

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL  
SE PUBLICA TODOS LOS MIÉRCOLES

ANUNCIOS

Práctico conciliado

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

Oficinas: En VALENCIA: Calle de Germanías, núm. 7, chaflán, 1.º  
En MADRID: Calle de Alberto Bosch, núm. 12. pral.

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

Se reciben en las oficinas del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con numerosos corresponsales, y es uno de los periódicos agrícolas 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

Práctico conciliado

AÑO XXXIII

Valencia 6 de Julio de 1910

NÚM. 2.479

## A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

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

## EL MUNDO ENTERO

Ha reconocido la superioridad de los Vinos finos, Tintos y Blancos, Marca registrada "EL SOL NACIENTE", siendo muy estimados por ser naturales e higiénicos y de pureza garantida.

Tipos especiales para la Exportación á todos los Países  
DIRIGIRSE SOLICITANDO PRECIOS, Á LAS  
GRANDES BODEGAS DE ELABORACIÓN, CRIANZA Y MEJORA DE VINOS  
DE MIGUEL TORRES ARIAS — — — TÓMELLOSO.—(Ciudad-Real)

## Legislación Comercial Extranjera

CUBA

Análisis de vinos.—Procedimientos oficiales. Bases de apreciación.

En virtud de la disparidad de criterio sustentado por los distintos Laboratorios en los análisis de los vinos y sus bases de apreciación, la Secretaría de Sanidad y Beneficencia, de acuerdo con la de Hacienda, Cámara de Comercio y Academia de Ciencias Médicas, Físicas y Naturales de la Habana, nombró una comisión de peritos, en representación de cada uno de estos organismos, los que de común acuerdo han formulado los procedimientos y bases de apreciación á que han de ajustarse los Laboratorios oficiales para justificar la bondad y pureza de estos caldos.

Procedimientos oficiales para el análisis de los vinos.

Alcohol.—La dosificación se llevará á cabo por destilación, utilizando el alambique de Salleron, gran modelo; operando sobre el vino neutralizado con el hidrato sódico.

La medida del líquido que se vaya á destilar, lo mismo que la apreciación de la graduación, se efectuará llevando el líquido á 15° C. de temperatura, con objeto de evitar los pequeños errores de corrección.

Extracto.—Se tomará con una pipeta aforada á dos trazos, 10 cc. de vino, se introducirán en una cápsula de platino de fondo plano, manteniéndola al baño-maria por espacio de seis horas consecutivas; se llevará al desecador con ácido sulfúrico y pesará rápidamente.

Acidez total.—Se pondrán 5 cc. de vino, medidos por una pipeta á dos trazos, en un vaso de vidrio de fondo plano; se hará llegar el líquido diluido con agua á 80 por 100; manteniéndolo el tiempo suficiente para alcanzar esta temperatura sobre el baño-maria, para arrojar el ácido carbónico; se dejará enfriar y agregará cinco gotas de fenolftaleína al 1 por 100, titulando después por medio de la sosa al N 10.

Azúcar reductor.—100 cc. de vino se pondrán en un balón graduado de 100 110 cc., saturado por medio de bicarbonato de sosa en polvo y después adicionado con una cantidad proporcional de solución subacetato de plomo al 10 por 100, evitando agregar un exceso de este reactivo. Se agregará agua hasta 110 cc., se agita y se filtra; al líquido filtrado se agrega un poco más de bicarbonato de sosa, se agita y filtra nuevamente.

Si el líquido así obtenido no estuviera suficientemente decolorado, se le agregará un poco de negro animal para obtener la decoloración total, que se conseguirá manteniéndolo en contacto por un cuarto de hora.

Para los vinos corrientes la dosificación podrá llevarse á cabo directamente, diluyendo al décimo ó al centésimo, según la riqueza de azúcar reductor, los vinos dulces.

Sulfatos.—El enyesado aproximativo se efectuará por el procedimiento de M. Marty, utilizando la solución valorada de cloruro bórico, compuesto de cloruro bórico puro cristalizado, 14 gramos; ácido clorhídrico puro, 100 cc., y agua destilada hasta completar 1.000 cc.

Para llevar á cabo la operación se utilizarán los tubos de ensayo necesarios, operando en cada uno de ellos sobre 5 cc. del vino, y adicionando progresivamente porciones de medio cent. cúb., teniendo en cuenta que cada una de las porciones

indicadas corresponde á un gramo de sulfato. Cuando por el ensayo volumétrico hubiera fundamento para estimar que un vino contenga un exceso de sulfato, se procederá siempre á la dosificación gravimétrica según la técnica conocida.

Dosificación del bitartrato de potasa.—Método de Berthelot y Fleurbaey: En una vasija cónica de 250 centímetros cúbicos de capacidad se introducen 25 de vino y después 100 de una mezcla ó volúmenes iguales de éter y alcohol absoluto. Se tapa la vasija y se conserva en un lugar fresco durante cuarenta y ocho horas.

Se decanta el líquido sobre un filtro y se lavan los cristales de bitartrato y el filtro con un poco de la mezcla éter-alcohólica hasta que el líquido filtrado no sea ácido; el filtro y su contenido se introducen en la vasija donde se efectuó la precipitación. Se añade agua caliente para disolver el bitartrato y se titula la acidez por medio de una solución decinormal alcalina, utilizando la fenolftaleína como indicador.

El número de centímetros cúbicos de la solución alcalina empleada para la saturación se multiplica por 0,0188 y después por 40, para obtener el bitartrato de potasa contenido en un litro de vino.

Debe añadirse 0,25 al resultado para compensar el tartrato no precipitado por la mezcla éter-alcohólica ó arrastrado por los lavados.

Dosificación del ácido tártrico libre.—En una vasija de la misma capacidad que la utilizada en la operación precedente, se introducen: primero, 25 cc de vino; segundo, 1 de bromuro de potasio al 50 por 100, y tercero, 100 de la mezcla éter-alcohólica.

Se seguirá la misma técnica que para la dosificación del tartrato de potasa.

Esta operación y la anterior puede efectuarse simultáneamente.

La diferencia entre el número de cc. empleados en las dos dosificaciones (bitartrato y ácido tártrico) se calculará por el bitartrato de potasa por litro, y después se multiplicará por 0,797 para obtener el ácido tártrico libre.

Cenizas.—El extracto seco obtenido en el ensayo correspondiente se quema en una misma cápsula á una temperatura que apenas llegue al rojo.

El residuo así obtenido se trata por agua destilada para extraer toda la materia soluble, se filtra el líquido y se lava. El filtro, con la materia soluble, se pone otra vez en la misma cápsula, se evapora el todo á sequedad, se añade después 1 cc de solución saturada de carbonato de amoníaco, se calienta al rojo incipiente, se enfría un desecador y se pesa rápidamente.

Materias colorantes extrañas.—Para la investigación de las materias colorantes procedentes de los derivados de la hulla se utilizará el método de Cazeneuve.

Los antisépticos por medio de los procedimientos especiales para cada caso.

Debe tenerse en cuenta que los procedimientos anteriormente insertos se ha de evitar exponer prolijamente la técnica, habida cuenta que en los Laboratorios oficiales existen obras especiales al objeto para resolver cualquiera duda que pueda surgir por defecto del enunciado, el que tampoco excluye las demás operaciones que según la sospecha deben llevarse á cabo por el operador para asegurarse de la bondad ó sofisticación del líquido que analiza.

Bases de apreciación

1.º La relación entre el alcohol en peso por litro y el extracto reducido no debe

ser superior á 5 en los vinos rojos y á 7 en los vinos blancos; si lo fuere, serán considerados malos por estar alcoholizados.

2.º La suma de la cifra del alcohol real por 100 y la del acidez expresada en SO4H2, debe ser superior á 13'0; si fuere inferior, indicará una presunción de agudo, que se robustecerá con la baja cifra de las cenizas y de la crema de tártrato.

3.º La cantidad de sulfato no debe ser superior á 2 gramos por litro en los vinos rojos y á 4 en los blancos; si excedieren serán estimados malos.

4.º La cantidad de bitartrato potásico no deberá ser inferior á 1 gramo por litro; si lo fuere, será una indicación de agudo, que unido á la baja cifra de las cenizas y de la suma alcohol ácido, permitirá estimar el vino como malo por tener un exceso de agua.

5.º La cantidad de ácido tártrico libre no deberá ser superior á 1'80 gramos por litro; todo lo que exceda de esta cifra será calculado en ácido sulfúrico y restado á la acidez total, á los efectos de la suma alcohol ácido.

6.º La cantidad de cenizas deberá ser aproximadamente la décima parte del extracto seco, salvo en los vinos sulfatados, cuyo aumento estará en razón de los sulfatos que contenga; una sensible disminución del promedio citado inducirá á la presunción de la adición de agua.

