estudiase bien y su aplicación se hiciese teniendo en cuenta las diversas variedades que concurren en la realización del fenómeno.

2.º Que tanto por el hecho de disminuir la nube la intensidad de la radiación terrestre, como por la elevación de temperatura producida por las materias en combustión hasta 2,5 y 3,º, se explicaba racionalmente el buen éxito de las mismas.

3.º Que para obtener buenos resultados era necesario hacer un estudio detenido del terreno á defender, observando el rumbo de los vientos reinantes y con cuál de éstos se producían las heladas más frecuentemente (en el caso de ser con viento), así como de la topografía del terreno para la instalación de los focos.

4.º Que antes de la aplicación á una gran extensión del sistema de nubes artificiales, deben efectuarse muchas experiencias en igualdad de condiciones meteorológicas y culturales, á fin de determinar el número de focos por hectárea, peso y superficie de los mismos, altura á que deben colocarse, etc.

5.º Que es necesario, en absoluto, el conocimiento de la relación de temperatura á diversas horas de la noche, en función de las circunstancias de presión, viento y estado higrométrico del aire, para lo cual conviene la instalación de pequeñas Estaciones meteorológicas.

6.º Siendo diferentes las temperaturas del aire á distintas alturas sobre el suelo, igualmente conviene tener conocimiento de éstas, hasta la altura máxima que adquieren las plantas que tratan de defender.

Finalmente, nos expuso la teoría de que siendo diferentes las temperaturas de las distintas capas de aire, como acabamos de apuntar, si hubiere manera práctica de hacer la mezcla de dichas capas de aire en unión de la aplicación de los focos productores de humos, entiendo podríamos obtener resultados beneficiosos. Agregaba que se le había ocurrido muchas veces ensayar el empleo de los explosivos.

En efecto; la explosión, aparte de sus efectos rompedores, produce vacío en las capas de aire inmediatas al cono de explosión, cuyo vacío es ocupado por capas superiores de aire á mayor temperatura de las que tenía el que antes lo ocupaba, produciéndose así una serie de corrientes ascendentes y descendentes que mezclan el aire, el cual adquiere una temperatura media, aumentada con la elevación de la misma que supone la explosión de una porción de torpedos.

Pero á lo expuesto por el ilustrado Ingeniero M. Vassilière agregamos nosotros que de la serie de corrientes que se establecen por efecto de las explosiones sucesivas, resultaría el beneficio de sacudir gran parte de la humedad de las hojas, contribuyendo á evitar el daño.

Nos recomendó mucho que hiciésemos algunas experiencias sobre el resultado de los explosivos, y con esto y la lectura de una porción de trabajos y estudios sobre los efectos de las heladas terminó nuestra conferencia con dicho señor, al cual debemos gratitud por su exquisita amabilidad para con nosotros.

Continuamos nuestro viaje á París, visitando los talleres de la Casa Richard, y para no molestar, nos concretaremos á la descripción del termómetro avisador eléctrico, pues entre todos los aparatos éste es el que conceptuamos de completa utilidad y buen funcionamiento.

El termómetro es metálico, de cuadrante, teniendo un estilete móvil á voluntad que se pone frente á la división que indique la temperatura que en el momento de tenerla el aire avise el timbre de alarma. Empleando pilas de bicromato de potasa, que los Sres. Richard conceptúan las mejores para este caso, un polo va unido á la aguja del termómetro y el otro al estilete móvil, marchando después los hilos á un timbre ordinario eléctrico.

Claro es que, al bajar la temperatura, la aguja del termómetro va corriendo sobre el cuadrante hasta el momento de llegar á la temperatura señalada; entonces toca la aguja el estilete, cierra el circuito, y el timbre empieza á sonar, avisando al personal de servicio que pueda estar descansando.

Claro es que la temperatura que se marque en el estilete debe ser superior á la de la helada, para dar lugar á una alarma de las estaciones del campo, que cada uno vaya á su puesto, ardan los focos, etcétera, etc.

El costo del aparato es de 22 francos cada uno. Es sumamente sencillo y de resultados que no dejan lugar á duda.

Vimos otra porción de aparatos registradores, y de los que convendrá adquirir los necesarios para las instalaciones meteorológicas, que no describimos por ser muy conocidos de todos.

Terminada nuestra misión en Francia, pasamos á Alemania.

M. LÓPEZ DE LA CÁMARA.

E. CREMADES.

UNA CAPITAL SIN CONSUMOS

El Ayuntamiento y Junta de asociados de Tarragona, por unanimidad, han acordado que desde 1.º de Enero quede suprimido el impuesto de Consumos, desapareciendo los fieltos. El asunto es tan trascendental para la vida y porvenir de Tarragona, de tal modo puede servir de enseñanza para el resto de España, que se impone una información algo detallada acerca de los medios puestos en acción para realizar el milagro.

El primer factor ha sido la voluntad de los tarraconenses, su tesón para romper las trabas del odioso impuesto, y esta voluntad ha sido estimulada por la actual Empresa de Consumos. Cinco años la hemos sufrido, y decimos sufrido, porque en la recaudación del impuesto ha apelado á procedimientos vejatorios, haciendo de cada fieltado una

oficina de explotación y dando a los individuos del Resguardo facultades inquisitoriales. Esto no se podía sufrir, y ya el pueblo de Tarragona, tan sensato y tan prudente, estalló una vez en ira, y su ola barrió durante ocho días a los explotadores, teniendo que abonar luego el Estado 300.000 pesetas a la Empresa. Ahora vencen los cinco años de martirio, y Tarragona ha querido redimirse.

La Cámara de Comercio tomó la iniciativa; era el comercio la entidad más trabajada por la Empresa. Respondieron los gremios, y se nombró una ponencia que hiciera conciertos con todas las fuerzas vivas de la capital. Suscribiéronse los gremios, bajo contrato, por cantidades que, aun siendo respetables, no llegaban a lo que vienen abonando a la Empresa de Consumos. Ni un solo comerciante o industrial dejó de prestarse a los conciertos. Con la de éstos, y con lo que rinde el impuesto sobre carnización, que se recaudó directamente por el Ayuntamiento en el Matadero, se llegó a una suma enorme; pero faltaba bastante para cubrir el cupo aproximado de 250.000 pesetas que importa lo que se ha de abonar al Estado y lo que corresponde al Municipio, y para cubrir la falta se apeló a la suscripción pública, es decir, al *arbitrio voluntario*, y el resultado ha sido brillante. Todo el mundo ha firmado un compromiso, obligándose las cabezas de familia a abonar al Ayuntamiento, por trimestres, una cantidad voluntaria, que regularmente ha sido la mitad de lo que cada vecino paga por alquiler de casa.

