

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

ANUNCIOS

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

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

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

Pago adelantado.

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

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

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

Se reciben en la Administración del periódico 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 29 de Septiembre de 1909.

NÚM. 2.439

A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubertería, diríjase á la Sra. Viuda de Victoriano Echavarrí, de Olazagutía (Navarra).

CUIDADOS QUE RECLAMAN los olivos.

El cultivo del olivo, cuando se lleva con cariño en los terrenos pedregosos, ingratos, mal situados, de reducido valor y que escasamente soportan ninguna otra planta, puede dar muy buenos beneficios, aun admitiendo que las condiciones económicas continúen siendo desfavorables.

Como para todos los otros productos del suelo, se impone el cultivo intensivo: el objeto de todo agricultor cuidadoso de sus intereses, es llegar á producciones elevadas, y hoy no es difícil con los progresos realizados por la química agrícola y la posibilidad de combatir con eficacia las enfermedades.

Al olivo hay que darle por lo menos cuatro labores: la primera se ejecuta en invierno, después de la recolección. Su utilidad es incontestable: airea la tierra, favorece, por la acción del ácido carbónico, la transformación de las sales insolubles en otras solubles, como silicatos de potasa, fosfato de cal, carbonato de cal, y con la transformación del oxígeno se activa la nutrición de las materias orgánicas; además, con esta labor, la tierra absorbe la cantidad máxima de las lluvias, y tales razones y motivos bastan para que la ejecución del laboreo de la tierra, inmediatamente de haberse levantado el fruto, no se descuide y se haga en seguida.

Después, tres binas serán de aconsejar: la primera en el mes de Marzo, otra en Mayo, y, por fin, la tercera en Agosto, con el escarificador ó binadora movidos por caballería. Estas labores limpiarán las tierras de las malas hierbas y conservarán su humedad. Cuando los árboles están en flor, deberá abstenerse de trabajar la tierra que, removida, podría favorecer la caída del fruto. Alrededor del tronco deberán ser cavados á mano los árboles para destruir los rebotes que nazcan al pie. Si el frío es de temer, se aportarán también con la tierra inmediata á los troncos.

Las siembras para cultivos intercalados, que suelen hacerse en los olivares, de cereales, guisantes, etc., es mejor suprimirlas, pues contrarían la vegetación, como de ello tenemos prueba. Un agricultor que sembraba cereales en sus olivares, de 800 decalitros de aceite recogía 100; actualmente, que suprima aquellos cultivos, llega á recolectar 500 decalitros por hectárea.

En último extremo sólo podría admitirse la viña; los frutales tampoco deben ser aconsejados. Sus raíces acaban por entrelazarse, y á los pocos años el frutal es destruido.

La poda es la operación más delicada á que son sometidos los olivos; y, no obstante, es indispensable, ya que tiene una influencia extraordinaria en su producción. Los árboles que no se podan tienden á la forma piramidal elevada, con espeso follaje, produciendo menos que los de rama y follaje escaso y claro.

Suele verificarse la poda cada dos años; no obstante, algunos olivicultores ejecutan un *aclearo* anual durante cuatro ó cinco años, y así sacan una veintena de decalitros, mientras que con la poda bianual sólo obtienen en cinco años dos cosechas, ó sean diez decalitros, la mitad. Operando de aquel modo, poco faltaría para llegar á la práctica de la poda completa anual; y sólo para ello faltaría practicar todos los años el despunte de las ramas que han fructificado, y suprimiendo además, en el mes de Marzo, todas las ramas chupadoras que hubiesen aparecido. Así se lograría mantener constantemente todos los años la fructificación.

Al ejecutar la poda debe tenerse en cuenta el vigor de los árboles y á aquél subordinarla. Se procurará conservar la forma de copa, con lo que el aire y la luz penetrarán sin obstáculos en su interior; se suprimirán todas las ramas verticales llamadas chupadoras, así como también todas las ramitas secas y todas las que se vayan secando.

La poda de hoy dista mucho de la de algún tiempo, que dejaba á los árboles sólo con alguna otra rama. Costumbre tan contraproducente, sin duda, sólo podía justificarse ante la escasez de

abonos y del decir: *hazme pobre en madera y te haré rico en aceite*. Aquellas podas enérgicas, por lo que herían á los árboles, habían no sólo de comprometer durante muchos años la producción, si que también su vitalidad, ya que existe una correlación entre el desmenuamiento de los órganos exteriores, ramas, hojas, y los interiores ó raíces.

Por lo dicho, debe admitirse, como hay quien lo aconseja, la completa supresión de la poda de los olivos? Un ejemplo reciente podemos ofrecer á los lectores. Uno fué aconsejado con gran empeño para que dejara de podar sus árboles, si deseaba obtener mucho aceite. La experiencia, siendo fácil de llevar á término, la realizó en un trozo de su olivar. Transcurridos seis años desde que suprimió la poda, no había recolectado nada. Sometidos luego á nueva poda, cuando visitamos el lugar, los árboles estaban plenamente cargados de fruto. Si una poda excesiva es contraria á la producción, la falta de ella es todavía más perjudicial; un término medio es la pauta que deberá seguirse.

El corolario de la poda de los olivos, es su fertilización. Para ellos la ley de la restitución existe como para los demás vegetales.

Sabemos que una hectárea de olivos con 200 árboles, extrae de la tierra: 28,6 kilogramos de nitrógeno, 3,05 kilogramos de potasa, 10,1 ácido fosfórico. A un terreno con la composición de 1 por 1.000 de nitrógeno, 2,5 por 1.000 de potasa, y 1 por 1.000 de ácidos fosfóricos, débesele dar, todos los años, 500 kilogramos de estiércol y 200 de superfosfato de 18 á 20, ó sean por cada árbol 25 kilogramos de estiércol.

Suponiendo que el estiércol contenga (análisis de Boussingault) 6 por 100 de nitrógeno, 70 por 1.000 de potasa y 3 por 100 de ácido fosfórico, la tierra abonada anualmente con 5.000 kilogramos, queda fertilizada en 30 kilogramos de nitrógeno, 35 de potasa y 15 de ácido fosfórico.

ED ZACHAREWICZ,
Profesor de Agricultura del departamento de Vaucluse.

LA EXPOSICIÓN ARGENTINA

La Exposición Internacional de Agricultura que se celebrará en la República Argentina, en su capital de Buenos Aires, desde el 3 de Junio hasta el 31 de Julio de 1910 para conmemorar el primer centenario de su independencia, se compondrá de la división de Ganadería y de la división de Agricultura.

La primera comprenderá cuatro concursos especiales: animales reproductores, animales gordos, animales de lechería y animales de trabajo. Los animales que se presentarán en la Exposición son bovinos, equinos y asnos, ovinos, caprinos, porcinos, caninos, aves de corral y otros animales domésticos y domesticados. La Exposición de animales reproductores durará del 3 al 25 de Junio; y la de los animales gordos del 9 al 14 de Julio.

La Exposición Agrícola se subdividirá en ocho secciones:

1.ª Geología, Hidrología, Climatología y Geografía agrícola; 2.ª Maquinaria y anexos; 3.ª Ingeniería rural; 4.ª Productos agrícolas vegetales; 5.ª Productos de origen animal; 6.ª Productos industriales; 7.ª Medios de fomento; y 8.ª Sección especial para las semillas reproductoras. La inscripción para animales debe hacerse hasta el 1.º de Febrero de 1910, y para los demás objetos hasta el 1.º de Diciembre de 1909.

Todas las Legaciones y Consulados de la República Argentina proporcionarán cuantos detalles se pidan, como asimismo el Comisario General para Europa, señor Cónsul honorario Niederlein, actualmente en la Legación de la República Argentina en Berlín.

LA RIQUEZA PECUARIA

Según datos oficiales de la Dirección general de Contribuciones, Impuestos

y Rentas, he aquí por provincias la pecuaria riqueza imponible en España para los efectos de la tributación en el año 1910:

	Riqueza pecuaria.
	Pesetas.
Albacete.....	97.980
Alicante.....	495.847
Ávila.....	194.231
Badajoz.....	757.425
Barcelona.....	5.533
Burgos.....	264.398
Cáceres.....	1.445.237
Cádiz.....	734.178
Castellón.....	337.559
Ciudad Real.....	691.177
Córdoba.....	>
Coruña.....	>
Quencia.....	116.690
Gerona.....	60.094
Granada.....	228.228
Guadalajara.....	288.665
Huelva.....	1.014.889
Huesca.....	44.161
Jaén.....	683.404
León.....	>
Lérida.....	90.276
Logroño.....	315.379
Lugo.....	>
Madrid.....	213.260
Málaga.....	97.049
Murcia.....	198.444
Orense.....	>
Oviedo.....	>
Palencia.....	1.010.754
Pontevedra.....	>
Salamanca.....	599.051
Santander.....	736.638
Segovia.....	870.988
Sevilla.....	140.754
Soria.....	789.540
Tarazona.....	47.177
Teruel.....	505.685
Toledo.....	233.815
Valencia.....	865.640
Valladolid.....	346.851
Zamora.....	816.230
Zaragoza.....	484.627
Baleares.....	10.555
Canarias.....	>
TOTAL.....	15.834.509

OBSERVACIONES

1.ª Las riquezas imponibles que sirven de base á los señalamientos de este requerimiento son las que respectivamente aparecen en los estados de valores del año 1909 en cada provincia, con las alteraciones acordadas después de la formación y rendición de dichos estados, en los cuales están comprendidas 30.777 pesetas, que han resultado de baja en la riqueza rústica de varias provincias con motivo de los daños causados en los viñedos por la filoxera.