7.º Los vinos llamados de licor generoso, de postres, etc., como son los vinos dulces, Jerez, Moscatel, Oporto, Mistela, Marsella, etc., que resulten por el análisis que contienen un exceso de alcohol, serán aforadas como licores á su introducción por las Aduanas de la República, y abonarán además como tales los derechos fijados por la ley y Reglamento del Impuesto para el pago del empréstito del Ejército.

Para ser considerados como tales vinos deben acompañar á la declaratoria el análisis correspondiente efectuado en un Laboratorio oficial de la región de donde procedan.

Los Laboratorios oficiales que analicen estos vinos los declararán simplemente alcoholizados, y las autoridades correspondientes se limitarán á dar conocimiento del caso á la Secretaría de Hacienda, á los efectos del pago del impuesto que proceda.

Las disposiciones que preceden sobre análisis de los vinos, aunque son de fecha 5 de Abril de 1910, están en vigor, según referencias, desde el 22 de Marzo último.

## Los abonos en el cultivo del azafrán

Nuestra exportación de azafrán representa, según las estadísticas de Aduanas, 8 á 10 millones de pesetas anuales, cifra que indica la importancia considerable que en España tiene dicho producto vegetal. Además el cultivo del azafrán es principalmente patrimonio del pequeño agricultor, y de él vive muchas familias pobres. Por ambas razones debemos contribuir todos á mejorar este cultivo que, por estar en manos de personas que no han tenido medios de instruirse, adolece de muchos defectos. El primero y principal consiste en la manera de abonarlo, pues no se emplea para este objeto más que el estiércol, materia orgánica que, además de no proporcionar al azafrán los diferentes elementos nutritivos en la debida proporción, cede muy lentamente éstos á la planta y favorece, si se aplica con exceso, la enfermedad conocida en Albacete por el nombre impropio de *abonado de los azafranales*, debida al parasitismo de un hongo microscópico denominado *Rhizoctonia violácea*. En cambio los abonos químicos no presentan este inconveniente, son solubles y, por tanto, la planta puede asimilarlos con rapidez y permiten proporcionar á la planta las sustancias nutritivas que requiere, en la debida proporción.

Se recomienda esparcir en los surcos destinados á la plantación, antes de hacer ésta, las materias siguientes, por hectárea: Superfosfato de cal 18'20. 250 á 300 kg. Sulfato de potasa. . . . . 80 á 100 » Sulfato de amoníaco. . . . . 100 á 150 »

Durante los años siguientes se aplicarán superficialmente, en la primavera, 100 ki-

logramos de sulfato de potasa y 200 de superfosfato por hectárea; en el mes de Julio 50 á 75 de nitrato de sosa, y en Septiembre igual cantidad de este mismo abono.

Aun es tiempo de que los cultivadores de azafrán ensayen este año la anterior fórmula de abonos minerales, en la seguridad de que obtendrán buenos resultados, pues no sólo estas materias fertilizantes aumentan la producción sino que, según observaciones hechas en Francia, la potasa contribuye á dar más color y aroma á los estigmas del azafrán.

## El alumbramiento de las aguas

La Gaceta ha publicado un real decreto del ministerio de Fomento dictando reglas para el alumbramiento de las aguas subterráneas.

En él se determina que corresponde al Instituto Geológico de España el estudio de las condiciones que para el alumbramiento de aguas subterráneas reúnen las cuencas hidrográficas, y el señalamiento de los puntos más adecuados para efectuar trabajos de investigación.

Los sondeos, la perforación de pozos y galerías y demás trabajos de alumbramiento que hayan de emprenderse por cuenta del Estado, se llevarán á efecto, bien mediante contratos ó por Administración, y siempre bajo la dirección técnica y vigilancia del personal del Instituto.

Cuando el Estado haya de efectuar trabajos de alumbramiento de aguas en terrenos particulares, se procederá, si fuera necesario, á la expropiación forzosa y al señalamiento del servicio en la misma forma que para la ejecución de las obras públicas.

El Estado podrá auxiliar á las corporaciones, entidades ó particulares que intenten ó emprendan alumbramiento de aguas por su cuenta, siempre que á juicio de la comisión del Mapa geológico, las labores proyectadas ofrezcan probabilidades de éxito.

El auxilio del Estado será informativo y pecuniario, pudiendo en este caso el Estado contribuir á la ejecución de las obras con una subvención que no excederá del 50 por 100 del presupuesto total de las obras.

## Cultivo de melones

Entre las frutas mejor apreciadas de cuantas en Europa se cultivan, el melón figura en el número de las preferidas, como lo demuestra el hecho de servirse como delicado postre en toda mesa, por refinada que sea.

Pero al relacionar el coste de la producción de melones con la época del año en que aquélla se efectúa, vemos que aquel varía en gran manera, hasta el punto de que el melón cultivado de Enero á Mayo su coste es elevado, en tanto que de Mayo á Octubre es realmente muy pequeño.

Tiene, por consiguiente gran interés para el agricultor conocer algunos detalles de estas diferencias, y, considerándolos por nuestra parte de bastante utilidad, de ellos vamos á ocuparnos brevemente.

Para producir sin interrupción durante tres meses, haciendo tres estaciones, por decirlo así, los melones conviene sembrarlos hacia el 15 de Marzo y plantarlos hacia el 15 de Abril; la segunda un mes más tarde y plantarla á eso del 10 de Marzo y en la última sembrar á últimos de Abril para plantar á fin de Mayo.

Las variedades que se escojan deben variar según la estación, prefiriéndose el melón Cantalup para la primera, de fina y azucarada carne y corteza de fondo blanquecino ó gris, y para las otras, el melón lóbado, el azucarado, el obús y los malhachos, de carne algo rojiza y perfumada y oblongos.

La elevación de la planta debe ser la misma en las tres estaciones, teniendo las camas de 30 á 35 centímetros de espesor, formándose con tres cuartas partes de estiércol nuevo y una de hojas, cubriéndose con una capa de 12 á 15 centímetros de buena tierra de camas.

Para el cultivo del melón en el estío basta una sencilla zanja que se llena con la mezcla indicada, haciéndose luego la plantación á razón de dos pies por chasis, suprimiendo antes de plantar los cotiledones y enterrando los melones cerca de un centímetro de sus primeras hojas. Si en climas algo fríos se cultivasen bajo campanas, solo se plantará un pie para cada una, de manera que las ramas se dirijan á cada uno de los lados de la zanja.

Respecto á los muchos cuidados que esta planta exige si se la ha de cultivar bien, se tendrá en cuenta que en Abril y Mayo los riegos deben ser muy moderados, en tanto que en Junio precisa que sean muy abundantes, evitando siempre mojar el pie de los melones.

Desde que estos tienen el tamaño de un puño cerrado, conviene resguardarlos del sol, con trozos de pizarra ó tejas, comenzando la recolección en los primeros días de Julio para los de la primera estación y á principios de Octubre las otras.—De la Exportación de pasa Valenciana.

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### DE ANDALUCÍA

Carmona (Sevilla) 3.—El presente año agrícola es por aquí superior, uno de los mejores que he conocido, debido á las abundantes lluvias primaverales.

Se están recolectando los cereales, siendo grandes los rendimientos y de buena calidad. El estado de los olivos y viñedos es muy halagüeño.

Precios corrientes: aceite, á 11'50 pesetas arroba; trigo, á 11 y 10 pesetas fanega; cebada, á 5 id.; avena, á 4 id.; maíz, á 7; yeros, á 10 id.; habas á 9 id.—H. Sevilla 3.—Ayer se cotizó el aceite en esta plaza de 47 á 47 1/2 reales arroba, bajando pocos vagones al muelle para el embarque. En Málaga, según dicen, se ha pagado á 46 1/2 reales.

Prosigue la recolección de cereales con buenos resultados en general. Precios de los granos: trigo, de 27'50 á 30 pesetas los 100 kilos; cebada, de 17 á 17'50; avena rubia, de 16 á 16'50; idem gris, de 17'50 á 18; maíz, de 18 á 19 id.; arvejonas, de 17 á 17'50 id.; habas, de 25'50 á 26 id. las mazaganas y 24 á 24'50 las cochineras; alpiste, de 26 á 32 id. la clase corriente y 32 á 35 la superior. Las harinas á 38'50, 36 y 32'50 pesetas los 100 kilos.

En el Matadero han cobrado los entradores: Por bueyes, de 1'15 á 1'20 pesetas kilo; por vacas, de 1'20 á 1'35; por toros, de 1'40 á 1'45; por uteros, añeños y erales, de 1'50 á 1'55; por terneras, de 1'50 á 1'60; por carneros y ovejas, de 1'25 á 1'30.—El C.

