

# 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 XXXI

Miércoles 15 de Abril de 1908.

NÚM. 2.363

## A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

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

## VIDES AMERICANAS

Gran surtido en VARIEDADES de autenticidad garantida. Barbados, estacas injertables y para vivero.—Precios módicos.

Fernando Bernabé.—JÁTIVA

## LA EXPOSICIÓN DE LANAS

La Presidencia de la Asociación General ha dirigido á los ganaderos la siguiente Circular:

«La necesidad de hacer un verdadero estudio y clasificación de las lanas españolas y la conveniencia de darlas á conocer á fabricantes y compradores, han inducido á la Asociación General de Ganaderos á presentar una colección de las diferentes clases de tan importantísimo producto en la Exposición Hispano-Francesa de Zaragoza, siendo de la exclusiva cuenta de esta Corporación los gastos de las instalaciones.

Los ganaderos no tendrán que abonar suma alguna, á excepción del porte de un vellón desde el punto donde radique la ganadería á Madrid, y con tan insignificante desembolso, además de dar á conocer sus productos utilizando este poderoso medio de propaganda, contribuirán á que pueda realizarse el estudio y clasificación de nuestra producción lanar.

Para hacer la remisión de vellones se tendrán presentes las reglas siguientes:

- 1.º Cada ganadero remitirá un vellón por cada uno de los tipos ó razas de ganado que posea.
- 2.º En el vellón no se incluirá la lana de patas y cabeza, procurando que aquél venga en las mejores condiciones de presentación y envasado en un cajón ó saco.
- 3.º Los vellones serán facturados á la consignación del Presidente de la Asociación General de Ganaderos, enviando los talones á esta Corporación, calle de las Huertas, núm. 80. La remisión deberá hacerse antes del 31 de Mayo próximo.

Los que se reciban antes del 20 de dicho mes serán expuestos en el Concurso de Madrid antes de remitirlos á Zaragoza.

4.º Los ganaderos enviarán dos notas iguales, una acompañando al talón y otra dentro del envase del vellón, en las que expresarán el nombre del ganadero, su vecindad y residencia, el término municipal donde tiene su ganadería, número de reses que posee, número aproximado de arrobas de lana que le producen anualmente, raza y tipo de su ganado y edad del animal de que procede el vellón que envía.

5.º Según se vayan recibiendo los vellones en la Asociación, se procederá por personal competente al análisis de los mismos, á fin de que en la Exposición figuren debidamente clasificados y con su correspondiente etiqueta, en la que constarán además de los datos facilitados por los ganaderos, los que se obtengan de dicho análisis, relacionados con el peso, tipo y finura de la lana, longitud y diámetro de la hebra, etcétera.

6.º Los ganaderos que expongan reses lanares en el Concurso Nacional de Ganados de Madrid no necesitan remitir vellones, por cuanto para tal fin se utilizarán los de las reses que se han de esquilan en dicho Concurso.

7.º Los vellones expuestos pertenecerán á la Asociación General de Ganaderos, la que podrá disponer de ellos á fin de poder en lo sucesivo facilitar muestras de lanas á cuantas personas lo soliciten.

8.º Los ganaderos que se propongan enviar vellones lo avisarán por carta á la Secretaría de esta Corporación á la mayor brevedad posible.»

## LA PLANTA DEL PORVENIR

Hombres sabios é inteligentes agrónomos se ocupan en la actualidad de abrir camino á un nuevo producto agrícola que ha llamado la atención del mundo, y en plazo muy breve producirá una revolución salutar en los países agrícolas.

Nos referimos al *heliant*, planta verdaderamente maravillosa, que suministra

tra alimento al hombre y á los ganados, y con cuyo producto ha de desaparecer la miseria de infinidad de comarcas.

El follaje del *heliant* adquiere una altura de 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> metros, y las hojas, firmes y rugosas, son sostenidas por fuertes tallos, que el ganado apetece mucho.

Esta planta gigantesca produce de 100 á 150.000 kilos de forraje verde y unos 200.000 kilos de nutritivos tubérculos, cosa muy importante para el invierno, en cuya época siempre escasean los forrajes. Estos tubérculos son también apreciados por los hombres, y en el porvenir será un precioso recurso para las clases ricas y pobres en la época de los fríos, ó donde sea difícil proporcionarse legumbres frescas.

Muchos han comprendido tan bien la importancia que en el porvenir adquirirá necesariamente este nuevo producto agrícola, que no han dudado en emprender una campaña á favor del *heliant*, planta que ha sido lanzada ya al gran cultivo, donde pronto ocupará un lugar preferente.

El *heliant*, además de ser útil por el forraje verde y por los tubérculos, puede ser utilizado de otras maneras:

- 1.º Los tallos en la fabricación del papel.
- 2.º Los tubérculos para la extracción del almidón.
- 3.º Los tubérculos para la fabricación del alcohol.

Todas estas cualidades hacen de él una planta de porvenir, una planta de la cual no podrán prescindir los agricultores antes de cuatro ó cinco años.

Se ha dado el caso de que si el *topinambur*, que se cultiva en varias comarcas extranjeras, produce 40.000 kilos de tubérculos por hectárea, el *heliant* produce cinco veces esta cantidad, lo cual es algo apreciable.

Si se toma el término medio de la producción del *heliant*, en tubérculos, en 5 kilos, se puede obtener, para 40.000 pies por hectárea, ó sea 4 por metro cuadrado, 200.000 kilos (en números redondos) de un producto de primera calidad, tanto por lo que se refiere á la alimentación humana como respecto del ganado.

Los ensayos hechos en Francia en los tres últimos años han confirmado esta apreciación, y muchos de los que se muestran hoy escépticos sentirán más tarde no haberse aprovechado antes del *heliant*.

Con el *heliant*, la cría del ganado es fácil, y la carne de los animales será más sabrosa que con todos los demás productos forrajeros. El *heliant* suministra un alimento abundante, aun en los años más secos (como ocurrió en 1906), y con él jamás los criadores de ganado se encontrarán con que éste padezca de hambre.

Ultimamente se ha realizado un hecho que habla muy alto en favor del *heliant*. Un propietario francés, monsieur Louis Fontaine de Villebriernier (Maine-et-Loire), se vió requerido para hacer ensayos de alimentación de vacas lecheras. El agricultor, que es inteligente, se calló, pero durante ocho días alimentó una de sus vacas con hojas de *heliant* (Agosto de 1907), y obtuvo, no ciertamente mayor cantidad de leche, pero sí era ésta más rica en materias grasas ó butiráceas, es decir, que obtuvo 350 gramos más de manteca que la acostumbrada en siete días. Juzguese, pues, lo que habría obtenido si el ensayo hubiese durado más tiempo. Es, por lo tanto, un hecho que las vacas lecheras producen más manteca con el *heliant* que con la alfalfa, que era el forraje que él empleaba.

