

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 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 XXXII

Miércoles 10 de Febrero de 1909.

NÚM. 2.406

A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubería, dirijase 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

La reforma

del Arancel francés.

Como teníamos anunciado, han seguido publicándose los dictámenes relativos á la reforma del Arancel francés, y en estos últimos días se ha repartido el del Diputado Sr. Rose, que se refiere á los productos agrícolas, cuyo comercio tanto interesa á España. Vamos á ocuparnos de este dictamen; pero antes de hacerlo, han de permitirse nuestros lectores que hagamos una larga digresión, que es necesaria en estos momentos.

Existe en Francia una Sociedad que se titula *Fédération des Industriels et des Commerçants Français*, que se ocupa principalmente de fomentar la exportación de los productos franceses, tanto industriales como agrícolas. Como es natural, forman parte de esa Sociedad los principales dueños de las Casas de comisión de París, y no es de extrañar que la *Fédération* se ocupe con preferencia del comercio franco-español.

Cuando se discutía el Arancel en 1906, la *Fédération* envió una Comisión á Madrid para tratar de evitar que aquél se aprobara, é hizo vivas gestiones para conseguirlo. Sólo obtuvo manifestaciones de simpatía en determinados Centros y en las columnas de algún periódico; pero no logró que el comercio madrileño hiciera en defensa de sus intereses lo que podía y debía haber realizado.

Meses después, poco antes de reunirse en San Sebastián la Comisión encargada de celebrar un Tratado de comercio entre Francia y España, las personas que en París seguían de cerca la marcha de aquellas negociaciones pudieron observar que el Gobierno francés no atendía sobradamente á la *Fédération*, y que ésta no estuvo representada en las conferencias de San Sebastián.

Pero la *Fédération* es una Sociedad importante, enérgica y fuerte, y no ha dejado de estudiar la marcha de los negocios entre Francia y España, y recientemente ha comisionado á M. Marvaud, uno de sus miembros, muy conocedor del comercio español, para que estudiara los efectos del Arancel español vigente en las relaciones del comercio franco-español. El Sr. Marvaud ha redactado una Memoria acerca de estas relaciones, de las que nos ocuparemos con detenimiento cuando sea conocida en toda su integridad. Hoy sólo se conoce de ella un extracto, del que vamos á decir dos palabras.

Hace constar el Sr. Marvaud que el Arancel español ha dificultado la exportación francesa á España de los tejidos de lana, afirmando que una sola casa importadora de Barcelona ha visto disminuir su comercio con Francia desde 2.000.000 de pesetas á 300.000; que los tejidos de lino ya no pueden enviarse á España; que de los de seda sólo se envía una tercera parte de lo que antes se enviaba; que sólo se remiten tejidos de algodón muy ligeros; que los motores de vapor, de gas y eléctricos sólo se reciben en España de Alemania, Inglaterra y Suiza; que la maquinaria agrícola no viene más que de los Estados Unidos, y que hay grandes disminuciones en los envíos de productos químicos y metalúrgicos, quincalla, perfumería, artículos de París y otros. Finalmente, que los artículos de alimentación se envían poco, lo que ha contribuido á que muchas casas francesas se hayan establecido en España y produzcan aquí licores, aperitivos, galletas y otros artículos que antes se recibían del extranjero.

Se dió cuenta del trabajo del señor Marvaud en la sesión celebrada por la *Fédération* el 19 de Noviembre último, y á propuesta del Sr. Stetten, Secretario general de la Unión para la mejora de las relaciones comerciales entre Fran-

cia y España, que es uno de los comisionados que vinieron á Madrid en 1906, la *Fédération* acordó publicar la Memoria del Sr. Marvaud y declarar que es urgente entablar nuevas negociaciones para la celebración de un Tratado de comercio con España.

A reserva, como antes hemos dicho, de examinar con detenimiento la Memoria del Sr. Marvaud, debemos hacer constar que en las conferencias de San Sebastián los negociadores españoles, debidamente autorizados por el Gobierno de entonces, hicieron concesiones sobre la mayor parte de los artículos citados por el Sr. Marvaud. Muchas de ellas fueron aceptadas como buenas por los negociadores franceses, otras quedaron pendientes de discusión, y respecto de algunas ofrecieron los españoles rebajas sin fijar cifras, porque hacían depender aquéllas de las concesiones que les hicieran en los derechos de los vinos españoles á su entrada en Francia, y los franceses no quisieron hacer ninguna.

Esta negativa fué la causa de la ruptura de las negociaciones, y como esta negativa fué absoluta, y por alguien se ha negado, haremos constar que en la sesión del 25 de Septiembre, y después de un largo discurso del comisionado francés Sr. Canelles, individuo del Consejo Superior de Agricultura, el Sr. Sitges pidió «une réponse catégorique par oui ou par non» á las reclamaciones acerca del régimen de los vinos, y el Sr. Lauraine, Diputado, contestó que «les commissaires français sont obligés; quel que soit le regret qu'ils en aient personnellement de répondre non», á lo que el Sr. Sitges hubo de replicar que según las «instructions formelles de son Gouvernement se voit obligé de déclarer que les séances de la Conférence doivent être suspendues jusqu'à nouvel ordre».

Sólo á petición del Sr. Lourties, Vicepresidente del Senado francés, se tuvo una última conferencia, en la que los comisarios franceses contestaron á ciertas demandas españolas, relativas entre otras cosas á los derechos que las frutas y las legumbres españolas satisfacen en Francia. Los españoles habían pedido la reducción de estos derechos, y los franceses contestaron que sólo podrían hacerla para algunos productos, no para todos, é invitaron á los españoles á que les comunicaran la lista de los que les interesaban. Estos contestaron que las frutas para las que pedían reducción, excepto las naranjas, limones y uvas, que tenían partidas especiales y se trataron aparte, eran las siguientes: albaricoques, granadas, higos frescos, plátanos, castañas, melocotones, ciruelas y peras frescas, fresas, frambuesas, cerezas, melones, membrillos, grosellas y sandías.

Los franceses contestaron que sólo podían ofrecer una reducción de 50 céntimos por 100 kilogramos—de 3 francos á 2,50—para los membrillos, nisperos, granadas, higos frescos, plátanos, frambuesas, sandías y cierta variedad de grosellas.

Respecto á las legumbres, pidieron los españoles reducción de derechos para los ajos, cebollas, guisantes frescos, habas frescas, judías frescas, tomates, espárragos, alcachofas y berenjenas.

Los franceses dijeron que sólo podían acordar reducciones para los ajos, cebollas, coles, zanahorias, espinacas, ensalada, apio, escorzonera y pimientos dulces.

Naturalmente, los españoles dieron las gracias.

Nuestros lectores deben ir viendo el nexo que hay entre esta primera parte de nuestra digresión y la reforma del Arancel francés.

Vamos á la segunda. Ya hemos dicho que la *Fédération des Industriels et des Commerçants Français* es una asociación muy importante. No es, pues, extraño que los diputados y senadores franceses, cuyo

mandato expira el año próximo, en la perspectiva de unas nuevas elecciones, tengan gran consideración para con ellos, y que el 21 de Noviembre próximo pasado el Senador Sr. Viger, principal promotor de la reforma arancelaria francesa, y sus dos cómplices en *protectionismo*, como él llamó á los Diputados Sres. Klotz y Morel, que formó parte de la Comisión de San Sebastián, hayan ido á explicar en sendos discursos á la *Fédération* la necesidad de la reforma arancelaria francesa y la existencia de las mejoras que propone la Comisión que ha dado dictamen acerca de dicha reforma.

No cansaremos á nuestros lectores con el análisis de los respectivos discursos, porque este artículo es ya demasiado largo, y tan sólo copiaremos una frase que nos interesa del discurso del Sr. Morel y otras dos del Sr. Viger, que particularmente pueden interesar á España.