### DE ARAGÓN

Aloñiz (Teruel) 29.—El calor extraordinario desarrollado en la segunda decena de este mes hizo precipitar algo la maduración de los cereales, creyéndose habría que segar seguidos las cebadas y trigos; pero el tiempo se contuvo algo y ya ha terminado la corta de las primeras, sin que se tenga que correr para los segundos, que sin embargo ya van también cayendo á los golpes de la hoz ó de la guadaña.

No tan contentos como del rendimiento de los cereales, que es bastante regular, según dicen, están los propietarios y labradores de la muestra de la aceituna, por haber llegado tarde para ello las abundantes aguas de Mayo.

Por el río Guadalupe desciende agua en bastante cantidad por ahora para que se tema ha de faltar en este verano para los cultivos de la hermosa y extensa vega, á poco que llueva de alguna tormenta.

Los precios son: trigo, 37 pesetas cahiz; cebada, 18 id.; judías, á 8 pesetas fanega; patatas, á 2'50 arroba; vino, á 2'50 cántaro; aceite, á 15 y 16 pesetas arroba; lana, 17 y 18 pesetas arroba; carnero 2 pesetas kg; cabrito, 1'75 id.; cordero y oveja, id. id.; carbón, á 1'25 arroba; leña, á 25 pesetas arroba.—C.

Atoca (Zaragoza) 1.—Ya se ha dado principio á la recolección de las cebadas, quedando estos labradores muy satisfechos por la cantidad y calidad: son buen peso, 108 kilos el cahíz, ignorando su precio, pero es de creer que será 16 á 17 pesetas.

Los trigos se tardarán unos días en segar, pero la cosecha será buena; queda algo de existencia de trigo viejo.

Vinos tintos. Las clases de vinos tintos de este país, que sin mezcla alguna con vinos valencianos ni manchegos tienen los cosecheros en sus bodegas, son clases superiores, francas de gusto, color rojo vivo, completamente limpios, vendiéndose á 27 pesetas los 120 litros.

Atendiendo este ayuntamiento las quejas del vecindario sobre ciertos artículos de primera necesidad, como el aceite, embutidos, leche, pan, etc., etc., que creían no eran completamente puros ó faltos de peso, el alcalde en ejercicio, D. Felipe Acero, acompañado de concejales, ha visitado los establecimientos de venta, retirando de ella todos los aceites que no eran de olivas y los embutidos que no reunían las condiciones de pureza, castigando á los expendedoros de pan falta de peso, haciendo, en fin, una buena campaña en beneficio de la salud pública, campaña que debían imitar todos los ayuntamientos de España.

Todos los cultivos de las vegas están superiores, cañamos, patatares, hortalizas, etcétera, etc. En cambio, la cosecha de uva será más corta que la del año anterior, pues se ven muy pocas uvas en las viñas.—El C.

Zaragoza 1.—La cosecha de cereales es en general en esta provincia bastante satisfactoria y mucho mejor de lo que se esperaba; las lluvias mejoraron extraordinariamente los sembrados. Termina la siega de cebadas y ha empezado la de trigos.

Precios corrientes en esta plaza: trigo catalán, monte, de 42 á 43 pesetas el el cahíz de 179 litros la 1.ª clase; id. hembrilla, de 39 á 40 id.; id. buerita, de 37.50 á 38.50 id.; cebada, de 20 á 21 pesetas los 137 litros la clase superior y 18 la corriente; avena, de 17 á 18 id.; maíz, de 25.50 á 16 id.; harinas, 19 fuerte, de 41.50 á 42.50 pesetas los 100 kilos id. 1.ª blanca, de 37.50 á 38.50 id.; idem 2.ª fuerza, de 35 á 36 id.—El C.

DE CASTILLA LA NUEVA

Brihuega (Guadalajara) 2.—Refrenó el tiempo y hubo nublados con lo que se retrasó la siega de cebadas.

Precios: trigo, de 44 á 45 reales las 94 libras; cebada, de 23 á 24 reales fanega; avena, de 14 á 15 id.; vino, de 14 á 15 reales arroba.—El C.

Miguelterra (Ciu. ad-Real).—Se terminó la siega de cebada, cuyo cereal promete una gran cosecha; ahora las faenas del campo están dedicadas á la recolección de legumbres, siendo también de esperar buen resultado.

Las operaciones de trilla han dado principio con gran actividad.

La cosecha de aceitunas puede decirse que será casi nula; el olivo, atacado de esa plaga que en general se denomina ne-grilla, ha hecho desaparecer la cosecha.

Referente al mercado, los precios que rigen en esta plaza, son como sigue: vino blanco, 12 y 13 reales arroba; tinto, 13 y 14 id.; aceite, por partidas de 60 arrobas en adelante, á 46 reales arroba; por la medida, 47 y 48 id.; candial, 52 y 53 reales fanega; cebada vieja, 17.50; idem nueva, 15. El mercado paralizado.—J. L. M.

Almuradiel (Ciudad-Real) 2.—La cosecha de cebada es regular y buena; la de trigos; la de uva será muy escasa, pues aun cuando las viñas se ven frondosas, apenas tienen fruto, porque los primeros brotes se helaron casi todos, y los que nacieron después echaron poquitos ramicos.

Precios: candel, á 14 pesetas fanega; jeja, á 12.50 id.; centeno, á 9 id.; cebada, á 5 id.; avena, á 4 id.; vino, á 4 pesetas arroba de 16 litros; aceite, á 12.50 pesetas arroba de 11.12 kilos; patatas, á 1.75 id.—El C.

Horche (Guadalajara) 2.—En este término municipal se dejaron sentir con mucha intensidad los efectos de los hielos del mes de Mayo, tanto en los viñedos como en los cereales; en los primeros fué un desastre, puesto que nos hemos quedado reducidos á una media cosecha de uva, y aun mermada; en los cereales también hizo algún daño, aunque no tanto, calculando la cosecha de estos en mediana; en cambio los olivos muestran mucha flor, si bien hace falta que cuaje.

Los precios actuales son: trigo, á 48 reales fanega; cebada, á 22; avena, á 16, con tendencia á la baja por estar ya tan próxima la recolección; los aceites, á 46 reales arroba, y el vino se cotiza á 16 id., aun cuando se llegó á vender á 17 y 18 á raíz de las heladas de Mayo.—M. R.

Torrelagana (Madrid) 2.—La cosecha, como ya le tenía dicho, mediana; la recolección muy penosa y los jornales por las nubes. Precios ninguno, únicamente el vino á 5 pesetas arroba.—M. C.

Fuencalida (Toledo) 3.—Se ha dado principio á la recolección con un tiempo excelente, dando buenos resultados las legumbres, cebadas y avenas.

En los trigos no se ha principiado todavía la siega, pero se espera que rendirán bien.

Las olivas han mostrado poco y han cuajado mal, por cuyo motivo se espera que sea muy corta la cosecha de aceituna.

La cepas, si mostraron mucho, ha quedado reducido á muy poco por la mala florescencia del fruto, pues se ha corrido en su mayor parte, no viéndose en muchas cepas más que los escobajos; así que se cree que la cosecha pendiente será más corta que la del año anterior.

Los precios de los granos son los mismos que le anuncié en mi anterior, son poca variación, porque para los granos nuevos no hay todavía cotización.

Los tenedores de aceite muy retrasados para vender, pues esperan mejores precios. Los del vino, de 15 á 16 reales arroba con poca salida, habiendo bastantes existencias de venta.—D. S.

DE CASTILLA LA VIEJA

Arévalo (Avila) 1.—Tiempo bueno, habiendo empezado la recolección de granos, que será buena en general. Los sembrados de trigo están granando bien.

En el mercado tendencia firme, cotizándose el trigo superior á 47 reales fanega y la clase corriente á 46. El centeno á 30, la cebada á 22 y las algarrobas á 23. Como el precio de estas últimas es muy bajo, se retraen de vender los cosecheros.

Los garbanzos, de 125 á 150 reales fanega; alubias, á 86.—El C.

Astudillo (Palencia) 1.—Tiempo de calor, buenos los sembrados y tendencia firme en el mercado.

Precios: trigo, á 42 reales las 92 libras; centeno, á 29 las 90 id.; cebada, á 25 reales fanega; avena, á 16 id.; yeros, á 31 idem; muelas, á 36 id.; alubias, á 90 id.; garbanzos, de 100 á 160 id.; harinas, á 18, 17 y 16 reales arroba; patatas, á 5 id.; vino tinto, á 18 reales cántaro.—M.

Segovia 2.—Con el buen tiempo que ahora tenemos mejoran los sembrados y ya se espera cosecha satisfactoria. En el mercado se observa tendencia firme, habiendo regido los siguientes precios:

Trigo, á 47 reales las 94 libras; centeno, á 31 las 90 id.; cebada, á 26 reales fanega; avena, á 16; algarrobas, á 26; muelas, á 39; alubias, á 70; garbanzos, á 150; 130 y 110, según la clase; harinas, á 18, 17 y 16 reales arroba; patatas nuevas, á 7 id.; bueyes de labor, á 1.600 reales uno; novillos de tres años, á 2.000 id.; añojos y añojas, á 1.200 id.; vacas cotrales, á 900 id.; cerdos al destete, á 70 id.; idem de seis meses, á 200 id.; id. de un año, á 400 id.; id. cebados, á 70 reales arroba.—El C.

