

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

ANUNCIOS

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DE ALBERTO BOSCH, NÚM. 12, PRAL.
(ESQUINA A LA DE ALFONSO XII)

DIRECTOR-PROPIETARIO: D. CECILIO S. DE ZAITTGUI Y PARA

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

Pago adelantado.

Año XXXII

Miércoles 5 de Mayo de 1909.

NÚM. 2.418

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).

Campaña contra el «Mildiu» y los «Rots»

No debe olvidarse que los remedios hasta ahora conocidos contra aquellos terribles enemigos de la vid son preventivos. Para conseguir, pues, el resultado apetecido, es de absoluta necesidad aplicar los remedios antes de que se manifiesten las indicadas enfermedades parasitarias.

Sabemos también que, tanto el mildiu como los rots, invaden y se desarrollan en las partes verdes del vegetal así que el temporal reúne las condiciones necesarias para la vida de dichos hongos, cuyas condiciones no son otras sino la conjunción de humedad y calor.

Luego es innegable que hay que comenzar los tratamientos á raíz de la brotación, y que aguardar á usarlos cuando ya las hojas ó el fruto acusan la existencia del mildiu ó algún rot, es exponerse á perder la cosecha.

Los preparados de cobre son remedios de reconocida eficacia contra el mildiu y los rots, y el caldo bordelés (mezcla cupro-cálcica) es, entre todos ellos, el que merece nuestra preferencia y venimos aconsejando uno y otro año, por los maravillosos resultados que en todas partes ha dado siempre que fué usado preventivamente.

El primer tratamiento cupro-cálcico debe darse tan pronto como los nacientes brotes de la vid alcancen una longitud de 12 á 18 centímetros.

Para dicho primer tratamiento se preparaba antes el caldo bordelés, al 1 por 100 de sulfato de cobre y 350 gramos de cal viva; pero como tal dosis es pequeña para preservar á la vid del black-rot y otros rots, ha ocho años ya que la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES viene aconsejando la siguiente fórmula:

Sulfato de cobre.....	3 kilogramos.
Cal viva.....	1
Agua.....	100 litros.

Con estas dosis se preservan los viñedos, según se ha comprobado, no sólo del mildiu, si que también de los rots.

M. Viala, en una conferencia sobre el black-rot, declaró que el único remedio hoy conocido contra tan terrible plaga es el caldo bordelés, ó sea el mismo precisamente que libra á los viñedos del mildiu, y que conviene preparar las mezclas empleando 3 kilogramos de sulfato de cobre y 1 de cal viva por cada 100 litros de agua.

Esta fórmula se viene usando por no pocos propietarios de la Rioja, Navarra, Aragón, Cataluña y otras regiones, y en todas partes, cuando ha sido aplicada preventivamente, ha dado resultados sorprendentes.

La disolución de sulfato y la lechada de cal se hacen separadamente, se mezclan después, y se añade, por último, la cantidad de agua que corresponda para que el todo resulte con las dosis marcadas.

Para hacer la lechada de cal es de absoluta necesidad emplear cal viva en piedra, la cual no es menester machacarla, pues basta verter sobre ella muy lentamente el agua pura para que se deshaga por sí misma. Si esto no sucede, podrá asegurarse que no es cal pura, ó no será cal viva; así es que los fragmentos de piedra que no se pulvericen por la sola acción del agua, deben separarse y ser al punto sustituidos por otros.

Si es de necesidad que la cal que se emplee sea toda viva, también lo es que el sulfato de cobre sea puro.

Sin cal viva y sulfato puro no se puede obtener el caldo bordelés.

Antes de proseguir estas instrucciones, juzgamos oportuno revelar el medio de reconocer la falsificación del sulfato de cobre, pues el profesor de Agricultura de la Gironda, M. J. Vassilière, ha analizado muchas muestras de dicha substancia, y ha descubierto que no pocas contenían más de un 20 por 100 de sulfato de hierro, materia absolutamente inofensiva para el mildiu. Conviene, por lo tanto, al tratar de adquirir el sulfato que ha de emplearse en las viñas, averiguar su pureza, porque, en otro caso, no daría el resultado apetecido.

He aquí el modo de salir de esta duda:

En un vaso de agua clara se echa un poco de sulfato de cobre pulverizado que se trata de analizar, y se añaden unas gotas de amoníaco (álcali volátil). Si el sulfato de cobre es puro, el líquido adquiere un magnífico color azul absolutamente transparente; si, por el contrario, contiene sulfato de hierro, el color azul, sucio y obscuro al principio, se aclara poco á poco, dejando en el fondo del vaso un depósito azul negro, mientras la parte superior del líquido conserva el hermoso azul transparente de sulfato de cobre puro.

En el primer tratamiento se sirven muchos propietarios de escobillas de brezo, ó bien de cerda (brochas), en vez de pulverizadores, porque como los vástagos están todavía muy cortos, se malgasta mucho caldo si la aspersión se hace con aquellos aparatos.

Importa sobremanera rociar todas las partes verdes del vegetal; no debe, en su consecuencia, limitarse el asperges á las hojas, sino que es preciso además tratar los racimos con mayor solicitud, si cabe, que los órganos foliares.

El segundo tratamiento interesa practicarlo á las tres semanas próximamente del primero, ó sea en el momento preciso en que, terminada la fecundación ó floración, comienza á caer el capuchón que recubre los granitos.

El tercer tratamiento procede por regla general en la segunda quincena de Julio.

En todos los tratamientos deba usarse la fórmula antes dicha.

CIRUELOS Y VIÑAS

Teniendo en cuenta la frecuencia de las crisis que se suceden en agricultura, hemos emitido algunas veces la opinión condenatoria de dedicarse exclusivamente á un solo y único cultivo, como sucede en muchos países, que ahora sufren las consecuencias de no tener más que el de la viña.

De no haberse cometido tal error, crisis y situaciones angustiosas podrían hallar alivio en la alternativa de la viña con otros cultivos apropiados, en tanto que la falta de mercados para los vinos y la de productos como frutas y legumbres que podrían producirse, constituyendo recursos pecuniarios inapreciables para permitir esperar mejores tiempos, deja en situación comprometidísima al labrador, poniéndole en el duro trance de abandonar las ficcas ó lanzarse sin preparación á cultivos desconocidos y problemáticos.

Tarde va á resultar para los que en la adaptación de otros cultivos, á más del de la vid, busquen alivio al malestar actual que la depreciación de los vinos les hace sentir; pero no les resultará ineficaz su propósito de enmienda para lo sucesivo si traducen en hechos la asociación de otras plantas á la viña.

Son muchísimas las tierras dedicadas casi exclusivamente á la viña en las que prosperarían frutales, cuyos productos son tenidos en gran estima, y cuyo consumo está muy generalizado.

Pueden citarse plantaciones de almendros en tierras en que la viña no podía vivir, en tanto que aquellos árboles se desarrollan y prosperan espléndidamente. En otras, los manzanos, melocotoneros y paviás crecen y fructifican en abundancia.

Conocemos propietario muy distinguido que, previniéndose de la flojera, plantó en gran escala ciruelos, con el fin de desecar el fruto preparando la ciruela pasa, dejando de proseguir en sus proyectos ante la eficacia de la viña americana.

Fijos en la idea de que puede dar resultados el cultivo del ciruelo y la desecación de su fruto, y por lo que en este recurso pudieran hallar alivio los viticultores, vamos á dedicar unas líneas á frutal tan interesante.

No son un secreto para nadie los altos precios que tienen las ciruelas desecadas conocidas por *ciruelas de Ante* y *ciruela de Agen*, por proceder de aquella ciudad del Sudeste francés, en cuyo país se producen, preparan y se expenden á todas las partes del mundo,

El clima de aquella región lo tienen muchas comarcas de España.

Las tierras destinadas á ciruelos son las ligeras, arenosas, siendo preferibles las arcillo-silíceas.

Plántanse estos árboles en la región de Agen, en las mismas viñas, entre las cepas, distanciando los unos de otros ocho ó diez metros, formados en líneas.

Cuando su desarrollo ha llegado á ser el normal, se calcula que cada cien árboles producen unos cinco quintales métricos de fruto.

En el departamento de Lot y Garona, la producción del año 1906 llegó á 309.600 quintales métricos, que, vendidos á 50 francos el quintal, representan un valor de cerca de 15 1/2 millones de francos.