Dijo el Sr. Morel: «La producción agrícola francesa se encuentra admirablemente bien con el Arancel de 1892; á su sombra ha hecho progresos considerables, se ha desarrollado, se ha defendido y ha alcanzado un grado de prosperidad que le permite vivir con este régimen, sin que le sea necesario complicarlo ni fortificarlo más».

Y recaló el Sr. Viger: «Nous n'avons á demander aucune majoration de tarif sur les produits agricoles».

Aquí acaba nuestra digresión, y van á ver nuestros lectores si las afirmaciones de los Sres. Morel y Viger responden á la realidad de las cosas.

Hoy las frutas frescas pagan en Francia, salvo las naranjas, limones y uvas, lo siguiente:

Higos, almendras y melones, por la tarifa general, 15 francos los 100 kilogramos, y por la mínima, 3.

Las demás frutas frescas, por la tarifa general, 5 francos, y por la mínima, 3.

El Sr. Rose propone:

Higos, almendras y melones, 10 y 3 francos respectivamente.

Melocotones y albaricoques, 12 y 6 francos.

Las demás frutas frescas, 10 y 3 francos.

Además, estas frutas pagan hoy por *peso neto*, y ahora se propone que paguen por *peso bruto*, lo que aumenta los derechos fijados en un 25 ó 30 por 100.

Las patatas pagan hoy, sin distinción de clases, 3 francos los 100 kilogramos por la tarifa general, y 0,40 por la mínima.

El Sr. Rose propone que se creen dos partidas, una para las patatas tempranas (*importées comme primeurs*), con los derechos de 6 y 3 francos, según tarifa, y otra partida para las demás patatas, á la que conserva los derechos actuales.

Debemos advertir que á la partida de las patatas tempranas acompaña esta nota sucinta: «Un arrêté du Ministre de l'Agriculture fixera les périodes de production normale en France».

Es decir, que los agricultores de las provincias de Murcia y Almería que envían á Francia patatas tempranas, no podrán saber nunca con seguridad cuándo sus patatas pagarán en Francia el derecho mínimo y cuándo el más alto, y, por consiguiente, no podrán hacer contratos antes de emprender el cultivo, que es caro. No lo emprenderán, y esto es lo que se procura conseguir.

Las legumbres frescas pagan hoy 15 y 6 francos, según tarifa, y se añoran por peso neto. La comisión arancelaria francesa propone que las que se importen como tempranas paguen 20 y 12 francos, y las demás 15 y 6, y paguen por peso bruto unas y otras, lo cual representa un aumento de 25 á 30 por 100.

Además, á la partida de las legumbres tempranas se aplica la misma nota que á las patatas, y, por consiguiente, la exportación de las legumbres tempranas sufrirá igual golpe que las patatas tempranas. Sépanlo los agricultores valencianos, aragoneses y catalanes.

¿Dijeron verdad los Sres. Morel y Viger al afirmar que no se aumentaban los derechos de los productos agrícolas?

¿Se explican ahora nuestros lectores las resistencias de los negociadores franceses de San Sebastián al no querer conceder rebajas á todas las frutas y legumbres españolas?

Nos parece excusada toda clase de consideraciones. Estamos en presencia

de un conflicto, y de un conflicto á breve plazo; pues el Sr. Viger afirmó también ante la *Fédération*: «l'ensemble du tarif sera voté rapidement...; il en est de même en matière douanière comme dans les opérations chirurgicales, il faut que cela soit fait *cito tuto et jucunde*».

Y como el *modus vivendi* que nos liga á Francia puede cesar denunciándolo con *tres meses* de antelación, cabe en lo posible que la próxima cosecha de frutas, patatas y legumbres encuentre cerrada la frontera de Francia.

¿Cabe hacer algo? ¿Qué debe hacerse?

Entendemos, y quisiéramos equivocarnos, que sólo hay tres soluciones posibles, que son:

1.ª Pasar por las horcas caudinas con *tres meses* de antelación. Esto es perjudicial y bochornoso.

2.ª Empezar una guerra de tarifas que consideramos desastrosa para ambos países, porque, además de ser fatal para las relaciones comerciales, ha de repercutir en las relaciones sociales entre España y Francia; y

3.ª Reanudar sin demora la negociación para un Tratado de comercio en el que las dos naciones se hagan las concesiones arancelarias que reclaman sus intereses respectivos. Entendemos que esto es lo lógico, lo sensato y lo conveniente.

En este caso tenemos que dilucidar previamente y *dentro de casa* si la rebaja para los derechos del vino ha de seguir siendo una condición *sine qua non* para celebrar tratados de comercio. ¿Qué hará el Gobierno? ¿Qué hará el país? ¡Dios les ilumine!

Nosotros hemos cumplido nuestro deber de periodistas llamando la atención pública sobre hechos que tienen una gravedad extraordinaria y que reclaman una pronta, urgente solución.

ABONO DEL OLIVO

En la Rioja se recolecta anualmente una cantidad insignificante de oliva, si se tiene en cuenta las muchas hectáreas de terreno que en esta región se destinan al cultivo del árbol que más produce, y al que se le prodigan cada día más y más los cuidados que necesita, siendo España la triste excepción de esta regla.

La guardería rural, que en nuestra provincia es un mito, no impide el que el ganado lanar penetre en los olivares y devore los retoños próximos al suelo, que son los que más oliva producen y el fruto que con mayor rapidez se recoge, y como si esto no fuera bastante, abunda el pastor poco escrupuloso que introduce sus ovejas en los olivares en visperas de recolección, alimentando su rebaño con el fruto caído, susceptible de producir aceite; es más, se dan casos de golpear los pastores fuertemente los olivos más cargados de fruto para que sus ovejas lo recolecten, anticipándose al dueño del olivar.

Mientras no se funden en los pueblos agrícolas Comunidades de labradores, la propiedad rústica estará á merced de desalmados pastores que cada día cometen mayores atropellos; pero esto será objeto de otro artículo que publicaré en breve.

El olivicultor riojano carece de los más elementales conocimientos en lo que al olivo se refiere; cree que este árbol no puede dar buena cosecha todos los años porque *se cansa*, y opina que no es exigente en abonos ni labores, y por eso se limita á abonar sus olivares cada tres ó cuatro años con estiércol, escasísimo en elementos fertilizantes y que no es sino paja mal podrida, contentándose con darle una mala labor anual, cuando no se deciden á abandonar este árbol á su suerte.

Son muchos los labradores que abonan sus tierras blancas con superfosfatos, excluyendo en absoluto la materia orgánica; el nitrógeno y la potasa, en cambio, al olivar le privan de todo abono químico y no le aplican otro fertilizante que el estiércol de cuadra.

En todas las tierras debe alternarse en la aplicación de elementos nutritivos; de otro modo nos exponemos á hacer improductivas nuestras tierras blancas, por la falta en ellas de mantillo, potasa, nitrógeno y exceso de cal.

El olivo debe abonarse cada cuatro años con una medio estercoladura, y los siguientes con la fórmula que indi-

co, y que debe aplicarse á últimos de Febrero: superfosfato del 18/20, 2 kilogramos; sulfato amónico, 1 kilogramo, y cloruro de potasa, 1 kilogramo; que cuesta por olivo, 2 kilogramos de superfosfato, á 11 céntimos kilogramo, 22 céntimos; 1 kilogramo de amoníaco, 38 céntimos, y otro de potasa, 30 céntimos; total, 90 céntimos por árbol: esta dosis se reduce á la mitad el año que se estercola.

He indicado una dosis bastante concentrada, no temiendo emplearla ningún agricultor, en la seguridad de que ha de ver compensado con creces este desembolso y de que ha de repetir en años sucesivos.