Y ya está hecho el milagro. Desde 1.º de Enero será Tarragona una plaza libre, donde todo el mundo podrá entrar a vender lo que le plazca sin pagar consumos. El comercio mismo ha comenzado a anunciar que serán rebajadas todas las especies en la cantidad que hasta hoy han satisfecho por aquel impuesto. Lo que esto representa para la vida y regeneración de Tarragona, no hay que consignarlo. Esta ciudad ha dado un ejemplo de voluntad y de patriotismo que debieran imitar todas aquellas capitales vejadas por Empresas arrendatarias. El que no se redime es porque no quiere.

LA FALSIFICACIÓN de los alimentos.

El Ministro de la Gobernación ha dictado un decreto para evitar el fraude en las substancias alimenticias.

Dispónese en él que quede prohibido en interés de la salud pública:

I. La fabricación, almacenamiento y venta de substancias alimenticias falsificadas o alteradas.

II. La fabricación, almacenamiento y venta, así como el anuncio, en cualquier forma que sea hecho, de productos destinados exclusivamente a la falsificación de las substancias alimenticias ó a enubrir fraudulentamente sus verdaderas condiciones.

III. Toda maniobra encaminada a dificultar las operaciones analíticas ó a suministrar falsas indicaciones con el mismo fin.

IV. Todo engaño ó tentativa de engaño sobre el nombre, origen, naturaleza, uso, peso, volumen y precio de los alimentos ó substancias que se relacionen con la alimentación.

V. El empleo de pesas, medidas ó instrumentos de comprobación, falsos ó inexactos.

VI. El empleo de papeles de estaño, aparatos, utensilios y vasijas que contengan proporción superior a la tolerada de plomo y arsénico; de los aparatos, utensilios y vasijas que, construídos con metales de acción tóxica, no deben utilizarse para contener ó preparar alimentos, y de los que pudiéndose utilizar, según los casos, no se encuentren en el necesario estado de conservación.

VII. El almacenar y vender alimentos en locales que carezcan de las debidas condiciones para su conservación.

VIII. El empleo de agua que no reúna las necesarias condiciones de potabilidad y pureza en la preparación de alimentos y lavado de recipientes ó vasijas destinadas a contener bebidas y productos alimenticios.

IX. El empleo de papeles y envases metálicos usados para envolver ó contener substancias alimenticias, de cualquier clase que éstas sean.

X. No adoptar las necesarias precauciones, utilizando gases, vitrinas, fanales ó cualquiera otro medio adecuado para impedir la contaminación de los alimentos en los establecimientos públicos.

Añade el decreto que se considerará como falsificación toda modificación que se haga en la composición normal de las substancias alimenticias destinadas a la venta, sin que el comprador sea advertido sobre ella de una manera clara y terminante.

Regúlase en él todo lo relativo a los laboratorios municipales, prescribiéndose que los Municipios inferiores a 10.000 almas ó que no tengan grupo de población con ese número, deberán asociarse para costear entre todos un laboratorio.

Los laboratorios municipales funcionarán bajo la dirección y responsabilidad de un Director Jefe, y su personal será constituido por doctores ó licenciados en Medicina, Farmacia ó Ciencias y por profesores veterinarios.

Los servicios de los laboratorios municipales serán de dos clases: unos de ejecución de cuantos análisis y reconocimientos sean dispuestos por su Jefe Director, y otros de inspección de las substancias alimenticias.

Detalla después el decreto cómo se ha de llevar a cabo la inspección por los encargados de practicarla.

Cuando de la inspección resulte comprobado

hecho que revista caracteres de delito ó falta, con arreglo al Código penal vigente, en relación con las disposiciones de este decreto ó cualesquiera otras vigentes, será el interesado sometido a los Tribunales de justicia y decomisados los géneros.

También serán decomisados los productos destinados exclusivamente a la fabricación ó a enubrir fraudulentamente las condiciones de los alimentos.

El decomiso se hará extensivo a las pesas, medidas ó instrumentos de comprobación falsos ó inexactos, y a los aparatos, utensilios ó vasijas cuyas malas condiciones sean irremediables ó ofrezcan algún mecanismo que pueda suponer tentativa ó engaño realizado.

Además se procederá a la publicación en los Boletines municipales de los nombres y señas domiciliarias de las personas que sean castigadas por incumplimiento de lo dispuesto en los artículos que preceden.

Correo Agrícola y Mercantil (NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Sevilla 2.—Las entradas de aceite en este mercado han sido escasas en la semana que hoy fina. En alza los precios, habiéndose pagado el viejo a 62,50 y 62,75 reales arroba. Los comerciantes de nuestra plaza compran en los molinos de los pueblos y expiden bastantes partidas en los vapores y por ferrocarril.

Sostenidos los granos, cotizándose: Trigo, de 31,50 a 32 pesetas los 100 kilos el duro, 30 a 31 el candeal, 29,50 a 30 el barbilla y 29 a 29,50 el tremés; cebada, de 20 a 21; avena, de 17 a 17,50 la rubia y 18,50 a 19 la gris; maíz, de 21,50 a 22; habas, de 22,50 a 23 las mazaganas y 21 a 22 las cochineras; altramuzes, de 12 a 12,50; arvejonas, de 17 a 17,50; alpiste, de 22 a 24 la clase corriente y 32 a 35 la superior; garbanzos, de 44 a 47 los gordos, 34 a 35 los medianos y 29 a 31 los chicos.

En el Matadero han cobrado los entradores: Por terneras, de 1,65 a 2,25 pesetas kilo; por becerras, añojos y erales, de 1,55 a 1,80; por vacas, toros y bueyes, de 1,45 a 1,70; por carneros y ovejas, de 1,35 a 1,50; por cerdos, de 1,35 a 1,40.