Si los ganaderos todos empleasen el *heliant* como forraje, sus ganados, sin tener mayor gordura, tendrían una carne más fina y más delicada, exenta de esa superabundancia de sebo tan desagradable al paladar. Experiencias hechas con conejos han demostrado lo fundadas que son esas aseveraciones, porque su carne era mejor, ciertamente, que la de muchas aves de corral. Y ya que se habla de estas aves, se puede afirmar que, alimentadas en in-

vierno con tubérculos de *heliant*, cocidos y mezclados con salvado, crecen aprisa y no dejan de poner huevos. Igualmente los criadores de ganado de cerda tendrán con este tubérculo un producto de primer orden para su alimentación.

Estas son las notas lanzadas á los vientos de la publicidad, después de estar apoyadas en experimentos favorables por el profesor departamental de Horticultura en Bondy (Seine), monsieur de Noter. Y termina con estas palabras, hijas del convencimiento más profundo:

«Agricultores, escuchad nuestros consejos: plantad *heliant* y no os quejaréis, porque con él no tendréis jamás escasez de forraje y sus productos serán siempre de fácil venta.»

\*\*\*

El *heliant* se importó en Europa de los Estados Unidos hace unos tres años. Asegúrase que dicha planta soporta las más bajas temperaturas y los calores más fuertes, alcanzando un desarrollo de 3 á 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> metros, aun con las mayores sequías.

Puede sembrarse en cualquier clase de terreno, pero en los silíceos desarrolla mejor sus tubérculos. Si se desea cultivarla para forraje verde, pueden aprovecharse los terrenos arcillosos y poco profundos, obteniéndose entonces tallos muy altos y, por consiguiente, gran cantidad de forraje.

En plantaciones hechas en Abril y Mayo de 1907, sin haber llovido en todo el verano, se obtuvieron de 4 á 10 kilos por planta, y éstas alcanzaron gran desarrollo, á pesar de la sequía.

Para sembrar el *heliant*, después de preparar bien el terreno dándole una labor profunda, se hacen con el arado surcos de 20 á 25 centímetros de profundidad y á un metro de distancia uno del otro. En estos surcos se van depositando los tubérculos enteros á distancia de 30 centímetros, y se tapan.

Cuando las plantas alcanzan 30 ó 40 centímetros de altura, se les da una labor, arrancando las malas hierbas.

La época de siembra es de Enero á Marzo, y hasta fines de Abril en los terrenos húmedos ó de regadío.

Una vez hecha la plantación, no es necesario renovarla, pues bastan los trozos de tubérculos que quedan en la tierra al hacer la recolección para que en los años sucesivos no haya que volver á sembrar, solamente hay que dar una labor muy superficial y abonar la tierra.

Durante los primeros meses el desarrollo es lento hasta que empiezan los calores fuertes del verano, y en Junio ó Julio se puede cortar á un metro de altura para aprovechar el forraje. A fines de verano, las plantas que han alcanzado su mayor desarrollo y están muy ramificadas, se llenan de flores amarillas, que duran hasta los primeros fríos del otoño; entonces se secan, pero no se pueden arrancar los tubérculos hasta mediados ó fines de Noviembre, época en la cual alcanzan el máximo de desarrollo.

Los tubérculos resisten las más bajas temperaturas, por lo cual pueden conservarse en montones al aire libre; y de lo único que hay que preservarlos, cubriéndolos con una capa de paja, es de los aires violentos de Febrero y Marzo. Se pueden conservar asimismo en buenas condiciones metidos en una cueva fresca.

La producción es grande: en una hectárea pueden recolectarse de 130.000 á 400.000 kilos de tubérculos y de 90.000 á 100.000 kilos de forraje verde, ó de 30.000 á 40.000 kilos seco.

Los tubérculos del *heliant* proporcionan un buen alimento para toda clase de animales y puede extraerse de ellos almidón y alcohol. Los tallos y hojas proporcionan excelente forraje en verde y en seco para el ganado, y sirven también para la fabricación de pasta para papel. Los tubérculos son comestibles.

## COMO Y CUÁNDO SE EMPLEA el nitrato de sosa.

En la primavera es cuando mayor aplicación tienen los nitratos; así, pues, es ahora cuando debemos ocuparnos de la manera de emplear tan estimado abono.

La cantidad que debe suministrarse varía según la fertilidad de cada terreno, los estiércoles que se le han suministrado, etc. En la práctica cultural suelen emplearse las cantidades siguientes por cada hectárea:

	Kilogs.
Trigo.....	De 2 á 300
Centeno.....	> 1 á 300
Cebada.....	> 2 á 300
Avena.....	> 2 á 400
Patatas.....	> 2 á 400
Remolacha azucarada... forrajera....	> 2 á 500 > 3 á 600

Si la tierra se halla suficientemente provista de los demás alimentos minerales y no es abundante en nitrógeno, 100 kilogramos de nitrato, según Wagner, producen un excedente de 400 kilogramos de grano con la paja correspondiente.

Los excedentes, tratándose de raíces y de tubérculos, son más variables, debido á que también son menos fijas las substancias secas que contienen. Por término medio puede estimarse que un saco de nitrato puede producir un excedente de 3.000 kilogramos de patatas, 2.500 de remolacha azucarada y 5.000 de remolacha forrajera.

Débase recordar lo ventajoso que resulta aplicar el nitrato, no de una sola vez, sino en dos ó tres veces.

La distribución del nitrato en cobertura es más cómodo hacerla en tiempo seco y en las horas en que el rocío ha desaparecido, por evitarse que dicha sal seque á las hojas.

El nitrato molido debe ser preferido al nitrato en bruto, por poderse hacer la distribución más fácil y uniformemente.

## LOS JAPONESES Y EL CULTIVO DEL TÉ

Los japoneses disponen de un espíritu de organización verdaderamente admirable; y si en la guerra han demostrado estas excelentes condiciones, también á diario lo demuestran, como asimismo su actividad y su celo en mil ocasiones y trabajos.

En agricultura, por ejemplo, sus cultivos han llegado á obtener una gran perfección, y en algunos, tan especiales como el té, han logrado aventajar á la misma China, donde era característico.

La China, en efecto, tenía desde hace muchísimo tiempo el monopolio casi absoluto del té en el mercado universal, como lo prueba el hecho de que en el año 1896 su exportación alcanzaba la enorme cifra de 134.000.000 de kilogramos.

A partir desde ese año la exportación del té chino ha ido disminuyendo de una manera regular, hasta el punto de que en 1902 no llegó ni siquiera á los 52.000.000 de kilogramos.

Para explicar esta decadencia basta saber que la extensión que se ha dado al cultivo del té en Java, Ceylán y las Indias es verdaderamente enorme; y que Inglaterra, el primer país consumidor de té, que llevaba anualmente de 15 á 18.000.000 de kilogramos de la China, no le compra hoy más que una tercera ó cuarta parte, llevando lo restante de sus mismas colonias.

Pero el golpe más decisivo lo han dado á la exportación del té chino los japoneses, quienes han acelerado la decadencia de esta producción y comercio de China.

El Japón, desde hace algunos años, exporta al Canadá y á los Estados Unidos 30.000.000 de kilogramos de té de Kobé, Nagasaki y Yocoma.