El superfosfato del 18/20 es hoy el más empleado, debiendo exigirse al vendedor garantías de pureza; el cloruro y sulfato de potasa vienen de Rusia, y es preciso, además del marchamo, que se lea claro en la cubierta el nombre Stassfurt, que es donde se produce; y respecto del sulfato amónico, deben exigirse también garantías al vendedor si no queremos sufrir un engaño.

Hay casas en Logroño que elaboran abonos especiales, mezclándolos en las dosis que indica la ciencia para los distintos cultivos.

Sin dudar un momento de la buena fe de estos industriales, me permito aconsejar á los labradores que lean estas líneas, hagan ellos esta mezcla en su casa, porque, además de obtener economías no pequeñas, saben de antemano los ingredientes del abono compuesto, que ellos han preparado con las materias primas que han adquirido.

Para aplicar el estiércol á los olivares, nuestros agricultores principian por hacer á cada olivo una gran poza, cavando muy hondo y destruyendo muchas raíces pequeñas, que no son otra cosa que bocas que chupan los jugos de la tierra; después echan en la poza gran cantidad de estiércol, muchas veces sin podrir, por lo cual, al completar la fermentación en contacto con las raíces, las deseca ó las pudre, motivando el que la oliva se desprenda antes de tiempo y no sirva para nada, á no ser que se caiga poco antes de la recolección; pero aun así esta oliva recogida es de muy mala calidad, comunicando al aceite un gusto desagradable.

El agricultor que se decida á emplear abonos compuestos y completos, debe mezclarlos muy bien, triturando con la pala, hasta reducirlos á polvo, los fragmentos del amoníaco y potasa, dejando un par de días quieto el montón para que fermente, y una vez que se ha verificado la fermentación, se aplica inmediatamente.

Para aplicar el abono al olivo, se hace alrededor una pequeña zanja de 10 centímetros de altura y 30 de extensión; esta zanja circular ha de estar á distancia proporcionada del tronco, según la corpulencia del árbol, y nunca á menor distancia de un metro.

Tiene esto su aplicación, porque las raíces chuponas están siempre separadas del tronco.

El labrador que desea elevar su hacienda á gran altura, debe practicar constantemente experiencias, adoptando los nuevos procedimientos de cultivo que le den resultado.

Y, para terminar, yo les aseguro, porque lo he visto con mis propios ojos, que el sistema de abonar el olivo, cuya receta he consignado, duplica la cosecha de aceituna.

SILVESTRE.

100.000 KILOS DE PATATAS POR HECTAREA

En un pequeño folleto editado en Lisboa y titulado *Cien mil kilos de patatas por hectárea*, se da detallada cuenta de los resultados obtenidos por M. E. S. Bellenoux, Ingeniero químico y agrónomo, antiguo Jefe del Laboratorio de análisis, en sus ensayos prácticos sobre el cultivo de la patata.

M. Bellenoux deduce de dichos experimentos las siguientes conclusiones:

1.ª Para obtener una extraordinaria producción de 100.000 kilos y más de patatas por cada hectárea, son indispensables las labores profundas ó verdaderas cavas de hasta un metro, pues con las labores superficiales, generalmente usadas, la planta no puede encontrar debajo de la delgadísima capa de tierra más que un terreno duro y

resistente, donde las raíces sólo penetran con dificultad.

2.º No puede haber esa enorme producción sin que la tierra sea abonada copiosamente con abonos químicos y el indispensable estircol de corral. Esto, por supuesto, sin dejar de modificar las fórmulas, según la naturaleza, la composición y las condiciones de las tierras, considerando que no debe añadirse más que los elementos fertilizadores que sean precisos.

3.º Selección ó escogida escrupulosa de los tubérculos destinados á la siembra, teniendo en cuenta el antiguo proverbio, de absoluta verdad, que debe aceptarse como un principio fundamental: *mala simiente, mala cosecha; buena simiente, buena cosecha*. La patata para simiente debe ser escogida entre las más hermosas, las más sanas, las más gruesas, las más pesadas y en perfecta maduración. Si no se pueden obtener bastantes patatas pesadas y gruesas, sustitúyanse por dos medias cuyo peso total pase de 300 gramos, y pónganse ambas juntas en cada hoyo. Es una mala costumbre, un error grandísimo escoger para la siembra los tubérculos de grosura mediana pesando 120 ó 130 gramos, lo mismo que si la patata es grande y bonita, cortarla en dos ó cuatro pedazos.

4.º Los tubérculos deben quedar enterrados alrededor de 10 ó 15 centímetros de la tierra, bien removida, y la mejor disposición para la sementera será en líneas distantes 70 centímetros unas de otras y con un espacio de 40 centímetros entre cada semilla, de forma que haya 30 á 33.000 plantas en una hectárea. Las patatas así sembradas permiten el desenvolvimiento de su vegetación aérea, que, ligándose entre sí, no deja la tierra descubierta y se garantiza su frescura.

5.º El escardado de las patatas, remover y amontonar la tierra es una práctica excelente. Al mismo tiempo que queda la tierra mullida y limpia, su acumulación alrededor de la planta favorece considerablemente la formación y el desarrollo de numerosos y gruesos tubérculos. La escarda debe practicarse de preferencia en tiempo seco, cuando la tierra está enjuta y cuando el brote de la planta tiene una altura de 25 centímetros. En los brotes adventicios en que se forman los tubérculos, es la escarda una de las condiciones esenciales para la formación de éstos.

Más tarde, cuando la planta tiene 40 ó 50 centímetros de altura, una segunda escarda, verdadero amontonamiento de tierra á su alrededor, garantiza la formación de abundantes y numerosos tubérculos.

Concluye el Sr. Belenoux haciendo observar que, cuando se quiere sincera y seriamente experimentar y usar un sistema, es necesario é indispensable hacerlo todo de una manera completa y escrupulosa. Así, de este modo, él ha llegado á obtener la enorme producción de 100.000 kilos por hectárea, que ya nos dan margen para hacer algunos gastos extraordinarios de cultivo.

EL CULTIVO DEL TABACO

El Instituto Agrícola Catalán de San Isidro ha acordado apoyar la instancia elevada al Gobierno por la Federación Agrícola Catalano-Baleare pidiendo el libre cultivo del tabaco.

A continuación publicamos la citada Exposición:

«Coadyuvando á las instancias de varias Jefaturas de Fomento de las provincias, á invitación de la de Valencia, y cooperando asimismo á las muchas peticiones que en diferentes épocas han elevado á los Poderes públicos varios Centros docentes y Asociaciones agrícolas, la Federación Agrícola Catalano-Baleare tiene el honor de exponerle:

Que la depreciación de los vinos, trigo, naranja, arroz y muchos otros productos agrícolas hacen que ni el propietario obtenga la debida renta de sus fincas ni el trabajador pueda vivir, viéndose obligado á emigrar, lo cual viene á aumentar la crisis, ya que ello es causa de que la tierra se quede sin brazos útiles que la cultiven.

Que la disminución de esta crisis depende de muchas circunstancias, entre las cuales ocupa un lugar preeminente la implantación de nuevos cultivos, y de éstos ninguno sería más útil que el del tabaco, objeto de esta exposición.

Es España la única nación en que está prohibido su cultivo, pues en aquellas donde no es libre está reglamentado, como es racional, ya que es lógica la libertad de explotar el suelo por su propietario. Ya el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro, con fecha 30 de Diciembre de 1898, la Asociación de Ingenieros Agrónomos y la Asociación Agraria Canario-Bético-Extremeña, en su tercer Congreso celebrado en 1905 se ocuparon con altas miras, sano criterio y concienzudamente de esta cuestión.