2.ª Las 409.687 pesetas, á más distribuir á la riqueza rústica de todas las provincias del Reino, excepto Jaén, tanto á las que tributan por repartimiento como á las que lo verifican por Registro fiscal de rústica, son á consecuencia de la pérdida sufrida en la riqueza olivarera de dicha provincia, cuya suma se distribuye con sujeción á lo dispuesto por el Tribunal Gubernativo del Ministerio de Hacienda en 10 de Diciembre de 1908 y 11 de Febrero último.

3.ª Los cupos correspondientes á ambas secciones, como asimismo las cuotas correspondientes á los Registros fiscales de rústica, se gravarán con el 16 por 100 para atender á las obligaciones de primera enseñanza, en cumplimiento de lo dispuesto en los artículos 13 y 23 de la ley de Presupuestos de 31 de Diciembre de 1901.

4.ª Se fijan á la provincia de Albacete y á varios pueblos de la de Ciudad Real, Córdoba, Jaén, Madrid y Toledo, 11.079.382 pesetas, correspondientes á los cupos de la riqueza rústica, por tributar con la base del Registro fiscal aprobado.

5.ª La provincia de Navarra satisface 2 millones de pesetas, que se le asignaron por Real decreto de 19 de Febrero de 1877, y las de Alava, Guipúzcoa y Vizcaya, 575.000, 850.000 y 1.205.876 pesetas respectivamente, que se les fijaron por Real decreto de 13 de Diciembre de 1906.

LOS VINOS BLANCOS DULCES

Para obtener vinos blancos dulces, es decir, vinos que conserven todavía azúcar no fermentado, pueden seguirse

dos procedimientos: ó bien impedir que todo el azúcar sea alterado, eliminando del líquido las levaduras antes de que termine la fermentación, disminuyendo la actividad de las mismas, ó bien agregando al vino blanco y seco mostos fermentados parcialmente, que intervengan como edulcorantes.

Las levaduras pueden eliminarse mediante filtraciones, y las que se hallan depositadas en el fondo de los recipientes, con trasiegos repetidos.

Para las levaduras que se hallan esparcidas en la masa del vino mediante adiciones de nuevas cantidades de líquido, se impulsa á que se desborden por la abertura superior de las cubas las espumas que se producen durante las fermentaciones; con este recurso las levaduras activas son separadas y las fermentaciones notablemente disminuidas; los fríos permiten luego hacer la separación de las levaduras contenidas en las heces.

No obstante, los trasiegos efectuados durante la fermentación, así como las adiciones de mostos, sólo son eficaces en las fermentaciones lentas, ó sean las producidas á bajas temperaturas; para lograrlas en los locales donde las fermentaciones se producen, deben tener temperaturas moderadas, y las vasijas ser de grandes dimensiones; además, al practicar el encubado, procurar que los mostos estén fríos. Con todo, y á pesar de estas precauciones, los resultados son dudosos, dependiendo el éxito de numerosos factores; por todo lo cual, en donde estas prácticas se utilizan, los productos obtienen un grado de dulzor muy variable.

La filtración es mucho más segura practicándola al abrigo del aire y depositando los mostos en pipas fuertemente azufradas. Con ella pueden eliminarse los fermentos en el momento que los vinos adquieren el sabor dulce deseado, que puede ser comprobado por el paladar ó mediante el areómetro. En la práctica, la filtración empieza á efectuarse antes de que los vinos hayan llegado á acusar el dulzor deseado, de tal modo, que las últimas cantidades de vino filtradas, que habrán fermentado más tiempo, al mezclarse con las filtradas primeramente, disminuirán el excesivo gusto azucarado de las primeras.

Todos los filtros para estas operaciones son utilizables.

Para obtener una paralización de las fermentaciones, no puede contarse con la acción del ácido sulfuroso, puesto que estando en actividad las levaduras, exigirían el uso de dosis tan elevadas, que su empleo desmerecería la calidad de los vinos.

Pueden también indirectamente obtenerse vinos blancos dulces con vinos secos, teniendo preparadas algunas cantidades de mostos apagados para el endulzamiento de aquéllos. En realidad, este procedimiento se reduce á su *coupage*.

Para los productos, el problema queda reducido á la obtención de vinos incompletamente fermentados de una pequeña parte de su cosecha. A este fin los cuidados del productor deben estar dirigidos á producir una cantidad de mostos sin fermentar y dejar que acabe la fermentación del resto de la cosecha.

Las filtraciones, los trasiegos, pueden emplearse, para estos mostos con 5 grados de alcohol, como también su esterilización al auxilio del ácido sulfuroso en cuanto alcancen la expresada riqueza alcohólica. A tal efecto, se les añade una dosis elevada de ácido sulfuroso, ya que estos mostos parcialmente fermentados no han de ser consumidos sino después de haber sido diluidos en otros que contengan muy poca ó ninguna cantidad de sulfuroso.

Para lograrlo, bastará incorporar á los vinos que hayan obtenido 5 grados de alcohol, medio gramo de ácido sulfuroso por litro, y que detendrá su fermentación, acusando la temperatura entonces sólo unos 14 ó 15 grados centígrados.

Con la combustión de mechas azufradas y el movido de las pipas á medio llenar para favorecer la absorción de los gases sulfurosos á los líquidos, ó mediante el empleo del ácido sulfuroso líquido, los resultados perseguidos serán de fácil obtención.

A este efecto debe recordarse que la combustión de un gramo de azufre produce dos gramos de ácido sulfuroso. Este resultado teórico se realizará en la práctica, logrando una combustión completa del azufre con una absorción completa del gas por los líquidos.

Rebasar la cantidad señalada de sulfuroso, expone á quien la use á inconvenientes no desprovistos de dificultades.

De lo que del curso de estas líneas se deduce, se desprende que los medios de preparar vinos blancos dulces no son desconocidos; pero de entre ellos, los más precisos y seguros consisten en filtrar los vinos fermentados en el momento que acusan el grado de dulzor deseado, ó bien endulzar los vinos blancos secos, con mostos apagados.

L. MATHIEU,

Director de la Estación Enológica de Beaune.

MÁS ALLÁ DEL ESTRECHO

TETUÁN

(CONCLUSIÓN) (1)

El aspecto que ofrecen estas tierras revelan que la Naturaleza lo hace todo: el hombre apenas interviene; el cultivo de ellas es tan absurdo y deficiente, que apenas dan la quinta parte de lo que podrían producir.

La naturaleza y composición de los terrenos es muy diversa: los hay de todas clases, desde los más inferiores ó los de continuación arenosa, próximos al río Manuel, hasta los de los llanos inmediatos al puente de Buceja, á unas dos horas de la ciudad, que son compactos, homogéneos y de una capa laborable bastante profunda. Los inmediatos al mar son más inferiores que los que rodean á Tetuán: de color bastante obscuro, y, por lo tanto, absorben mayor cantidad de calor, cuya cualidad es tan conveniente para algunos cultivos, como, por ejemplo, para el de la remolacha.

Las condiciones químicas del suelo son también muy diversas: la cal se encuentra casi siempre en proporciones considerables, y también se encuentran tierras bastante ricas en ácido fosfórico y potasa.

La disposición del suelo es también muy diversa: existen grandes llanuras, como las del Martín, Buceja y Wad-Ras, con tierras muy niveladas, y también hay otras de gran desnivel, según están más ó menos próximas á las regiones montañosas, tan abundantes en el Bajalato.

La producción de cereales no tiene aquí la importancia que presentan en las regiones del centro y sur de Marruecos: se cultiva, sin embargo, el trigo, el sorgo y el maíz, sobre todo estas dos últimas clases, que son plantas muy precoces y que dan dos y tres cosechas al año. La cebada también se cultiva, pero la producción de ella, como la del trigo, no basta para las necesidades de Tetuán.