En la isla Formosa, como allí donde les sea factible, los japoneses desarrollarán el cultivo del té, y procediendo «científicamente», como lo hacen siempre en todo, lograrán bien pronto un señalado triunfo, del que ya son excelentes augurios las Estaciones experimentales que el Gobierno del Mikado ha establecido en Cokambo y Bunsanto, y los estudios que del árbol del té y aromatización están llevándose á cabo.

La tenacidad japonesa queda una vez más confirmada, y China é Inglaterra concluirán por ceder al té del Japón.

DR. TRAVELLER.

## POR QUÉ SE MUEREN LAS HABAS

Me dicen muchos agricultores, y yo he tenido ocasión de observarlo, que muchas parcelas sembradas de habas tienen secas y perdidas más de la mitad de las plantas, secándose cada día mayor número de hoyos.

Este fenómeno, que se verifica todos los años, no ha tenido hasta la fecha satisfactoria explicación, no debiendo atribuirse este año á la sequía de esta plaga ni tampoco al exceso de humedad, porque he visto habas en tierras frescas que presentan inmejorable aspecto.

Hay quien dice que la pérdida de esta leguminosa obedece á la frecuencia con que se siembra en el mismo terreno, fundándose en que esta planta segrega unos jugos tóxicos, cuya acción perniciosa dura en el terreno durante cuatro ó cinco años. Claro está que esas secreciones no afectan en modo alguno á la vida y desarrollo de otras plantas, según puede comprobarse sembrando á continuación en debidas condiciones un cereal, que siempre vegeta con lozanía.

La acción tóxica de estas secreciones debe durar menos en los terrenos bien labrados, que mezclan bien las diversas capas del suelo arable, esparciendo con regularidad por el terreno los jugos segregados por las habas y que desaparecerán en breve merced á las continuas reacciones que se verifican en la tierra en cada labor de volteo perfecto, de suerte que, si es peligroso sembrar habas en terrenos tratados por el arado antiguo cada cuatro años, debiendo esperar hasta seis para repetir el cultivo de esta leguminosa, en cambio podría sembrarse con éxito, en la misma tierra bien labrada, cada tres ó cuatro años.

Entre los labradores de la Rioja existe la falsa creencia de que las habas se dan mejor en rastrojo, y son muy pocos los que las siembran en barbecho; además no se cuidan de suministrar á esta planta otro alimento que el ácido fosfórico, valiéndose de superfosforos del 8 al 10 y de menor graduación, que echan con una charra encima de la simiente, lo que no les permite usar superfosforos concentrados porque la simiente padecería mucho por la causticidad de este abono.

Para nada se tiene en cuenta en la Rioja el cloruro de potasa, precioso alimento de las leguminosas, que les comunica gran vigor, aumentando la producción de un modo considerable.

En resumen, para que en lo sucesivo no se pierdan los habares, siémbrese esta planta en barbecho, después de un cereal y en un terreno donde no haya habido habas en cuatro ó seis años; abónese esta leguminosa con 400 ó 500 kilogramos de superfosforos del 18 al 20 por hectárea, y 150 kilogramos de cloruro de potasa, procurando sembrarla en terreno adecuado, cual es el compacto, profundo, arcilloso y húmedo.

SILVESTRE.

(Del Diario de la Rioja.)

## LA PERONÓSPORA DE LOS PATATAES

Siendo la excesiva humedad el principal factor para la propagación de la *peronóspora* en las patatas, voy á hacer algunas observaciones sobre tan terrible enfermedad por si ofrecen algún interés para la agricultura.

En años normales, la *peronóspora* ataca preferentemente las patatas que han llegado á su completo desarrollo, puesto que no es raro ver una plantación de estos tubérculos que va creciendo con marcada lozanía, sin que presenten en sus hojas mancha alguna de *peronóspora*, al lado de otra plantación de la misma clase, cuyas matas hayan adquirido todo su desarrollo, quedando éstas atacadas de aquella enfermedad.

En un año como el presente, de tan extraordinaria humedad, después de haber atacado las más adelantadas, han enfermado las atrasadas, aunque no hubiesen alcanzado todo su desarrollo.

Puede observarse, además, que en las más adelantadas los tubérculos participan de la enfermedad á proporción de la que ha sufrido la planta, mientras que en las más atrasadas los tubérculos sufren poco, aunque la planta quede seca.

Eso me hace creer que mientras la savia asciende por continuar el desarrollo de la planta, es difícil el contagio de los tubérculos; pero en habiendo crecido lo suficiente la planta, los tubérculos chupan la savia, y si ésta está envenenada por la *peronóspora*, enferman aquéllos; por cuya razón los tubérculos de la capa superior y los más próximos al tronco son, generalmente, los más atacados, tal vez por estar en más inmediato contacto con la savia enfer-

ma, siendo, por tanto, los primeros en apropiársela.

No hay duda de que en tiempo normal pueden preservarse las patatas de la *peronospora* (no combatirla), rocíandolas con el caldo bordelés ó simplemente con agua sulfatada en la proporción de 400 gramos de sulfato de cobre por 65 litros, repitiendo la operación según la humedad y rocíos de la noche sean mayores; pues está probado que estos últimos son los que traen el germen de la enfermedad, mucho más que las lluvias.

Cuando la planta enferma, el único medio seguido aquí para que no pase la enfermedad al tubérculo es segar la planta al aparecer las primeras manchas, lo cual da magnífico resultado.

En la cosecha de Mayo último observé que las plantaciones abonadas con letrina resultaron mucho más perjudicadas por la *peronospora* que las abonadas con abonos minerales concentrados, preparados especialmente para este cultivo con la suficiente potasa.

EZEQUIEL RAMENTOL.

Teyá (Barcelona), Noviembre 1907.

## ITALIA

Desarrollo de la industria quesera.  
Aviso a los importadores.

La industria quesera italiana ha adquirido un desarrollo tan considerable que en el espacio de veinte años se ha quintuplicado, y, en su consecuencia, la importación ha disminuido en tanto que la exportación ha aumentado. En efecto, en 1886 se importaron 120.000 quintales por valor de 20.400.000 liras, y en el año 1906 la importación ha sido solamente de 47.000 quintales por valor de 7.300.000 liras; en cambio, la exportación en 1886 ascendió tan sólo a 39 mil quintales valorados en 6.600.000 liras, y el año 1906 se ha elevado a 191 mil quintales, representando un valor de 29.600.000 liras.

Ante tan asombroso desarrollo, los industriales de mala fe, impulsados por el deseo de mayor lucro, se lanzaron a la fabricación de quesos utilizando todas las diversas clases de grasas que en el mercado se conocen con el nombre de margarinas.

Preocupadas las Cámaras de Comercio de las comarcas productoras por creer, con razón, que tales procedimientos causarían el descrédito a los productos de sus regiones, acudieron al Gobierno en solicitud de una medida legislativa sobre el particular, habiéndose redactado a este fin un proyecto de ley por el que se dispone que todo el que fabrique, tenga en depósito ó venta, exporte ó importe queso margarinado, deberá hacerlo constar ante el público, imprimiendo con caracteres indelebles y claros sobre cada ejemplar la frase «con margarinas» a la vez que la marca de fábrica, y esta declaración es obligatoria así en los recipientes como en los envoltorios, en las facturas, en los talones y en el interior y exterior de los locales destinados a la venta de dicha clase de quesos.