Sabido es de los agricultores, y probado en las Granjas oficiales del Estado, que el tabaco vegeta espléndidamente en toda España. En climas tan malos y desfavorables como el de Andorra se cultiva, y su cultivo produce grandes rendimientos; en Suiza y Alemania y en el Norte de los Estados Unidos de América, de donde procede

gran parte del adquirido por la Compañía Arrendataria española, se cultiva igualmente, lo propio que en otros países fríos. Nuestra nación tiene clima mejor para este cultivo que el resto de Europa y gran parte de América; las condiciones agronómicas de la mayor parte del territorio español son muy á propósito para que el cultivo de esa solanácea de los mejores resultados. Esta nueva producción agrícola daría ocupación á millares de brazos y compensaría en gran parte las pérdidas que hoy experimentan otros cultivos; sería causa de riqueza de la nación, por cuanto ella permitiría que los millones de pesetas que en tabaco adquiere el extranjero la Compañía Arrendataria quedaran en el suelo patrio, y, por otra parte, esta riqueza aumentaría, por cuanto el tabaco podría exportarse aún en mayor cantidad, todo ello sin perjuicio alguno para la expresada Compañía y con un mayor ingreso para el Tesoro público del que hoy obtiene, pues la tributación del tabaco vendría á aumentar los tributos que son consiguientes á los demás cultivos.

Por lo expuesto en esta breve exposición, cree esta Federación que, en beneficio de la agricultura de España, debería permitirse el cultivo del tabaco en las condiciones siguientes:

1.º Se autoriza á todos los agricultores españoles para practicar el libre cultivo del tabaco, mediante la intervención fiscalizadora de la Compañía Arrendataria, al objeto de evitar los perjuicios del contrabando.

2.º Cultivando el tabaco se dejará al agricultor en libertad para su elaboración, fiscalizando también la misma dicha Compañía.

3.º La Compañía Arrendataria establecerá, de acuerdo con los agricultores, bases para la adquisición del tabaco elaborado por los particulares, y el que no sea adquirido por ella podrán los agricultores exportarlo al extranjero.

4.º Para llevar á efecto lo indicado en las bases anteriores se dispondrá por el Gobierno el correspondiente Reglamento.»

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Sevilla 6.—Ha decrecido mucho la demanda de aceite, y como consecuencia han bajado los precios; se han conseguido partidas de nuevo á 59,25 reales arroba y de viejo á 60.

Los granos continúan sostenidos: Trigos, de 31,50 á 32 pesetas los 100 kilos los duros, de 30 á 31 el candeal, de 29,50 á 30 el barbilla y de 29 á 29,50 el tremés; cebada, de 20 á 21; avena, de 18,50 á 19 la gris y de 17 á 17,50 la rubia; maíz, de 21,50 á 22; altramuz, de 12 á 12,50; arvejonas, de 17 á 17,50; habas, de 22 á 22,50 las mazaganas y de 21 á 22 las cochineras; alpiste, de 22 á 24 la clase corriente y de 32 á 35 la superior; garbanzos, de 44 á 47 los gordos, de 34 á 35 los medianos y de 29 á 31 los chicos.

En el Matadero han cobrado los entradores: Por terneras, de 1,80 á 2 pesetas kilo; por becerros, añojos y erales, de 1,50 á 1,80; por vacas, toros y bueyes, de 1,40 á 1,70; por carneros y ovejas, de 1,35 á 1,50; por ganado de cerda, de 1,15 á 1,20.—C.

Baeza (Córdoba) 7.—Los hielos han sido muy fuertes, resultando muy lesionados los sembrados de habas.

Precios: Trigo, á 15 pesetas fanega; cebada, á 6,75; avena, á 5,50; habas, á 9; yerros, á 7,50; lentejas, á 13; patatas, á 2 pesetas arroba; vino blanco, á 4; aceite, á 14,60 el nuevo y 15 el viejo; cerdos en vivo, de 10,50 á 10,75. *El Corresponsal*.

Granada 8.—Precios: Trigos, de 55 á 57 reales fanega; cebada, á 32; habas, á 48; aceite, á 62 reales arroba; ovejas, á 1,50 pesetas kilo; borregos, á 1,75; ganado vacuno, de 1,70 á 1,96.—R.

DE ARAGON

Tarazona (Zaragoza) 7.—Los molinos de aceite trabajan sin descanso día y noche, siendo muy solicitado dicho líquido, que se está pagando en las pilas á 18 pesetas la arroba de 11,50 kilos. El orujo ó hueusillo ya le contrataron las fábricas de sulfuro á 14,50 reales los 100 kilos.

Los trigos han subido, pagándose los de renta á 38 pesetas cahiz, en granero, sin peso. La cebada, á 22 pesetas los 187 litros.—*Un lector de la CRÓNICA*.

Alicoria (Teruel) 8.—Ha nevado mucho y han caído tremendas heladas, contrariando los trabajos de la recolección de aceituna. La demanda de aceite es muy activa, vendiéndose todo cuanto se ofrece; para Alcañiz han salido partidas de clase fina á 23 pesetas arroba. El vino tinto, á 1,50 pesetas el cántaro de 11,50 litros; trigo, á 40 pesetas cahiz; cebada, á 25.—P.

Daroca (Zaragoza) 8.—Precios: Trigo monte, á 42 pesetas cahiz; idem huerta, á 39; cebada, á 20; avena, á 14; maíz, á 24; vino tinto, á 14,50 pesetas alque; aceite, á 19 pesetas arroba.—*Un Suscriptor*.

Alcañiz (Teruel) 7.—Precios corrientes: Trigo monte, á 42 pesetas ca-

hiz; idem huerta, á 40; cebada monte, á 19; avena, á 14; maíz, á 21; patatas, á 1,50 pesetas arroba; aceite fino, á 28; idem 2.º presión y escaldado, á 22; vino tinto, á 1,50 pesetas cántaro.—C.

Jarque (Zaragoza) 8.—A pesar de la nebrilla, hemos tenido abundante cosecha de aceituna, pagándose el doble decalíto á 4 pesetas. El aceite nuevo, á 17 pesetas arroba, y el viejo, á 20. Vino tinto, á 16 pesetas los 120 litros; trigo, á 4,50 doble decalíto; cebada, á 2,75; judías, á 7.—C.

DE BALEARES

Inca (Mallorca) 5.—Precios corrientes: Trigo, á 18,50 pesetas los 74,34 litros (cuartera); candeal, á 18,50; cebada del país, á 11,50; avena del país, á 9; habas para cocer, á 21; idem ordinarias, á 19; maíz, á 16; frijoles, á 25; habichuelas (confits), á 50; idem blancas, á 25; cerdos cebados, á 12 pesetas arroba; higos pasos, á 8 los 42,32 kilos (quintal); azafrán, á 3 onza.—C.

DE CASTILLA LA NUEVA

Villarrubia de Santiago (Toledo) 7.—Los sembrados de cereales, principalmente los trigos, están buenos, las cebadas un poco atrasadas, y con los grandes hielos que caen se han chamuscado, pero esto es conveniente para que arraiguen bien.

Se ha terminado la recolección de aceituna, habiéndose recogido una cosecha regular, doblemente estimable este año por el buen precio del aceite; se halla á 70 reales en algunos pueblos de esta provincia, aunque por este no han venido compradores; los trigos se miden á 56 reales fanega el candeal y á 55 el jeja; cebada, á 28 reales fanega.

De vino hay algún movimiento, y vale á 8 reales arroba en bodega.

Los cosecheros de vino, muy descontentos con la nueva ley de Alcoholes, estaban esperanzados con la reforma y resulta que es peor que la derogada, no precisamente porque los cosecheros tengan que pagar las 20 pesetas hectolitro, sino porque son tales las dificultades que pone, que la mayor parte de los cosecheros han desistido de quemar las piquetas; entre otras dificultades, exige la nueva ley que el aparato esté aislado de la bodega, precisamente todo lo contrario de lo que disponía la anterior, y no es fácil cumplir este requisito por varias razones: unas veces falta dinero, y otras, aunque el cosechero tenga dinero, no encuentra local para instalar el aparato de destilación, almacén de piquetas y productos de la destilación.