Superiores los campos.—C. Córdoba 4.—Hermosos los campos, corta la cosecha de aceituna y firmeza en el mercado. Precios: Aceite, a 15 pesetas arroba la clase corriente; trigos, a 12,50 pesetas fanega; cebada, a 7; escaña, a 5; maíz, de 11 a 12; alpiste, a 12; habas, a 9 las castellanas y 9,50 las morunas. *El Corresponsal.*

Montoro (Córdoba) 4.—Estamos en plena recolección de aceituna, resultando la cosecha mejor de lo que se esperaba, pero no tan buena como otros años. La clase de aceite es buena, y se cotiza de 58 a 59 reales arroba. El viejo se paga de 60 a 62. Tendencia al alza, por las muchas Casas exportadoras que están ajustando partidas.

Hermosos los campos.—C. Granada 4.—Precios de los granos: Trigo, de 55 a 57 reales fanega; cebada, a 32; habas, a 46.—C. Villargordo (Jaén) 3.—Inmejorables los sembrados y regular la cosecha de aceite. Precios: Trigo, a 13 pesetas fanega; cebada, a 6,50; habas, a 8,50; aceite, a 15 pesetas arroba; lana blanca sucia y cerdos en vivo, a 11.—P.

Fernán-Núñez (Córdoba) 3.—Precios corrientes: Aceite, a 15 pesetas arroba; trigo duro, a 12,50 pesetas fanega; idem blanquillo, a 12; cebada, a 6,50; habas castellanas, a 8,75; idem morunas, a 8,75; garbanzos tiernos, a 25; idem duros, a 15; arvejonas, a 8; escaña, a 5.—C. Morón de la Frontera (Sevilla) 4.—De lo primero que se sembró se malogró bastante grano; pero de lo tardío ha nacido todo. El estado de los sembrados es regular. Precios: Trigo, de 59 a 60 reales fanega; cebada, de 25 a 25,50; avena, de 19 a 21; maíz, de 41 a 42; yeros, de 40 a 41; habas chicas, a 40; patatas, a 7 reales arroba; bueyes, de 1.500 a 1.800 reales uno; novillos, de 1.200 a 1.500; añojos, de 600 a 800; ovejas, de 60 a 90; cerdos al destete, de 40 a 45; idem cebones, a 48 reales arroba.—C.

DE CASTILLA LA NUEVA

San Clemente (Cuenca) 2.—Se hallan paralizadas las transacciones en estos días, por más que en los anteriores se hicieron bastantes compras de trigo candeal para las comisiones al precio de 12,50 pesetas fanega.

Hay en venta algunas partidas de lentejas al precio de 9 pesetas fanega. También hay algunas de vino, tinto y blanco, a los precios de 1,25 y 1,50, según clase.

Las labores del campo, adelantadas: ha hecho buen tiempo para ello y para los ganados, que tienen abundantes pastos.—E. S.

Almorox (Toledo) 4.—Regular extracción de vinos con destino a Burgos, esa Corte y otros puntos, a los precios de 2 a 2,50 pesetas arroba, según la clase. Quedan en estas bodegas muchas y buenas existencias.

El estado de los campos es muy satisfactorio, detallándose los granos:

Trigo, a 15 pesetas fanega; cebada, a 7,50; harina, a 40 pesetas los 100 kilos.—C.

Almagro (Ciudad Real) 4.—Pocísimo movimiento en este mercado, rigiendo los siguientes precios: Vinos tintos y blancos, a 2,25 pesetas arroba de 16 litros; aceite, a 13 ídem la arroba de 11,50 kilos; patatas, a peseta; lanas blancas y negras y cerdos en vivo, a 12,50; alubias, a 4,75; trigo, a 12,50 pesetas fanega; jeja, a 12; panizo, a 11; centeno, a 9; cebada, a 6,50; anís, a 25; garbanzos, a 40.

Los sembrados están demasiado adelantados; así es que conviene siga el tiempo de hielos para que se contenga el desarrollo y arraiguen más.—C.

Brihuega (Guadalajara) 4.—Tiempo de hielos, buenos los campos y tendencia firme en el mercado.

Precios: Trigo, de 47 a 48 reales las 94 libras; cebada, a 28 reales fanega; avena, de 16 a 17; nueces frescas, a 40; cerdos cebados, de 54 a 56 reales arroba; patatas, a 4; miel, a 34; alubias, a 22.—C.

DE CASTILLA LA VIEJA

Peñañel (Valladolid) 2.—Tiempo de fuertes hielos, buenos los campos y en el mercado tendencia firme.

El trigo, a 49 reales las 94 libras; centeno, a 34 las 90; cebada, a 26 reales fanega; avena, a 17; harina de 1.ª clase, a 16,50 reales arroba; vino tinto, a 10 reales cántaro.—C.

Villada (Palencia) 1.º.—Tiempo muy frío, buenos los campos y tendencia floja en el mercado.

Se ha cotizado: Trigo, a 48 reales los 55 litros; centeno, a 35; cebada, a 25; avena, a 20; harinas, a 17, 16 y 15 reales los 11,50 kilos; vino tinto, de 16 a 21 reales cántaro, según la clase; idem blanco, de 17 a 21.—C.

Herrera de Pisuerga (Palencia) 2.—Tiempo de invierno, regulares los sembrados y firmes los siguientes precios: Trigo, a 46 reales los 55 litros; centeno, a 34; cebada, a 28; avena, a 16; yeros, a 33; alubias, a 120; garbanzos, a 140; vino tinto, a 12 reales los 16 litros; bueyes de labor, a 1.800 reales uno; novillos, a 1.100; vacas cotrales, a 920.—C.

Amusco (Palencia) 4.—Tiempo de hielos y bien nacidos los sembrados. Regular extracción de granos a 46 reales las 92 libras el trigo, 25 las 70 la cebada, 15 reales fanega la avena, 32 los yeros, 40 las muelas y 140 los garbanzos. Las harinas a 19 y 18 reales arroba de 1.ª clase y panadera, respectivamente; patatas, a 4. El vino tinto a 15 reales cántaro y el clarete de 13 a 14.—C.

Ávila 3.—A las nevadas han sucedido fuertes heladas, cuyo temporal continúa.