El proyecto dicta, a continuación, las disposiciones necesarias para que los respectivos funcionarios puedan ejercer su misión de vigilancia, inspección y análisis, y señala las penas, severas por cierto, con que serán castigados los industriales fraudulentos que contravengan los anteriores preceptos.

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### DE ANDALUCÍA

Sevilla 11.—Las cosechas de granos prometen mucho, en general, y en las dehesas abundan los pastos. El arbolado está lozano, pero me auguran que el olivo muestra poco fruto, lo que puede explicarse por lo mucho que rindió el año último. En nuestra provincia se han cosechado 581.294 quintales métricos de aceite, aparte la aceituna que se ha dedicado al consumo personal. Dicha producción, que es de 15,66 quintales métricos por hectárea, debe calificarse de buena.

Las entradas de aceite en nuestra plaza en la semana que hoy fina han sido regulares, fluctuando los precios entre 40 y 41,75 reales arroba, según la clase. Por ferrocarril bajaron al muelle buen número de vagones para ser embarcados.

Los granos se han cotizado: Trigos, de 30 a 30,50 pesetas los 100 kilos los duros, 28,50 a 29 el candeal y 27,50 a 28 el tremés y el barbilla; cebada, de 18,75 a 19; avena, de 16 a 16,50 la gris y 14 la rubia; maíz, de 24 a 24,50; altramuzes, de 15 a 16; arvejones, de 17,50 a 18; habas, de 23 a 23,50 las mazaganas y 20 a 20,50 las cochinearas; alpiste, de 26 a 30; garbanzos, de 50 a 60 los gordos, 40 a 45 los medianos y 34 a 38 los chicos. En el Mataro han cobrado los entradores: Por terneras, de 1,80 a 2 pesetas kilo; por becerros, añojos y erales, de 1,60 a 1,75; por vacas, toros y bueyes, de 1,30 a 1,50; por carneros y ovejas, de 1,20 a 1,40.—C.

Lucena (Córdoba) 4.—Toca a su fin la recolección de la abundante

cosecha de aceituna que, gracias a Dios, han producido la mayor parte de los olivos de este término, y a no pocos propietarios nos ha ocurrido que el fruto ha excedido en cantidad a los cálculos que habíamos hecho; y como se ha recogido en buena sazón y sano, los aceites en general son de buena clase.

También el año de cereales promete ser muy bueno, a menos que no ocurra algún percance.

Los precios actuales son: Aceite, de 35 a 35,50 reales arroba; trigo, de 54 a 55 reales fanega; cebada, de 27 a 28; habas, de 42 a 43.—P. O. M. de T.

Granada 11.—Han descargado fuertes tempestades en esta capital y otras comarcas de la provincia. El estado de los sembrados es magnífico, pues no han escaseado las humedades; y la remolacha, patatas y garbanzos últimamente sembrados nacen con vigor.

Toca a su término la molienda de la aceituna, que ya concluyó en muchos pueblos. La cosecha de aceite ha sido buena en cantidad y clase, cotizándose en esta plaza a 78 pesetas hectolitro, en Loja y Santafé a 76, y en Almuñécar, Baza y Motril, a 80.

La ganadería bien de carnes y con abundantes pastos; las reses vacunas se cotizan aquí de 1,44 a 1,88 pesetas kilo, y los borregos de 1,50 a 1,55.

El trigo de 52 a 54 reales fanega y la cebada a 32, con tendencia floja.—R.

### DE CASTILLA LA NUEVA

Villatobas (Toledo) 11.—Muy buenos los campos y retraídos los compradores de granos, en vista, sin duda, de lo mucho que en general prometen los sembrados en España. De vino se han expedido a esa Corte varias partidas.

Precios: Trigo candeal, a 12 pesetas fanega; idem jeja, a 11,50; cebada, a 6,25 y 6,30; avena, a 4,75; muelas, a 10; vino tinto, de 1,85 a 2 pesetas arroba; aceite, de 9,50 a 10; patatas, a 1,50; paja corta, a 25.—R.

Quintanar de la Orden (Toledo) 11.—El estado de los campos es satisfactorio. La compra de vinos está paralizada; no hay quien tome una arroba, habiendo grandes existencias tanto de blancos como de tintos, y con buena graduación.

Precios corrientes, salvo variación: Candeal y almorta, a 50 reales fanega; jeja, a 48; centeno, a 32; cebada, a 24; avena, a 23; anís, a 108; cominos, a 200; yerros, a 50; azafrán, a 150 reales la libra de 460 gramos; vino tinto, a 6 reales la arroba de 16 litros; idem blanco, a 6,50.—L. C.

La Solana (Ciudad Real) 7.—El campo, a pesar de haber llovido los últimos días del pasado mes, sólo está regular, por haber hecho mucho daño las heladas y no estar buena la siembra en los terrenos de poco fondo.

Los precios que rigen en el mercado son como sigue: Candeal, a 12,50 pesetas fanega; cebada, de 6 a 6,50; aceite, a 9 pesetas arroba, y vinos, a 1,95 y 2, en bodega. Mucha animación en todo, y la cotización, sin tender al alza, se sostiene.—J. G.

Santa Cruz de Mudela (Ciudad Real) 7.—El estado de los campos es satisfactorio, sorprendiendo a los agricultores el cambio brusco del tiempo.

Los géneros se cotizan a los siguientes precios: Candeal, a 12 pesetas fanega; cebada, a 7; aceite, a 10 pesetas arroba; vinos blancos y tintos, a 2,25; patatas, a peseta.—B. V. de Q.

### DE CASTILLA LA VIEJA

Medina del Campo (Valladolid) 11.—Hoy han entrado 200 fanegas de trigo, habiéndose pagado a 47 reales las 94 libras. El centeno a 35 las 90. Tendencia floja.

Buenos los campos y el tiempo.—C.

Rioseco (Valladolid) 12.—El trigo ha descendido a 45 reales las 94 libras, y a pesar de esto sigue dominando la tendencia a la baja.

La cebada a 25 reales fanega y la harina de primera clase a 16 reales la arroba.—C.

Burgos 12.—Nevó y llovió copiosamente, desbordándose los ríos, que han causado daños en las tierras ribereñas. El tiempo es frío, bueno el estado de los sembrados y en el mercado tendencia sostenida.

Precios: Trigo, a 46,50 reales fanega el mocho y 45,50 el rojo; cebada, a 24; avena, a 22; alholvas, a 41; yerros, a 44; alubias, a 96; garbanzos, a 180; harina de primera clase, a 17 reales arroba; patatas, a 6,50; vino tinto, a 24 reales cántaro; carneros, a 110 reales uno; ovejas, a 70; corderos, a 33.—C.

Villada (Palencia 11).—Tiempo frío, buenos los sembrados y tendencia floja en el mercado.