Tariego (Palencia) 2.—Tiempo variable, buenos los campos y en el mercado tendencia sostenida.

Precios: trigo, á 45 reales fanega; centeno, á 29 id.; cebada, á 24 id.; yeros, á 30 id.; avena, á 16 id.; garbanzos, de 100 á 130 id.; harinas, á 17, 16 y 15 reales arroba; patatas, á 5 id.; vino tinto, á 16 reales cántaro.—El C.

Quintana del Pidio (Burgos) 2.—Con las lluvias primaverales mejoraron los campos de cereales, legumbres y patatas, cuyas cosechas son en general satisfactorias. La de uva perdió un tercio cuando menos por las heladas.

El vino, á 3.75 pesetas cántaro, con tendencia firme; las patatas, á 1 id. arroba; trigo, á 11 pesetas fanega; centeno, á 7; cebada, á 6.50; avena, á 5.—L.

Simancas (Valladolid) 3.—Bueno el tiempo y medianos los campos. En el mercado se ha cotizado:

Trigo, á 47 reales fanega; centeno, á 29 id.; cebada, á 25 id.; avena, á 17 id.; harinas, á 17, 16 y 15 reales arroba; patatas, á 6 id.; vino tinto, á 18 reales cántaro. Tendencia sostenida.—El C.

Peñafiel (Valladolid) 2.—Tiempo propio de la estación y buenos los campos.

Precios: trigo, á 46 reales las 94 libras; centeno, á 29 las 90 id.; cebada á 23 reales fanega; vino tinto (enalza), á 21 reales cántaro.—El C.

Burgos 3.—Los campos van mejorando mucho desde que hace tiempo propio de la estación. En el mercado tendencia firme.

Precios: trigo alaga, á 48.50 reales los 44 kilos; id. mocho, á 47.50 los 43 id.; idem rojo, á 46.50 id.; centeno, 33 los 41 id.; cebada, á 26 los 32 id.; avena, á 19 los 26 id.; yeros, á 36 los 44 id.; alhalvas, á 80 los 44 id.; patatas, á 5 reales arroba.—El C.

Tudela de Duero (Valladolid) 3.—Tenemos un tiempo que favorece gran-

damente la maduración de los cereales, y si como es de esperar se completa, puede recogerse una buena cosecha de avena, cebada y legumbres, no sucediendo igual con la de trigos y centenos por haber sentido mucho estos las bajas temperaturas de Marzo y Abril.

Las viñas con sus abundantes jugos de invierno, y á pesar del contratiempo sufrido, brotan con fuerza palos del casco y contrayemas, que podrán ser el fundamento en la poda del año venidero.

Iguales precios rigen para cereales que en Valladolid, que son nominales para estos labradores en pequeño que no tienen que vender.

En vinos, flojas las salidas, con precios de media peseta solamente de diferencia en más, desde antes de la helada, lo que prueba que se trabajan en firme los artificiales con descaro, sin temor, y en la confianza de quedar impunes los falsificadores.

Vendemos las tres clases á 4.50 pesetas los 16 litros, con reducidas existencias.—A. J. de V.

Valladolid 3.—Ayer entraron en los almacenes del Canal 500 fanegas de trigo, que se cotizaron á 47 y 47.14 reales las 94 libras, con tendencia floja.

Precios de las harinas: selecta, á 37 pesetas los 100 kilos, sobre vagón; extra, á 36; blanca, á 35; corriente, á 34.—El C.

DE CATALUÑA

Balaguer (Lérida) 29.—Estamos en plena recolección de cereales, y desde mis últimas noticias á esa Crónica hasta la fecha, puede decirse que las últimas lluvias, muy abundantes, por lo que la mayor parte de los agricultores las encontraban hasta pesadas por considerarlas inútiles para los sembrados de secano y perjudiciales para la huerta, ha resultado lo que nadie podía esperar; porque se ha presentado como por encanto una cosecha abundantísima de cebada y avena en secano, lo que se considera totalmente pérdida por la sequía.

Los trigos de la huerta serán bastante mermados por causa del frío y últimamente por las lluvias, pero á pesar de todo, puede decirse buena cosecha y con buena granazón.

A pesar de las heladas tardías, se presenta una buena cosecha de vino, al igual de los olivos que están llenos de muestra, y como es de esperar, por la mucha sazón que tienen los árboles, habrá cosecha total de este caldo.

Las transacciones del mercado son de poca importancia por falta de géneros, y á pesar de la escasez, los precios han sido de baja. Hoy la contestación es la siguiente: trigo superior, de 17 á 18 pesetas; blanco, de 16 á 17 pesetas; cebada, de 9 á 10; avena, de 7.50 á 8; judías, de 35 á 37 (en adelante); habas y habones, de 14 á 15 pesetas cuartera de 73.36 litros; aceite, de 14 á 15 pesetas arroba de 12 kilos.

Deja pérdidas las esperanzas de los pobres huertanos en vista de la continua paralización del cañamo; pues á pesar de ceder á precios muy bajos, ni por esas pueden vender, motivando el que no pueden atender á sus perentorios pagos.

Convendría en gran manera se preocupase algo nuestro representante en Cortes, ya que nadie más que él debe saber nuestras necesidades; y esta es la que necesita una perentoriedad, porque afecta á todas las clases que no pudiendo vender este textil, deja de cobrar el propietario, el comerciante y el agricultor queda en la miseria y deshonra; así es, que debemos recomendar nuevamente á nuestro representante en Cortes, menos política solidaria y más protección á todos nuestros intereses.

El comercio, por las razones ya citadas, va siguiendo con mucha calma, precisando á bastantes comerciantes cerrar sus establecimientos é imitar á la parte agrícola con su continua emigración á las Américas, que si Dios y nuestros gobernantes no ponen un remedio á tan desequilibrado asunto, dentro muy breve tiempo nos quedamos sin operarios para las faenas, tanto agrícolas como industriales; de momento empieza á sentirse la mucha falta de braceros, pues viniendo como viene este año la cosecha de cereales tan tardía, está todo precipitado en su madurez, resultando que el propietario debe pagar los jornales á precios fabulosos, imposible de poderlo sostener, y aun así, gracias que uno pueda hacer las faenas á su debido tiempo.

Por quejas de algunos comerciantes, me obliga poner en conocimiento del dignísimo Sr. Director de los Caminos de hierro del Norte, porque sea de quien fuera la culpa, resulta que en la línea de Bilbao á Lérida y Mollerusa, está tan mal servida por la tardanza en llegar las mercancías á las estaciones ya citadas, que continuamente se están irrogando perjuicios de bastante consideración.

El día 11 del presente, á las 17, fué facturada desde Bilbao con destino á Ba-

laguer, por Mollerusa, la expedición número 43.673, tarifa especial N. M. 21, correspondiente á dos cajas queso bola, y hoy día 21 á las 16, aun no se sabe dónde estarán aguardando todo el tiempo reglamentario que les concede la ya citada tarifa.

No extrañaría, Sr. Director, que estos retrasos ocurriesen alguna vez por exceso de peso ó falta de material, y aun así, cuando se tratase de artículos que nos sufriesen tanta merma como es el ya citado y además el bacalao, que está ocurriendo lo mismo; pero que esto suceda tantas veces es incomprendible y no puede tolerarse, dado el recto proceder del Sr. Director, seguramente hará cuanto le sea posible en beneficio de estos comerciantes, lo que también resultará en beneficio de la Compañía. Con este motivo le anticipo las gracias en nombre de mis amigos.—El C.

Reus (Tarragona) 2.—Tendencia firme en el mercado. Los precios de las almendras subieron porque la cosecha será escasa en la provincia, efecto de los hielos. La cotización de los vinos también mejoró bastante, ocurriendo lo propio con la de los alcoholes.

Precios: aceites, á 20 pesetas cántaro (15 kilos) los finos del campo y de 18.50 á 19 los de arriería; vinos tintos y blancos, á 6 id. reales grado y hectolitro; algarrobas, de 18 id. á 19 reales arroba; alcoholes, á 130, 128, 126, 124, 122 y 120 pesetas hectolitro, según graduación y clase; almendra en grano, á 127.50 y 125.50 quintal catalán (41.60 kilos), la Esperanza, 120.50 la Langueta, 115 la Común del Campo y 110 la de Aragón; id. mollar en cáscara, á 52.50 pesetas el saco de 50.400 kilos.—El C.