Pocas entradas de granos, rigiendo los siguientes precios: Trigo candeal, de 48,50 a 49,50 reales las 94 libras; centeno, de 35 a 36 reales fanega; cebada, de 29 a 30; algarrobas, de 39 a 40; harinas, a 18, 17, 16 y 15 reales los 11,50 kilos.

Buenos los campos.—C. Santa María de Nieva (Segovia) 4.—El estado de los campos es magnífico y les ha convenido mucho el cambio de tiempo que hemos tenido, pues por la benigna temperatura y la humedad se habían desarrollado demasiado. Desde hace una decena ó algo más, el tiempo es de riguroso invierno, habiendo nevado y cayendo intensas heladas.

Ha afojado la demanda de granos, pero los precios siguen firmes. Trigo, de 49 a 50 reales fanega; cebada, de 26 a 27; algarrobas, de 36 a 37; garbanzos, de 120 a 180; piñones frescos con cáscara, a 40; bellotas, a 20; lanas sucias, a 60 reales arroba las blancas y 50 las negras; patatas, a 5; cerdos cebados, de 58 a 60; bueyes de labor, de 1.900 a 2.000 reales uno; novillos, de 1.000 a 1.200; añojos, a 600; vacas cotrales, de 900 a 1.000.—*El Corresponsal.*

Palencia 3.—Tiempo de hielos, buenos los campos y firme el mercado. Se ha cotizado: Trigo, a 47,50 reales las 55 libras; centeno, a 34; cebada, a 25; avena, a 19; yeros, a 33; alubias, a 90; garbanzos, a 140; harinas, a 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos; patatas, a 4; vino tinto, a 16 reales los 16,13 litros.—C.

Valladolid 3.—Ayer entraron en los Almacenes del Canal de Castilla 800 fanegas de trigo, que se pagaron a 50 reales las 94 libras. En los Almacenes del Arco no hubo entradas.—C.

Peñañel (Valladolid) 2.—Precios del mercado de ayer: Trigo, a 49 reales las 94 libras; centeno, a 34 las 90; cebada, a 26 reales fanega; avena, a 17; harina de 1.ª clase, a 16,50 reales arroba; vino tinto, a 10 reales cántaro. Tendencia firme. Tiempo frío.—C.

Medina del Campo (Valladolid) 3.—El trigo se ha cotizado a 49 reales las 94 libras y el centeno a 36 reales fanega; precios que acusan firmeza. Tiempo de hielos.—C.

Arévalo (Ávila) 3.—Tiempo de hielos. Precios últimos: Trigo, a 50,50 reales los 55 litros; centeno, a 36; cebada, a 30; avena, a 20; algarrobas, a 37; garbanzos, a 180, 140 y 110.—C.

Burgos 2.—Tiempo de hielos, buenos los campos y tendencia sostenida en el mercado, habiéndose cotizado:

Trigo, a 48 reales los 44 kilos el alaga, 46,50 los 42,50 el mocho y 45,50 el rojo; centeno, a 35 reales los 41,50 kilos; cebada, a 25 los 32; avena, a 15 los 26; yeros, a 35 los 44; alholvas, a 28; harinas, a 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos; patatas, a 4; carneros, a 100 reales uno; ovejas, a 74; vino tinto, a 18 reales cántaro; queso, a 54 reales arroba.—C.

DE CATALUÑA

Barcelona 2.—Muy encalmadas las transacciones, debido a las fiestas y balances de fin de año.

Trigos.—Tendencia floja por la pequeña demanda, aun cuando no dejan de hacerse ventas, y a poco que aquélla se anime volverá la firmeza. Las procedencias de Castilla la Vieja se han comprado de 48,75 a 50,50 reales fanega en los puntos de origen.

Harinas.—Algo encalmadas, habiéndose cotizado: Extra blanca núm. 1, de 40,26 a 41,46 pesetas los 100 kilos; superfinca blanca núm. 2, de 38,46 a 40,26; números 3, de 36,05 a 37,25; núm. 4, de 26,25 a 27,50.

Cebada, en alza, a 21,50 pesetas los 100 kilos; avena, muy firme, de 21,50 a 23 la de Extremadura y de 19,50 a 20 la roja; lentejas, a 36 las de Castilla; maíz del Plata, de 20 a 20,25; habas, a 26,50 las de Alicante y 25 las de Valencia; habichuelas, de 37 a 38 las de Pinet, nuevas, a 37 las Manresanas y a 35 las Mallorquinas y Monquiliñas.

Algarrobas.—Cotizamos los 100 kilos: Vinaroz viejas, de 14,88 a 15,17 pesetas; idem nuevas, de 14,58 a 14,88; Rojas viejas, de 14,28 a 14,88; idem nuevas, de 13,69 a 13,98; Ibiza nueva, de 12,79 a 13,09; Mallorca nueva, a 11,90; Chipre, de 15,17 a 15,47; Candía, a 15,47.

Vinos.—La contratación es igualmente encalmada y los precios acusan la misma flojedad, pagándose las calidades de nuestra región de 4 a 5 reales grado y carga.

De Alicante, 14 y 15, sobre el muelle de ésta se pagan de 18 a 20 pesetas carga; de Valencia, 14 a 18, de 15 a 19; Mancha blanco, 12, de 15 a 16. Mistelas y dulces, de 35 a 40 pesetas, según graduación y calidad.

Alcoholes.—La cotización adaptada al impuesto promulgado con la nueva ley es: Rectificados, 95 a 96, de 90 a 92 duros; corrientes, 95 a 96, de 86 a 88; destilados, 94 a 95, de 82 a 84; desnaturalizados, 88, a 60 duros el hectolitro. Tendencia muy sostenida.

Aceites.—Muy firmes; los arribos son casi nulos y los precios tienden al alza.

Andaluz, de 142 a 143 pesetas los 100 kilos la clase superior y de 141 a 141,75 la corriente; Tortosa, de 140 a 141 la clase inferior lampante, de 144 a 145 los buenos y de 164 a 165 los finos; Aragón finos, de 174 a 175; Lérida, de 144 a 145; Urgel, de 174 a 175; Ampurdán y Mallorca, de 141 a 142. Precios sin consumos y puesto el caldo en almacén.

Las almendras, en alza.—C.

Lérida 3.—En los pueblos productores de la provincia viene reinando mucha animación en la contratación de aceituna y aceite, pues la cosecha es abundante en general, y como los precios son elevados, entran grandes cantidades de dinero.