Se ha cotizado en el último: Trigo, a 46 reales fanega; centeno, a 36; cebada, a 26; avena, a 24; harinas, a 18, 17 y 15 reales arroba; patatas, a 6.—C.

Ávila 11.—Los sembrados han mejorado, y mejorarían más si hiciera calor.

Como muchos tenedores de trigo no aceptan la baja, se hacen pocas ventas. De candeal se ha hecho alguna operación a 47,50 reales fanega. El centeno, de 34 a 35, la cebada de 28 a 29 y las algarrobas, de 41 a 42. Las harinas a 17, 16 y 15 reales arroba por primeras, segundas y terceras clases, respectivamente.—C.

Lerma (Burgos) 12.—Después de los días primaverales que tuvimos, llevamos más de una semana de tiempo frío. Los campos están buenos y en el mercado se observa tendencia floja a pesar del descenso de precios de los trigos. Rigen los siguientes: Trigos, de 43 a 44 reales fanega; centeno, a 34,50; cebada, a 31; yerros, a 45; avena, a 23; alubias, a 100; garbanzos, a 180, 130 y 80 por superiores, regulares y medianos respectivamente; harinas, a 17, 16 y 15 reales arroba, según la clase; patatas, a 6; vino tinto, a 16 reales cántaro; cerdos al destete, a 90 reales uno; idem cebados, a 60 reales arroba.—C.

Palencia 11.—Tiempo frío, buenos los campos y en baja los granos. Se ha cotizado:

Trigo, a 45,50 reales las 92 libras; centeno, a 32 las 90; cebada, a 25 reales fanega; avena, a 23; yerros, a 40; garbanzos, a 180; alubias, a 120; harinas de primera clase, a 17 reales arroba; vino tinto, a 24 reales cántaro.—C.

Peñañel (Valladolid) 11.—En baja los productos agrícolas, lo mismo granos que caldos. El vino se cede a 12 reales cántaro y el trigo de 46,50 a 47 reales las 94 libras. El centeno, de 33 a 34 las 90 ídem; cebada, a 29 reales fanega; avena, a 24; yerros, a 41; harina de primera clase, a 17 reales arroba.

Buenos los campos y tiempo variable.—C.

Aguilar de Campoo (Palencia) 10.—Precios del mercado de ayer: Trigo, a 45,50 reales fanega; centeno, a 33; cebada, a 28; avena, a 20; yerros, a 40; alubias, a 90; garbanzos, a 130; harina de primera, a 17 reales arroba; patatas, a 5; vino tinto, a 14 reales cántaro.

Tendencia firme. Buenos los campos y frío el tiempo.—G.

Valladolid 12.—Ayer entraron en los Almacenes del Canal de Castilla 500 fanegas de trigo y en las del Arco otras 130, que se cotizaron respectivamente de 47,75 a 48,25 y a 43,75 reales las 94 libras. La cebada se pagó a 29 reales fanega; avena, a 25; algarrobas, a 38; maíz, a 46; yerros, a 42; habas, a 44; lentejas, a 54.

Las harinas a 19, 18, 17 y 16 reales arroba.—C.

Pozaldez (Valladolid) 10.—Se han vendido 1.800 cántaros de vino blanco a 18 y 19 reales uno y otros 200 de tinto a 16. Tenemos buenas existencias y se desea vender más.

Buenos los campos, y en el mercado de granos tendencia firme. Precios: Trigo, a 49 reales fanega; centeno, a 37; cebada, a 26; avena, a 22; garbanzos, a 200, 180 y 120. Las harinas a 16, 14 y 13 reales arroba; patatas, a 8; bueyes de labor, a 1.200 reales uno; novillos, a 2.000; ovejas y cerdos al destete, a 85.—C.

Riaza (Segovia) 11.—Tiempo frío y buenos los campos. En el mercado de ayer se observó tendencia firme, rigiendo los siguientes precios: Trigo, a 47 reales fanega; centeno, a 36; cebada, a 28; avena, a 20; harinas, a 18, 17 y 16 reales arroba; patatas, a 5; cerdos cebados, a 52; idem al destete, a 65 reales uno; pieles de cabrito, a 48 reales la docena; idem de cordero, a 36.—Un lector de la CRÓNICA.

### DE CATALUÑA

Tárrega (Lérida) 9.—En el mercado verificado hoy han regido los siguientes precios: Trigos blancos, de 15,50 a 16 pesetas los 55 kilos; idem rojos, de 16,50 a 17; maíz, a 12 pesetas cuartera; cebada, de 7 a 7,25; habones, a 11; vinos del país, de 12 a 13 pesetas la carga (121,60 litros); idem de Aragón, de 22 a 24; mistelas, a 40; alcoholes, a 1,50 pesetas litro; anisados, de 6 a 17.—G.

Barcelona 11.—Persiste la calma en nuestro mercado. Véase el detalle:

Trigos.—Muy encalmados y flojos los precios, habiéndose pagado los de Castilla en los puntos de origen de 46,75 a 48,50 reales fanega.

Harinas.—Siguen también encalmadas, cotizándose los 100 kilos:

Extra blanca núm. 1, de 39,06 a 40,86 pesetas; superfina blanca número 2, de 37,25 a 38,46; idem núm. 3, de 34,25 a 36,65; idem núm. 4, de 24,60 a 25.

Avena.—Más floja, detallándose: Extremadura a 20,50 y Cartagena a 19 pesetas los 100 kilos.

Cebada.—Se cotiza un poco más floja, a 20 pesetas los 100 kilos.

Carrañones.—Sin variación se detallan a 36 pesetas los 100 kilos.

Garbanzos.—Flojean un poco, detallándose: Dardanelos, de 28 a 40; Acre, a 42; Andaluces, de 60 a 86; Mazagán núm. 29, a 46, todo pesetas los 100 kilos.

Habichuelas.—Un poco a la baja se inclinan las clases más superiores, detallándose: Mallorca, a 38; Pinet, a 40; Moldavia, a 34; Coco blanco, a 36; Perlas, a 35; y Castellón, a 40, todo pesetas los 100 kilos.

Habas.—Más flojas, detallándose: Alicante a 27 y Valencia a 35 pesetas los 100 kilos. De la región se detallan a 11 pesetas la cuartera.

Habones.—Bastante flojos, cotizándose: Sevilla a 25,50 y Jerez a 26 pesetas los 100 kilos.

Maíz.—Se detalla: Danubio, a 21,50;

Plata, a 22, y Foxán, a 21,75 pesetas los 100 kilos.

Vinos.—La desgravación ó la supresión del derecho de consumos no ha motivado hasta ahora mayores negociaciones, y sigue encalmada la venta y el precio no varía de 4,50 a 5 reales grado por carga alrededor, según calidad.

Alcoholes.—Un poco más encalmados y con tendencia floja, se cotizan: De vinos rectificadas, 95 a 96°, de 152 a 155; destilados, 94 a 95°, de 144 a 145; de industria rectificado, 95 a 96°, de 152 a 155; de orujo, de 132 a 133, y desnaturalizados, a 72 pesetas hectolitro, todo derechos pagados.