Esparraguera (Barcelona) 3.—Los viñedos han sido tan fuertemente invadidos por el mildew, que hasta los mejor tratados con los preparados de cobre han perdido buena parte de la cosecha, y como la plaga sigue, es de temer acabe con todo si el tiempo favorece su desarrollo.

Por dicho desastre están en alza los vinos, detallándose los claretes de 20 á 25 pesetas carga (121.60 litros) y los tintos de 19 á 22.

De aceite solo se espera un tercio de cosecha y la de cereales re-ulta muy c r ta.—J.

DE EXTREMADURA

Trujillo (Cáceres) 2.—Buenas las cosechas en general. La de garbanzos, que tanto prometía, ha quedado muy mermada por los fuertes calores.

El trigo, á 12 pesetas fanega; centeno, á 8 id.; cebada, á 5 id. la nueva y 5.50 la añeja, avena, á 3.50 id.; habas, á 11 id.

Animada la exportación de ganado vacuno; se han expedido 8 vagones para esa plaza y otros tantos para Madrid. Las vacas buenas se han pagado á 70 reales arroba; novillos, á 66 id.; toros, á 60 id.—R.

Merida (Badajoz) 3.—La siega de los sembrados de trigo se viene haciendo con actividad y los agricultores quedan satisfechos de los rendimientos; pueden calificarse de buenos en cantidad y calidad.

La cosecha de garbanzos es buena, pero no abundante como se esperaba, porque los calores precipitaron la granazón, y como consecuencia, quedó mermada la producción de tan importante legumbre.

Precios: trigo blanco y rubio, á 11.25 pesetas las 100 libras; cebada, á 5.25 pesetas fanega; avena, á 3.75 id.; habas, á 10 id.; garbanzos, á 30 los finos y 20 los duros; harinas, á 39.50, 38, 37, 36.50 y 34 pesetas los 100 kilos; pimentón molido, á 18 pesetas arroba; patatas, á 2 id.; almendras, á 31 id.—El C.

DE LEON

León 1.—La feria de San Juan estuvo muy concurrida, haciéndose muchas ventas de ganado vacuno y caballar á altos precios.

He aquí los corrientes: bueyes de labor, de 1.650 á 1.800 reales uno; novillos, de 850 á 950 id.; vacas cotrales, de 650 á 800 id.; ovejas, á 56 id.; corderos, de 14 á 32 id.; trigo, candel, á 45 reales las 92 libras; garbanzos, de 165, 98 y 80 id.; lentejas, á 45 id.; patatas, á 7 reales arroba.—C.

La Bañeza (León) 1.—Tiempo bueno, regulares las cosechas y tendencia firme en el mercado, habiéndose cotizado: trigo, á 47 reales fanega; cebada, á 27; avena, á 19; habas, á 60; muelas, á 38; alubias, á 80; garbanzos, á 160, 140 y 110; harina de 1.ª clase, á 18 reales arroba; patatas, á 5 id.; bueyes de labor, á 1.400 reales uno; novillos tres años, á 1.700; añojos y añojas, á 800; vacas cotrales, á 1.000; cerdos al destete, á 80.—El C.

Salamanca 3.—Últimos precios: trigo, á 47 reales fanega el superior, 45 el barchilla y 44 el rubión; cebada, á 25 id.; avena, á 18 id.; algarrobas, á 26 id.;

habas, á 40 id. Tendencia firme. Buenos los campos y el tiempo.—El C.

Ledesma (Salamanca) 3.—Los sembrados van granando bien, empezando la recolección.

Precios: trigo, á 46.50 reales las 94 libras; centeno, á 30 las 90 id.; cebada, á 25 reales fanega; avena, á 17 id.; algarrobas, á 26 id.; muelas, á 27 id.; garbanzos, á 140, y 120 y 100 id.; vino tinto, á 20 reales cántaro; idem blanco, á 16 id.; bueyes de labor, á 1.700 reales uno; novillos de tres años, á 2.000 id.; añojos y añojas, á 800 id.; vacas cotrales, á 900 id.; cerdos al destete, á 80 id.; idem de seis meses, á 180 id.; idem de un año, á 320 id.; idem cebones, á 56 reales arroba.—P.

DE NAVARRA

Estella 3.—Por haber comenzado la siega de los sembrados de cebada se ven poco concurridos los mercados, y no es de creer se reanimen hasta que concluyan las faenas de la recolección, que promete mucho. También el estado de los viñedos es magnífico.

Precios: trigo, á 3.91 pesetas el doble decalitro; cebada, á 2.31 id.; avena, á 2.13 id.; maíz, á 3.15 id.; habas, á 3.29 idem; vino tinto, á 3 pesetas cántaro (11.77 litros); aceite, á 19.50 pesetas arroba; patatas, á 1.50 id.—El C.

Urroz 2.—El tiempo ha refrescado por la lluvia y granizo, que descargó anteaer una gran tormenta. El pedrisco hizo mucho daño en Alcoz, Villanueva, Ayaz y otros pueblos del Valle de Iraragonda.

La cosecha de granos es buena; los sembrados de trigo están altos y granan bien. Los patatares, maizales y hortalizas ofrecen también grato aspecto.

Precios: trigo, á 5.75 pesetas robo (28.13 litros); cebada, á 3.50 id.; avena, á 3.25 id.; habas y maíz, á 5 id.; alubias, á 12 id.; garbanzos, de 15 á 20 id.; lentejas, á 7.50 id.; vino tinto, á 3.15 pesetas cántaro (11.77 litros); idem rancio, á 9.40 id.; anisado de vino, á 12 id.; aceite, á 48 pesetas arroba; carneros, de 30 á 40 pesetas cabeza; ovejas, de 17 á 30 id.; cabras, de 35 á 40 id.—El C.

Peralta (Navarra) 1.—La situación del campo ha mejorado notablemente, pudiendo, por lo tanto, asegurar una superior cosecha de cereales en el monte y buena en el regadío.

Después de unos días en extremo calurosos, reina desde ayer un temporal nuboso y frío, impropio de la época en que nos encontramos y no hay indicio de que cambie.

Se ha dado principio á la siega de cebadas, siendo la cosecha superior en clase; la de trigos no empezará hasta fines del mes próximo, pues viene muy retrasada.

El viñedo presenta abundante fruto, conservándose libre de enfermedades hasta hoy, gracias á los grandes cuidados que se tienen; no obstante el vino ha vuelto ha subir en todos estos pueblos.

Cotizase: trigo hembrilla, á 5.95 pesetas los 28.13 litros; idem común del país, 5.75 id., con escasísimas existencias y tendencia sostenida; harina de 1.ª, 38 pesetas los 100 kilos; idem 2.ª, 37.25 id., y 3.ª, 36.75 id., con tendencia sostenida; vino tinto, á 3 y 3.25 pesetas los 11.77 litros; blanco, á 12; pan de 1.ª, 0.45 los 1.400 gramos; 2.ª, 0.40 id.; aceite del país, 21 pesetas los 13.392 kilos; idem de Andalucía, á 18 id.; queso del país, 1.50 libra.

La estación más próxima es Mercilla, que dista siete kilómetros, y el transporte de mercancías cuesta 30 pesetas vagón.—J. V.

DE VALENCIA

Orihuela (Alicante) 2.—Hace mucha falta el agua para las plantas. Poco concurridos los mercados por estar ocupados los agricultores en las faenas de la recolección y trabajos de huerta.

Precios: trigo común del país, á 50 pesetas cahíz; cebada, á 22 id.; harinas, á 44 pesetas los 100 kilos las de 1.ª, 42 la panadera, 40 las de 2.ª y 36 las de 3.ª; algarrobas, á 2 pesetas arroba; pimiento molido, de 10 á 15 id.; paja corta, á 0.50 idem; pimientos verdes, á 2 id.; patatas, á 5 pesetas quintal; cañamo en rama, 1.ª clase á 45 id.; almendras, á 4 pesetas bar; chillas, cabras de leche, de 60 á 100 pesetas una; cabritos, á 4 id.; pieles de cordero y cordero, á 15 pesetas docena.—H.

Bañeras (Alicante) 2.—Los obreros de la industria están sufriendo grave crisis y lo mismo los labradores, porque por la pertinaz sequía se van parando las fábricas, no trabajan, y los agricultores que sembraron muchas patatas ven que se están secando por no poderlas regar. No sé como terminará esta situación. ¡Dios quiera nos conceda al menos el agua para salvar las cosechas pendientes!

Precios: trigo del país, á 3.25 pesetas los 12.50 kilos; maíz, á 2.50 id.; harina, á 4.25 pesetas las 12 kilos; aceite de 1.ª

clase, á 13'50 los 11 id.; idem de 2.ª, á 12'35.—A. G.