El ciruelo entre los quince á los veinte años alcanza su producción máxima, que puede ser calculada á 50 kilogramos; pero hasta los cincuenta años da rendimientos notables, si está bien conducido.

Para la recolección deben destinarse días secos y calurosos. Se sacuden los árboles para que el fruto se desprenda sobre telas ó arpilleras dispuestas debajo de los frutales para recibir aquél, evitando que al caer se magulle y golpee.

Al iniciarse la maduración, se cubre el suelo con paja ó hierba seca, á fin de que las ciruelas que vayan cayendo no se pierdan.

En todos los países son muy estimadas las ciruelas. Los ingleses, sobre todo, así sea la fruta natural como desecada, hacen de ellas gran caso. La especialidad que tienen los franceses en su preparación les permite obtener los altos precios que sacan.

La desecación de la ciruela, que efectúan los mismos cosecheros, deberían conocerla y practicarla nuestros agricultores, para obtener los beneficios del agricultor y del industrial. Por considerarlo así los fruticultores de Agen, con su constancia y esfuerzos han logrado dar á conocer á todos los países sus productos, de los que sacan gran partido y son siempre solicitados.

El procedimiento más sencillo y práctico para desecar las ciruelas consiste en colocarlas sobre lechos de paja ó sobre cañizos, y dejarlas así durante cinco ó seis días al sol. Pasado este tiempo son introducidas en un horno de cocer pan, en donde se les deja durante doce horas. Tres veces seguidas hay que introducir las en el horno y sacarlas, pero teniendo la precaución de dar tiempo á que se enfríen antes de ser sometidas á la segunda ó á la tercera torrefacción.

Cada vez, al sacarse del horno, se dejarán las ciruelas al aire libre para que se enfríen, cubriéndolas con mantas para ayudar su cocción debida.

La parte más delicada consiste en lograr á un tiempo la apropiada desecación y confite. El Secretario de la Sociedad de Agricultores de Agen, el Sr. Ad. Magen, da los consejos siguientes para alcanzarlo:

El barniz especial que recubre la piel se obtiene en una primera cocción rápida, que ayude á la evaporación del agua del interior de los frutos, seguida de una segunda cocción que seque la piel, y, por último, depositar las ciruelas en lugares altos y muy ventilados, susceptibles de poderse cerrar por completo, haciendo que cuando el aire que reine sea seco se renueve continuamente.

El procedimiento descrito es el que puede considerarse primitivo; pero posteriormente otros muchos, que merecen ser considerados como industriales, han tomado mucho incremento, y son los que han sido adoptados para la desecación en gran escala.

La disminución ó pérdida de peso que sufren las ciruelas al natural para convertirse en pasas, es de un 75 por 100.

No son todas las variedades á propósito para la ciruela pasa, y los cuidados más delicados no evitarían el fracaso de querer utilizar el fruto de ciruelos inadecuados para la desecación.

Una autoridad en la materia, M. Ballet, señala y describe por orden de mérito los siguientes:

Ciruelo de Agen.—Questche de Alemania.—Questche de Millón.—Santa Catalina.—Questche de Italia.—Reina Claudia de Bayay.—Perdigón, etc.

A estas variedades, suficientemente conocidas, hemos de añadir otra nueva, recientemente observada por adaptarse á la mayoría de climas y tierras, espe-

cialmente en nuestro país, y que merece sea ensayada en gran escala por nuestros agricultores. Se conoce este árbol por el nombre de

Ciruelo de Artón.—Su producción es notable, y los frutos merecen el calificativo de magníficos, por su tamaño, largos, brillantes, de color rojo, con aroma y gusto delicados.

Usada al natural, es un buen postre; pero su mejor aplicación es para pasa, que en tal estado es deliciosa.

Merece ya gran estima, y tendrá cada día más, según vaya siendo conocida. Los turistas ingleses, entusiastas por la fruta de tamaño y de buena presentación, admiran la ciruela Artón. Su propagación débese al distinguido y laureado horticultor francés M. Ballet.

En nuestras regiones el ciruelo es uno de los frutales que mejor se adaptan á la tierra, y con excepción de las arcillas ó lugares húmedos, en todos los sitios puede ser cultivado.

Generalmente el clima que requiere es el mismo que la viña demanda, por coincidir la floración de ambos en una misma época.

Para sacar de este frutal todos los recursos que ofrece, sólo nos cabe especializarnos en la desecación de ciruelas, como aprendimos elaborar los vinos de nuestras cepas.

Si tal hiciéramos, facilitaríamos la solución del problema vinícola palpitante.

RAÚL M. MIR.

ALHÓNDIGA DE MADRID

ÚLTIMOS PRECIOS

Aceites.—Andaluz fino 1.º superior, á 142 pesetas los 100 kilos; idem 1.º, á 135; idem corriente fresco, á 133.

Vinos.—De Valdealcasas excelente, á 28 pesetas hectolitro; de Valdepeñas, superior, á 18,50; de Alcázar de San Juan y Campo de Criptana, extra, á 14,75; de Villarobledo, La Roda y Almagro, extra, á 14; de Noblejas, extra, á 14.

Alcohol vinico de 95º, superior, á 80 pesetas hectolitro; idem de orujo, á 76.

Harinas.—Gran fuerza con saco, á 44,50 pesetas los 100 kilos; fuerza, á 43,50; extra superior, á 42,50; superior, á 41; primera, á 40; corriente, á 39.

Legumbres.—Judías del Barco, con envase, á 62 pesetas los 100 kilos las moradas y 55 las blancas; idem blanca asturiana, á 36; garbanzos castellanos, á 130, 120, 106, 80, 70, 62, 54 y 48, según número; idem de Andalucía, á 55,50, 54,50, 46 y 42.

Piensos.—Cebada, á 23,50 y 23 pesetas los 100 kilos, sin saco; algarroba, á 22; maíz, á 24 del país y 23,50 los del Plata y Danubio; alfalfa seca, á 13; pulpa melasada, á 16.

Patatas.—De Aragón, blanca fina, á 14 pesetas los 100 kilos, sin envase; de Palencia, superior, á 13,50.

Todos los precios deben entenderse sobre vagón ó sobre carro estación Alhóndiga y sin compromiso.

NEGOCIO DE LANAS

Las lanas en el mercado del Havre. La mejora de la situación política ha influido favorablemente en los precios de las lanas. Las ventas de Londres se han efectuado con alza de 5 á 10 por 100 sobre las anteriores ventas, lo que ha producido también en este mercado un aumento de las cotizaciones.

El esquilao en Australia, que ha dado casi el mismo resultado que en el año anterior, puede considerarse como terminado. En el Plata han resultado unas 30.000 balas en más, lo que no significa mucho, visto el rigor del invierno y el aumento correspondiente del consumo.

Las cotizaciones son: Para Mayo, 172,50 francos; Julio, 174; Septiembre, 174, y Diciembre, 174,50.

Las lanas en Marsella.—No tenemos ningún cambio que señalar sobre nuestro mercado.

Las transacciones están en calma á causa de la pérdida de las lanas y de los límites todavía demasiado altos de las mercancías en almacén.

Nuestros consumidores fundan todavía buena serie de pedidos, pues tienen grandes esperanzas de una reparación de los negocios tan pronto como

se conozca la tarifa de Aduanas en discusión en los Estados Unidos.

Existencias, 11.500 bultos.

Se han pagado: Kharassan primera calidad, B. B., á 1,75 francos.

Idem segunda idem, B. P., á 1,50 idem.

Georgia segunda calidad, B. O. O., á 1,45 idem.

Badgrad rojo, á 1,40 idem.

UNA ENFERMEDAD EN LA HIGUERA

Con gusto reproducimos la contestación que el ilustrado Jefe del Servicio Agronómico de la provincia de Cáceres, Sr. Risueño, ha enviado á algunos pueblos de la Vera de Plasencia, que le han consultado sobre una nueva enfermedad que se ha manifestado en las higueras, á fin de que las prescripciones en ellas contenidas tengan la mayor publicidad posible.

Dice así el documento:

La enfermedad presentada en los términos municipales de Cuacos y de Villanueva de la Vera, y desconocida hasta ahora en dichos pueblos, según manifestación de los mismos, afecta al arbolado de higueras y es ocasionada por un insecto perteneciente á la familia de los Secánidos y especie *Ceroplastes Rusci*.