Aceites.—El mercado acusa bastante calma en medio de los regulares arribos que se registran: Cotizamos en duros la carga de 115 kilos: Andalucía, de 22 a 24,50; Tortosa, de 25,50 a 26 el lampante, 27 a 27,50 los buenos y 28,50 a 29 los finos; Aragón finos, de 31 a 32; Lérida, de 27,50 a 28.

Almendras.—En alza. He aquí los precios: De Tarragona, Esperanza, de 100,50 a 105 y 98,75 a 100 pesetas quintal (41,60 kilos); Mallorca escogida, a 100; idem clase corriente, de 90 a 92,50.

Avellanaz.—En alza por la demanda del extranjero. Se detallan: Cosechero en sacos de 58 kilos, de 45 a 46 pesetas el saco; idem garbilla de idem, de 47,50 a 48,50; idem negra escogida de idem, de 50 a 51; idem mondadas de primera, de 78 a 80, y de segunda, de 76 a 78.—C.

### DE EXTREMADURA

Coria (Cáceres) 10.—Desde mi última puedo decirle que, fuera de la gran invernada que hemos padecido, nada de particular puedo comunicarle, a no ser referente a los efectos de la misma.

Fueron tan abundantes las lluvias, que los sembrados se encuentran tardíos y llenos de hierba, presagiándonos mala cosecha a pesar de los grandes gastos empleados para desempeñar la tierra.

Como el agua no suele perjudicar a la hierba, los ganados no lo han pasado mal.

El olivo se muestra lozano, con buenos brotes y abundante muestra, lo que no es extraño dada la escasez de la cosecha última, que fué mala y de escasos rendimientos.

Las vides se presentan también en buenas condiciones y hasta hoy los campos libres de plaga alguna.

Con motivo de la persistente lluvia el trigo sufrió alza en sus precios, cotizándose hoy a 13 y 14 pesetas la fanega, el centeno, a 10 y 11 y la cebada a 9 y 10, no habiendo precios en lo demás cereales por su poca producción en esta comarca.

El aceite a 17 y 18 pesetas los 16 litros, con poca demanda.

Se trata en ésta de constituir un Sindicato agrícola, y Dios mediante tendremos puente de hierro sobre este río Alagón, de gran importancia para el cultivo de las abundantes vegas de dicho río.—J. M.

### DE GALICIA

Villaza de Monterrey (Orense) 7.—Nos hallamos disfrutando de apacible primavera, debido a lo que la vegetación, en todos los órdenes, adquiere gran desenvolvimiento y adelanto, quizá perjudicial para la vida futura de las plantas, si, como es racional presumir, sobrevienen heladas tardías que agosten, cual otros años, los tiernos brotes de aquéllas ó los frutos ya aparecidos entre el verde follaje de sus ramas.

Practicáanse con bastante actividad todas las operaciones inherentes al cultivo de la vid, el cual va tomando cada día más incremento en esta comarca, conforme lo acredita el afán desmedido por hacer nuevas y extensas plantaciones sin parar mientes en los gastos fabulosos que semeja empresa repentina, ni en los escasos medios de transporte y vías de comunicación aquí existentes para trasladar al mercado tan rico y abundante producto.

La próxima cosecha de cereales promete ser bastante inferior a la del año último, debido a que el persistente régimen de lluvias, sobrevenido a raíz de la sementera, no permitió a las semillas germinar en forma conveniente.

Precios del mercado: Centeno, a 12,50 pesetas fanega; trigo del país, a 20; maíz, a 15; garbanzos, a 10 el ferrado; patatas, a 2,50, y vino a 20 reales la olla ó cántara de 16 litros.—El Corresponsal.

### DE LEÓN

Salamanca 10.—Tiempo frío, buenos los campos y la ganadería y tendencia floja en el mercado de ayer.

Precios: Trigo, a 48,50, 47,25 y 45,50 reales fanega, según la clase; centeno, a 35; cebada, a 28; avena, a 22; algarrobas, a 38; guisantes, a 42; alubias, a 98; garbanzos, a 200, 170 y 120; harinas de primera clase, a 18 reales arroba; patatas, a 6; vino tinto, a 23 reales cántaro; bueyes de labor, a 1.500 reales uno; novillos, a 1.850; añojos y añojas, a 840; vacas cotrales, a 960; cerdos al destete, a 78; idem de seis meses, a 180; idem de un año, a 54 reales arroba.—C.

Corrales (Zamora) 12.—Se venden poco vino al precio de 13 reales cántaro. El trigo ha bajado a 46 reales las 94 libras.

Los demás artículos se cotizan como sigue: Centeno, a 33 reales fanega; cebada, a 26; avena, a 20; alubias, a 88; garbanzos, a 170, 140 y 120; harinas, a 17, 16 y 15 reales arroba; patatas, a 5.

Tiempo variable y buenos los campos.—H.

Fuentesaúco (Zamora) 10.—

Tiempo de hielos, que perjudican a los frutales, haberes y otras plantas. Los sembrados siguen buenos. Encalmado el mercado.

Precios: Vinos, a 15 reales cántaro los tintos y 16 los blancos; aceite, a 64; trigo, a 45 reales fanega; centeno, a 33; cebada, a 30; avena, a 20; algarrobas, a 39; habas, a 38; muelas, a 44; alubias, a 120; garbanzos, a 180, 120 y 100; harinas, a 17, 16 y 15 reales arroba; bueyes de labor, a 1.500 reales uno; novillos, a 2.000, añojos, a 700; vacas cotrales, a 1.000; cerdos al destete, a 65; idem de seis meses, a 140; idem de un año, a 260.—C.

### DE MURCIA

Yecla (Murcia) 10.—El día 4 del presente mes llovió en todo este término, beneficiando mucho a los sembrados, que generalmente están buenos. En ciertos parajes cayó una tremenda granizada, causando daños de mucha consideración en las viñas más adelantadas, que ya habían brotado sus yemas. Muy pronto este año empezamos a lamentarnos de los efectos del pedrisco.

Se ha paralizado algún tanto la venta de vinos en este mercado, por lo que urge de toda precisión buscar salida a nuestros vinos si se quiere continuar cultivando viñas. Las Cámaras agrícolas, los Sindicatos, los Diputados de las Federaciones agrarias, deben interesar a los Gobiernos que hagan Tratados favorables a nuestra viticultura, ya que Francia ó Italia nos tienen cerradas sus puertas.

Precios: Trigos, a 57; cebada, a 27; avena, a 20 reales fanega; aceite, de 40 a 44 reales arroba; patatas, a 6.—C.

### DE NAVARRA

Peralta 11.—Toda la semana viene siendo de mal tiempo; ha nevado y ha llovido, interrumpiéndose los trabajos agrícolas. Se desea buen tiempo y sobre todo que no hiele, lo que ocasionaría enormes daños en este período de la florescencia de los árboles y brotación de la vid.

En la época presente, que tanto hay que hacer en el campo, faltan brazos; emigraron muchos obreros debido a la pérdida del viñedo.