**Torrente (Valencia) 3.**—Se va haciendo la siega de los sembrados de trigo con buen tiempo; la granazón es superior. Comenzó la exportación de tomates, lamentándose los productores del bajo precio que rige, que es el de 1'50 pesetas la arroba de 12'780 kilos.

El vino solicitado y con tendencia á subir; se cotiza de 1'62 á 2 pesetas decalitro. Las garrofas á 1'25 pesetas arroba; hierba, á 1 id.—El C.

**Valencia 4.**—Precios corrientes en esta plaza de los artículos que se citan: cebada, de 22'50 á 23 pesetas los 100 kilos con envase; avena, de 18'50 á 19'50 idem; alubias, á 43 id., habas, á 26 id.; arroz en cáscara, á 27 pesetas id. El Monquill y 34 el Bomba; idem elaborados, de 39 á 46'45 y 53 á 61, respectivamente; patatas, á 1'25 pesetas arroba, siendo importante la exportación; algarrobas, á 1'55 idem, precio que acusa baja; maíz, de 2'25 á 2'50 pesetas barchilina.

**NOTICIAS**

Sobre el estado de los viñedos de Francia, así como de algunas comarcas de Cataluña, se reciben gravísimas noticias. Las invasiones de mildew en la nación vecina han sido generales y tan intensas, que en algunas comarcas no han respetado ni los viñedos que habían recibido dos y hasta tres manos de sulfato de cobre.

Ocupándose M. G. Chapparr en *Progres Agricola* de tan violentos ataques, entiendo hay que estudiar mas la vida de la peronospora para poder combatir mejor tan terrible parásito.

Debido á los enormes daños que va causando el mildew, se ha acentuado el alza en los mercados de vinos. Los de 7 á 8 1/2 grados no se ceden ya en el departamento del Herault á menos de 20 á 23 francos hectólitro. En Narbona y otros pueblos de Aude se cotiza los tintos ordinarios de 20 á 24. En Nimes y otros mercados de Gord se pagan de 20 á 23.

De nuestra nación sabemos que en no pocos pueblos de las provincias de Barcelona y Tarragona ha sido también muy fuerte la invasión de mildew. Léase la carta de Esparraguera que publicamos en la sección correspondiente.

Los precios de los vinos en alza. La cosecha de albaricoques es este año escasa en Felanitx y otras comarcas de Baleares. Los fabricantes de pulpa están pagando á 8 pesetas el quintal de aquella rica fruta, cuyo alto precio compensa el déficit que arroja la indicada producción, de no poca importancia en bastantes pueblos de Mallorca.

En Badajoz se han vendido casi todas las pilas de lana, quedando satisfechos de los precios obtenidos, que han sido 80 reales arroba por la blanca y 60 por la negra.

La cosecha de cebada resulta muy buena por la cantidad y la clase en muchos pueblos de Castilla la Nueva, la Rioja Alta y otras comarcas.

En Miguelurra (Ciudad-Real) ha empezado á venderse dicho cereal al bajo precio de 3'75 pesetas fanega.

Esciben de Pamplona: «El día 29 cayó una pedregada entre Aragón y Sangüesa, causando daños graves en Aragón.»

En Sangüesa cayeron varias chispas eléctricas sin consecuencias.

En Javier y Yesa la piedra causó fuertes daños. También cayó pedregada en el valle Izagaondoa, causando perjuicios en Iriso, Ardanaz y otros, y lo mismo en Murillo de Lónguida, Villanueva y Ayanz.»

En el puerto de Barcelona fondó hace unos días el vapor griego Acon, que conduce 1.700 toneladas de trigo y 500 de maíz para dicha plaza y las de Valencia y Málaga.

Brillante resultó el acto solemne del reparto de premios del concurso abierto entre las Asociaciones agrarias de España celebrado bajo la Presidencia de S. M. el Rey.

La Asociación de Agricultores de España puede sentirse satisfecha.

Ensayo modesto de la misma, decía en su elocuente discurso su presidente dirigiéndose á S. M. el Rey, y el ensayo resultó brillantísimo, interesante, avalorado por la calidad de las personas que á brillantarlo concurren, figurando en la presidencia, á derecha é izquierda de S. M., el duque de Veragua, el marqués de Vadillo, el ministro de Fomento, el marqués de la Torre, D. Telfonte Gallego y el vizconde de Eza.

El Sr. Zulueta celebró una conferencia con el ministro de Estado para rogarle activara el tratado de Comercio entre España y Cuba. El Sr. García Prieto aseguró que las gestiones van por excelente camino.

Para ayer estaba convocada á reunión extraordinaria la Federación Agrícola Catalana-Balear, á fin de tratar del acuerdo de constituir una entidad para perseguir el fraude de los productos agrícolas.

En Denia solo hay disponibles tres ó cuatro partidas de pasa no habiéndose ya vendido por los altos precios que exigen los tendedores.

En dicha comarca se resienten los viñedos de la sequia, temiéndose que si tarda en llover quedará muy mermada la cosecha.

Para obtener sandías sin pepitas, basta tomar uno de los tallos más desarrollados de la planta y hacer por los medios usuales una marcota. Cuando ésta haya arraigado, se separa de la planta madre trasplantándola á otro sitio, donde crece con facilidad si se la cuida y abona, y produce sandías sin semillas, de superior calidad.

Algunos muéstranse escépticos, pero el director de un instituto agronómico del Uruguay asegura su eficacia por haber tenido ocasión de comprobarlo, después de haber visto cómo lo practicaban los indios guaraníes, de quienes lo aprendió.

Nada más fácil que probarlo. Durante el primer trimestre del presente año se han importado del extranjero, en los puertos españoles, 29.828.762 kilogramos de trigo, contra 9.905.043 del mismo período de 1909; 19.645 kilogramos de harina del mismo cereal, contra 2.555; de maíz, 31.038.910 contra 44.071.587, y 5.560.723 kilogramos de cebada y demás cereales, contra 3.105.862 introducidos en los tres primeros meses del año presente.

Desde 1.º de Enero á fin del pasado Mayo entraron en las fábricas y trapiches de azúcar de caña, kilogramos 178.113.282 de palo, por 235.498.712 en igual tiempo del año anterior, ó sean 62.385.420 kilos menos de caña.

El azúcar envasado introducido en almacenes apareció en fin de Mayo de 1909 por 16.120.412 kilos, y en fin del pasado Mayo por 14.348.190; esto es, 1.772.222 kilos menos en la zafra actual.

El año pasado molieron 29 fábricas y trapiches, y este año otras tantas, de las que nueve han terminado la molienda.

Según manifiesta un distinguido ingeniero de Montes, para librar los frutales jóvenes de los ataques del pulgón, no hay mas que arrollar al tronco, cerca del nacimiento de las ramas, una tira de corteza de torvisco (*Daphne Gnidium*, L.) y atarla bien, añadiendo que 1.000 plantones de almendro se salvaron por completo el año pasado con este procedimiento en Oñil (Alicante).

Creemos que la noticia, por lo útil que puede resultar, merece los honores de la mayor publicidad.

Esciben de Ochogavía (Navarra): «Numerosos rebaños han llegado estos días de vuelta de la ribera y muy pocos serán los que faltan, si no han regresado ya todos, los cuales se han respuerto bastante de lo que sufrieron durante la primavera, por falta de pastos la generalidad.»

Un ciudadano inglés, el capitán Jorge Gilmour, de Birkenhad, acaba de hacer un donativo de 10.000 libras esterlinas á la Universidad de Liverpool con objeto de que se funde una cátedra para la enseñanza del español.

El capitán Gilmour ha viajado mucho por España y América del Sur y emprendió numerosos negocios mercantiles en las Repúblicas hispano-americanas, por lo que ha podido apreciar la gran importancia de nuestro idioma y el inmenso desarrollo que está llamado á adquirir, por ser el lenguaje de 17 naciones jóvenes de gran importancia y el de la nación española, con una historia tan rica y una literatura tan interesante.

La Universidad ha acogido con gran satisfacción el espléndido donativo y procederá inmediatamente á cumplir el deseo del generoso donante.

El español es ahora por el número de naciones que lo emplean y la extensión que cubre, el más internacional de los idiomas, pues pasan de 65 millones el número de personas que actualmente hablan la lengua de Cervantes.

En el término municipal de Banyuls dels Aspres (Francia) donde se ha presentado la *altisa*, la cosecha disminuirá notablemente.

Los viticultores de la región suelen combatir dicha enfermedad por medio de los tratamientos arsenicales, que se han generalizado mucho y han dado, según parece, resultados satisfactorios.

M. Perraud, Profesor de Viticultura en el departamento del Herault, da la preferencia á la siguiente preparación: Arseniato de sosa cristalizado... 300 gramos. Sulfato de hierro... 300 ídem. Agua... 400 litros.