Se reconoce por las numerosas costras de forma semiesférica y color gris claro, muy juntas, tocándose unas á otras, si la afección es grande, que se observan en las ramas y ramitos, estando éstos además generalmente cubiertos de un polvillo carbonoso.

Las larvas son sumamente pequeñas, siendo transportadas por el viento á grandes distancias. De aquí la necesidad de aplicar los remedios contra ella, simultáneamente, en todos los árboles atacados y de que todas las Juntas de los pueblos que se hallen en este caso, y especialmente los comarcanos, den cuenta de ello, pues el silencio de algunos pudiera hacer estériles los trabajos de las demás.

No hemos de entrar aquí, por no interesar al objeto de este informe, á detallar la característica de este insecto, descrita en el interesante folleto del doctor Colvée, «Estudios sobre algunos insectos de la familia de los Cócidos», y si sólo diremos que las hembras de estos insectos pueden verse en gran número agrupadas en las ramillas recubriéndolas y debilitando al árbol invadido con sus picaduras.

Mas no sólo debilitan al árbol por la extracción de los jugos necesarios para la nutrición de los insectos, sino que éstos segregan, como los pulgones, una materia azucarada que cubre las partes verdes del vegetal.

Privadas éstas de la acción directa de la luz, y debilitadas además por la extracción de sus jugos internos, practicada por los insectos, no tardan en implantarse sobre aquéllas los gérmenes de un hongo parásito, *Capnodium citri*, determinando su desarrollo la enfermedad llamada negrilla, que siempre acompaña á este orden de insecto, cuyas especies atacan á la higuera, al algarrobo, al olivo, al naranjo y á otros varios árboles.

Es general la opinión de que estas enfermedades no reconocen como causa primordial, ni la aparición del insecto, ni la implantación de las esporas de la negrilla.

Esta es consecuencia de aquél, y á su vez el insecto ataca casi exclusivamente á árboles ya debilitados y previamente enfermos por modificación de sus tejidos y jugos internos, debido, bien á pertinaces sequías ó á intensas heladas, bien á la acción de un suelo de poco fondo ó por la falta de ventilación ó ya á causa de la espesura de los árboles, ó por exceso de abono en el terreno.

Por eso dice lo siguiente en un trabajo acerca de la negrilla el Director de la Estación de Patología vegetal:

«En cuanto á los medios que para combatir la parásita deben emplearse, ya hemos dicho que ésta no hacía más que continuar y aun agravar un estado patológico; también hemos indicado que el insecto que siempre precede y acompaña á la negrilla se desarrolla sobre los árboles enfermos, de manera que la principal causa de esta enfermedad hay que referirla á las acciones producidas por este clima, como las pertinaces sequías, intensas heladas, al abuso de los abonos y riegos, etc., etc., condiciones que modifican el modo normal de estar constituidos los humores y tejidos del árbol.

No sería lógico proceder contra la negrilla, dice el Sr. Azcarate en la citada obra; sería lógico proceder contra la manera avariciosa con que en muchas provincias de España se cultiva; sería lógico hacer entender al olivicultor, al huertano de naranjos y limoneros, al cultivador de algarrobos ó higueras, que tengan menos árboles por hectárea, pues cada árbol necesita para sus raíces un área que le es propia y que él debe conocer y atender al hacer la plantación y el

trasplante, y que si esto es cierto, como lo es, cada árbol necesita también un área para sus ramas y no hacer lo que hace, y es que, impulsado por la aversión del fruto, acrece y acrece la copa de sus árboles, de modo que éstas se cruzan y son tan espesas, que en su interior se crea el medio más apto para todo orden de parasitismo, así el animal (los insectos predichos) como el vegetal (la negrilla que nos ocupa); un medio sin luz, un medio sin ventilación, sin aire, y un medio húmedo y templado.

Cultive bien, cultive sus árboles, amando la producción con la existencia normal de éstos, y entonces no los verá sucumbir bajo el peso de enfermedades que él es el primero en provocar.

Remedios que proponemos a la Junta para combatir el insecto.—La destrucción de estos insectos es cuestión de oportunidad y constancia. No habiendo estas dos condiciones, es inútil la lucha.

Conviene los tratamientos: el de invierno y primavera y el de verano.

En las primeras de dichas estaciones habrá de dar buen resultado el frotar las ramas y ramillas con espartos impregnados de petróleo puro (siempre que no toquen las yemas), ó con una emulsión de jabón y petróleo.

Luego debe darse un segundo tratamiento en el mes de Junio, y esta época es variable, pudiendo también emplear, para este tratamiento, el insecticida conocido en el comercio con el nombre de «Grisol», empleándolo al 3 por 100.

Para preparar la emulsión antes citada, deben emplear la fórmula siguiente:

- Jabón duro..... 500 gramos.
- Petróleo..... 10 litros.
- Agua hirviendo..... 5 —

Se disuelve primero el jabón en el agua caliente; después se añade el petróleo y se remueve durante cinco ó diez minutos. Los líquidos han de estar tan calientes como sea posible para conseguir la mezcla, y el agua exenta de materias minerales (agua destilada ó agua de lluvia).

Antes de aplicar la emulsión es necesario diluirla en 4 ó 20 partes de agua.

Otro remedio consiste en el corte y limpia durante el invierno de todas las partes de la higuera donde se vean los caparzones del insecto y la quema inmediata de todo lo cortado, porque de no hacerlo así, resultaría inútil el remedio.

Dijimos que para el tratamiento segundo, la época (mes de Junio) era variable. Para aclarar esto, conviene digamos algo de la biología del insecto.

La hembra, ya muerta, es la que suele verse en gran número adherida á las ramillas, protegiendo con su caparazón los huevos depositados en el sitio donde se fijó, y de los cuales saldrá la generación siguiente.

Pues bien; conviene aplicar el remedio cuando se advierte el menor indicio que revele la salida de las larvas (los insectos que nacen, llamados así en su primer estado), en cuya salida influyen, como es natural, anticipándola ó retrasándola, las condiciones de clima, las de situación del plantío y las meteorológicas del año.

Y como ya dijimos que es importantísima para esta campaña la oportunidad, conviene estar provistos de una leña de aumento y hacer reconocimientos de vez en cuando, desde últimos de Mayo lo más tarde, en los órganos donde se vean adheridas las costras ó caparzones, levantándolas con la punta de un alfiler ó de un cortaplumas para aplicarle el remedio como hemos dicho cuando se advierte el menor indicio que revele la salida de las larvas.

Y para que los procedimientos den resultado hay que advertir que conviene hacerlos simultáneamente en todos los árboles infestados de la comarca, imponiendo la Junta á todos los cultivadores de la especie de que se trata la obligación de efectuar los trabajos conforme ordena el párrafo b), art. 5.º de la ley de Plagas; manifestando, si fuese preciso, la presencia del personal de la Sección Agronómica, conforme manifiesta el art. 4.º de la repetida ley; que, por otra parte, ahora cree no ser necesaria la visita á ese pueblo, porque con las muestras remitidas por esa Junta se ha podido determinar y clasificar la enfermedad objeto de la denuncia.

V. RUISEÑO.

LA MEMORIA DE PÓSITOS

Es muy interesante, dice *La Epoca*, la Memoria publicada por la Delegación Regia de Pósitos, en la que se consiguan los trabajos realizados durante el año 1908. Las cifras que contiene son exactas, y los estados hechos con absoluta veracidad, como corresponde á una obra económica de tan singular trascendencia, y estas cifras y estos estados ofrecen resultados superiores á toda previsión.

Hasta hace muy poco, hasta el año 1907, y desde dos siglos atrás, formaban los Pósitos una baráunda de papeles, peor ó mejor enlajados, en los que se hacinaban columnas interminables de millares y millones de pesetas perfectamente fantásticos, pues á ellos respondían deudores fallecidos, familias desaparecidas y firmantes cuyos herederos resultaban pobres de solemnidad. La rapacidad de todos había ahogado en mares de papel un caudal fabuloso y una institución gloriosísima. En tales condiciones llegó al cargo el Conde del Retamoso, y hasta el optimismo le negó el éxito. Veamos lo que obtuvo:

Al llegar el 31 de Diciembre de 1908, entre las cantidades que existían en las arcas de los Pósitos y las que se habían prestado con absoluta garantía durante el año citado, provenientes de cobros que se efectuaron, reunieron tales institutos en moneda vista y documentos seguramente reintegrables la respetable cifra de 26.965.635,78 pesetas.