Precios: Vino tinto común, de 2,50 a 3 pesetas cántaro (11,77 litros); idem rancio, de 8 a 10; aguardiente seco, de 6 a 8 el de vino y 4 a 6 el de orujo; aceite, a 15 pesetas arroba; patatas, a 1,50; trigo, de 5,50 a 6 pesetas roba (28,13 litros); cebada y avena, a 3; maíz, a 4; habas, a 5; alubias, a 10.

Hay animación para plantar vides americanas, pero mucho ha de costar y tiempo ha de pasar hasta que este pueblo vuelva a producir el vino que cosechaba antes de la invasión floxérica.—C.

Puente la Reina 7.—Al benigno invierno que hemos tenido este año sucedieron algunos días de fuertes vientos y heladas matutinas, que destruyeron en gran parte las flores de algunos haberes adelantados, y especialmente las de los árboles frutales de florescencia precoz, como el albaricoquero y melocotonero.

Ayer se inició nuevamente otro fuerte temporal, que arrojó abundante agua fría mezclada con copos de nieve, que ha hecho blanquear las cimas de algunos montes vecinos. Este descenso de la temperatura producirá, sin género de duda, el correspondiente retraso en la vegetación, que se presentaba muy adelantada, hasta el punto de haber visto florecer a fines de Febrero algunas clases de arbustos que, por lo general, no muestran sus flores hasta mediados del presente mes.

Se han hecho muchas plantaciones de viñas americanas, aunque el bajo precio que actualmente alcanza el vino no es el mejor estímulo para que el viticultor emplee sus capitales en la producción vinícola; pero las esperanzas de mejores tiempos sostienen las energías de los cultivadores de viñas.

El domingo 29 del pasado Marzo se celebró en esta villa una reunión magna de viticultores de esta comarca con el objeto de tratar del establecimiento de una Bodega cooperativa. Todos convienen en que este pensamiento puede llegar a ser muy beneficioso para este país, y en que se debe estudiar muy detenidamente la manera de llevarlo a cabo.

El vino se cotiza actualmente a 2,30 pesetas vendido al por menor; si vinieran carreteros creo que podrían obtenerlo más barato.

El trigo se vende a 6 pesetas roba (28,13 litros), la cebada a 3 y el aceite a 6 pesetas docena.—El Corresponsal.

### DE VALENCIA

Fuente la Higüera (Valencia) 8.—Los sembrados están buenos bajo todos conceptos, y si el tiempo sigue favoreciéndolos como hasta aquí, tendremos una abundante cosecha de cereales, como ha ya muchos años no hemos conocido otra mayor.

Del 15 al 20 del presente mes terminarán los trabajos de la cosecha de olivas, obteniéndose aceite de buena calidad.

Precios: Trigo rojo, bueno, á 50 pesetas el cahiz de 12 barchillas; cebada, á 24; maíz, á 30; patatas buenas, á 1,50 pesetas arroba; aceite, á 10; vino para el consumo personal, de 4 á 5 reales cántaro de 10,77 litros; idem para las fábricas de destilación, á 5 céntimos por grado y cántaro.—R. F.

**Villargordo de Gabriel** (Valencia) 11.—El estado de los campos sigue siendo satisfactorio. En el mercado pocas ventas, rigiendo los siguientes precios: Harinas, á 40 pesetas los 100 kilos por primera clase y 38 por panadera; trigo, á 13 pesetas las 94 libras el candel y 12 el común del país; azafrán puro, á 40 pesetas libra; patatas, á peseta la arroba; aceite importado, á 12; garbanzos, á 15 idem los finos y 8 los duros; ovejas, á 20 pesetas una; carneros, á 28; cabritos, á 15; corderos, á 16; cerdos al destete, á 15.—C.

**Monforte** (Alicante) 9.—Llevamos cinco días esperando de un momento á otro nos regalen las nubes la tan deseada lluvia, y todo, hasta hoy, se ha reducido á ligeras lloviznas con algún copo de nieve que han producido sensible baja en la temperatura, y la alarma y temores que son consiguientes, porque ya no queda una sola vid sin su brote, y una helada ahora vendría á hacer más precaria y desesperada la situación de estos vitivinicultores, que apenas pueden vender alguna pequeña partida de vino á precios, por desgracia, nada remuneradores, y sólo para el mercado interior.

La sementera no presenta buen aspecto, ya sea por las escasas lluvias de este invierno, ya porque, como dicen estos labradores, *no es año de siembra*, ya por ambas cosas á la vez; lo cierto es que sólo los sembrados tempranos, particularmente los de regadío, rendirán algo, porque los tardíos y de secano habrá que ararlos ó darlos á pastar á los ganados.

La cosecha de almendra se presenta muy bien por ahora. La de aceituna ha sido abundante y de excelente calidad, cotizándose á 7,50 pesetas arroba de 8 kilos, pero encalmada la venta.

El negocio de vinos, paralizado. Si alguna transacción se hace es para el mercado interior de vinos blancos y claretes, de 13 á 15, á los precios de 5 á 6 reales cántaro de 11,50 litros.

La cebada á 30 pesetas el cahiz de 160 á 170 kilos.—*El Corresponsal*.

**NOTICIAS**

En la semana última ha nevado mucho en bastantes provincias y ha llovido copiosamente en casi todas las de nuestra Península, desbordándose los ríos en no pocas comarcas. Las aguas han causado daños de más ó menos importancia en los cultivos de las tierras ribereñas, pero en general las abundantes humedades de que damos cuenta resultan muy benéficas para la agricultura.

El estado de los sembrados es altamente satisfactorio, y á las buenas cosechas que prometemos atribuir la baja de precios que han sufrido los trigos y otros cereales.

La ganadería tiene abundantes pastos. Nuestras cordilleras se ven cubiertas de nieve, y como los árboles frutales están en plena floración y la vid ha empezado á brotar, témesese un desastre si caen heladas.

Según informes de Suiza, los vinos blancos del Piamonte (Italia) se venden muy bien en aquella república, pero la gran demanda se dirige principalmente á los caldos de Alicante y la Mancha, tintos y blancos, de alta graduación.

Como la última cosecha fué muy escasa, en Suiza ha aumentado bastante la importación de vinos en dicho país.

Para preservar los viñedos del mildiu y de los rots, debe darse la primera mano de caldo bordelés (mezcla cupro-cálcica) cuando los nacientes brotes de la vid alcancen una longitud de 12 á 18 centímetros.

Como contra aquellas plagas no se conocen remedios curativos, sino preventivos, no debe esperarse para aplicarlos á que las hojas y el fruto acusen la existencia de la enfermedad.

El segundo tratamiento debe darse en el momento preciso en que, terminada la fecundación ó florescencia, comienza á caer el capuchón que recubre los granitos.

El tercer tratamiento procede aplicarle generalmente en la segunda quincena de Julio.

La fórmula que ha ya años venimos aconsejando es la siguiente: Sulfato de cobre, 3 kilogramos; cal viva, 1 idem; agua, 100 litros. Con estas dosis de sulfato y cal, se defienden los viñedos, no sólo del mildiu, si que también de los rots, para algunos de los cuales está probado son insuficientes los caldos menos cargados de sulfato.