La Asamblea Agrícola celebrada el domingo último en San Sadurn de Noya, ha revestido extraordinaria importancia. He aquí las conclusiones aprobadas:

Las entidades oficiales agrícolas congregadas á la Asamblea de S. Sadurn de Noya, proclaman la acción necesaria de los agricultores para imponer la pureza de los frutos de la tierra desde la producción hasta el consumo.

Sin abandonar otras ideas, medios y procedimientos que el tiempo puede presentar como realizables y quizá necesarios, acuerdan interinamente, sin modificar en lo más mínimo los acuerdos tomados por la Federación Agrícola Catalana Balear, lo siguiente:

1.ª Se creará un Sindicato regional de Defensa de los productos agrícolas.

2.ª Este Sindicato será de unión para la defensa de dichos productos y se constituirá con arreglo al párrafo 2.º del artículo 10 de la ley de 28 de enero de 1906.

3.ª No dejar el estudio de otros planes que puedan realizar la misma idea en beneficio de los intereses agrícolas.

4.ª La cuota que satisficaran los adheridos sindicados será absolutamente voluntaria.

5.ª Se pedirá el apoyo moral y material al Estado, Diputaciones, Ayuntamientos, siempre que aquel no prive la acción completamente autónoma del Sindicato.

6.ª En la propia reunión de entidades adheridas que tendrá lugar el próximo martes en el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro por iniciativa de la Federación Agrícola Catalana Balear, se adoptará el reglamento y se firmará el acta de constitución de la nueva entidad de defensa.

7.ª Se acuerda comunicar el reglamento aprobado á que se refiere la base anterior, á las demás federaciones que integran la Unión Agraria Española para todas las regiones españolas.

8.ª Correspondiendo á la cortesía del Excmo. señor Presidente del Consejo de ministros, ministro de Fomento y Director General de Agricultura, por sus ofrecimientos á este acto, se acuerda enviarles telegramas de agradecimiento.

Se va á instalar en Jumilla una Estación Enológica. Para hacer los estudios y proyectos de tan necesario establecimiento, ha estado en aquel importante centro vinícola D. Cristóbal Mestre, director de la Estación Enológica de Villafranca del Panadés, cuyo señor dió en la Cámara Agrícola una utilísima conferencia sobre elaboración de vinos, que agradó mucho á los agricultores jumillenses.

La exportación de tomate en la región levantina es muy activa, pagándose el inglés, de 1'75 á 2 pesetas arroba y el del país, de 0'80 á 1 id.

Para el interior de la Península se expide también mucho á 80 céntimos arroba, precio general.

La Dirección general de Agricultura se propone recordar á los gobernadores civiles la circular que les dirigió relativa á la guardería, para que sin demora alguna la contesten y pueda estudiarse el medio de crearla en la forma que resulte más positiva para las necesidades del campo y la seguridad de haciendas.

Esciben de Morón de la Frontera (Sevilla):

«Desde hace cinco días se nos ha presentado una plaga de langosta tan grande, que hasta por las calles no se pisa otra cosa que esos animalitos.»

Todo el término que abarca el distrito está invadido, quedando, como es natural, destruidos todos los sembrados tírnos. Donde la langosta particularmente hace más daño es en las huertas, maizales y matajes de melones y sandías y parte de los pocos garbanzales que habían quedado. Así es que excuso ponderar el conflicto presente.»

Una Comisión de las Cámaras de Comercio de Málaga y Tarragona ha visitado en Madrid á los diputados y senadores de las respectivas provincias, pidiéndoles recaban del presidente del Consejo de ministros que autorice á aquellas entidades para dar patente de pureza y autenticidad á los vinos procedentes de sus comarcas.

La cosecha de algarrobas es abundantísima en Castilla la Vieja, una de las mayores de que hay memoria. Por esto ha tenido gran depreciación dicho grano.

**¡Alto ahí!**

Para comprar tabla superior de Uizama para cubas y tabla corrol de roble á precios baratísimos, dirigirse á Florencio Olave en Elizondo (Navarra).

**Cambios sobre plazas extranjeras**

DÍA 5  
Paris á la vista... 107'35 ptas.  
Lon tres á la vista, lib. ester. 27'06

Establecimiento Tipográfico de José Guix  
Mánana, 7 y 9, VALENCIA

**VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ALAVA)**  
DE LOS HEREDEROS DEL  
**Excmo. Sr. Marqués 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 aproximad. Kilos
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO	
Barril de 235 litros con doble envase.	230	280	350	800
Barril de 100 id.	110	130	160	140
Idem de 75 id.	85	100	120	112
Idem de 50 id.	60	70	85	80
Idem de 25 id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas.			50	50
Idem de 12 id.			25	25
Idem de 25 medias botellas.			32	30

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

**Pago.** Al contado, al hacer el pedido, en letra á ocho días vista sobre Madrid.

**Advertencia.** La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. En los corchos va marcado el año del vino.—Todos los envases se envían precitados.

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.

**CENTRO VITICOLA 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 1909-1910 tiene esta Casa puestas en vivero

**3.750.439** PLANTAS INJERTADAS de todas las viníferas de España, sobre las mejores pieles americanas.

**1.455.000** Estaquillas para barbados.

Sus 52 hectáreas, con 165.000 pies madres en pleno desarrollo, producirán este año la abulosa cantidad de

**4.000.000** de estaquillas injertables.  
**6.000.000** 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.**

**GARANTIA DE AUTENTICIDAD.**—Los Sindicatos, Sociedades de Agricultura, Cámaras Agrícolas, Ayuntamientos, Viveros oficiales y Agrupaciones de Propietarios.—Pago después del brote, es decir, á fin de Junio, cuando por la hoja se haya comprobado la rigurosa selección y absoluta pureza de las plantas.

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

Dirección telegráfica: SABATÉ-VILLAFRANCA PANADÉS

**CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA**  
GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRICOLAS  
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 variedad, des más superiores que en Europa se cultivan.

**VIDAS AMERICANAS INJERTOS BARBADOS ESTAQUILLAS** de inmejorables condiciones y absoluta autenticidad. Precios muy económicos en pedidos de alguna importancia.

**Manuel Esteve (Hijo)**  
Comisiones, Consignaciones y Representaciones  
VALENCIA  
**DESPACHO:** Colón 48.—Teléfono 131  
**ALMACENES:** Grao (Via de Barcelona).—Teléfono 4116

**AGUAS SUBTERRÁNEAS Arturo Alcober**  
Hidróscopo-Geognosta  
**FÉLIX PIZCUEBA, 20, LETRAS E. C.—VALENCIA**

Estudios hidro geológicos. Indicación del volumen y profundidad de los manantiales y construcción de pozos artesianos SOLAMENTE cuando la constitución geológica promete un éxito feliz.

El alumbramiento de aguas ni exige grandes desembolsos ni riesgo en el capital, como prueba nuestros múltiples descubrimientos. Apoyadas nuestras indicaciones en una vasta experiencia y especial estudio, proporcionan SIEMPRE resultados positivos y altamente remuneradores. En todo cortijo ó masía de alguna extensión descubrimos manantiales que dan aguas de pie, mediante trabajos fáciles y económicos.

**A los viticultores y negociantes en vinos**  
Juan Bautista Iriarte y Bengchoea pone en conocimiento de sus clientes y demás que, habiendo tenido la desgracia de perder á su padre y socio D. Miguel, quedó disuelta la sociedad que ambos formaban y sigue lé sólo los mismos negocios y en la misma forma en su fábrica de **tonelería** mayor, establecida en la ciudad de TAFALLA (Navarra).

**A LOS LABRADORES**  
Taller de maquinaria Agrícola de Antonio Clutat: Lérida  
Especialidad en Aventadoras y Trillos

Las Aventadoras Clutat son las únicas que han alcanzado el premio de 2.000 pesetas y la adquisición de la máquina por el Ministerio de Agricultura en el concurso celebrado en Madrid en la Escuela de Agricultura de la Mañana, en Julio de 1904. Gran premio en la Exposición Hispano Francesa de Zaragoza, 1908. Gran Premio de honor y medalla de oro en la Exposición de Toledo, en Agosto 1909.

Para la próxima campaña, grandes reformas en las Aventadoras, y especialmente en las á malacete, que han reducido un 50 por 100 la fuerza que necesitaban para su funcionamiento.—Pedir catálogos y condiciones antes de comprar.

**TRILLOS Y AVENTADORAS**

**CASA ESPECIALISTA DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS**

VENTA EXCLUSIVA DE LAS Sembradoras SAN BERNARDO

Idem. RUD SACK

Segadoras DEERING NLEVO IDEAL

Trilladoras RUSTON

Pidan catálogos especiales

**ALBERTO AHLES Y COMPAÑIA**

BARCELONA, Paseo de la Aduana, 15 y 17. MADRID, Alcalá, 68.

Sucursales en Sevilla, Córdoba, Tafalla, Palencia, Riosoco y Badajoz.