También debe autorizarse el que los cosecheros que disponen de aparatos antiguos puedan hacer las subidas de grado que sean precisas hasta obtener el alcohol del grado máximo que dé el aparato, pues no autorizando esto equivale á prohibir que destilen alcohol y dejen de aprovechar las piquetas y demás residuos de la vinificación, teniendo que entregarse en manos de los que disponen de aparatos más perfectos, que se valen de la ocasión, pagando al precio que quieren dichos residuos.—*A. de L.*

Mota del Cuervo (Cuenca) 4.—Hace tiempo seco y crudo de invierno, que no estorba las operaciones del campo. Se podan las viñas, y hasta hay algún valiente que á estas alturas ahoya y prepara tierra para poner 60.000 cepas, sin que le entibie el precio ruinoso de la uva en la última vendimia y el de los vinos en la actualidad.

Se vende el vino, de lo mejor y en los pueblos de la vía, de 1 á 1,50 pesetas arroba, y á mucho menos de peseta para los aparatos, y además con poca estimación y codicia, esperando que aun baje más, porque las existencias son muy grandes y las salidas muy cortas.

La cosecha de aceite va á resultar mediana, como la del año anterior, pero el precio de este caldo está muy alto. Se mide desde el molino á 15 pesetas; se han agotado las existencias del año anterior, y por lo que queda se espera que subirá más todavía.

El mercado de cereales muy animado, y se llevan todo lo que se quiere vender á buenos precios.

Rigen hoy: Trigo, á 13,50 pesetas fanega; cebada, á 6,50; avena, á 5,50; azafrán, á 33 pesetas libra de 460 gramos. No hay precios del queso nuevo.—F.

Santa Cruz de la Zarza (Toledo) 5.—Tiempo de hielos, buenos los campos y bastante solicitados los trigos, que se cotizan á 54 reales fanega el candeal y 52 el jeja, con tendencia al alza. Las harinas de cilindros, á 38, 37 y 36 pesetas los 100 kilos.—C.

Menasalvas (Toledo) 7.—Sigue el tiempo de hielos, siendo bueno el estado de campos y ganados. La cosecha de aceituna, como se temía, ha resultado muy corta.

Precios: Trigo, á 14,50 pesetas fanega; cebada, á 7,50; algarrobas, á 10,50; vino tinto, á 3 pesetas arroba; idem blanco, á 2,75; carneros, á 16 pesetas uno; ovejas, á 11; vacas, á 225; bueyes, á 290.—C.

Horcajo de Santiago (Cuenca) 8. Aun cuando al bajo precio de 5 reales arroba, se han hecho en estas bodegas importantes cantidades de vinos.

Firmes los precios de los granos: Trigo candeal, á 53 reales fanega en

granero; idem jeja, á 51; centeno, á 34; cebada, á 26; avena, á 22.—C.

Torrijos (Toledo) 8.—Los fuertes y persistentes hielos han hecho gran daño en los sembrados tempranos, los de trigo, pues los de cebada y demás están buenos.

Precios: Vino tinto, á 14 reales arroba; trigo, á 58 reales las 96 libras; cebada, á 32 reales fanega; avena, á 30; algarrobas, á 48; patatas, á 6 reales arroba; alubias, á 20; garbanzos finos, á 32; cerdos cebados, de 44 á 46; bueyes de labor, á 1.500 reales uno; novillos, á 1.300; ovejas, á 80; carneros, á 100; cabras, á 120.—C.

DE CASTILLA LA VIEJA

Parades de Nava (Palencia) 5.—Sigue el tiempo de fuertes heladas; la situación de los campos es buena, y en el mercado último persistió la tendencia al alza, habiendo regido los siguientes precios:

Trigo, á 48 reales la fanega de 55 litros; centeno, á 34; cebada, á 26; avena, á 19; yerros, á 34; alubias, á 70; garbanzos, á 100; harinas, á 17, 16 y 15 reales los 11,50 kilos; patatas, á 4; vino tinto, á 14 reales los 16 litros.—C.

Burgos 5.—Llevamos una temporada de régimen glacial; los frios son tan intensos como en los inviernos más crudos, pero los sembrados no se resienten de tan extremas temperaturas; al contrario, son convenientes para que no se adelanten ni las raíces adquieran vigor.

Sin embargo, de los buenos informes que se reciben sobre el estado de los campos, los precios de los granos no sólo no decaen, sino que tienden á subir. He aquí los últimos precios:

Trigo alaga, á 51 reales los 44 kilos; idem mocho, á 48 los 42,50; idem rojo, á 47,50; centeno, á 35 los 41,50; cebada, á 28 los 32; yerros, á 35 los 44; alholvas, á 33 los 44; alubias, á 90; garbanzos, de 110 á 150; avena, á 17 los 26; harinas, á 17, 16 y 15 los 11,50; patatas, á 4; queso, á 54; vino tinto, á 20 reales los 16 litros; carneros, á 120 reales uno; ovejas, á 80.—C.

Medinaceli (Soria) 6.—Tiempo de hielos, buenos los campos y tendencia firme en el mercado.

Precios: Trigo, á 48 reales los 55 litros (fanega); centeno, á 33; cebada, á 26; avena, á 18; alubias, á 76; yerros, á 34; garbanzos, á 110; harinas, á 17, 16 y 15 reales los 11,50 kilos (aroba); patatas, á 4; vino tinto, á 15 reales los 16 litros.—C.

Peñafiel (Valladolid) 6.—Tiempo frío y tendencia firme en el mercado. Últimos precios: Trigo, á 50,50 reales las 94 libras; centeno, á 34 las 90; cebada, á 28 reales fanega; avena, á 18; harina de 1.º clase, á 17 reales arroba; vino tinto, á 10 reales cántaro.—C.

Valladolid 6.—Ayer entraron en los Almacenes del Canal de Castilla 600 fanegas de trigo, que se pagaron á 51,25 y 51,50 reales las 94 libras, con tendencia floja. Por los Almacenes del Arco no hubo ayer entradas de granos.—C.

Arévalo (Ávila) 6.—Tiempo de fuertes hielos, buenos los campos y tendencia firme en el mercado, en el que se ha cotizado como sigue:

Trigo, de 50 á 50,50 reales los 55 litros; centeno, á 35; cebada, á 30; avena, á 21; alubias, á 90; garbanzos, á 180, 140 y 125.—C.

Palencia 6.—Siguen los hielos, y los campos están buenos. Últimos precios: Trigo, á 49 reales los 55 litros; centeno, á 35; cebada, á 26; avena, á 16; yerros, á 33; alubias, á 80; garbanzos, á 100; harinas, á 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos (aroba); patatas, á 4; vino tinto, á 11 reales los 16 litros.—C.

Saldaña (Palencia) 6.—Precios corrientes: Trigo, á 46 reales los 55 litros; centeno, á 34; cebada, á 24; avena, á 16; habas, á 40; lentejas, á 60; yerros, á 34; alubias, á 100; garbanzos, á 120; harinas, á 16, 15 y 14 reales los 11,50 kilos (aroba); patatas, á 3; cerdos al destete, á 70 reales uno; ovejas, á 70.—C.

Lerma (Burgos) 7.—Tiempo de hielos, buenos los campos y tendencia firme en el mercado, habiendo regido los siguientes precios: Trigo, á 47 reales los 55 litros; centeno, á 34; cebada, á 31; avena, á 16; alubias, á 80; garbanzos, á 140, 100 y 80; harinas, á 17, 16 y 15 reales arroba (11,50 kilos); patatas, á 6; vino tinto, á 12 reales los 16 litros.—C.