En las huertas que la rodea, y también en los lugares próximos á los aduares, se cultiva toda clase de legumbres y hortalizas; la patata es bastante inferior á la de Europa, degenerando ésta, si se siembra, al segundo año.

En el interior se produce algo de cáñamo, con el que los moros obtienen su famoso *kiff*, ó sea un producto de efectos narcóticos que los moros fuman en pipas pequeñas.

También entre las plantas textiles se cultivaba el algodón. Después de nuestra guerra con Marruecos, algunos españoles ensayaron este cultivo, con muy buen éxito, en los terrenos situados en *Ziana* y *Sidi-Dris*, cerca de Tetuán; pero después, y como consecuencia de los inconvenientes y de los obstáculos que á cada paso inventaban las autoridades marroquíes, se abandonó cultivo tan interesante.

Aunque también se tiene noticia que en otros tiempos se ensayó el cultivo de la caña de azúcar, es indudable que dadas las condiciones climatológicas y químicas que preponderan en esta zona, sería fácil obtener, no sólo dicho producto, sino también la remolacha azucarera, sobre todo si se convirtiesen en regadíos muchos terrenos apropiados y excelentes para estos cultivos.

Es indudable que tanto la producción de algodón como la de azúcar, transformarían por completo esta comarca; pero estas explotaciones deberían estudiarse detenidamente, porque encierran un problema que no es agrícola, sino industrial.

De las especies arbóreas sobresale el naranjo, que crece bastante copulento

(1) Véase el número anterior.

aunque casi silvestre, porque la poda jamás le despoja de sus ramas secas ni guía su tronco; las huertas de la ciudad están llenas de naranjos, y en *Kitan* existe un verdadero bosque de ellos. El fruto es muy dulce y de piel muy fina, superior, si cabe, al que se obtiene en los famosos huertos de Valencia y Murcia.

El algarrobo, lo mismo que la higuera, se produce con una facilidad asombrosa, y sobre todo la última, que adquiere á veces proporciones gigantescas.

La vid también se cultiva en los alrededores de Tetuán y en otros lugares del Bajalato; pero la falta de dirección y conocimiento en el modo y forma de llevar á cabo las plantaciones, y la falta de podas periódicas, contribuye á que no existan buenos viñedos, á que las cepas se desarrollen de un modo extraordinario y perjudicial, y á que el sarmiento reste al fruto la savia que necesita.

Se obtienen uvas blancas de moscatel como las mejores de España; las negras son también de muy buena clase y jugosas, de una clase parecida á las que se ven en Alicante y la Mancha, y sirven para hacer nuestros mejores mostos.

La uva sólo se emplea para comer, toda vez que es sabido que á los moros se les está prohibido el consumo de las bebidas alcohólicas; los judíos, que tampoco pueden beber las que hacen los cristianos, preparan en sus casas con estas uvas un vino especial, sin fermentar, de sabor muy desagradable.

Entre los árboles frutales se crían en los alrededores de la ciudad y en algunos otros parajes próximos á los lugares habitados, algunos manzanos, melocotoneros y perales, de fruto dulce pero de clase pequeña, cuyos árboles crecen en plena libertad, sin que la mano del hombre intervenga para nada. Apenas si se ven rastros de la morera, cuyo cultivo se extendía antes de la guerra de 1860 p orca si toda la comarca; con la desaparición de la industria sericícola, que tanta importancia tenía en Tetuán antes de esta época, se arrancaron la mayor parte de las que había.

En cuanto á la riqueza forestal, puede decirse que es completamente nula. Los pocos árboles que en los montes de Tetuán existen crecen al azar, y si su propio fruto al caer en la tierra no germinase naturalmente, pronto se extinguirían los pocos que aún quedan; la roca pelada y el suelo limpio han venido á sustituir á los antiguos bosques talados por los montañeses.

El jornal de los trabajadores de la tierra en Tetuán oscila entre cinco y siete reales hassani; pero aunque estos jornales no sean caros, la cantidad de trabajo es muy pequeña, toda vez que ni el moro ni el hebreo son aficionados á las faenas agrícolas, las cuales, si encuentran que son algo fatigosas, abandonan prontamente. Los pocos que trabajan en el campo lo hacen, por regla general, con el solo objeto de ganar el sustento diario, y como para ello necesitan bien poca cosa, porque además de la economía en que viven no tienen necesidades de ninguna clase, no quieren ni creen que sea necesario imponerse más molestias que las indispensables, aunque se les ofrezca como compensación un aumento de jornal.

L. LÓPEZ FERRER,
Cónsul de España en Tetuán.

EL «CINE» EN LA AGRICULTURA

Es bien conocido el gran incremento logrado por el cinematógrafo en estos últimos tiempos, pues son muy raras ya las poblaciones que no cuentan con uno ó más de estos aparatos, que por poco dinero proporcionan representaciones de más ó menos interés. Ocorre generalmente que las escenas representadas no son de enseñanza alguna, y ya que no resulten malsanas é inmorales, nunca pasan de distraer la atención.

Pues bien; un grupo de personas instruidas ha pensado en Francia en la ventaja de utilizar el *cine* para la vulgarización de la agricultura, con todos sus adelantos en los cultivos. Los primeros ensayos se hicieron en el último concurso general agrícola de París, y las propias vistas ofrecidas á la Asociación del Mérito Agrícola fueron después expuestas al público que visitó la Exposición en la galería de máquinas, obteniéndose un gran éxito.

Y se explica, porque los incasantes progresos en mecánica agrícola y los grandes perfeccionamientos de los aparatos, como la práctica de las labores de la tierra, siega, siembra y mejoras industriales de sus derivados, como mantecas, quesos, etc., á menudo ignoradas de nuestros campesinos, pueden ofrecerse á su sana curiosidad gracias á tan admirable como moderna invención.

En el campo, donde se quejan muchas veces de la falta de distracciones, la uniformidad en los trabajos impide á la juventud cerca de las ciudades, á buscar en éstas lo que echan de menos allí. Y este hábito, que á veces conduce al alcoholismo ó á la depravación, resta siempre el necesario amor al terreno.

Es, pues, de desear que en los pueblos se organicen espectáculos cinematográficos, representando escenas cam-

pesinas que traten de los trabajos de la labranza, armonizando así lo útil con lo recreativo; se podrían hacer desfilar ante los asistentes los diferentes procedimientos de cultivo en que se utilizan las máquinas más perfeccionadas y modernas, segadoras, atadoras, trilladoras, guadañadoras. Las diversas manipulaciones de productos agrícolas podrían también mostrarse con grandes enseñanzas. Lecherías modelos con todas las operaciones industriales que se exigen para la obtención de manteca, quesos y cremas; variando el espectáculo con arreglo á la región, pues claro que para la que es eminentemente vinícola, las diferentes fases de la vinificación desde el cultivo de la vid, habría de ser el más adecuado.

La cría de las diferentes razas de ganado, ofrecería en el cinematógrafo también muy interesantes é instructivas enseñanzas. Y, en fin, la vida del campo mostrada en su mejor aspecto, se haría más grata al campesino, que se queja del abandono en que se encuentra.

La implantación de este educativo sistema corresponde principalmente á los Ayuntamientos ó Diputaciones, Asociaciones y entidades agrícolas que subvencionaran el espectáculo, á condición de que la mayoría de su programa tratase de agricultura. Y puesto que la idea está lanzada y no es por cierto de difícil realización, por vía de ensayo cuando menos, creemos que debería llevarse á la práctica.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Córdoba 26.—Precios corrientes en esta plaza: Aceite, de 56 á 57 reales arroba; trigo duro, de 47 á 48 reales fanega; idem blando, de 47 á 48; cebada, de 24 á 25; habas castellanas, de 37 á 38; alpiste, de 45 á 46; garbanzos tiernos y duros, según clase y peso; harina blanca extra, á 20 reales arroba; idem corriente, á 19; idem recia asemolada, á 18; idem recia superior, á 17,50; idem corriente, á 17,25; idem tercera, á 14; cabezuela cañal, á 13 reales fanega; salvado, á 9.—C.

Alora (Málaga) 26.—Regular el estado de los campos. En el mercado se ha cotizado como sigue: Trigo, á 52 reales fanega; cebada, á 26; avena, á 20; maíz, á 40; habas, á 45; garbanzos, á 130; harinas, á 18 reales arroba las primeras clases y 17 las segundas; patatas, á 6.—C.

Arriate (Málaga) 26.—La cosecha de uva es buena y la de aceituna abundante; la de bellota, escasa.

Precios: Trigo, á 13,25 pesetas fanega; cebada, á 7,50; maíz, á 10; lentejas, á 12; yerbas, á 12,50; habas, á 10,50; garbanzos, á 20; aceite, á 15 pesetas arroba.—C.