**AVERLY, MONTAUT Y GARCIA**

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.

**PIDANSE CATALOGOS** ZARAGOZA

**NUEVOS MOTORES DE VIENTO PERFECCIONADOS**

TRABAJAN POR LIJERA QUE SEA LA BRISA

¡¡Aguantan las tempestades más violentas!!

¡¡Elevan el agua á cualquier altura!!

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

SE GARANTIZA EL TRABAJO

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

Nuevo arado brabant todo de acero "LE REVE",

Suprimido el tornillo que regula la profundidad

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

**PLISSONNIER LYON (Francia).**

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

**LÍQUIDO PARA LOS SABAÑONES LOPEZ 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 vexcicante para Veterinaria**

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

Depósito general, casa del autor LOPEZ OLMEDILLA, en Belmonte (Cuenca), y MARTIN DURAN, Tetuan, 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 VIA, 1, BILBAO.—VILLANUEVA, 11, APARTADO 340, MADRID.—EDIFICIO DEL BANCO ASTURIANO, OVIEDO

**FABRICACIÓN DE ANISADOS FINOS**

Especialidad "Anis Balmasada,"

Primer premio en la Exposición de Ciudad Real de 1907.—Medalla de oro en Zaragoza 1908.

**AGAPITO BALMASEDA (MALAGÓN)**

**Fábrica de Máquinas Agrícolas**

de Vicente Farré

(LÉRIDA) — (CATALUÑA)

Trilladoras de todas dimensiones y precios, Desterronadoras, Cubre semillas, Cultivadores.

PEDIR PROSPECTOS Y PRECIOS.—TODOS LOS APARATOS SE DAN Á PRUEBA

**Crónica de Vinos y Cereales** AÑO XXXIII

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

Se publica todos los miércoles y cuenta XXXII años de existencia

Publica interesantes artículos.—De treinta á cincuenta correspondencias agrícolas en cada número y otros utilísimos trabajos.

Numerosos corresponsales en todas las regiones de España informan á este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc.

Se manda un número á los que lo pidan

Precios de suscripción: 6 pesetas semestre en toda España y 8'50 francos en el extranjero. Anuncios á precios convencionales.

**OFICINAS** { En VALENCIA: calle de Gernantas, 7, chaflán 1.º  
En MADRID: calle de Alberto Bosch, 12, principal.

**ARADO GIRATORIO**

AGRICULTORES: no uséis otro arado que el arado giratorio sistema «PALACÍN» CON PRIVILEGIO EXCLUSIVO

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)

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

Para que nadie pueda llamarse á engaño se dá á prueba.

También se remiten Catálogos á quien los desee.

Para las ventas necesitan representantes en los pueblos en que no los haya, dándoseles un tanto por comisión.

Los pedidos á Eusebio Palacín, autor y constructor, Huesca, calle de San Lorenzo.

Al que presente un arado de mejor manejo, más útil y más barato, se le regalarán 200 pesetas.

**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 para aceites corrientes.

Bombas especiales para trasegar aceites. Tres números distintos, que rinden 50, 90 y 250 litros por minuto, movidas á brazo.

Prensas hidráulicas y de otros sistemas.

Filtros para la refinación de aceites.

Estrujadoras para las uvas.

Trituradoras para cemento, por corteza de pino y encina y para grandes y pequeñas fabricaciones.

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

**VIUDA DE M. SALVATELLA**

TORTOSA

Taller de máquinas

OBRAS EN ORDEN CÍCLICO

FOR

**D. FÉLIX SARRABLO**

Maestro de Aloaiz (TERUEL)

**Centimos**

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.	30
Historia Sagrada, id. id. id.	30
Agricultura id. id. id.	20
Historia de España, id. id. id.	30
Geografía, id. id. id.	30
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.

**ENFERMEDADES DE LA**

**Mujer, Niños y Viejos**

Curación práctica por sí mismos con remedios caseros é hidroterapia.

Nuevo tratado al alcance de todos, por Sañumk.

Remite explicación gratis en carta con sello á Vda. de José López Camuñas, Estación, número 6, Manzanares (Mancha).

**CALDO BORDELES CASELLAS**

en polvo, de disolución instantánea en el agua

Producto reconocido

**EL MAS OMOO—MAS PRÁCTICO—MAS EFICAZ**

contra el **MILDEW de la VIÑA**

y enfermedades de las PATATAS, GARBANZOS, TOMATES

Seguridad absoluta de salvar la cosecha

MILLARES DE REFERENCIAS DE TODAS LAS COMARCAS

**Caldo Bordenés Casellas núm. 2**

Para azufrar y sulfatar en el mismo tratamiento

**EL PULVERIZADOR** más práctico de cuantos existen es el

**MURATORI**

Recomendado por todas las eminencias vitícolas

**¡ÚNICO EN EL MUNDO!**

¡No se ha de bombar pulverizando!

¡Funciona á presión de aire comprimido

Es el más ótilo—El más perfecto—Trabajo ligero

50 por 100 de economía de tiempo y líquido

**PIDASE NUESTRO HERMOSO**

**CATÁLOGO en COLORES**

10 Medallas de Oro.

2 Diplomas de Honor

3 RANDES PREMIOS

**Establecimientos Vitícolas Casellas**

Casa la más antigua y premiada de España, dedicada á la viticultura

**Apartado 262** **Barcelona**

**LOS NUEVOS HIBRIDOS**

**PRODUCTORES DIRECTOS**

Folleto publicado en 1906

por

**D. CECILIO S. DE ZÁITIGUI**

Director de la **CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES**

**SUMARIO**

I. El injerto y los productores directos.—II. Productores directos de Seibel.—III. Productores directos de Conderc.—IV. Productores directos de Castel.—V. Planta Pardes.—VI. El Pájaro Azul.—VII. El Vinumdat Morisse.—VIII. 580 Jurie.—IX. Terras número 20.—X. Gallard número 2.—XI. Instrucciones para la plantación y cultivo de los híbridos productores directos.

**Preolo: 1 peseta 50 céntimos**

Dirigir los pedidos á las oficinas de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle de Alberto Bosch, 12, principal Madrid, ó Gernantas, 7, 1.º, Valencia.

**MAQUINARIA AGRICOLA Y VINICOLA**

JUAN PECH AINÉ

19, Paseo de la Aduana, 19.—BARCELONA

Filtros y mangas de fabricación especial, sin competencia.—Bombas de todos sistemas, prensas y estrujadoras, con ó sin separador de escobajo.—Tubos de alta presión, de goma, forrados de alambre al exterior.—Manguera ideal, fabricada especialmente para el trasiego de vinos y alcoholes.—Estuches postales con caja de madera, cartón ó hoja de lata.—Cajas para mandar muestras, con frascos de todos tamaños.—Básculas centesimales, montadas sobre cuatro pies.—Accesorios para bombas y artículos de bodega.—Clarificantes, Antifermentos, Colorantes tintos, Acido tártrico, Termómetros y Alcohómetros, Alambiques Sallerón y Eubolloscopos legítimos de Malligant.

Anti-agric, producto especial para combatir la aoides de los viñes.

**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.

**DISPONIBLE**

**PRODUCTOS AGRICOLAS ENOLÓGICOS Y PECUARIOS**

DE LA CONOCIDA FABRICA DE LOS

**Sres. Ld. HUGOUNENQ & C.º**

**Los Polysulfuros THIOPOL**

constituyen el insecticida más enérgico y más económico conocido contra toda clase de parásitos en las plantas y el arbolado.

El mejor producto preparado de

**AZUFRE CONCENTRADO**

contra el **OIDIUM**.

Un kilo de Thiopol sustituye á 100 kilos de Flor de azufre 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** á la vez combinando el **THIOPOL** con el **sulfato de cobre**.

Cincuenta por cien de economía en la mano de obra y el coste de los productos.

**Caldo bordelés HUGOUNENQ**

Contra el **MILDEW** y además **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 quemar las hojas y muy básicos que no tienen ningún efecto sobre la criptógama.

**Los Polysulfuros THIOPOL**

son muy eficaces contra el **POLL-ROIG** y demás **Cochinillas**, la **SERPETA**, **NEGRILLA** del Naranjo y otros árboles y plantas.

La fórmula más fácil de preparar, no engrasa los Pulverizadores, como lo hacen las soluciones de petróleo y aceites. No necesita Pulverizadores especiales.

El **THIOPOL** tiene la propiedad de destruir la coraza de las **Cochinillas**, matando los insectos y los huevos.

Se recomienda también contra la **Mosca**, la **Taña**, el **Barrenillo** y el **Pulgón** del Olivo y otros parásitos de plantas y arbolado.

Consultas, prospectos y pedidos al Agente general en España

**C. W. GROUS, BISBE, 1 y 3, pral. Valencia**

**DISPONIBLE**