Rioseco (Valladolid) 6.—Hoy se ha pagado el trigo á 49,50 reales las 94 libras y la cebada á 28 reales fanega. La harina de 1.º clase, á 17 reales arroba. Tendencia firme. Tiempo variable.—C.

Medina del Campo (Valladolid) 7.—El trigo se cotiza con firmeza á 50 reales las 94 libras y el centeno á 36 reales fanega. Tiempo frío.—C.

DE CATALUÑA

Tárrega (Lérida) 5.—En el mercado verificado hoy han regido los siguientes precios: Trigos blancos, á 16,50 pesetas los 55 kilos; idem rojos, á 16,75; maíz, á 11 pesetas cuartera; cebada, á 8,50; habones, á 12; vinos del país, de 10 á 12 pesetas carga (121,61 litros); idem de Aragón, de 20 á 25; mistelas,

de 35 á 40; alcoholes, de 0,90 á 0,92 pesetas litro; anisados, de 6 á 11 pesetas arroba.—G.

La Garriga (Barcelona) 7.—Como las aceitunas están en general agusanadas, el aceite que se obtiene es poco y mediano. Dicho líquido está en alza. En cambio, el vino tiende á descender: hay poca demanda.

Buenos los campos. Precios: Trigo, á 17,50 pesetas cuartera; cebada, á 11; avena, á 7,50; maíz, á 11,50; habas, á 12; judías, á 21; garbanzos, á 21; patatas, á 5,25 pesetas quintal catalán (41,60 kilos); vino tinto, á 15 pesetas carga; idem blanco, á 18; aceite, á 162 pesetas los 115 kilos. *El Corresponsal*.

Lérida 7.—Precios corrientes: Trigo monte superior, á 19,50 pesetas los 58 kilos; idem mediano, á 19; idem flojo, á 18,50; idem huerta 1.º, á 18; idem huerta 2.º, á 16,75; habones, los 48 kilos, á 14,75; habas, los 47 kilos, á 14,50; judías de 1.º, los 59 kilos, á 27; idem de 2.º, á 18; cebada superior, los 40 kilos, á 9; mediana, á 8,50; avena, los 30 kilos, á 8; maíz, los 49 kilos, á 11; centeno, los 50 kilos, á 12.

Acite olivas de 1.º, á 18,50 pesetas arroba; idem de 2.º, á 13,50; olivas, la cuartera, según clases, á 18. Tendencia baja.—C.

DE EXTREMADURA

Mérida (Badajoz) 7.—Mal año para los que han cebado ganado de cerda, por el bajo precio á que se ven obligados á vender; se consiguen de 9,50 á 10 pesetas arroba, en vivo. Los cerdos al destete, de 6 á 7 pesetas uno, y los de seis meses, á 25.

Buenos los campos, pagándose la cebada á 7 pesetas fanega; avena, á 3,75; garbanzos, á 35 los finos y de 15 á 20 los duros; patatas, á 1,50 pesetas arroba.—*Un lector de la CRÓNICA*.

Villanueva del Fresno (Badajoz) 7.—El año sigue muy favorable para la agricultura, pues no escasean las lluvias, que tan necesarias son para el cultivo. Los sembrados presentan hermoso aspecto.

Precios: Trigo, á 14,75 pesetas fanega; centeno, á 10; cebada, á 7,50; avena, á 5; habas, á 12; chícharos, á 14; garbanzos, á 20; patatas, á 1,75 pesetas arroba; cerdos cebados, en vivo, á 10,25; aceite, á 17.—C.

DE LEON

Toro (Zamora) 6.—Tiempo de hielos y buenos los campos. Pocas entradas de granos. En cambio se presenta á la venta mucho ganado cebado de cerda, cotizándose á precios ruinosos para el traficante. De vino tinto se han vendido unos 1.500 cántaros, deseándose aumente la demanda.

A continuación anoto los precios que rigen en esta plaza: Trigo, á 50,50 reales los 55 litros; centeno, á 35,50; cebada, á 32; avena, á 29; algarrobas, á 34; alubias, á 85; garbanzos, á 115, 90 y 70; harinas, á 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos (aroba); patatas, á 6,50; cerdos cebados, á 94; idem al destete, á 50 reales uno; idem de seis meses, á 100; idem de un año, á 300; carneros, á 70; ovejas, á 60; corderos, á 30; bueyes de labor, á 1.600; novillos de tres años, á 3.000; añojos y añojas, á 700; vacas cotrales, á 900; vino tinto bueno, á 16 reales los 16 litros.—C.

Salamanca 6.—Continúan las heladas, buenos los campos y firme el mercado de granos.

Precios: Trigo, á 51 reales los 55 litros; centeno, á 34; cebada, á 28; avena, á 20; habas, á 44; harinas, á 17, 16 y 15 reales los 11,50 kilos; patatas, á 4; vino tinto, á 18 reales los 16 litros.—C.

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 7.—Precios corrientes: Trigo, á 50 reales los 55 litros; centeno, á 36; cebada, á 29; avena, á 22; habas, á 40; algarrobas, á 35; muelas, á 44; guisantes, á 36; garbanzos, á 170, 140 y 100; alubias, á 90; harinas, á 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos; patatas, á 5,50; vino tinto, á 18 reales los 16 litros; idem blanco, á 20; bueyes de labor, á 1.800 reales uno; novillos de tres años, á 2.000; añojos y añojas, á 700; vacas cotrales, á 900; cerdos al destete, á 60; idem de seis meses, á 180; idem de un año, á 340.—C.

DE NAVARRA

Los Arcos 7.—Buenos los sembrados, medianos los viñedos y malos los olivares. El tiempo es de frío.

Precios: Trigo, de 5,85 á 6 pesetas robo (28,13 litros); cebada, de 3 á 3,25; avena, de 2,75 á 3.

De vino y aceite apenas hay existencias.—C.

DE VALENCIA

Alicante 8.—Desde hace dos días ha mejorado la temperatura, cesando las escarchas. Hoy está nuboso y llueve un poco. Buenos los sembrados.

Se ha acentuado la animación en el mercado de almendras, encontrando comprador todas las partidas que entran á 28, 28,50 y 29 pesetas arroba las planetas superiores, con tendencia á subir más.

Los precios de los vinos están sostenidos en los pueblos, aun cuando se hacen pocas operaciones. Las clases son en general muy buenas.

Los aceites se cotizan en esta plaza: Finos de Benejama, Onil y otros pue-

blos de la región, de 19 á 20 pesetas la arroba de 12,50 kilos; ídem de Andalucía, á 18,50 y 19.
La cebada, de 28 á 30 pesetas caliz Alicante y 25 á 28 Elche; la avena, á 17 y 15,50, respectivamente.
Las harinas, á bordo en este puerto: De fuerza, de 44,75 á 46,50 pesetas los 100 kilos; blancas, de 28,25 á 40,50; doradas, de 36 á 44.—C.

Valencia 7.—Precios corrientes en esta plaza de los géneros anotados á continuación: Alcoholes de vino rectificados (centros), 96 á 97, á 87 pesetas hectolitro, con impuesto pagado; ídem corrientes, á 78; ídem destilados á vapor, clase fina, 95 á 96, á 74; ídem corrientes, 94 á 95, á 72; alcoholes desnaturalizados, á 58 pesetas hectolitro los 88 grados.

Vinos de 10 á 12°, de 7 á 9 pesetas hectolitro los tintos, 8 á 9 los rosados y 10 á 13 los blancos; ídem de 12 á 14°, de 9 á 11, 10 á 12 y 12 á 15 respectivamente; ídem de 14 á 16°, de 11 á 13, 12 á 14 y 14 á 17; mistelas, 9/10 licor por 14/15 alcohol, de 30 á 35 pesetas hectolitro por planta y moscatel y 32 á 37 por las tintas.