Sevilla 25.—Siguen siendo cortas las entradas de aceite, resistiéndose los compradores á aceptar el alza que pretenden los entradores. Se han pagado partidas de buena clase de 59 á 59,50 reales arroba.

Precios de los granos: Trigos tremés, de 29 á 30 pesetas los 100 kilos; idem barbilla, de 29 á 30; idem cañal, de 29 á 30; idem duro, de 28,50 á 27; cebada país nueva, de 18 á 18,50; avena rubia, de 16 á 16,50; idem gris, de 17 á 17,50; habas cochineras, de 19,50 á 20; idem mazaganas, de 22,50 á 23; maíz, de 19 á 19,50; altramuzes, de 13 á 13,50; alverjones, de 17 á 17,50; alpiste, clase corriente, de 26 á 27; idem superior, de 32 á 35; garbanzos chicos, de 29 á 31; idem medianos, de 34 á 35; idem gordos, de 44 á 47.

En el Matadero se ha pagado al entrador: Por toros, de 1,40 á 1,50 pesetas kilo; por buyes, de 1,30 á 1,40; por vacas, de 1,35 á 1,50; por novillos y terneras, de 1,35 á 1,65; por carneros y ovejas, de 1,20 á 1,25.—C.

DE ARAGON

Zaragoza 26.—Aunque la oferta de trigos es mayor que la demanda, ha mejorado el de huerta, acusando firmeza las demás clases. Se han pagado: Catalán monte, 1.ª clase, de 43,50 á 44,50 pesetas el cahiz de 179,63 litros; idem hembra, de 40,50 á 41; idem huerta, de 39 á 40.

Animada la exportación de harinas, de 41 á 41,50 pesetas los 100 kilos la 1.ª fuerte y 37,50 á 38 la blanca.

El maíz, á 29 pesetas los 187 litros; cebada, á 28 idem la superior y 24 la de pienso; avena, de 19 á 20; habas, de 27 á 28.

Han empezado en la provincia los ajustes de uva. Una partida de mil cargas ha sido adquirida por un comprador de Aguarán á 12,50 pesetas, y de Muel dicen se cotizarán á 14 y 15. Sostenidos los aceites.—C.

Angües (Huesca) 25.—La cosecha de uva quedó bastante mermada por el pedrisco del día 8. La de aceite puede decirse será nula. Con las fuertes lluvias quedaron sazonadas las tierras para poder sembrarlas.

Precios: Trigo, á 42 pesetas cahiz; centeno, á 32; cebada, á 25; avena, á 20; vino tinto, á 34 pesetas nistro (160 litros), con tendencia al alza; aceite, á 70 pesetas los 50 kilos.—C.

DE BALEARES

Inca (Mallorca) 22.—Precios corrien-

tes: Almadrón, á 104 pesetas los 42,33 kilos (quintal); trigo, á 19 pesetas los 74,34 litros (cuartera); cañal, á 19,50 los 74,34 kilos; cebada del país, á 10,50; idem forastera, á 0,90; avena del país, á 8,50; idem forastera, á 7,50; habas para cocer, á 20; idem ordinarias, á 18; idem ganados, á 17,50; maíz, á 17; habichuelas confits, á 45; idem blancas, á 27; azafrán, á 3 pesetas onza.—C.

DE CASTILLA LA NUEVA

Tarancón (Cuenca) 26.—El día 15 del actual tuvimos la mala fortuna de ser favorecidos con un pedrisco que causó grandes perjuicios en viñas, olivares y huertas; nadie recuerda una piedra tan abundante, de tan gran tamaño, sin una gota de agua. Se calcula en una tercera parte del término lo que perjudicó.

Las viñas libradas tienen poco fruto; lo mismo ocurre con los olivos. Los precios del vino son 7 y 8 reales arroba; aceite, á 14,50 idem, y cañal á 12,50 fanega.—J. C.

Villatobas (Toledo) 22.—La cosecha de uva es desigual en este término, puesto que hay zonas donde se ve bastante fruto, al paso que en otras deja bastante que desear; debido á esto se ha iniciado un pequeño movimiento de alza en los vinos, siendo su precio actual el de 7,50 á 8 reales arroba. El aceite, de 56 á 58 reales. El trigo, á 51 reales fanega; jeja, á 49; cebada, á 23.—E. S.

Campillo de Altobuey (Cuenca) 17.—Los precios de los artículos que cito son como sigue: Cebada nueva, á 24 reales fanega; avena, á 16; trigo, á 50; azafrán, á 160 reales libra de 460 gramos; vino tinto, á 6 y 7 reales arroba; vino para quemar, á 5,50 céntimos de peseta el grado.

La cosecha de uva se presenta más corta que el año pasado, y la madurez va muy despacio, sin duda efecto de la sequía que hemos tenido hasta aquí, pues ayer nos llovió bastante, y esto ayudará á que la uva madure mejor, pero siempre que se vendimie diez ó quince días después que otros años. En vinos también se han animado los precios, y las transacciones son más frecuentes, tanto que los compradores se van viendo ya muy apurados para poder comprar, y los cosecheros, ante tanta demanda, se abstienen de vender. El Corresponsal.

Vellisca (Cuenca) 26.—Han terminado las operaciones de recolección de cereales, cuya cosecha es menor de lo que se creía. Las viñas y olivares con poco fruto, y muy retrasado á causa del frío.

Los precios en este pueblo son los siguientes: Trigo cañal, á 12 pesetas fanega de 55 litros; cebada, á 6; avena, á 4,50; escaña, á 4; aceite, á 14,50 pesetas arroba de 12,50 kilos; paja, á 0,30 idem arroba.

Los precios sostenidos, y muy poca demanda de cereales.—C.

Santa Cruz de Mudela (Ciudad Real) 25.—Se espera una regular cosecha de uva, aunque la sequía la ha mermado. Los precios corrientes son: Cañal, á 52 reales fanega; cebada, á 26; centeno, á 40; aceite, á 58 reales arroba; vinagre, á 8; vino tinto, á 8; idem blanco, á 6,50; patatas, á 0,90.—El Corresponsal.

Quintanar de la Orden (Toledo) 25.—Precios corrientes, salvo variación: Cañal, á 51 reales fanega; jeja, á 50; tranquillón, á 42 y 44; titos, á 43; centeno, á 33; cebada, á 23; avena, á 20; yerbas, á 36; cominos, á 80; anís, á 104; azafrán, á 150 reales libra de 490 gramos; vino blanco, á 5 reales arroba de 16 litros; idem tinto, á 6; queso manchego, en aceite, á 124 reales la arroba de 11,50 kilos.—L. C.

DE CASTILLA LA VIEJA

Valladolid 26.—Ayer entraron en los Almacenes del Canal de Castilla 2.500 fanegas de trigo y en los del Arco otras 300, habiéndose cotizado respectivamente á 47,50 y 47,75 reales las 94 libras. El centeno se cotizó á 32 reales las 90 libras.—C.

Medina del Campo (Valladolid) 25.—En el mercado de hoy han entrado 200 fanegas de trigo, que se han pagado á 47,25 reales las 94 libras. El centeno, á 29 reales fanega. Tendencia sostenida. Bueno el tiempo.—C.

Rioseco (Valladolid) 26.—Precios del mercado de ayer: Trigo, á 46 y 46,50 reales las 94 libras; cebada, á 26 reales fanega; harina de 1.ª clase, á 26,50 reales arroba. De trigo entraron 1.400 fanegas. Tendencia firme y tiempo variable.—C.

Valoria la Buena (Valladolid) 26.—La cosecha de uva es escasa, y el vino se cotiza con firmeza á 15 reales cántaro (16,13 litros).

Firme también el mercado de granos: He aquí los precios: Trigo, á 47,50 reales los 55 litros; centeno, á 32; cebada, á 25; avena, á 18; algarrobas, á 32; alubias, á 90. Las harinas, á 19, 18 y 17 reales arroba de 11,50 kilos, y las patatas, á 5.—C.

Herrera de Pisuerga (Palencia) 26.—Hemos tenido beneficios lluvias; el agua era necesaria para los viñedos y hacer la sementera en buenas condiciones.

Tendencia sostenida en el mercado. Precios: Trigo, á 45 reales los 55 litros; centeno, á 35; cebada, á 28; ave-

na, á 16; yerbas y muelas, á 40; alubias, á 90; garbanzos, á 180, 140 y 100; harinas, á 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos; patatas, á 5; vino tinto, á 15 reales los 16 litros; buyes de labor, á 1.500 reales uno; novillos, á 1.900; añojos y añojas, á 640; vacas cotrales, á 850; cerdos al destete, á 55; carneros, á 80; ovejas, á 56; corderos, á 44.—C.