Durante el año que abarca la Memoria comentada prestáronse á 91.382 labradores 14.175.752,10 pesetas al 4 por 100 de interés anual; es decir,

que sólo en el citado tiempo los Pósitos libraron de la usura á 91.382 familias de nuestros campos.

Las condonaciones legales que la Delegación concedió produjeron prácticos resultados, así para el cobro de deudas liquidadas como para la tranquilidad de multitud de labriegos, envueltos en cuentas inexplicables, cuyo caudal agobiaba sus fuerzas económicas, y para el saneamiento y ordenación de archivos abarrotados de inútil y embarazoso papel; 6.309 familias cultivadoras arreglaron sus cuentas con estos institutos por tan plausible procedimiento, y en 10.622 expedientes de condonación total perdonáronse 236.785,76 pesetas, 292.643 fanegas de trigo, 1.342 fanegas de cebada y 2.925 fanegas de centeno, maíz y otras semillas.

El principio científico sustentado por las modernas doctrinas sociales que exigen la metalización de bienes y semillas para mayor facilidad, baratura y conveniencia de la prestación, se ha convertido en un hecho dentro de la institución que describimos. En efecto; durante los meses referidos se subastaron en los Pósitos 2.354.269 kilos de trigo, 365.485 kilos de centeno, y créditos valores é inmuebles por valor de 103.814,32 pesetas; estas ventas produjeron un líquido de 966.763,72 pesetas.

Con mezcla habilísima de energías y bondades, condescendencias é intransigencias, fué haciéndose la gran obra, y de ello es firme comprobante la condonación que generosamente otorgó el Delegado regio á los Pósitos que adendaban contingente provincial, á los cuales, en distintos expedientes, perdonó 1.538.950,60 pesetas. Pocas veces la Administración cedió sus bienes en provecho de los pueblos. En los Pósitos, hasta hoy, la Administración pública había hecho todo lo contrario.

Y no sólo dejó la Delegación Regia de percibir esta cantidad, sino que invirtió las restantes cobradas en la creación de nuevos Institutos: distinta forma de volver á los pueblos lo que los pueblos la entregaban. Erigió 50 Pósitos en poblados que carecían de tan benéficos Centros de crédito, donádoles 176.850 pesetas, y sumando á ellas con tal aliciente suscripciones de los pueblos que ascendieron á 73.446,12 pesetas. Así hizo un doble bien material y moral, llegando á conseguir el ahorro y la prestación de la agricultura como adhesión á la obra general.

Todo esto ha requerido una suma de trabajos extraordinarios, que refleja el registro general de la Delegación Regia, cursando en ocho meses 50.000 expedientes; que marca la secretaria del Delegado con el despacho de 11.194 asuntos; que indica el encarpetao de 32.000 expedientes en el archivo de la Delegación y las provincias, con sus voluminosos libros de registro y sus 1.271 subdelegaciones de visita, y los Inspectores permanentes con sus trabajos de inspección incessantes, continuos, y todos, en fin, cuantos ejecutan las disposiciones utilísimas del Conde del Retamoso.

La Memoria de que hablamos debe ser leída y meditada por los amantes de la cultura y del bien patrio, y el esfuerzo que significa el ir restaurando la obra social y económica de los Pósitos en España, apuntada en el Haber del partido conservador.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Málaga 2.—Los sembrados están buenos en general; la cosecha será satisfactoria. Los viñedos han brotado bien, y los olivos se presentan lozanos. El año agrícola, promete.

Se han hecho pequeñas partidas de aceite á 54 reales arroba, con tendencia á la baja.

La almendra larga se ha cotizado á 40 pesetas arroba, y el almendrón á 26.

Los granos, como sigue: Trigos recios, de 13,75 á 14 pesetas los 44 kilos; ídem blanquillos, de 13,50 á 13,75 los 43; cebada, de 20 á 20,50 los 100; habas, de 24,50 á 25 las mazaganas y 24 las cochineras; maíz del Danubio, de 20 á 22,50.

Por las carnes han cobrado los entradores: Terneras, de 1,60 á 1,80 pesetas kilo; vacas, de 1,50 á 1,60; bueyes, de 1,25 á 1,40; carneros, á 1,50; cabras, á 1,40.

Precios de las pasas: Clases superiores, agotadas; racimales, á 30 reales caja de 10 kilos por cuartas y 25 por quintas; granos, á 18 por medio reviso y 10 por corriente; escombros, á 11 reales arroba, con grandes existencias.—*El Corresponsal.*

Jerez de la Frontera (Cádiz) 2.—Los campos están buenos, y los viñedos han brotado con vigor. Se trabaja en la extinción de la langosta. En las dehesas «Las Lagunetas» y «Fuente Bermeja» se ha aplicado el insecticida del Sr. Polo de Lara.

Precios: Trigo, á 15 pesetas los 45 kilos; cebada, á 6,50 los 33; maíz, á 11,50 los 54; patatas, á peseta la arroba; aceite, á 15; vinos tintos y blancos, á 4.—*F.*

Córdoba 2.—Satisfechos los agricultores por el buen aspecto de los sembrados, árboles y arbustos.

En baja los precios del aceite y fijos los de la mayoría de los granos.

Se ha cotizado: Aceite, á 13 y 13,25 pesetas arroba la clase corriente; trigos duros y blanquillos, á 13,25 pesetas fanega; cebada, á 6,75; escaña, á 5,50; alpiste y maíz, á 12; habas, á 10,50 las castellanas y 11 las morunas.—*C.*

Sevilla 2.—Hermosos los campos, así como el arbolado. Encalmado el mercado de aceites, cotizándose de 55 á 56,50 reales arroba, con tendencia muy floja.

Precios de los granos: Trigos, de 52 á 55 reales los pintones, 50 á 53 el mezcilla, 48 á 50 el tremés y 47 á 50 el blanquillo; cebada, de 28 á 29 la del país y 26 á 27 la extremeña; avena, de 23 á 25 la negra y 22 á 24 la rubia; maíz, de 44 á 46; habas, de 54 á 56 las tarragonas, 40 á 42 las mazaganas y 42 á 46 las chicas; altramuces, de 35 á 38; alpiste, de 52 á 54; canamones, de 70 á 74; garbanzos, de 44 á 47 los gordos, 34 á 35 los medianos y 29 á 31 los chicos. Las harinas, de 22 á 23, 20 á 21 y 16 á 17 reales arroba, según la clase.

En el Matadero han cobrado los entradores: Por terneras, de 1,90 á 2 pesetas kilo; por becerras, añojos y erales, de 1,50 á 1,70; por vacas, toros y bueyes, de 1,35 á 1,60; por carneros y ovejas, de 1,25 á 1,30.—*C.*

DE CASTILLA LA NUEVA

Miguelturra (Ciudad Real) 29.—Los campos están buenos, pero convendría cayese una lluvia para acabar de hacer el año.

Los precios que rigen en esta plaza son como sigue: Vino, á 7 y 8 reales arroba, blanco y tinto, respectivamente; aceite, de 50 á 52; candeal, á 56 reales fanega; cebada, á 22; patatas, á 0,90 pesetas arroba.

El mercado, completamente paralizado.—*F. L. M.*

Horcajo de Santiago (Cuenca) 2.—Hermosos los campos y firmeza en los precios de los granos. Se ha cotizado: Trigo, á 56 reales fanega; jeja, á 54; centeno, á 37; cebada, á 25; vino, á 6 reales arroba.—*C.*

Fuensalida (Toledo) 26.—Los sembrados de cereales prometiendo una abundante cosecha, pero va haciendo falta que llueva; de ser así, será una de las mejores que hemos conocido.

Los precios de los granos son: Trigo, á 60 reales fanega, con pocas existencias; algarrobas, á 30; cebada, á 28. El aceite, á 62 reales arroba. El vino con alguna animación, aunque á precios muy bajos; se vende á 8 reales arroba el áspero, y el sabroso á 7.—*D. S.*

Quintanar de la Orden (Toledo) 2.—Buen tiempo, mejorando mucho los campos.

Precios corrientes, salvo variación: Candeal, á 55 reales fanega; jeja, á 53; tranquillón, á 45 y 47; centeno, á 36; cebada, á 25; avena, á 23; yeros, á 36; muelas, á 45; cominos, á 100; anís, á 120; azafrán, á 140 reales la libra (460 gramos); queso fresco, á 100 reales la arroba (11,50 kilos); vino blanco, á 5 reales la arroba de 16 litros; ídem tinto, á 5,50.—*L. C.*

Almagro (Ciudad Real) 2.—Como los sembrados están superiorísimos y la recolección de la gran cosecha que prometen se aproxima, se ha iniciado la baja en los precios de los granos.