Heces, de 12 á 20°, á 0,90 peseta grado los 100 kilos; ídem de 21 á 23°, á 1; ídem de 24 á 27°, á 1,10; ídem de 28 á 32°, á 1,15.

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

Trataros, de 40 á 45°, á 1,20 pesetas grado los 100 kilos; ídem de 46 á 48°, á 1,25; ídem de 49 á 50°, á 1,30; ídem de 51 á 52°, á 1,35.

Para más informes y compras dirigirse al que suscribe.—Manuel Esteve (hijo).

Cocentaina (Alicante) 7.—Días despejados, cayendo por las noches buenas escarchas. La venta de vinos no se anima, y eso que se ceden á peseta el cántaro y son de buena clase; quedan muchas existencias. El aceite es activamente solicitado, á 18 pesetas arroba.

El trigo, á 3,75 pesetas barchilla; maíz, á 2,25; patatas, á 1,50 pesetas arroba.—J.

LA MUJER AGRÍCOLA

Hojeando una interesante Revista extranjera, acabo de encontrar algo que responde en un todo á mis ideas sobre los conocimientos agrícolas en la mujer.

La Condesa France Eveling Warwick ha fundado en su grandioso castillo Rowig, sobre el lago, una hermosa Escuela Agrícola, de la que habla largamente en una crónica Madame Felisa Feure Goyan. La Escuela tiene por título «Las Hijas de Ceres».

Hay en grandes salones una sección muy simpática y muy útil: la confección de la manteca y diferentes clases de quesos, y la limpieza y orden de los distintos utensilios están al cuidado de las criadas auxiliares, que también reciben otras instrucciones análogas y se hallan á las órdenes de las numerosas alumnas y de los profesores.

Habrán entre mis lectoras algunas que crean imposible la realización de estos estudios en la mujer por el medio á que la vida de sociedad las sujeta; pero es por que aquí aun no se ha fundado nada serio que lleve á nuestro sexo por caminos distintos, sacando una utilidad positiva para el porvenir; falta el Comité Internacional que ha fundado en Suiza, en Friburgo, «Les Ecoles Menagères», ó bien una Condesa France Eveling Warwick, que organice y funde una Sociedad Agrícola ó doméstica que despierte las ideas y el gusto por la práctica y por lo útil.

Para alcanzar el desenvolvimiento de un plan se necesita sociedad de ideas, unión; de aquí viene el impulso que más tarde secundan los que con el dinero tienen medios de acción. ¿Y quién podrá negar la gran posición y alta influencia que da á un país una vasta extensión de terreno, que implica la ocupación en él de un considerable número de seres en utilidad positiva, que redundan en provecho de nuestro propio hogar?

Sabido es que las sociedades revolucionarias trabajan en los centros fabriles y rurales, sacando, por desgracia, frutos bien amargos para la Religión y la Patria; pues si existe divorcio entre la sociedad y el campo; si la mujer de la capital se desdén de alternar, hasta cierto punto, con las de los centros rurales, ésta la mira con desconfianza y envidia, y la mala semilla que brota del labio del impío encuentra fácil arraigo en esas mentes dormidas por el atraso y la ignorancia. El contacto directo de la mujer ilustrada, al entender y tomar parte activa en sus trabajos, introducirá la limpieza é higiene en esos hogares donde tanto falta, y su moralizadora misión en todo le dará un alto prestigio, contribuyendo á mejorar en lo posible el espíritu de estas pobres mujeres tan abandonadas de la sociedad.

Y como esto es fácil para las familias que poseen vastos centros rurales, sería sumamente provechoso y útil para las señoritas el estudio y práctica en muchos de los ramos que la Agricultura encierra. Por el trabajo de las manos, por las virtudes y plegarias del alma,

viene al hogar, rico ó pobre, la paz y la alegría, la salud, la tranquila dicha, que es patrimonio exclusivo de la conciencia que cumple con su deber, que transmite después como herencia á todos los que siguen sus honrosas huellas.

CATALINA NARVÁEZ.

NOTICIAS

En el informe sobre las reformas que convendría introducir en el vigente régimen de tributación industrial y de comercio formulado por la Asociación de Banqueros de Barcelona, se declara en síntesis que dicha entidad tiene el firme convencimiento de que el Fisco y el contribuyente saldrían beneficiados de una mayor y más directa intervención de los ciudadanos en la función tributaria, pues con ello la investigación se realizaría por sí sola, sin luchas, y las ventajas de la recaudación, practicada por el gremio en la forma expuesta, atenuarían la resistencia que encuentra siempre el pago del impuesto, acercándose á la forma matricular ó de concierto con el Estado, que es la más suave y expedita para llegar á la percepción íntegra de los tributos.

Los intensos hielos del presente invierno han hecho daños en algunos viñedos de Francia. De Reims (Champagne) dicen que sólo revisten importancia en algunos llanos y en las hondonadas.

En Sevilla y otros mercados de aceite se ha iniciado la baja de precios, consiguiéndose en aquella plaza andaluza á 59,25 y 60 reales arroba por viejos y nuevos, respectivamente.

Los sembrados de habas se han helado en Baeza y otras comarcas de Andalucía.

El Congreso de los Diputados ha aprobado el proyecto de ferrocarril de Madrid á Utiel.

Los agricultores del Puerto de Santa María hallanse alarmadísimos con motivo de la enorme plaga de langosta que amenaza devastar todos sus campos, desde las sierras de San Cristóbal, que hoy ocupa aun.

El Ministro de Agricultura de Washington ha repartido entre los agricultores de aquel país una cartilla aconsejándoles que se dejen la barba con el fin de protegerse el rostro contra la acción del sol.

Dícese, de las investigaciones realizadas por los técnicos, que la terrible enfermedad del cáncer ataca á los imberbes, causando entre éstos numerosas víctimas.

Telegrafían de Vitoria: «El Sindicato Agrícola, ante los insistentes rumores de que la Sociedad Azucarera trata de limitar la producción de remolacha, no oculta su enojo, descontento y disgusto por juzgar que se pretende lesionar gravemente sus intereses.

Parece probable que, haciendo manifiesta la mala impresión que la noticia ha causado, el Sindicato aconsejará á los asociados la abstención en el envío de remolacha con destino á la Sociedad Azucarera.»

De Los Mercados, de Valencia: «Llevamos unos días de verdadera ansiedad, porque las grandes nevadas y la baja de temperatura consiguiente, que llega á cero hace ya unas cuantas noches, nos ha hecho temer constantemente un desastre.

En Valencia y en algunos puntos de la Ribera llegó á nevar el jueves, si bien fué unos instantes y en cantidad casi imperceptible.

Sin embargo, como el día es bastante largo y el sol ha brillado durante los tres últimos, y por añadidura la tierra estaba saturada de agua, hasta la fecha no hay noticias de que el frío haya perjudicado la naranja.

Hemos estado, pues, al borde del abismo, pero hasta ahora nos hemos salvado.»

Traducimos de la *Feuille Viticole de la Gironde*, ilustrado periódico de Burdeos (número 21 de Enero de 1909):

«¿Puede el ácido sulfúrico libre existir en un vino sobreñesado?»

Respuesta: Las reacciones que origina el enyesado del mosto son bastante complejas; pero lo que se puede afirmar es que el ácido sulfúrico libre, que en ese caso proviene del yeso (sulfato de cal), no puede existir al estado libre en el vino. Suponiendo que su presencia fuera posible en un momento dado, se descompondría en el acto las sales de potasa contenidas en el caldo para sustituirse á su ácido (tartárico, málico, acético, etc.) y transformarse en sulfato de potasa.