Burgos 26.—Precios corrientes: Trigo álaga, á 48 reales los 44 kilos; idem mocho, á 46 los 42,50; idem rojo, á 45; centeno, á 32 los 41,50 kilos; cebada, á 27 los 32; avena, á 16 los 26; yerbas, á 36 los 44; alholvas, á 28; garbanzos, de 110 á 150; harinas, á 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos; patatas, á 5.—C.

Peñaflor (Valladolid) 25.—En el mercado de ayer se cotizó: Trigo, á 47,50 reales las 94 libras; centeno, á 29 las 90; cebada, á 27 reales fanega; algarrobas, á 30; avena, á 16.

Tiempo bueno.—C.

Trigueros del Valle (Valladolid) 26.—Los frecuentes aguaceros que se suceden son en alto grado beneficiosos para la escasa uva que ostentan las cepas, cuya cosecha será una de las más pequeñas que se han conocido, principalmente, por los extensos focos filoxéricos que este año se han propagado de una manera asombrosa. En segundo lugar, además del pedrisco de que le di cuenta, hay que añadir la mala ligación que se efectuó; por dichas causas queda, por consiguiente, reducida la cosecha de vino á menos de la mitad del año pasado, que fué también corta.

La vendimia, es decir, la corta vendimia como arriba digo, se verificará del 8 al 10 del inmediato Octubre, si el tiempo lo permite. La extracción del vino en estos pueblos del Valle se ha reanimado, á pesar de haber subido 2 reales en cántara, con tendencia á subir bastante más del tipo que rige, que es de 14 reales cántaro (de 16 litros). Con las repetidas lluvias de estos días quedará saturada y convenientemente preparada para la próxima sementera, que pronto dará principio esta operación.

El movimiento de granos en esta localidad es activo con destino al muelle y fábrica de Aguilarejo; lo pagan de 46 á 47 reales las 94 libras. La cebada, á 25 reales fanega; avena, á 17; muelas, á 4 reales el celemin de las buenas, y las duras, á 36 fanega; patatas, á 5 reales arroba; vino clarete, á 14 reales cántara; vinagre, á 12; aceite, á 67 reales arroba, sin derechos.—C.

Arévalo (Ávila) 25.—Llovió bastante, quedando bien sazonadas las tierras para hacer la sementera.

Han subido un poco los precios del trigo, siendo buena la demanda. Se ofrecen partidas á 48 reales las 94 libras y pagan á 47,25, á cuyo precio se han hecho operaciones.

En el mercado se detalla el trigo á 47 reales los 55 litros; centeno, á 30; cebada, á 27; avena, á 18; algarrobas, á 29; muelas, á 40; garbanzos, á 200, 160 y 125; patatas, á 4 reales los 11,50 kilos.—C.

Roa de Duero (Burgos) 24.—Últimos precios: Trigo, á 46 reales los 55 litros; centeno, á 30; cebada, á 26; avena, á 18; algarrobas, á 30; yerbas, á 32; habas, á 33; alubias, á 70; garbanzos, á 112, 82 y 64; harinas, á 19, 18 y 17 reales los 11,50 kilos; patatas, á 6; vino tinto, á 11 reales los 16 litros. Tendencia sostenida.—C.

Palencia 25.—Firme el mercado de cereales, detallándose: Trigo, á 45,50 reales las 92 libras; centeno, á 30 reales fanega; cebada, á 25; avena, á 16.—C.

El Tiemblo (Ávila) 26.—Como la cosecha de uva es muy escasa, va subiendo el precio del vino. Hoy se cotiza á 14 reales cántaro.

El trigo cañal, á 50 reales fanega; centeno, á 30; cebada, á 24; algarrobas, á 25; harina panadera, á 20 reales arroba; patatas, á 6; melocotones, á 9; melones, á 8; sandías, á 6.—C.

DE CATALUÑA

Valls (Tarragona) 26.—Las cosechas de almendra y avellana han quedado muy mermadas por la sequía y los vientos huracanados. La de uva no es lo que se esperaba.

Precios: Trigo, á 17 pesetas cuartera; cebada, á 8,25; habones, á 11,50; mijo, á 11; avellana negra, á 36 pesetas los 58,50 kilos; almendra mollar, á 39 pesetas los 50,50 kilos; alcohol, con impuesto, á 78 pesetas hectolitro.—C.

Figueras (Gerona) 26.—Según le anunció, la cosecha de uva deja que desear en el Ampurdán, debido en parte á las plagas criptogámicas.

Este mercado sigue viéndose bastante concurrido, haciéndose muchas ventas á los siguientes precios: Aceite, de 104,84 á 133,07 pesetas hectolitro; patatas, de 6,25 á 6,82 pesetas la carga de 120 kilos; corderos de año, de 18 á 20 pesetas uno; trigo, á 23,75 pesetas hectolitro; centeno, á 20; cebada, á 12,50; avena, de 9,69 á 10,63; maíz, de 15,63 á 16,25; mijo, á 20; panizo, á 17,50; arvejas, á 20.—C.

Barcelona 26.—La cosecha de uva es menor que la anterior en Cataluña, pero de buena calidad.

La escasez de existencias de vinos que de la pasada campaña restan, ha hecho que las pretensiones de los compradores hayan sido aumentadas á diario; de ahí que las escasas operacio-

nes que se realizan lo son á precios verdaderamente fabulosos dentro del movimiento seguido en la pasada campaña, pagándose á 18, 20, 21 y hasta 23 pesetas carga (120,60 litros) en vinos de 15, 16 y 16,50 grados.

Los precios más corrientes son: Campo de Tarragona, tintos de 14 á 16°, de 4 á 4,50 reales grado; blancos de 13 á 15°, de 4 á 4,50; Panadés, blancos de 11 á 13°, de 11 á 14 pesetas carga; Vallés, de 11 á 12°, de 9 á 12; Alella, de 14 á 15°, de 20 á 25; Priorato, de 13 á 15°, de 13 á 18; Villanueva, de 10 á 13°, de 9 á 13; Segarra, de 11 á 12°, de 7 á 12; Alicante, de 14°, á 19 sobre muelle Barcelona; Valencia, de 14°, á 18; Manchegos blancos, de 12°, á 17; mistelas y moscateles, derechos garantidos, de 36 á 42, según clase y graduación.

Alcoholes.—Son pocas las operaciones en este artículo, sosteniéndose los precios al tenor de los siguientes:

De vino, 94 á 95°, de 75 á 76 pesetas hectolitro; rectificadas, 96 á 97°, de 85 á 86; industriales rectificadas, 95 á 96°, de 85 á 86.

Almendras.—Muy sostenidas, cotizándose: Esperanza 1.ª, á 23; largueta, de 22 á 23; Mallorca 1.ª, á 23, y 2.ª, á 22,50 duros el quintal de 41,600 kilos.

Avellanas.—Cosechero en sacos de 58 kilos, á 41 pesetas el saco; idem garbillada, á 43; idem negreta escogida, á 46; idem mondas de 1.ª, de 68 á 68,50, y de 2.ª, á 67.

Trigos.—En alza, de 27,17 á 28,04 pesetas los 100 kilos los de Castilla, y el de Navarra, monte, de 16,85 á 17,25 pesetas los 58 kilos sobre vagón.—C.

DE EXTREMADURA

Valencia del Ventoso (Badajoz) 25.—La cosecha de uva es aquí buena, vendiéndose dicho fruto para elaborar vino á 1,25 pesetas arroba. También las cosechas de aceituna y bellota prometen bastante.

Precios: Trigo, á 13 pesetas fanega; cebada, á 5,50; avena, á 4; habas, á 10; garbanzos, de 25 á 30; vino tinto, á 4,50 pesetas arroba; idem blanco, á 5; aceite, á 14,50.—C.

Villagonzalo (Badajoz) 23.—Precios de los cereales y caldos: Trigo, á 14,50 pesetas fanega; cebada, á 5,50; avena, á 4,25; altramuz, á 5; aceite, á 14,50 pesetas arroba; vino, á 3,50.—C.

DE LEON

Toro (Zamora) 26.—Como la cosecha de uva es muy mediana, han subido nuevamente los vinos, habiéndose pagado hasta 18,50 reales cántaro. Las clases buenas son ya escasas.

Muy animados los mercados de trigo, vendiéndose á 46 reales fanega. El centeno, á 33; algarrobas, á 32; cebada, á 28.—Un Suscriptor.

Salamanca 25.—Precios corrientes en el mercado: Trigo, de 46 á 46,50 reales fanega el superior, 45 á 45,75 el corriente, 44 el rubión y 43 á 43,50 el barbilla; centeno, á 29,50; cebada, á 26; algarrobas, á 32,33; avena, á 17; muelas, de 27 á 28; garbanzos, de 75 á 180; arvejas, á 36.

Las harinas, á 43, 42, 41,50 y 41 pesetas los 100 kilos sobre vagón.—C.