He aquí la cotización: Trigo, á 13,50 pesetas fanega; panizo, á 11,50; centeno, á 8,25; cebada, á 6; titos, á 12,25; garbanzos, á 40; vino, á 2,50 pesetas arroba; aceite, á 14,25; patatas, á 1.—*C.*

DE CASTILLA LA VIEJA

Roa de Duero (Burgos) 30.—Por más que el estado de los sembrados es bueno, sigue subiendo el precio del trigo. Se ha pagado á 54 reales los 55 litros (fanega), con tendencia muy firme.

Precios de otros artículos: Cebada y algarrobas, á 32 reales; yeros, á 34; avena, á 20; habas, á 36; garbanzos, á 60, 54 y 48; muelas, á 30; alubias, á 51; harinas, á 19,50, 18,50 y 17,50 reales la arroba (11,50 kilos); patatas, á 4; vino tinto, á 8,50 reales los 16 litros.—*C.*

Matapozuelos (Valladolid) 1.º.—Magníficos los sembrados; prometen abundante cosecha de cereales.

En alza el mercado, habiéndose cotizado: Trigo, á 54 reales fanega; centeno, á 38; cebada, á 30; avena, á 20; algarrobas, á 32; yeros, á 33; garbanzos, á 40, 30 y 100; harinas, á 18, 17 y 16 reales la arroba (11,50 kilos); patatas, á 7; corderos, á 30 reales uno; cerdos al destete, á 70; ídem de seis meses, á 160.

Bastante animación en el mercado de vinos; se han vendido 500 cántaros de tinto á 10,50 reales los 16 litros, y otros 3.500 de blanco á 11.—*C.*

Belorado (Burgos) 30.—Los campos han mejorado y su estado es hoy inmejorable. El tiempo sigue bueno. En el mercado, tendencia firme.

Últimos precios: Trigo, á 52 reales los 55 litros (fanega) el álogo, 59 el mocho y 49 el rojo; centeno, á 37; cebada, á 28; avena, á 22; yeros, á 36; alubias, á 88; garbanzos, á 110; harina de 1.ª clase, á 18 reales arroba (11,50 kilos); patatas, á 5; carneros, á 90 reales uno; ovejas, á 60; corderos, á 34.—*C.*

Nava del Rey (Valladolid) 30.—Aquí no ha llovido; la enorme cosecha de granos que tenemos presentada, en nada parecida á las más abundantes de que se guarda memoria, por la abundancia de pies, por su exuberante desarrollo y por su prematuro adelanto, cuyas circunstancias vienen á constituir terrible agravante de su estado, languidece, se seca, y su resistencia promete acabarse totalmente en rapidísimo plazo.

Las lloviznas que frecuentemente han beneficiado los campos en toda la provincia, haciendo llevadera la situación en espera de copiosas lluvias, sin detrimento de la vida vegetal, no han llegado á media docena de pueblos enclavados en un perímetro de pocas leguas, y la situación después de tres años de mortal sequía, es de una angustia de tal magnitud, que no hay colores para pintarla.

Se perderán las cosechas y morirá el viñedo aun existente si el cielo no pone remedio en ocho ó diez días á la desolación principiada.

La actividad agrícola hállase paralizada porque la tierra endurecida rechaza todo cultivo.

Eso mismo ocurre en la vida mercantil por hallarse casi agotadas las existencias y falta de demanda de caldos.—*J. A.*

Vadocondes (Burgos) 30.—Han empezado nuevamente los trabajos del Canal de la Reina Eugenia Victoria, y los braceros ganan un jornal de 9 reales diarios; los que se dedican al trabajo del campo ganan 5 reales y la manutención; hay falta de trabajadores, pues las faenas del campo van retrasadas.—*V. L.*

Berlanga de Duero (Soria) 2.—Buenos los campos y sostenidos los siguientes precios porque van escaseando las existencias:

Trigos blancos, de 13,25 á 13,50 pesetas las 94 libras; centeno, á 8,50 pesetas fanega; cebada, á 8,25; avena, á 5; muelas, de 10 á 11; lentejas, á 12; alubias, á 16 las blancas y 19 las encarnadas.

Se han vendido 500 arrobas de vino del país, á 2,25 y 2,50 pesetas; el que se trae de Aragón se cotiza á 3.

Los bueyes de labor, á 400 pesetas uno; novillos, á 300; añojos, á 125; patatas, á 1,55 y 1,20 pesetas arroba; miel, á 10.—*C.*

Cuéllar (Segovia) 30.—Inmejorables los campos, lo que no impide suban de precio los trigos; el candeal y el blanco se han pagado á 53 y 53,50 reales las 94 libras.

Los demás artículos se cotizan: Centeno, á 38 reales fanega; cebada, á 30; avena, á 21; algarrobas, y yeros, á 34; muelas, á 28; garbanzos, á 160, 120, 110, 100, 90 y 60, según la clase; harina de 1.ª, á 18 reales arroba; ídem panadera, á 17; patatas, á 6; vinos tintos y blancos, á 16 reales cántaro; ídem clarete, á 12.

Muy concurrida la última feria, vendiéndose bastantes mulas á buenos precios.—*C.*

Valladolid 1.º.—Ayer entraron en los Almacenes del Canal de Castilla 500 fanegas de trigo y otras 100 en los del Arco, habiéndose cotizado en ambos mercados á 56,25 reales las 94 libras, precio que acusa nueva alza.—*C.*

Arévalo (Ávila) 1.º.—Solicitados los trigos, y pocas ofertas porque las existencias quedan ya muy reducidas. A esto hay que atribuir el alza, pues la cosecha promete mucho.

Precios: Trigo, 54 á 56 reales fanega; centeno, á 39; cebada, á 31; algarrobas, á 26.—*C.*

Ávila 1.º.—Superiores los campos, y los granos subiendo. Se ha pagado: Trigo, á 56 reales los 55 litros; centeno, á 41; cebada, á 32; avena, á 24; alubias, á 120; algarrobas, á 32; garbanzos, á 170, 140 y 110; harinas, á 21, 19 y 17 reales los 11,50 kilos; patatas, á 7; bueyes de labor, á 1.800 reales uno; novillos, á 2.000; añojos, á 700; vacas cotrales, á 950; cerdos al destete, á 60; ídem de seis meses, á 140; ídem de un año, á 360.—*C.*

DE CATALUÑA

Figueras (Gerona) 30.—Buenos en general los campos. Tendencia firme en el mercado, habiéndose hecho en los dos últimos numerosos transacciones á los siguientes precios.

Trigo, de 21 á 22 pesetas la cuarta de 80 litros; avena, de 8,25 á 9,25; maíz, de 13 á 13,50; habas, de 14 á 14,50; habichuelas, de 22 á 26; habones, de 15 á 15,50; patatas, de 17 á 18 pesetas la carga de 120 kilos; aceite, de 13,50 á 16 pesetas mayal de 11 kilos 250 gramos.—*C.*

Lérida 2.—Últimos precios: Trigo monte superior, los 58 kilos, á 19,50 pesetas; ídem mediano, á 19; ídem flojo, á 18,75; ídem huerta 1.ª, á 18,50; ídem huerta 2.ª, á 18; habones, los 48 kilos, á 15,25; habas, los 47, á 14,75; judías de 1.ª, los 59, á 27; ídem de 2.ª, á 16; cebada superior, los 40, á 11; mediana, á 15,50; avena, los 30, á 8,75; maíz, los 49, á 12; centeno, los 50, á 14,50.

Buenos los campos.—*C.*

Reus (Tarragona) 2.—Precios: Vino tinto común, á 0,75 pesetas por grado y carga (121,60 litros) el del país y 1 el de Aragón; ídem blanco, á 1,1; aceites finos del campo, de 24 á 25 pesetas los 15 kilos los viejos y 21 los

nuevos; ídem de arriería, á 20; ídem finos de Aragón, á 25; almendra, en grano, á 80 pesetas quintal (41,400 kilos) la común, 90 y 85 la Esperanza y 90 la largueta; avellana, también en grano, á 58 pesetas quintal; algarrobas, á 6,50.—*C.*

DE EXTREMADURA

Trujillo (Cáceres) 1.º.—Inmejorables los sembrados, considerándose segura una abundante cosecha de granos de no sobrevenir funestos accidentes atmosféricos.