Sin embargo, esta tesis es en parte sostenible en caso de enyesado exagerado, porque el ácido tartárico libre puesto en libertad en la reacción, no encontrando ya en el vino combinaciones potásicas de ácidos débiles que le cedan potasio para constituir cremor tartárico, su acción puede dirigirse, en parte, sobre el sulfato neutro de potasa producido y dar nacimiento á pequeñas cantidades de sulfato de potasa, ó sea de sulfato ácido potásico; pero ésta es una cuestión de equilibrio químico difícil de precisar, y además lo que se

engendrará así no es, propiamente hablando, ácido sulfúrico.

Puede suceder también que se note la presencia de bisulfato potásico en los vinos enyesados á dosis moderadas si se añade al mismo tiempo mucho ácido tartárico.»

La demanda de trigos es activa en Odessa, no sólo por parte de la molinería, si que también por parte de la exportación, si bien ésta no se interesa más que por las clases inferiores. Los precios acusan firmeza, así como los del maíz.

Un nuevo y muy importante mercado se ha ofrecido á la molinería de nuestro país: el de Esmirna y toda aquella región del *emporia* asiático.

Austria-Hungría ya ha debutado introduciendo sus harinas, á lo que parece con muy buen éxito.

La Rumania se dispone también á conquistar su parte en el mercado, y Rusia no tardará tampoco en intentarlo.

Un nuevo y poderoso concurrente ha llegado á perturbar el buen curso con que allí se iniciaban los negocios: los yanquis, que ya han comenzado á exportar sus harinas, reduciendo las cotizaciones, que ya son allí inferiores en 2 ó 3 francos á la paridad internacional.

Los naranjeros de La Plata pretenden de 15 á 18 pesetas por millar, precio que no admiten los comerciantes, dada la marcha ruinoso del negocio. Fundan los cosecheros sus pretensiones en la escasa que resulta la cosecha.

Precios de las pasas en el mercado de Málaga: Imperiales, de 50 á 52 reales la caja de 10 kilos; Royaux, de 40 á 45; Cuartas, á 32; Quintas, de 27 á 28; Mejor alto, á 21; Mejor bajo, de 18 á 20. De clases finas quedan muy pocas existencias.

Grano reviso, á 30 reales; Medio reviso, de 25 á 26 (pocas existencias); Aseado, de 19 á 20; Corriente, á 14; Escobro, de 12 á 13 (grandes existencias en estas dos últimas clases).

La Junta de Defensa Nacional ha concedido autorización para poder comenzar las obras de construcción del ferrocarril proyectado entre Pamplona, Estella y Logroño.

Se espera que muy pronto se acuerde también la construcción del ferrocarril Pamplona-Irún, ambos incluidos en el plan de ferrocarriles estratégicos.

La Diputación de Navarra subvencionará el nuevo ferrocarril con 25.000 pesetas por kilómetro, y el Estado lo hará con un tanto por ciento sobre el capital total coste del proyecto.

Créese que las Sociedades bancarias habrán de prestar también su valioso concurso para la más pronta resolución del asunto que tantos y tan grandes beneficios ha de reportar á nuestra provincia.

Observamos que mientras en España nadie se ha enterado de las pensiones creadas por la Diputación y el Ayuntamiento de Barcelona para perfeccionar estudios en el extranjero, se muestran alarmados los intelectuales y universitarios franceses, que ven desaparecer su influencia, especialmente en Cataluña, por la tendencia de los intelectuales catalanes hacia la cultura alemana.

Es de notar que en muchas poblaciones sufren decaimiento los huevos de yema pálida y se prefieren y son buscados los que la tienen fuertemente coloreada.

Para obtenerlos así, el periódico *Chasse et Pêche* recomienda las bebidas ferruginosas: unos pocos cristales de sulfato de hierro ó caparrosa verde disueltos en el agua de los bebederos darán resultados ventajosos. Esta práctica es conveniente además, pues es sabido que esta sal se aconseja como medida higiénica para las gallinas.

Conservación de las legumbres por la inmersión en vinagre.—La inmersión en vinagre es el método más familiar. En el vinagre se conservan los pepinillos, las cebolletas, los guisantes y los pimientos grandes y pequeños.

El vinagre que se emplee para las conservas ha de ser claro, transparente, de color no muy intenso, de olor agradable y de sabor ácido, pero no cáustico; en caso contrario, las conservas corren el riesgo de perderse, porque el vinagre flojo se altera con facilidad, dando lugar á la formación de poros.

BODEGA

céntrica tomo traspaso. Dirigirse con detalles Lista Correos, cédula número 3.659.

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 9

París á la vista. 11 25
Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 28 03

Madrid, 1909.—Bailey-Bailliere é Hijos. Calle de la Cava Alta, núm. 5.

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)

EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL

Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR

La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros

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

Pedidos. Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Dubos, dirigiéndoles las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez Cuesta de Santo Domingo, núm. 6, 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. Fijense muy especialmente en nuestra marca concedida.

OCASIÓN.—Se venden 5 finos de 800 á 1.300 cántaras, de roble, superiores, á 0,40 pesetas la cántara; hocoyes 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.—Casalarreina.

PLANTONES DE MANZANO Y ALMENDRO superiores á 0,50 pesetas aquellos 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.

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.—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-II Coudere, 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 30 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 agrado extraordinariamente el elaborado en 1906 por la Estación Enológica de Haro. 405 Seibel rinde superior vino clarete.

132-11 Coudere, 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 espinoso. 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 Coudere se han aclimatado muy bien en la Rioja, y rinden abundantes cosechas hasta en tierras mediocres. 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 Coudere son altamente resistentes á la filoxera, el calcáreo y las criptógamas, 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 Coudere 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 Coudere y Pájaro Azul, á 25 pesetas millar; 146-51 Coudere, á 140.—Estacas: 156 Seibel, 132-11 y 117-3 Coudere y Pájaro Azul, á 45 pesetas millar; 146-51 y 343-14 Coudere, á 60; 405 Seibel, á 90. No se servirán pedidos menores de mil plantas.

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

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 á este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc. Se manda un número á 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 á 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 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.

LÍQUIDO PARA LOS SABAÑONES LÓPEZ OLMEDILLA

Este medicamento es el que más pronto cura los SABAÑONES, sin experimentar molestia alguna.

EL ANTIRREUMÁTICO LÓPEZ OLMEDILLA

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

Ungüento vexicante 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 Eloorrieta, 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 Albaricqueros, Almendros, Cerezos, Ciruelos, Manzanos, Melocotoneros, Morales, Nogales, Perales, etc., etc.

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

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

Semillas de hortalizas, forrajeras y pratenses.

ENVÍO 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.

Dirigirse 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, dirigirse á 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 rincón.



Máquina para injertar á la inglesa.

MATERIAL COMPLETO DE VITICULTURA

Fuertes, Azufradores, Pulverizadores, Bombas para el vino, Prensas, Lagares. Arnés de Viticultura, sistema ROCHE Y CASTE. Indispensable á 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-BALLIERE)

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 Estado.—De Instrucción Pública y Bellas Artes.—De Fomento.—De la Gobernación.—De Guerra.—De Hacienda.—De Marina. Parte descriptiva.—SEGUN LOS HABITANTES: Por orden alfabético de apellidos. De profesiones. De Comercio é Industria.

Lista general de calles de los habitantes de Madrid, clasificada por orden alfabético de calles y por números de casas. Provincia de Madrid.—También contiene todos los pueblos de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distritos de la capital, estaciones de ferrocarril, estaciones de telegrafos, cárceles, así como ROBRES Y APELLIDOS DE TODOS LOS HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio é industria que ejercen.

Precio: 5 pesetas.

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

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

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

RESULTADOS POSITIVOS

Se necesitan corredores, representantes y depositarios con buenas referencias.

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

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 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 vitícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse 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 (Valdadolid).

Principales depositarios: Madrid, J. Canal, Imperial, 9 y 11; droguerías; Alicante, Píñol 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.