Fuenteauco (Zamora) 25.—Ha llovido bien para la sementera. Firmeza en el mercado, habiéndose cotizado:

Trigo, á 45 pesetas los 55 litros; centeno, á 30; cebada, á 28; avena, á 20; algarrobas, á 32; alubias, á 120; garbanzos, á 130; harina de 1.ª clase, á 18 reales los 11,50 kilos; patatas, á 6; vino tinto, á 16 reales los 16 litros; buyes de labor, á 1.500 reales uno; novillos de tres años, á 2.000; añojos y añojas, á 750; vacas cotrales, á 950; cerdos al destete, á 55.—C.

Venialvo (Zamora) 26.—Terminada la recolección de cereales, debo decir á usted, que en este pueblo ha sido en su mayoría de trigo y cebada corta y de algarrobas y arvejas muy corta. De garbanzos, que tanto prometieron, mal; hubo quien cogió la sembradura: éstos pequeños y feos. De avenas y guisantes, regular. De la uva albillo este año no se hace vino de ella; hay labrador que no las ha probado, y viñas que no han tenido nada. ¡Cosa rara!

De tinta hay poco también; los aires de Junio sacudieron la flor de tal modo que no se sabe dónde se fué la muestra que se vió; grabación á un temporal de lluvias copiosas y benéficas se cogerán las pocas uvas que de tinta hay, y darán mosto, pues estaban empedernidas y sin madurar. Dichas lluvias han sazonado las tierras para hacer una buena sementera.

El vino ha subido de precio 2 ó 3 reales en cántaro, por ser tan corta la cosecha próxima.

Precios: Trigo, de 45 á 46 reales fanega; centeno, de 32 á 33; cebada, de 26 á 27; algarrobas, de 30 á 31; garbanzos, á 110 y 120.—C.

DE MURCIA

Almansa (Albacete) 26.—Los viñedos están aquí libres de enfermedades criptogámicas, lo que no sucede en otros pueblos. Esperamos buenos vinos en vista de las excelentes condiciones de la uva.

Los vinos de la última cosecha están agotados casi en su totalidad, habiéndose cotizado últimamente de 6 á 7 reales la arroba de 16 litros.

Llovió mucho, preparándose buena sementera. El trigo rojo se cotiza a 49 reales fanega y el blanco a 44; la cebada, a 23.—Un lector de la CRÓNICA.

DE NAVARRA

Sangüesa 21.—La feria actual ha estado animada, particularmente de ganados de carga y arrastre, como no se ha conocido, con muchos deseos de vender, habiéndose hecho bastantes transacciones en ganados de poco precio, pues en los de alto precio han escaseado aquellos, a pesar de cederlos en condiciones aceptables relativamente a los que hasta el presente han regido.

En cereales han bajado algo los precios, habiéndose comprado partidas a 2,20 pesetas el decalitro, pagándose los vinos a 2,75 la misma unidad.

La huerta, inmejorable, y los precios de frutas y hortalizas a precios razonables; tanto es así, que compensará a muchos de las pérdidas sufridas en la cosecha de cereales.

El viñedo y olivares, bastante castigados por los pedriscos, oidium y ne-grilla; los últimos, sin fruto.—A. G.

DE LA RIOJA

Arnadillo (Logroño) 25.—La recolección de cereales en esta comarca ha sido buena en cantidad y calidad, cotizándose a los precios siguientes: Trigo, a 11,50 pesetas fanega; cebada, a 6,75; centeno, a 8; avena, a 5. El aceite, a 18 pesetas cántara (16 litros).

Las viñas están completamente perdidas por la floxera, y los olivos no tienen fruto en toda esta comarca.—C.

DE VALENCIA

Alicante 26.—Sigue muy animado el mercado de almendras; entra mucho fruto y se vende bien, habiendo subido los precios. Se han pagado las Planetas superiores a 35 pesetas arroba, y las comunes, de 32,50 a 33.

También están en alza los mercados de vinos de la provincia, cuyo movimiento debiese, sin duda, a que los viñedos sólo ofrecen en general la mitad de cosecha que el año anterior.

El aceite andaluz se detalla a 20 pesetas arroba la clase corriente, y los finos de Benejama, Onil y otros pueblos, de 20 a 21. La arroba, según lo he dicho en otras cartas, equivale a 12,50 kilos.

La cebada se cotiza a 29 pesetas cahiz Alicante y 27,25 cahiz Elche; la avena, a 20,75 y 18,25 respectivamente.

Las harinas a bordo en este puerto: De fuerza, a 47,50 pesetas saco de 100 kilos; blancas y doradas, de 40 a 43.—El Corresponsal.

*** Orihuela (Alicante) 26.**—Hace diez días llovió torrencialmente, inundando la huerta y el campo.

Los olivos están sanos y con abundante fruto.

Precios: Trigo común del país, a 45 pesetas cahiz; cebada, a 22; harinas, a 44 pesetas los 100 kilos la 1.ª clase, 40 la panadera, 34 las de 2.ª y 31 las de 3.ª; cañamo en rama de 1.ª, a 45 pesetas quintal; algarrobas, a 6 reales arroba; patatas, a 5; manzanas, a 6; pimientos verdes, a 5; idem encarnados, a 6; melocotones, a 6; almendras, a 26 reales barchilla.—C.

*** Altura (Castellón) 26.**—Tanto los olivos como los viñedos tienen poco fruto; así es que las cosechas de vino y aceite serán escasas. La de panizo promete.

Precios: Trigo, a 3,50 pesetas barchilla; cebada, a 1,75; maíz, a 2,50; habas, a 2,75; algarrobas, a 1,75 pesetas arroba; patatas, a 0,80; aceite, a 16; lana negra sucia, a 11; vino tinto, a 1,60 pesetas los 11,27 litros, con tendencia al alza.—C.

NOTICIAS

Precios de las carnes en esta Corte: Vacas gordas, a 72 y 73 reales arroba; toros, a 70; cebones, a 70,50 y 72; ganado mediano, de 60 a 64; terneras, a 100, 110 y 120 las finas de Castilla, 85,90 y 100 las asturianas, 75 a 80 y 85 las de la tierra y 70,75 y 80 las gallegas.

Carneros, de 1,35 a 1,37 pesetas kilo; ovejas, de 1,25 a 1,27; cordero lechal, a 1,75.

La cosecha de uva en Valle Guerra y Tejana, comarcas de Canarias, es muy escasa, por haber secado muchos racemes los vientos abrasadores que han reinado varios días.

Las lluvias han sido generales en las dos Castillas, Cataluña, región valenciana, gran parte de Aragón y algunas provincias de Andalucía. Con tan benéficas aguas han quedado bien sazonadas las tierras, y podrá hacerse la sementera en satisfactorias condiciones.

En Argelia se han vendido muchas e importantes cosechas de uva sobre cepa, a los precios de 0,90 a 1,10 francos por grado y hectolitro.

Los vinos resultan de mayor graduación que el año anterior.

Escriben de Chiclana (Cádiz): «Los dueños de viñedos muéstranse alarmados, pues estando a terminarse la corta de uva palomina, han hecho ya proposiciones a los bodegueros con respecto a la uva del Rey, negándose

la mayoría de las bodegas a recibir dicha uva.

La única esperanza de los dueños de campo está en que, al enterarse de esta noticia los bodegueros de Cádiz, Jerez y Puerto de Santa María, vengan a ésta a pisar la referida uva, debido al precio bajo a que la adquirirán.»

El Embajador de España en Berlín lleva muy adelantada la negociación referente a los vinos españoles, reduciendo la cantidad eliminada en la introducción para el análisis.

La Jefatura de Fomento de la provincia de Barcelona ha publicado una circular ordenando a los Alcaldes y funcionarios de su autoridad que persigan rigurosamente a los infractores de las disposiciones sobre prohibición de cazar los pájaros insectívoros, que tanto beneficio prestan a la agricultura.

Además se publicará en las Alcaldías la relación de las aves cuya caza está prohibida en todo tiempo, y el Consejo de Agricultura y Ganadería se ocupará de un proyecto para fomentar la reproducción y cría de tan útiles aves.

En el mercado de Nueva York escasean los aceites finos, y los consumidores se ven forzados a tomar como tales clases ordinarias. La escasez y carestía continúan prevaleciendo y el mercado continúa prestándose para la introducción en escala del producto español. El consumo aumenta de día en día, y los mercados americanos podrían hoy ya absorber el surplus español, si España se interesa en colocarlo en él.

De dicha plaza aconsejan se envíen de nuestra nación clases refinadas, extrafinas o vírgenes; pero todas de suave olor y gusto. En botellas de 1, 1/2 y 1/4 de litro y latas iluminadas con grifo o llave de 1, 1/2 y 1/4 galón. El galón es igual a 3,786 litros.