Sin embargo, como escasean las existencias, suben los precios. Apenas queda trigo, y hasta la cosecha tendremos que sufrirnos de Castilla.

Bastantes ventas de ganado vacuno para el Matadero de esa Corte, y á buenos precios.

El trigo, de 13 á 14 pesetas fanega; cebada, á 8; avena, á 4,50; habas, á 11; garbanzos, á 22,50 y 30.

Los viñedos han brotado y muestran muchos racimos; pero aquí dicho cultivo se hace en pequeña escala.—*C.*

Aldeanueva del Camino (Cáceres) 30.—Magníficos los campos. El trigo se paga de 56 á 58 reales fanega, y la cebada, de 34 á 36.—*Un lector de la CRÓNICA.*

DE LEÓN

Salamanca 1.º.—Se ha acentuado el alza de los trigos, fluctuando la cotización entre 54 y 56 reales fanega, en el mercado, y de 56,50 á 57 las clases superiores y buenas sobre vagón. Las harinas, á 43, 42, 41 y 39,50 pesetas los 100 kilos sobre vagón.

En el mercado se han pagado: Centeno, de 39,50 á 40 reales fanega; cebada, de 29,50 á 30; avena, de 18 á 19; algarrobas, de 31 á 32; guisantes, de 36 á 37; arvejas, de 36 á 36,50; garbanzos, de 80 á 160.

Pocas ventas. Buenos los campos.—*El Corresponsal.*

Pañaranda de Bracamonte (Salamanca) 2.—La demanda de trigo ha sido activa, y como dicho grano escasea ya bastante, se cotiza el candeal á 55 reales las 94 libras, y el rojo á 54, con tendencia á subir más.

El centeno, de 37 á 38 reales fanega; la cebada, de 31 á 32, y las algarrobas, de 28 á 29, tendiendo á la baja estas últimas, porque abundan los forrajes. El estado de los sembrados es muy bueno.

Las harinas, á 19, 18 y 17 reales los 11,50 kilos, según la clase.

El ganado vacuno es muy solicitado.—*C.*

DE NAVARRA

Murchante 30.—Con las últimas lluvias han mejorado mucho los campos, y si en el mes que empieza mañana se repiten las aguas será buena la cosecha.

Precios: Trigo, á 6,75 pesetas robo (28,13 litros) el hembrilla y 6,50 el común del país, con activa demanda; cebada, á 3,75; maíz, á 6; harina panadera, á 5,50 pesetas la arroba; patatas, á 1,75; paja corta, á 0,25; vino tinto, á 2 pesetas decalitro.—*C.*

Arguedas 1.º.—Desconocidos los sembrados de secano después de las lluvias últimas y la buena temperatura; prometen buena cosecha. La siembra de hortalizas se va haciendo en excelentes condiciones. El trigo se cotiza á 6,50 pesetas robo (28,13 litros); las existencias que quedan son superiores, trigo catalán de secano, y por esto esperan los tenedores suba algo dicho precio.—*C.*

DE VALENCIA

Alicante 2.—Los sembrados han mejorado notablemente con las repetidas lluvias, esperándose en la provincia buena cosecha de cereales y otros granos. De un día á otro empezará la siega de las cebadas en los puntos más adelantados; han granado muy bien.

Los fuertes vientos han hecho daños en los almendros, cayéndose bastante fruto; pero aun queda en el árbol para obtener satisfactoria producción.

Los viñedos han brotado con vigor, ostentando muchos racimos.

El negocio de vinos sigue encalmado. Las almendras son activamente solicitadas á los precios de 30 á 30,50 pesetas arroba; pero se opera poco porque las existencias son ya muy reducidas.

Persiste la firmeza en los precios de los aceites: los de Andalucía á 23, 21 y 22 pesetas arroba, y los finos de Benjama, Onil y otros pueblos de la provincia, de 22 á 23.

La cebada, á 36 pesetas cahiz Alicante y 34 cahiz Elche; la avena, á 20 y 18 respectivamente.

Precios de las harinas: De fuerza, de 44,25 á 46,50 pesetas el saco de 100 kilos, á bordo en este puerto; blancas, de 38,25 á 44,50; doradas, de 40 á 44.—*El Corresponsal.*

Valencia 2.—Precios corrientes en esta plaza de los géneros anotados á continuación: Alcoholes vinicos con impuestos pagados, rectificadas (centros), 96 á 97, á 83 pesetas hectolitro; ídem corrientes, á 77; ídem destilados á vapor, clase fina, 95 á 96, á 72; ídem corrientes, 94 á 95, á 70; alcoholes

hectolitro los tintos, 8 á 9 los rosados y 10 á 13 los blancos; idem de 12 á 14, de 9 á 11, 10 á 12 y 12 á 15 respectivamente; idem de 14 á 16, de 11 á 13, 12 á 14 y 14 á 17; mistelas, 9/10 licor por 14/15 alcohol, de 25 á 30 pesetas hectolitro por planta y moscatel y 27 á 32 por las tintas.

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

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

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

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

Orihuela (Alicante) 2.—Con las lluvias de Marzo mejoraron mucho los campos, y, como el tiempo es relativamente fresco, han granado muy bien las cebadas.

Precios: Trigo, á 60 pesetas cahiz; cebada, á 32; harinas, á 46, 42 y 41 pesetas los 100 kilos; patatas, á 1,50 arroba, algarrobas, á 2,25; pimientos secos, á 5; pimiento molido, de 8 á 12; cañamó en rama, á 40 pesetas quintal el de 1.ª clase; maíz, á 5 pesetas barquilla.—*C.*

NOTICIAS

Para el extranjero se han exportado en Marzo último por el puerto de Alicante 1.328.566 litros de vino, de los que 668.959 han ido á Francia, 109.406 á Suiza, 105.490 á Italia, 90.327 á Inglaterra, 86.637 á Holanda, 63.535 á Marruecos, 29.504 á Alemania, 29.184 á Argelia, y los restantes á Bélgica, Argentina, Cuba, Costa Rica, Uruguay, Méjico y Gibraltar.

Las existencias de cacahuet en los centros productores van reduciéndose paulatinamente, sin que por ello tienda á mejorar la situación de esta mercancía, cual se prometían cosecheros y acaparadores.

Los precios de los arceos han bajado en las comarcas productoras de la región valenciana, quedando en la capital como sigue: En cáscara, á 21 pesetas los 100 kilos el Monquillí, y de 43 á 44 el Bomba; elaborados, de 31 á 38,50 y 63 á 71 respectivamente.

La exportación de aceite fino ha sido grande durante la fabricación de dicho líquido. Sólo por el puerto de Tarragona se han embarcado más de 25.500 boques de 500 kilos cabida, ó sean más de 12.500.000 kilos, que representan un valor de pesetas 23.000.000, la mayoría destinados á Italia y Francia.

Debido á la subida de precios que ha alcanzado la naranja en Liverpool y otras plazas de Inglaterra, ha mejorado también la cotización del dorado fruto en la región valenciana, quedando á 2 pesetas arroba la fruta buena en la Ribera y á 20 pesetas el millar en la Plana.

Se ha constituido en París una Sociedad denominada Compañía Ibérica de Superfosfatos para fabricar abonos químicos en España. Cuenta con un capital de millón y medio de francos.

Habiéndose declarado la fiebre carbuncosa en el ganado vacuno en los pueblos de Benavente y Santa Cristina (Zamora), se ha dispuesto por la Dirección General de Agricultura, que el Director del Instituto de Seroterapia de Alfonso XIII remita 400 dosis de vacuna anticarbuncosa para prevenir ganados contra dicha enfermedad.

En Naval y Campo (Huesca), un fuerte pedrisco ha destrozado los sembrados. En los demás pueblos de aquella provincia han causado inmenso beneficio las abundantes lluvias que han descargado las últimas tempestades, salvándose la cosecha de cereales.

En Hervás (Cáceres) han sido destruidos los nacientes brotes de no pocos viñedos por una tremenda granizada.

Por la Dirección General de Agricultura se ha ordenado al Jefe de la segunda inspección de montes que gire una visita de inspección al distrito forestal de Burgos, para que informe sobre la marcha de sus servicios, y especialmente de los relativos á la sequeña y vivero central.