Precios de los granos en esta plaza: Trigo monte superior, a 18,50 pesetas los 58 kilos; idem mediano, a 18,25; idem flojo, a 17,75; idem huerta de 1.ª, a 16,50; idem de 2.ª, a 16; habones, a 13,50 pesetas los 48 kilos; habas, a 13,25 los 47; judías de 1.ª, a 25 los 59; idem de 2.ª, a 22; cebada superior, a 8,50 los 40; idem mediana, a 8,25; avena, a 7 los 30; maíz, a 11 los 49; centeno, a 12 los 50.—C.

Valls (Tarragona) 2.—Precios corrientes: Habichuelas, a 21 pesetas cuartera; trigo, a 16; maíz, a 12; cebada, a 8; avena, a 7; habas, a 11; garbanzos, a 18; centeno, a 10.

Vino, a 15 pesetas lcs 120 litros; algarrobas, a 6,50 el quintal; almendra común, a 17 la cuartera; idem mollar, a 43 el saco de 50 kilos, y avellana, a 39.—H.

DE EXTREMADURA

Villafranca de los Barros (Badajoz) 2. Se terminó la recolección de aceituna. Siguen los mismos precios: a 54 y 55 reales arroba el aceite fresco, con muy poca demanda; del año pasado hay muchos miles de arrobas encerradas; la última partida, de 2.500 arrobas, vendida hace unos días, la pagaron a 59 reales arroba de 11,50 kilos.—*El Corresponsal.*

Villanueva de la Serena (Badajoz) 4.—El estado de los campos es muy halagüeño, porque llovió y hasta hace poco no ha hecho frío.

Muy encalmado el mercado. He aquí los precios: Trigo candeal y blanco, a 53 reales las 96 libras; idem rubio, a 56 las 100; cebada, a 32 reales fanega; avena, a 18; habas, a 38; cerdos cebones, en vivo, de 47 a 48 reales arroba; vinos tintos y blancos, a 12, con alguna animación.—C.

Santa Marta (Badajoz) 3.—Buenos los campos; pero hace falta se repitan las lluvias, pues estas tierras necesitan agua frecuentemente.

Precios: Trigo, a 14 pesetas fanega; cebada, a 7; avena, a 4,50; habas, a 11;

garbanzos, a 30; aceite, a 16 pesetas arroba.—C.

DE LEON

Salamanca 4.—Tiempo muy frío, sembrados buenos y el ganado con abundantes pastos. En el mercado persiste la firmeza y rigen los precios que a continuación anoto:

Trigos, de 47 a 50 reales fanega, según la clase; centeno, de 35 a 36; cebada, de 28 a 29; avena, de 18 a 19; algarrobas, de 34 a 34,50; arvejas, de 39 a 40; guisantes, de 40 a 41; garbanzos, de 100 a 200; harinas sobre vagón, con envase, a 38, 37,50, 36,50 y 35,50, según clase y marca.—C.

Peleagonzalo (Zamora) 2.—El estado de los campos es bueno, aun cuando ha llovido poco para las cepas, frutales y demás árboles.

El vino nuevo se vende de 12 a 13 reales cántaro; de vino viejo no quedan ya existencias, pues todo se despachó. Los vinos de la última cosecha son superiores por la riqueza alcohólica, color y buen paladar.

El trigo se vende a 48,50 reales las 94 libras; la cebada, de 29 a 30 reales fanega; centeno, a 36 y 38, según la clase; algarrobas, de 30 a 31; garbanzos cocheros, a 80 y 100; de los demás granos no hay ventas.—T. S.

Fuentesaúco (Zamora) 2.—Tiempo muy frío, buenos los campos y tendencia firme en el mercado.

Precios: Trigo, a 48 reales los 55 litros; centeno, a 34; cebada, a 30; avena, a 20; habas, a 38; muelas, a 40; garbanzos, a 140; guisantes, a 36; harinas, a 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos; patatas, a 5; vinos, a 12 reales los 16 litros los tintos y 13 los blancos; bueyes de labor, a 1.800 reales uno; novillos, a 2.000; añojos y añojas, a 750; vacas cotrales, a 950; cerdos al destete, a 60; idem de un año, a 280. *El Corresponsal.*

DE NAVARRA

Estella 2.—Al tiempo benigno sucedió otro crudo, de verdadero invierno, lloviendo, nevando y helando. Los campos, superiores, y la cosecha de aceituna resulta mejor de lo que se esperaba.

Precios: Trigo, a 5,75 pesetas roba (28,13 litros); cebada, a 3,25; avena, a 3; habas y maíz, a 4,25; aisco, a 3,75; vino tinto, a 3 pesetas el cántaro de 11,75 litros.—C.

Lerin 3.—Inmejorables los campos y buena la cosecha de remolacha, llamando la atención por el gran tamaño de los tubérculos. La cosecha de aceituna es corta.

Sigue activa la demanda de granos, que se pagan: Trigo, a 6 pesetas roba (28,13 litros); cebada, a 3,10; avena, a 2,75; habas, a 4; maíz, de 4 a 4,50; alubias, a 9,50; vino, de 3 a 3,50 pesetas cántaro, con pocas ventas.—*Un lector de la CRÓNICA.*

DE VALENCIA

Puzol (Valencia) 3.—Tiempo fresco é inmejorable la sementera. La mayoría de los naranjos están invadidos por la *serpeta* y *poll-roch*; pero, a pesar de estas plagas, resulta regular la cosecha de naranja, cuyo fruto se vende a 8 pesetas millar.

El vino tinto se cede al ruinoso precio de una peseta el cántaro de 11 litros.

El aceite está caro, a 17,50 pesetas la arroba; patatas, a 1,50; cerdos en vivo, a 13; cebollas, a 2,50; algarrobas, a 1,50; trigo, a 48,50 pesetas cahiz; maíz, a 2,50 pesetas barchilla; alubias, a 3,50.—E.

Valencia 3.—Tiempo frío y buenos los campos. Malas noticias del Reino Unido sobre la campaña naranjera, debido a las medianas condiciones en que en general llega el fruto a aquellos mercados. La naranja ha bajado un chelín por caja.