La cosecha de manzanas en el Norte de España se presenta este año, no solamente abundantísima, si que también de excelente calidad.

Respecto a las cosechas del extranjero, las informaciones que se tienen son como siguen:

En el Noroeste de Francia será la producción en general inferior a la media, a causa principalmente de las malas condiciones atmosféricas en que se ha encontrado el fruto en el momento de su formación.

En Alemania, en el Reino de Wurtemberg, la cosecha es nula, y en las demás regiones se espera obtener un cuarto de cosecha.

En Suiza e Italia solamente un tercio. Hasta la fecha las cotizaciones de este fruto no se han establecido todavía de una manera fija en los mercados extranjeros. Sin embargo, en las Bolsas de Comercio de París y Rouen, los especuladores empiezan a formular algunos precios, y éstos oscilan entre 95 y 115 francos los 1.000 kilogramos, según época de entrega, Octubre ó Noviembre.

En los Estados Unidos se calcula la cosecha en 35 millones de barriles, ó sea 12 millones más que el año último.

Del *Diario de la Rioja*, estimado colega de Logroño:

«Federación de Sindicatos.—Según anunciamos, ayer se reunieron en los salones de la Junta de Defensa Católica los representantes de los Sindicatos Agrícolas católicos de la provincia.

Estuvieron representados los Sindicatos de Santo Domingo, Fuemayor, Angunciana, Quel, Herramélluri, Bañares y Grávalos, habiendo enviado su su adhesión los de Najera y Badarán. Asistieron también representaciones de otros pueblos y respetables personas de la capital.

Todos estuvieron conformes en la Federación, nombrándose una Comisión que redacte y proponga las bases a que ha de ajustarse aquélla.

Desde luego podrán dirigirse al Presidente de dicha Comisión, Dr. D. Jesús Andrés, tanto los Sindicatos ya formados como las personas que proyecten la fundación de estos organismos para cuanto se refiera a su constitución y fomento.

Se acordó, finalmente, dar cuenta al Prelado de las determinaciones tomadas, pidiendo su beneplácito sobre las mismas.

De esperar es, dada la importancia y utilidad de estas Federaciones y la valía de las personas que toman parte, que la reunión de ayer ha de ser fecundísima en resultados positivos para las instituciones católico-sociales de la provincia.

¡Labradores, la unión es fuerza!

Descubrimientos recientes respecto de la naturaleza de la feracidad de los suelos han sugerido el uso de varios fertilizadores nuevos.

El manganeso ha sido aplicado con éxito, y ahora acaba de publicar M. Rigaud un informe sobre una serie de experimentos hechos en Bélgica con el empleo de la magnesia como fertilizador para los cereales, las papas, remolachas y legumbres. La magnesia se aplicó en forma de kainita, ó sal de potasa de Stassfurt, la que contiene un 14 por 100 de sulfato de magnesio. Rigaud había ya probado que la cantidad de magnesio en terreno arable es menor de lo que se suponía, y que la superficie del suelo contiene siempre menos magnesia que el subsuelo. La can-

tidad de magnesia en las plantas es considerable: ella forma, por ejemplo, 13 por 100 de la ceniza del trigo y 8 por 100 de la de las avenas; por consiguiente, al no emplearse un fertilizador de magnesia, las cosechas consecutivas extraerán toda la magnesia del suelo, con perjuicio de las cosechas subsiguientes.

Parecía, por lo tanto, probable que la aplicación de la magnesia tendría un efecto benéfico, y esta conclusión teórica quedó de lleno confirmada por los experimentos. El rendimiento de las remolachas de azúcar se aumentó en 4.500 libras por acre, sin que disminuyera el porcentaje del azúcar. Con los cereales el incremento varió de una séptima a una quinta parte de la cosecha total.

Sobre la cebada, la magnesia produjo el efecto particular de disminuir la proporción de los componentes azoados. Esta propiedad es ventajosa para los cerveceros, quienes han tropezado con la dificultad de producir cerveza que se conserve bien, con cebada rica en ázoe. La cosecha de papas se aumentó de 21.000 a 27.000 libras por acre, y se le hizo inmunes de los ataques de la «Peronospora» ó mancha (mildew fungus), que infestaba los campos en donde no se había empleado la kainita. Finalmente, el rendimiento de heno en praderas de pasto natural, se aumentó de 3.000 a 4.000 por acre.

A tenor de la ley de Caza, desde el 15 de Octubre próximo puede cazarse en toda España é islas adyacentes, con galgos ó podencos, en toda clase de terrenos, sujetándose a las prescripciones generales de la ley; pero queda, no obstante, prohibida dicha forma de caza en las tierras labrantías desde la siembra hasta la recolección, y en los viñedos, desde el brote hasta pasada la vendimia, desde el 1.º del próximo Octubre hasta el fin de Noviembre siguiente; según la misma ley, los dueños ó arrendatarios de palomares están obligados, bajo las penas que la misma y sus reglamentos señalan, a tenerlos cerrados, para evitar los daños que las palomas podrían causar en las sementeras.

La Jefatura Agronómica de Zaragoza ha emitido un informe sobre el «garrapillo» de los cereales, enfermedad que tanto preocupa a los agricultores de aquella región.

De dicho documento insertamos lo más importante:

El «garrapillo» pertenece al orden de los «hemipteros», con sus dos especies «rostrata» y «acumenata», que atacan respectivamente al trigo y a la cebada.

Los agricultores cuyos sembrados han sido invadidos por el insecto, procuren ahuyentarlo valiéndose para ello de procedimientos empíricos, variables según la costumbre de cada localidad, como son la producción de humos y gases irritantes é irrespirables, tales como los de la volatilización del amoníaco, diluido en agua al 50 por 100, el gas sulfuroso, que produce la combustión del azufre en el mismo terreno invadido.

El Servicio de Agricultura de la Diputación foral y provincial de Navarra publica una circular para la distribución de las plantas de vides americanas de los viveros provinciales.

La inscripción de los pedidos se hará a partir del 1.º de Octubre, y los pedidos se agruparán por quinenas.

Después se facilitarán a los peticionarios hojas, donde anotarán la clase de planta que deseen.

El Servicio de Agricultura distribuirá las plantas en los meses de Noviembre a Enero.

Cuentan y no acaban de referir los detalles espantosos de la tormenta en la región valenciana.

En Alcablas, Ara, Alpuente, Ademuz y otros pueblos limítrofes, los daños sufridos han sido enormes.

Los kilos de arroz que se han perdido a consecuencia del pedrisco en algunos pueblos de la provincia, son los siguientes:

Benifayó, cuatro millones; Sollerá, dos; Alginet, tres, y en la misma proporción en otros pueblos.

La temperatura elevada de la bodega determina una atenuación en la vitalidad de los organismos que producen la fermentación alcohólica, y favorece en cambio otros fermentos perjudiciales para el vino. De aquí que los mostos no sigan en su cocción la marcha regular de otros procedentes de viñedos semejantes, pero obtenidos en bodegas más frescas. La refrigeración puede efectuarse dejando correr una lámina de agua sobre las paredes del tonel y regando sus fondos con una bomba de jardín ó un pulverizador.

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

CAMBIOS SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 28
París a la vista..... 8 95
Londres a la vista (lib. ester.) ptas. 27 36
Madrid, 1909.—Baillly-Bailliere é Hijos.
Calle de la Cavá alta, núm. 5.

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

PRECIOS EN LA ESTACION 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

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

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra a 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 a la botella y a 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 a los consumidores.
Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta a la botella y a la media botella. Fíjense muy especialmente en nuestra marca concedida.

TALLER DE MAQUINAS AGRICOLAS DE ANTONIO GIUTAT
Especialidad en aventadoras.

RONDA DE LA ESTACION.—LERIDA
Las únicas que han alcanzado el primer premio de 2.000 pesetas y la adquisición de la aventadora por el Ministerio de Agricultura en el Concurso celebrado en Madrid en la Escuela de Agricultura de la Moncloa en Junio de 1904.—Diploma de honor, Madrid, en Mayo de 1907.—Gran premio en la reciente Exposición Hispano-Francesa de Zaragoza, 1908.
Las ruedas y varas que lleva la máquina son de quita y pon.

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 a 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. Fondos de tierras a gran profundidad, con maquinaria a vapor, propiedad de esta Casa.—Roturaciones y plantaciones a 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, a fin de Junio, cuando por la hoja se haya comprobado la rigurosa selección y absoluta pureza de las plantas. Pidanse precios en toda época del año, así como el Catálogo ilustrado, con la descripción de los viveros y plantaciones, garantías excepcionales que se ofrecen, notas de adaptación y afinidad é instrucciones para plantar.