He aquí un procedimiento inventado por el Sr. Budde, Ingeniero de Copenhague, para conservar la leche. Consiste en añadir á la leche, lo más fresca posible, agua oxigenada empleando 1,3 por 100 en volumen en una disolución al 3 por 100.

Hecha la adición, se agita bien la leche y se la somete cinco horas á una temperatura de 50 centígrados en recipientes cerrados.

La leche así preparada se conserva durante un mes sin perder su gusto natural; y el agua oxigenada, al descomponerse en la misma en agua y oxígeno, no deja ninguna substancia perjudicial á la salud.

El Sindicato de Exportadores de vinos de Barcelona ha recibido un tele-

grama del señor Ministro de Estado demostrando el interés que le merece nuestra exportación á la Isla de Cuba para evitar las dificultades que se oponen á la circulación de nuestros vinos. Desde Cuba se ha recibido también un cablegrama anunciando que se observa cierta tendencia á desistir de la campaña emprendida contra los caldos españoles.

Gracias á las iniciativas del Sindicato de Barcelona y al apoyo eficaz que han encontrado cerca del Gobierno, es posible pueda continuar nuestra exportación hasta establecer bajo nuevas y sólidas bases el intercambio con la Isla de Cuba.

Por los Ingenieros de Montes de la Jefatura de Oviedo se soltaron en los ríos de la región asturiana, 5.000 truchas y 6.000 salmones, procedentes de la piscifactoría Infesto.

El padre Maggioni, Director del Observatorio de Siena, afirma que ha inventado un aparato capaz de anunciar los terremotos.

Dice que el aparato señala unas ondas que se producen antes de la primera sacudida sísmica.

El padre Maggioni percibió por este medio con cuatro minutos de antelación dos terremotos que se sintieron el día 11 en Siena, y cuyo epicentro estaba á 20 kilómetros.

El inventor se propone dar cuenta del descubrimiento á los hombres de ciencia inmediatamente.

La Federación Agrícola Catalano-Balear ha oficiado á las Diputaciones provinciales de Cataluña y Baleares pidiendo se encarguen de la formación del catastro para evitar que se encargue de ello una Compañía particular, con gran perjuicio para la riqueza rústica y pecuaria.

Todos los agricultores saben por propia experiencia la importancia que tiene el acelerar con la mayor perfección y economía los trabajos de la trilla.

Se conocen varios sistemas de trillos; pero, aparte de las máquinas trilladoras á vapor, con las que no es posible competir, no hay ningún procedimiento más rápido ni más sencillo, para deshacer la mies, que el empleo del legítimo *Trillo Veloz Rodrigo-Martin*, de Zaragoza.

Este utilísimo apero es bien conocido en todas las comarcas trigueras de nuestro país y no necesita ya recomendación ninguna. En todo caso, cualquiera pueda informarse, antes de adquirirlo, de algunos agricultores que figuran en el prospecto que acompañamos en este número.

En el mercado de Londres y otros de Inglaterra, las avellanas de Sicilia van sustituyendo á las de España de una manera alarmante, lo cual es debido á que nuestros cosecheros, con el afán de adquirir mayores productos en la venta, confunden la avellana buena con la mala (*fallada*), sin tener en cuenta que se desacreditan en los mercados extranjeros.

Tengan en cuenta que si perdemos la plaza de Londres, el descrédito será ruinoso lo mismo para los exportadores que para los cosecheros, y que llegado este terrible caso, no habrá quien compre ni quien pueda exportar.

No olviden este aviso, y cooperen en bien de todos al crédito de la avellana de nuestro país en los mercados mundiales, conquistados después de muchos años de trabajo y afanes.

Las Sociedades agrícolas de Lugo se están organizando para exportar el ganado por su cuenta y directamente á Madrid, Barcelona y otros puntos, convirtiéndose los criadores de ganado y los labradores en exportadores, realizando una de las más legítimas y provechosas aspiraciones rurales.

Precios de las carnes en esta Corte: Cebones marinos, á 73 y 73,50 reales arroba (cana); vacas gordas, de 73 á 74,50; toros, de 68 á 72; ganado mediano, á 65 y 66; terneras, á 100, 105 y 110 reales arroba las de Castilla, 90, 95 y 100 las montañesas; 85, 90 y 92 las asturianas; 80, 85 y 90 las de la tierra, y 70, 75 y 80 las gallegas; corderos, de 1,45 á 1,48 pesetas kilo.

Con el último número de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES mandamos á nuestros suscriptores y corresponsales un prospecto sobre los utilísimos trillos mecánicos sistema *Seré*, cuyo señor ha nombrado únicos representantes para toda España y Portugal á los señores *Averly, Montaut y García*, de Zaragoza.

Los pedidos de trillos *Seré* deben, pues, hacerse á los Sres. *Averly, Montaut y García*, de Zaragoza.

Bajo la presidencia del Duque de Veragua celebró una numerosa reunión la Asociación de Ganaderos de España.

Leyóse la Memoria, que dedica preferente atención al proyecto de constitución de la Sociedad de Ganaderos para surtir de carnes á Madrid y otras plazas.

Con motivo de la reclamación formulada ante el Ministerio de Hacienda por algunos Presidentes de Sindicatos Agrícolas para que se les devuelva, debidamente autorizado, el ejemplar de sus Estatutos que obra en el expediente en que recayó la Real orden

otorgándoles las exenciones y ventajas determinadas en la ley de 28 de Enero de 1906, reconociendo el Ministerio que en el fondo es atendible la pretensión, resuelve que no puede accederse á ella, por la imposibilidad de desprenderse del justificante de su resolución, que no en pocos casos ha de ser consultado para resolver dudas que respecto á su recta aplicación se ofrezcan.

En su vista, ha dictado dicho Ministerio las siguientes prevenciones:

1.ª Que en el acto de acudir al Gobierno de provincia las personas que deseen formar un Sindicato Agrícola solicitando su inscripción como tal Sindicato, además del ejemplar unido á la instancia, presentarán un duplicado del mismo en que se consignará por el Gobierno civil la nota prescrita en el artículo 4.º de la ley de Asociaciones, con las formalidades en el mismo establecidas.

2.ª Los Sindicatos ya constituidos presentarán asimismo un ejemplar de sus Estatutos en los Gobiernos de la provincia respectiva, para que, previa confrontación con el que debe existir archivado en los mismos, se le devuelva debidamente autorizado.

En el mitin de agricultores celebrado el 25 de Abril último en Ciudad Real, se discutieron ampliamente las medidas que deben tomarse para combatir la langosta. He aquí las conclusiones aprobadas:

1.ª Solicitar del Estado que se consigne en presupuesto la cantidad necesaria para la adquisición de insecticidas y cinc.

2.ª Solicitar asimismo de la Excelentísima Diputación provincial que figure en sus presupuestos la suma necesaria para auxiliar á las Juntas locales, de acuerdo con el art. 74 de la ley.

3.ª Que las Juntas locales, sin perjuicio de utilizar las medidas que la ley de Plagas les concede para recaudar fondos, soliciten de los Ayuntamientos la consignación en sus presupuestos de cantidad en relación con la extensión del término é intensidad de la infección.

4.ª Que las Juntas locales estimulen á los propietarios para que, asociándose por pagos, atiendan con recursos propios á la extinción de la plaga, sin perjuicio de utilizar los demás que las expresadas Juntas les concedan.

5.ª Atender cuidadosamente al sostenimiento de piaras comunales de cerdos, utilizando, si fuera preciso, algunos recursos de los recaudados por las respectivas Juntas locales.

6.ª Publicación del Reglamento; y 7.ª Que el Gobierno consigne recompensas especiales á las Juntas y propietarios que más se distinguieren en la campaña.

La Comisión organizadora ha fijado ya la fecha en que tendrá lugar la anunciada Asamblea magna de ganaderos extremeños. Esa fecha es el 12 del presente Mayo, y son numerosos los granjeros de ambas provincias que concurrirán al acto.

La Comisión organizadora ha publicado y repartido una circular muy bien pensada y escrita, recogiendo datos para el estudio del problema.

Esto hace suponer que á la Asamblea irá ya un complejo trabajo planteando el asunto en forma clara, para que los acuerdos sean concretos y las discusiones breves y prácticas.

En Villafáfila (Zamora) se proyecta por varios propietarios la formación de una Sociedad para construcción de varios pozos artesanos en fincas de los mismos.