De azafrán se han vendido en esta plaza 360 libras de 355 gramos, a los siguientes precios: Superior, a 122 reales libra; superior corriente bueno, a 118; superior corriente, a 116; de Torra, a 112, 108 y 106; de Aragón, sierra, a 106.

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

Precios de otros artículos: algarrobas, a 1,75 pesetas arroba; patatas de Aragón, a 1,35; trigos de Castilla, a 30,25 y 30 pesetas los 100 kilos; idem de Extremadura, clase superior, de 32 a 33; idem hembrilla, a 32,25; cebada, de 23,50 a 24; avena, a 22; piñones, a 286; alubias, a 32 ídem Monquili, 34 Pinet y 31 Flameta; almendras de Reus, en grano, de 214 a 274, según la clase; idem Mallorca, de 187 a 198.—P.

NUEVO TRATAMIENTO DE LA VIRUELA EN EL GANADO LANAR

Siendo tan frecuente esta enfermedad y ocasionando pérdidas de consideración a los ganaderos, conveniente es vulgarizar el moderno tratamiento para que los dueños de los ganados se decidan a ponerlo en práctica y evitar que la enfermedad indicada diezme los rebaños donde hace su aparición.

Una infección de viruela es una calamidad desesperante para el ganadero,

entre otras razones por la duración; pues es sabido que la viruela ovina no se desarrolla al mismo tiempo en todas las reses del rebaño, sino que lo hace sucesivamente en tres veces, y por bien que vayan, nunca se evitan dos ó tres meses de enfermedad.

Cuando haya que tratar un rebaño infectado debemos hacer tres grupos: primero, animales ya enfermos; segundo, los que estén en período de incubación; y tercero, los no contagiados, al parecer completamente sanos.

Una vez hecha esta clasificación, se procede al empleo del moderno tratamiento, que consiste en la práctica de la suero-vacunación, con la que se obtiene la inmunidad absoluta.

La técnica de la operación se hace inyectando á cada res 5 centímetros cúbicos de suero antivarioloso en uno de los costados, detrás del codo, y en distinta región se inyecta un décimo de centímetro cúbico de virus varioloso.

El ganado sometido á la suero-vacunación debe de andar poco y tenerlo en corrales limpios y perfectamente higiénicos.

Las estadísticas de las primeras diez mil cabezas tratadas por este nuevo procedimiento, demostraron que no ocurrió ninguna baja. La mortalidad posterior, por accidentes de infección ó septicemia, fué de 2 por 1.000.

En vista de tales hechos, puede asegurarse que la viruela del ganado lanar ha desaparecido empleando el nuevo y eficaz tratamiento, que son nuevos triunfos de la moderna ciencia, en beneficio de los ganaderos, en bien de la regeneración y fomento de la ganadería.

Usada la mezcla en grande escala en algunas haciendas, no ha producido ningún contratiempo, no exigiendo mayor mano de obra y pudiéndose emplear directamente, junto con el caldo bordelés, en los tres primeros tratamientos contra el mildiu. Además, por la escasa dosis que se necesita, el gasto resultante es insignificante.

En Mayo próximo se celebrará en París un Congreso de Horticultura, en el que se tratarán los siguientes asuntos:

- 1.º Influencia particular de la magnesia en la alimentación de las plantas de jardines, y especialmente en los rosales.
 - 2.º Cultivo de claveles bajo campanas de cristal y enfermedades que padecen aquéllos.
 - 3.º Enfermedades de las plantas de los jardines, causadas que las producen y medios de combatirlas.
 - 4.º Estudio de las plantas híbridas y medios de propagarlas.
 - 5.º Acción particular del sulfato de hierro en los frutales.
 - 6.º Medios propios para obtener buenas variedades de frutales por semillas.
 - 7.º Aplicación del frío artificial en la horticultura.
 - 8.º Cultivo de hongos comestibles.
 - 9.º Jardines para escuelas y para obreros.
 10. Monografía botánica horticola de un género de planta que no se haya presentado en ninguno de los Congresos anteriores.
- Nuestro amigo D. Francisco Gliersi va á tomar parte en este Congreso, eligiendo el tema 9.º

Escriben de Olesa de Montserrat: «Han terminado los trabajos de la recolección de las aceitunas, habiendo resultado la cosecha muy inferior á la de los años anteriores. Unas 1.000 cargas de aceite se han obtenido en este término municipal, pagándose á 36 duros la carga de 115 kilos, precio que pocas veces había alcanzado.»

Por un Real decreto del Ministerio de la Gobernación, de fecha 22 de Diciembre último, se dispone que en todas las poblaciones que excedan de 10.000 habitantes se establezcan Laboratorios municipales para el análisis de los artículos alimenticios.

Los Municipios inferiores á la citada cantidad, se ordena por la misma disposición que se asocien para costear entre todos el laboratorio que se previene.

El Ministro de Estado, Sr. Allendesalazar, ha confirmado que los Gobiernos de Alemania y Portugal tienen concertado un Tratado comercial, convenido hace pocos días entre el Reino lusitano y el Embajador alemán Conde de Tattenbach.

Dijo el Sr. Allendesalazar que él desconoce tenga tal Tratado ninguna cláusula secreta en virtud de la cual se perjudique á los vinos españoles, caso que quisieran exportarse á Alemania. Sin embargo, algunos periódicos aseguran la existencia de la cláusula mencionada.

Para tratar acerca de ese particular, el Ministro de Estado ha conferenciado hoy con el Embajador alemán.

También se dice que el Conde de Tattenbach tiene el propósito de concertar con España un Tratado de comercio análogo al de Portugal.

Dice el *Diario de Jerez*: «Según nos aseguran, el señor Ministro de Hacienda ha dispuesto la formación del catastro de este término municipal, y en su consecuencia, desde 1.º de Enero próximo comenzarán á funcionar en ésta dos brigadas especializadas designadas con tal objeto.

Esta noticia reviste gran interés para la localidad, y no dejaremos de consignar que nos parece altamente beneficiosa, pues de esta suerte terminará el absurdo sistema de cupo por pueblos que venía rigiendo.»

El Ministro de la Gobernación se ocupa en la actualidad en convenir con las Compañías ferroviarias el proyecto sobre paquetes postales.