Dirección telegráfica: SABATÉ-VILLAFRANCA PANADÉS

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA
GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRÍCOLAS
DIRECTOR-PROPIETARIO
D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Especialidades que recomiendan a 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

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, 145-51 y 343-14.

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

132-11 Couderc, es casi indenne a la floxera y muy resistente a las plagas criptogámicas; soporta el 80 por 100 de cal, puede cultivarse hasta en terrenos superficiales y es gran productor de buen vino, pero éste no iguala a los de 156 y 405 Seibel. El ampelógrafo Malafosse ha dicho que 132-11 destrona a 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) sazón a 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 medioceras. La producción de 156 Seibel, a la cuarta hoja, ha sido de 1 1/2 a 2 1/2 kilos por cepa, y la de 132-11, al sexto año, de 3 a 4 1/2 kilos.

Los blancos 117-3, 145-51 y 343-14 Couderc son altamente resistentes a la floxera, el calceuro y las criptogamas, de frutos tan selectos como las mejores viníferas y de bastante fertilidad.

LIQUIDACIÓN DE MAQUINARIA AGRÍCOLA

Vendo **SEGADORA** agavilladora en buen uso, a prueba, del Sindicato Nacional, en 50 duros.

ARADÓ DE DISCO americano para 1, 2 ó 3 discos, labor perfecta, a prueba, 50 duros.

UN TINO DE ROBLE superior, casi nuevo, de 924 cántaras, en 50 duros. Todo sobre Estación HARO.

Diríjase a **D. CÉSAR SANZ**, Ingeniero.—Carmen, 2, LOGROÑO

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 — MAQUINAS 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 SABANONES LÓPEZ OLMEDILLA
Este medicamento es el que más pronto cura los SABANONES, 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 vexcante para Veterinaria.
Sus resultados son tan positivos que siempre ha respondido a su aplicación.
Depósito general, casa del autor LÓPEZ OLMEDILLA, en Belmonte (Cuenca), y MARTÍN DURAN, Tetuán, 3, Madrid.

ABONOS MINERALES Y PRODUCTOS QUÍMICOS

La Sociedad general de Industria y Comercio posee, entre otros negocios, la explotación de las más importantes fábricas nacionales de superfosfatos y abonos minerales compuestos, ácidos sulfúricos, anhídrido y comercial, ácidos nítricos y clorhídricos, sulfatos de sosa, glicerinas comerciales y farmacéuticas, colodión y demás productos químicos.

Fábricas en Elorrieta, Zuazo y Guturribay (Vizcaya); en El Caleyo y Avilés (Asturias); en Bonanza y Trafaria (Portugal).

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

AVERLY, MONTAUT Y GARCÍA
ZARAGOZA

Telas metálicas, cribas, alambrados 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

AZUFRE GRIS DE BIABAUX

Arignon, 1890; Bourdeaux, 1885; Lyon, 1894, y Montpellier, 1896.

Destructor radical del Oidium; del Mildew con mezcla de sulfato de cobre, y del Antracnosis mezclado con sulfato de hierro.—Destruye o aleja las hormigas, pulgones, orugas, altisas, 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—PUELLE 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.

Paraseto 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

FABRICACIÓN DE ANISADOS FINOS
Especialidad "**ANIS BALMASEDA**,"
Primer premio en la Exposición de Ciudad Real de 1907. — Medalla de oro en Zaragoza 1908.
AGAPITO BALMASEDA (MALAGÓN)

ARADO GIRATORIO
AGRICULTORES: no uséis otro arado que el arado giratorio sistema «PALACÍN»
CON PRIVILEGIO EXCLUSIVO
(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)

Es el mejor, más ligero, más fuerte y más barato de los conocidos hasta el día.

Para que nadie pueda llamarse a engaño se da a prueba.

También se remiten Catálogos a quien los desee.

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

Los pedidos a Eusebio Palacín, autor y constructor, Huesca, calle de San Lorenzo. Al que presente un arado de mejor manejo, más útil y más barato, se le regalán 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).

SE OFRECE MECÁNICO para España, especialista en máquinas segadoras y atadoras; trabaja hierro y madera. Informes los dará Francisco López, Tamarit, 151, Barcelona.

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 60, 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.

BODEGA DE ALQUILER EN MANZANARES
(CIUDAD REAL)

para los que se dediquen a elaborar vinos finos y vinos maestros.
Dicha Bodega posee:

17.000 arrobas cabida en . . . 8 conos.
26.000 arrobas cabida en . . . 700 bocoyes.

Lagar con rulos y prensas a vapor.
Aparato alcohol a vapor; cuatro calderas para hacer arropé; tres calderas para quemar orujos; azufradora; báscula puente para pesar los carros.
Se cede en 4.500 pesetas de alquiler.
Nota importante.—Tiene vía apartadero para la carga de vagones.
Para tratar, Cristóbal Montero.

OBRAS EN ORDEN CÍCLICO
POR
D. FÉLIX SARRABLO
Maestro de Alcañiz (TERUEL)

	Céntimos.
Curso preparatorio, ó primer ciclo, en cartón y lomo de tela	40
Aritmética, papel fuerte, grado 2.º y 3.º	30
Geometría, id. id. id.	20
Analogía y Sintaxis, id. id. id.	30
Prosodia y Ortografía, id. id. id.	20
Historia Sagrada, id. id. id.	30
Agricultura, id. id. id.	20
Historia de España, id. id. id.	30
Geografía, id. id. id.	20
Ciencias físicas, químicas, id. id. id.	30
Derecho, id. id. id.	20

El autor rebaja durante el año 1909, el 40 por 100 en las ediciones nuevas de Historia Sagrada y Agricultura, y es de su cuenta siempre el franqueo y certificado.

CONSULTE USTED LA VIGÉSIMACUARTA EDICIÓN DE LA
GUIA COMERCIAL DE MADRID Y SU PROVINCIA
PARA 1908
(BAILLY-BAILLIERE)

Publicada con datos del ANUARIO DEL COMERCIO

Y se convencerá de que:

Es muy útil en la gestión de sus datos.
Es el más completo y exacto de España y su provincia.
Es el más autorizado y autorizado por el Ministerio de Hacienda.
Es el más autorizado y autorizado por el Ministerio de Justicia.
Es el más autorizado y autorizado por el Ministerio de Fomento.
Es el más autorizado y autorizado por el Ministerio de Instrucción Pública y Bellas Artes.
Es el más autorizado y autorizado por el Ministerio de Guerra.
Es el más autorizado y autorizado por el Ministerio de Marina.

Por orden alfabético de apellidos. De profesiones. De Comercio e Industria. Lista general de todas las industrias de Madrid, clasificada por orden alfabético de calles, y por números de casas. Provincias 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, estaciones de ferrocarril, carreteras, así como **ROMBOS Y APELLIDOS DE TODOS LOS HABITANTES**, con indicación de las profesiones, comercio ó industria que ejerzan.

Para descripciones, véase en los **HABITANTES**.

Para orden alfabético de apellidos. De profesiones. De Comercio e Industria. Lista general de todas las industrias de Madrid, clasificada por orden alfabético de calles, y por números de casas. Provincias 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, estaciones de ferrocarril, carreteras, así como **ROMBOS Y APELLIDOS DE TODOS LOS HABITANTES**, con indicación de las profesiones, comercio ó industria que ejerzan.

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

Precio: 5 pesetas.

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

GRAN FÁBRICA
DE
TRILLOS MECÁNICOS
DE
VICENTE FARRÉ
en LÉRIDA (Cataluña)

de todos precios y clases de las mejores que existen, y en confirmación de su bondad se dan a prueba con las condiciones del Catálogo.

Consta que tengo 7.000 poseedores de mis trillos, estando muy satisfechos sus dueños.

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.—Estrujadores para el escobajo, 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 tintados, Acido tártrico, Termómetros y Alcoholómetros, Alambiques Sallerón y Eubolloscopos legítimos de Malligant.

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

RESULTADOS POSITIVOS

Se necesitan corredores, representantes y depositarios con buenas referencias.

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

OENO-FOSFATO
en los vinos de la vendimia, en sustitución del yeso.

Privilegio HUGOUNENQ, aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888 y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889, por las siguientes razones: 1.º, el OENO-FOSFATO aumenta la riqueza alcohólica del vino; 2.º, enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (Discurso del catedrático M. A. Gautier); 3.º, aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados; 4.º, da al vino un color de brillo intenso; 5.º, lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfato clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no descansan en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones a la disposición de los interesados; 6.º, el vino FOSFATADO no da yeso al análisis, pues la sal formada no es un sulfato, sino un FOSFATO, siendo el OENO-FOSFATO sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones vitícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse a D. C. W. Crous, calle Bisbe, 1 y 3, Valencia, Agente general en España.

DISPONIBLE