Digna de elogio es la idea, pues con ella se encontrará la solución al problema de convertir sus tierras de secano en fincas de regadío, por lo que sería de desear tuvieran muchos imitadores.

Por el interés que reviste para nuestros agricultores, publicamos con gusto la siguiente prevención que nos remite la Junta local de defensa contra las plagas del campo de la provincia de Tarragona:

«En la actual estación, en que la mayoría de los animalitos perjudiciales á la olivera salen á nueva vida avivados por el sol de la primavera; esta Junta, cumpliendo con la misión para que fué creada, recomienda muy eficazmente á todos los agricultores olivereros quiten lo más pronto posible de las tierras las ramas cortadas, y para el caso que se quisieran aprovechar para abono de las mismas, que las quemen ó las entierren muy hondas, cuanto antes mejor, á fin de evitar la avivación de las crías que más tarde nos destruirían las cosechas.»

VINOS FINOS DE RIOJA.—Hay en venta 40 bodegas de la cosecha de 1903. Dirigirse á D. Mariano Montilla, cosechero en Casalarreina (Haro).

CAMBIOS SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 4
París á la vista 11 70
Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 23 10
Madrid, 1909.—Bailly-Baillière é Hijos.
Calle de la Caca alta, núm. 5.

MARCA CONCEDIDA
VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELCIEGO (ÁLAVA)
DE LOS HEREDEROS DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL
Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR
La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximado
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO	
	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Kilos
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
Idem » 12 id.	»	»	»	25
Idem » 25 medias botellas.....	»	»	»	32

Podidos. Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Dubos, dirigiéndole las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio 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 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.

DISPONIBLE

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. Pidáncese 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 ó instrucciones para plantar.
Dirección telegráfica: SABATÉ-VILAFRANCA 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 132-11 Couderc, y los blancos de este híbrido 117-3, 146-51 y 343-14.

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

132-11 Couderc, es casi indomne 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 espiño. Su adaptación está limitada por la madurez de la uva, que en Francia es de tercera vendimia. En los cascajos de Cuzcurrita (Rioja Alta) sazona á la vez que el tempranillo, y 156 Seibel veinte días antes.

156 Seibel y 132-11 Couderc se han aclimatado muy bien en la Rioja, y rinden abundantes cosechas hasta en tierras 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 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 apreciar 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 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 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 subscripción: 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.

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 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 Caley 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

AVERLY, MONTAUT Y GARCÍA
ZARAGOZA

Telas metálicas, cribas, alambros de espinos artificiales. Piedras de molino, y toda clase de máquinas agrícolas e industriales.

Segadoras, trillos de todos sistemas, aventadoras, arados, prensas de paja, heno y alfalfa, y todos los nuevos útiles de campo.

PÍDANSE CATALOGOS ZARAGOZA

Premiado con Medalla de oro y plata en varias Exposiciones.
AZUFRE GRIS DE BIABAUX



Destrucción radical del Oidium; del Mildew con mezcla de sulfato de cobre, y del Antraconosis mezclado con sulfato de hierro.—Destruye ó aleja las hormigas, pulgones, orugas altas, nebrilla y demás insectos que atacan las plantas y árboles.

Único en su clase preservativo de las heladas en los retoños de la viña.

PULVERIZADOR BOER—AZUFRADORA BIABAUX—FUELL CON DEPÓSITO No más sulfato de cobre contra el Mildew y el Black-rot.

Emplear el sulfatizador líquido Tardieu, que es más económico, seguro y rápido, siendo sencillísima la preparación; basta verter la dosis en el agua y emplearlo acto continuo sin que se pierda al guardarlo.

Azúfre líquido nicotinado: Para su empleo sirven los mismos sulfatizadores que para todos los líquidos y combate con éxito el Oidium a la par que otras enfermedades.

Parinsecto y nitrato de cobre líquidos: Productos para combatir todos los insectos y hierbas dañinas y preparar las plantas y árboles a librarse de enfermedades.

Encaladura de las simientes: Líquido preparado para remover las semillas y evitar la destrucción de las mismas por los insectos.

Dirigirse: J. M. Thibaudier — Diputación, 93 — BARCELONA

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 representaciones 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.)

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 VIGÉSIMA CUARTA EDICIÓN DE LA
GUIA COMERCIAL DE MADRID Y SU PROVINCIA
PARA 1908
(BAILLY-BAILLIERE)

Publicada con datos del ANUARIO DEL COMERCIO (BAILLY-BAILLIERE) Y se convencerá de que!

Es la que, en su clase, es la más exacta de sus datos. Y que con ella puede conocer Madrid y su provincia con minuciosidad, porque contiene: Parte oficial.—Monarquía española.—Real Casa.—Consejo de Ministros.—Cuerpos Colegiados: Senado.—Congreso de los Diputados.—Cuerpo diplomático: Español.—Extranjero.—Consejo de Estado.—Ministerio de Estado.—De Instrucción Pública y Bellas Artes.—De Fomento.—De Guerra.—De Hacienda.—De Marina. Parte descriptiva.—Según los HABITANTES: Por orden alfabético de apellidos. De profesiones. De Comercio e Industria. Lista general de señas de los habitantes de Madrid, clasificada por orden alfabético de calles y por números de casas. Provincia de Madrid.—También contiene todos los pueblos de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estación del ferrocarril, estaciones de telégrafos, currierías, así como FOMENTO Y APELIDOS DE TODOS LOS HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejerce, etc.

Por orden alfabético de apellidos. De profesiones. De Comercio e Industria. Lista general de señas de los habitantes de Madrid, clasificada por orden alfabético de calles y por números de casas. Provincia de Madrid.—También contiene todos los pueblos de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias a la cabeza de partido, estación del ferrocarril, estaciones de telégrafos, currierías, así como FOMENTO Y APELIDOS DE TODOS LOS HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio e industria que ejerce, etc.

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 BELBAO, Buenos Aires, 19.

DISPONIBLE

MAQUINARIA AGRICOLA Y VINICOLA
JUAN PECH AINE
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, Anilifermentos, Colorantes tánicos, Acido tártrico, Termómetros y Alcohómetros, Alambiques Salleron y Eubolloscopos legítimos de Malligant.

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

RESULTADOS POSITIVOS

Se necesitan corredores, representantes y depositarios con buenas referencias.

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

PRODUCTOS AGRÍCOLAS ENOLÓGICOS Y PECUARIOS

DE LA CONOCIDA FÁBRICA DE LOS SRES. Ld. HUGOUNENQ & C.

El mejor producto preparado de azúfre concentrado contra el Oidium.

THIOPOL

El producto más eficaz y económico. Un kilo de Thiopol sustituye a 100 kilos de Flor de azúfre de la mejor calidad.

Empleo sencillísimo, adherencia completa; basta disolverlo en agua, pudiendo emplearse seguidamente con el pulverizador.

TRATAMIENTOS MIXTOS

contra el Oidium y Mildew a la vez, combinando el Thiopol con el sulfato de cobre.

Economía de dinero y mano de obra.

CALDO BORDELÉS HUGOUNENQ

Contra el Mildew y demás Rots de la vid y Hortalizas, la Negrilla del naranjo, etc.

Producto recomendado por su fácil manejo, perfectamente dosificado, muy adherente, con el mayor grado de solubilidad.

Evita las pérdidas y fracasos de Caldos demasiado ácidos que queman las hojas y muy básicos que no tienen ningún efecto sobre la criptógama.

Consultas, detalles y pedidos al Agente general para España

C. W. CROUS

San Vicente, 115, entresuelo.
VALENCIA

AVENTADORAS

«LA FAMA DE CASTILLA»
DE F. JIMÉNEZ

Único premio en la Moncloa de Madrid, 1904; medalla de oro en Valladolid, 1906, y diploma de honor, la más alta recompensa, en Zaragoza, 1908. Las mejores que se construyen. Precios: desde 300 pesetas (modelo económico, muy práctico hasta 800, movidas a brazo y por malacate ó motor, se darán, por correspondencia, así como de los acreditados trillos de sierra y pedernal, de resultados positivos.

Dirigirse al representante general, D. F. Montero, Mota del Marqués (Valladolid), depósito de los acreditados productos enológicos Enofita, Tanino Enafico, & para corregir y mejorar toda clase de vinos alterados ó defectuosos, cuyos productos se hallan también en Madrid, Imperial, 9 y 11, droguería.

Pidanse prospectos al referido señor Montero, en

MOTA DEL MARQUÉS (VALLADOLID)