Las Compañías muéstranse propicias á llegar á un acuerdo con el Ministro, lo cual hemos de celebrar muy de veras. El Gobierno llevará el proyecto á las Cortes el próximo mes de Febrero.

Interesante á los ganaderos.—Por el Ministerio de la Gobernación se ha publicado la siguiente circular:

«Interesado por el Ministerio de Fomento se dicte una disposición para que por los Ayuntamientos se establezcan básculas en las ferias y mercados, destinadas al peso de las reses, con objeto de que los ganaderos que lo deseen las utilicen al verificar sus transacciones, petición hecha á solicitud de los Jefes de Fomento de La Coruña, Pontevedra, Lugo, Orense y Oviedo y Asociación general de Ganaderos del Reino, y teniendo en cuenta que se trata de una medida que afecta caracteres de generalidad y que puede constituir un servicio reproductivo, S. M. el Rey (que Dios guarde) ha tenido á bien disponer que V. S., por medio del *Boletín Oficial* de esa provincia, exprese á los Ayuntamientos la conveniencia de acceder á lo que el Ministro de Fomento

interesa, estableciendo básculas en las ferias y mercados, destinadas al peso de las reses, con objeto de que los ganaderos que lo deseen las utilicen al verificar sus transacciones.»

El Ministro de Hacienda ha contestado á una pregunta que le hizo el perito agrónomo de Jerez D. Manuel Rey Núñez referente á los alcoholes.

Dice el Ministro que los cosecheros están exentos de inscribirse en la base sexta de la tarifa industrial correspondiente, y que pueden encabezar sus vinos con alcoholes por los cuales se hayan satisfecho impuestos.

El Senado francés ha aprobado un proyecto, ya votado por la Cámara de los Diputados, creando seis puestos de agregados comerciales en distintos países. Dichos funcionarios, dependientes del Gobierno, tendrán por misión estudiar, con una imparcialidad y una independencia de criterio que no tienen los representantes de Casas comerciales, todo cuanto interese al desarrollo del comercio francés.

La Junta Consultiva Agronómica ha publicado recientemente la *Estadística de la producción de cereales y leguminosas en el año 1908*.

En la producción triguera se confirma el aumento de 5.344.645 quintales métricos más que en 1907, y sólo 5.629.993 menos que en el año 1906, de excepcional cosecha, como recordarán nuestros lectores.

En el año 1904 la producción de trigo fué de 25.957.347 quintales métricos; en 1905, de 25.175.503; en 1906, de 38.280.377; en 1907, de 27.305.739, y en 1908, de 32.650.384; lo que da un promedio en los cinco años de quintales métricos 29.855.870, lo cual no es suficiente, ni con mucho, para el consumo y para la molinería que como industria se explota en nuestro país.

En una de las últimas sesiones de la Sociedad Central del Alto Garona, M. Duchein, Director de la Escuela práctica de Agricultura de Ondes, ha hecho una interesante comunicación sobre los resultados de un ensayo práctico por M. Maurá en el cultivo de la patata.

M. Duchein deduce de dicho experimento las siguientes conclusiones:

- 1.º La división de tubérculos, lejos de perjudicar la cosecha, ha permitido obtener un rendimiento superior; los trozos de 40 gramos excedieron á todos los demás.
- 2.º La inversión de los fragmentos no produjo buen resultado.
- 3.º La distancia de 80 centímetros entre línea y línea y 30 de una planta á otra, resultaron más favorables. Esta disposición corresponde á 3,57 pies por metro cuadrado.
- 4.º Al enterrar los tubérculos á 15 centímetros de profundidad, produjo un notable aumento en la cosecha. Como abono azoado, el sulfato amónico apenas produjo efecto, y si sólo el nitrato de sosa.

M. Duchein aconseja emplear las siguientes cantidades de abono por hectárea:

Nitrato de sosa.....	175 gramos.
Sulfato de potasa.....	150 —
Superfosfato de cal 18/20.....	400 —

Se ha encontrado un nuevo gusano muy pequeño que produce una especie de seda hasta ahora desconocida.

Este gusano se diferencia del generalmente conocido en que, en vez de hojas de morera, se alimenta con hojas de higuera. Los nidos ó capullos son todos de seda, bastante voluminosos, y se encuentran adheridos á los árboles de las selvas de Africa ecuatorial. La seda resultante es muy resistente y permite ser hilada como la usual.

Los naturales de los países en donde se produce la usan mezclada con el algodón, y con ambos materiales fabrican una tela muy estimada y de buenos resultados.

Según telegramas de Buenos Aires, durante el año último alcanzó la emigración la cifra de 250.000 personas. La mayoría es gente del campo.

Sigue el tiempo favorable para la agricultura. El estado de la sementera es en general inmejorable.

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 5	
París á la vista.....	11 00
Londres á la vista (lib. ester.) pta.	27 88
Madrid, 1909.—Bailly-Bailliere ó Hijos. Calle de la Casa alta, núm. 5.	

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 entranjeros

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximado — Kilos
	2.º AÑO Pesetas	3.º AÑO Pesetas	4.º AÑO Pesetas	
Barrica de 225 litros con doble envase	230	280	350	300
Barril > 100 > id.	110	130	160	140
Idem > 75 > id.	85	100	120	112
Idem > 50 > id.	60	70	85	80
Idem > 25 > id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas.....	>	>	50	50
Idem > 12 id.....	>	>	25	25
Idem > 25 medias botellas.....	>	>	32	30

Pedidos. Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Dubos, dirigiéndose á cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra á ocho días vista sobre Madrid. Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, 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 preclintados.

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 preinta á la botella y á la media botella. Fijense muy especialmente en nuestra marca concedida.

OCASIÓN.—Se venden 5 tinos de 800 á 1.300 cántaras, de roble, superiores, á 0,40 pesetas la cántara; booyes á 16 pesetas cada uno; un magnífico malacate de cuatro caballerías, nuevo, y azadas á mitad de precio, todo sobre vagón Haro. Dirigirse á D. Sotero Angulo por Haro.—Casalzarreina.

PLANTONES DE MANZANO Y ALMENDRO superiores á 0,50 pesetas aquéllos y á 0,30 éstos, sobre vagón en Haro. Dirigirse á D. César Sain, Ingeniero.—Muro del Carmen, Logroño.

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 á 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**

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

Guía, edición 1908 precio 1,25, certificado



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

NOTICIAS

La cosecha de sidra en Francia se ha elevado el año último á 16.873.600 hectolitros, contra sólo 2.738.170 en el de 1907.

El Ebro y muchos de sus afluentes han crecido extraordinariamente, ocasionando daños en no pocas tierras ribereñas. A las copiosas lluvias que causaron las crecidas de los ríos ha sucedido temporal seco y de fuertes hielos.

El estado de los sembrados sigue siendo en general muy bueno en la Península.

Precios de las carnes en esta Corte: Bueyes marinos, á 72 reales arroba canal; idem de Monforte, á 71; toros superiores de cebo, de 70 á 72; vacas gordas, de 69 á 70; ganado mediano, de 60 á 62; terneras, á 110, 120 y 125 reales arroba las de Castilla, 90, 100 y 105 las montañesas y asturianas, y 85, 90 y 95 las gallegas y de la Sierra; carneros, á 1,55 pesetas kilo; ovejas, á 1,45.

Dicen de Navarra que la cosecha de aceituna ha sido excelente en toda la cuenca del Queiles, excepto en Tudela, cuyos olivos están fuertemente invadidos por la *negrilla*.

Por la vigente ley de Presupuestos ha sido derogada la de 14 de Julio de 1904, que autoriza la entrada con franquicia de los vinos franceses que se destinen á depósitos especiales para las mezclas con los vinos nacionales que hayan de exportarse.

Los depósitos especiales que se hallen establecidos realizarán las mezclas y las exportaciones de los vinos que hubieran recibido con franquicia dentro de los plazos que los Reglamentos señalen.

El día 14 del presente mes se celebrará en Vitoria un concurso de cerdos cebados. En dicho concurso, que constituye en la capital de Álava uno de los mercados más importantes de la Península, se darán premios de 125 á 20 pesetas.

Por la Delegación regia de Pósitos se ha concedido una moratoria á todos los deudores de los Pósitos hasta el 31 de Marzo de 1909, hayan vencido ó no sus obligaciones, siempre que sus créditos estén suficientemente garantidos á juicio de las Corporaciones administrativas.

Desde la publicación de la circular quedarán en suspenso todos los procedimientos ejecutivos que se estén siguiendo, y únicamente continuará la tramitación de los expedientes de fallidos, á fin de normalizar en lo posible la situación de los Pósitos.

El Ministro de la Gobernación francés ha dictado una disposición prohibiendo la fabricación y venta de las cajas de conservas pintadas ó barnizadas exteriormente con materias á base de plomo.

Esta orden gubernativa, que afecta grandemente á la exportación conservera española, comenzará á regir desde 1.º de Agosto de 1909.

El verde de Schweinfurt contra la cochylis ó gusano de la vid.—El Profesor E. Voglino ha comprobado que agregando á un hectolitro de caldo bordelés 60 gramos de verde Schweinfurt se obtenían grandes ventajas en la destrucción del gusano de las uvas.

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 XXXII **CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES** Año XXXII

La CRÓNICA aparece todos los miércoles, y cuenta treinta y dos 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.

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

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

Instalaciones para particulares y Sociedades. Numerosas instalaciones en FRANCIA y sus COLONIAS.—Pedid referencias.—Explicaciones y presupuestos a 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 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 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 Albaricoqueros, Almendros, Cerezos, Ciruelos, Manzanos, Melocotoneros, Morales, Nogales, Perales, etc., etc.

Árboles 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).

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 molar 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.

INSTRUMENTOS DE VITICULTURA

CASA FUNDADA EN 1872

V^{VE} G. FABRE & FILS

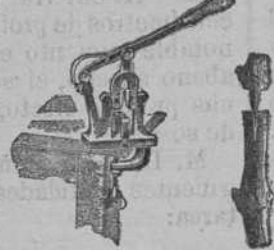
Teléfono 2

VAISON (Vaucluse)

FRANCIA

Los solos concesionarios de las NUEVAS MÁQUINAS para INJERTAR sistema VIEUX, privilegiado. Los más simples, los más prácticos y económicos.

(Pedid la nota de explicación.)



Máquina para injertar al francés.



Máquina para injertar a la inglesa.

MATERIAL COMPLETO DE VITICULTURA
Fuelles, Azufradores, Pulverizadores, Bombas para el vino, Prensas, Lagares. Arnés de Viticultura, sistema ROCHE Y CASTE. Indispensable a todos los viticultores.—5.000 referencias.

Consulte usted la vigésimacuarta 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 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 los Diputados.—Cuerpo diplomático: España.—Extranjero.—Consejo de Estado.—Ministerio de Hacienda.—De Instrucción Pública y Bellas Artes.—De Fomento.—De Guerra.—De Marina.—De Justicia.—De Gracia y Justicia.—De Hacienda.—De Marina. Parte descriptiva.—Señas de LOS HABITANTES: Por orden alfabético de apellidos. De profesiones. De Comercio é Industria.

Lista general de señas de los habitantes de Madrid, clasificada por orden alfabético de calles y por números de casas. Provincia de Madrid.—También contiene todos los pueblos de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estación del ferrocarril, estaciones de telegrafos, carterías, así como NOMBRES Y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio é 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.

SALUSTIANO GÓMEZ

antiguo comisionista en Bilbao, admite representaciones de las regiones que no las tiene, para vender en comisión al por mayor vinos comunes, cereales, legumbres, alcoholes y aceites. Visita Santander y San Sebastián. Pueden dirigirse las ofertas a BILBAO, Buenos Aires, 19.

DISPONIBLE

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 esbojo.—Tubos de alta presión, de goma, forrados de alambre al exterior.—Manguera ideal, fabricada especialmente para el trasego de vinos y alcoholes.—Estuches postales con caja de madera, cartón ó hoja de lata.—Cajas para mandar muestras, con frascos de todos tamaños.—Básculas centesimales, montadas sobre cuatro pies.—Accesorios para bombas y artículos de bodega.—Clarificantes, Antifermentos, Colorantes taninos, Acido tártrico, Termómetros y Alcohómetros, Alambiques Sallerón y Eaboloscosos legítimos de Malligat.

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 viticultores 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 a 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, dirigirse a 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 a 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 (Valencia).

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