Los viñedos de 156 Seibel, 132-11, 117-3, 146-51, 272-60, 28-112 y 342-14 Courdenc, Pájaro Azul, Pájaro Rojo y demás híbridos productores directos, indemes ó muy resistentes á las plagas criptogámicas, no deben ser sulfatados ni tampoco azufrados. Los que nosotros cultivamos en la Rioja nunca han sido tratados, y sin embargo se han visto absolutamente libres de mil-

diu, rots y oidium, ó con levísimas invasiones, hasta en los años 1904 y 1905, en que los viñedos que rodean nuestros campos de experimentación fueron devastados por el primero de aquellos hongos.

En la Asamblea Naranjera celebrada últimamente en Burriana, contrajo el ex-Ministro de Hacienda, Sr. Navarro Reverter, los compromisos de continuar el concierto de Tratados, siempre atento á la agricultura, primera riqueza entre todas las riquezas, de imponer la rebaja en las tarifas ferroviarias y de abordar en su totalidad la supresión del impuesto de consumos, que cuesta al contribuyente 400 y pico de millones de pesetas, para que el Estado y los Municipios ingresen menos de 200.

Los vinos tintos de España se han cotizado en Marsella durante la semana última de 25 á 27 pesetas hectolitro. Los de Argelia sólo se han pagado en aquella plaza francesa de 13 á 16 francos.

Las 19 Cajas rurales de ahorros y préstamos que existen hoy en la provincia de Badajoz, constituidas en los años 1906, 1907 y 1908, se crearon con un capital solidario de 97 millones de pesetas, tienen en sus arcas 1.200.000 pesetas y han hecho préstamos por valor de más de 4 millones de pesetas.

Las 19 Cajas cuentan con 3.354 socios, y extienden su acción á 41 pueblos.

Como se ve, el éxito de tan necesarias instituciones ha sido colosal, habiendo matado la usura y desarrollado la riqueza.

Las 19 Cajas rurales están domiciliadas en Almodralejo, Villafranca de los Barros, Medina de las Torres, Cabeza del Buey, Navalvillar de Pela, Valencia del Ventoso, Fregenal de la Sierra, Fuente de Cantos, Guareña, Oliva de Jerez, Villagarcía, Orellana la Vieja, Caldera de León, Hornachos, Monesterio, Nogales, Villa del Rey y Corte de Peleas.

En la mañana del viernes último vieron funcionar en la Moncloa, Su Majestad el Rey Don Alfonso y señores Ministro de Fomento y Director de Agricultura y otras personalidades, los aparatos Acapulco para la extracción del aceite.

Todos quedaron muy satisfechos de los resultados del nuevo procedimiento.

La cosecha de aceite de 1907-1908 en la región catalana ha sido clasificada por los Ingenieros de las respectivas provincias: de buena, en la de Barcelona; de regular, en las de Gerona y Tarragona, y de mala, en la de Lérida.

Precios del azafrán en Valencia: Superior, á 130 reales la libra de 355 gramos; superior corriente, á 128; superior corriente, á 124; de Tobarra, á 122; de Aragón, sierra, á 116 y 112.

Las ventas han sido escasas en la semana última.

Con objeto de estudiar el procedimiento Acapulco para la extracción del aceite de oliva, ha sido nombrada una Comisión técnica. Forman esta Comisión los Sres. Marqués de Alonso Martínez y D. Julio Otero, Profesor de Industrias de la Escuela especial de Ingenieros agrónomos; Sr. Negre, Director de la fábrica de San José, de Linares, y monsieur Desmet, Director de la fábrica de la Azucarera de Madrid.

En breve emitirá dictamen tan docta Comisión, cuyo trabajo ofrecemos publicar.

El reputado geólogo D. Ignacio Ruiz ha llegado á Valladolid con objeto de inspeccionar los diferentes sondeos artesianos que se están haciendo en aquel término y en otros de dicha provincia, así como para estudiar los terrenos y poder ofrecer sus servicios, tan benéficos á la Agricultura, en condiciones ventajosas.

El alza de uno á dos chelines que ha conseguido la naranja en los mercados de Inglaterra, ha repercutido en nuestras comarcas productoras, animando la demanda y mejorando los precios. En la ribera valenciana se paga la arroba del dorado fruto de 5 á 6 reales y en la Plana de 12 á 15 pesetas el millar de naranjas.

El alza en Inglaterra se atribuye en parte á la gran propaganda que en la prensa de aquella nación se hace de las condiciones higiénicas y medicinales de la naranja.

El Ministro de Hacienda, Sr. Sánchez Bustillo, trabaja á fin de introducir algunas modificaciones en la ley de Alcoholes que ahora rige.

El Sr. Madolell ha propuesto al Ministro algunas modificaciones que éste estudiará, y, si las cree justas, las atenderá.

Las reformas se pondrán en práctica mediante un Real decreto.

El rápido desarrollo de la industria de conservación de sardinas en el Japón está provocando una fuerte corriente de importación de aceites en dicho país. Los italianos trabajan con decisión para que sus aceites sean los preferidos, y quizá conviniere que España no se deje tomar la delantera. La riqueza aceitera es muy importante en nuestra patria y recibiría un impulso

considerable si adquiriera un mercado exterior de gran consumo, como promete llegar á serlo el Japón en pocos años; pero no hemos de olvidar que quien da primero, da dos veces, y por ahora es nuestra rival Italia la que se dispone á dar primero.

**El encaje yanqui.**—El Tesoro de los Estados Unidos tenía 1.002.000.000 dólares en oro y 504.600.000 dólares en plata, ó sea en total 1.506.600.000 dólares en metálico. Este encaje amarillo (aun sin contar el de plata) es el mayor que se ha conocido en poder de una sola institución.

En varios puntos del término de El Pedroso (Sevilla) se han presentado grandes manchas de langosta.

En el término de Jerez (Cádiz) existen también varios focos de la indicada plaga, habiendo comenzado los trabajos de extinción en la dehesa de «Los Comuneros», propiedad de D. José García y Angulo.

La Federación Agrícola Catalana-Balear ha enviado al Presidente del Consejo de Ministros una instancia referente al proyecto de ley de extinción de las plagas del campo, presentado por el Ministro de Fomento.

En dicho documento parece ser que se combaten algunos extremos, especialmente el que significa recargos y nuevos arbitrios á la propiedad rústica.

También ha comenzado la referida entidad á repartir algunos cuestionarios referentes al próximo Congreso agrícola que se celebrará en Vich.

Como que en dicho Congreso se tratarán exclusivamente cuestiones que hacen referencia al ganado en todas sus manifestaciones, serán invitados á las sesiones los Colegios de veterinarios.

Según cifras oficiales, las cosechas de trigo en la República Argentina y sus exportaciones de este cereal han sido las siguientes en cuarteles:

Años.	Cosechas.	Exportaciones.
1903-4.....	15.500.000	11.250.000
1904-5.....	19.500.000	14.000.000
1905-6.....	17.500.000	11.250.000
1906-7.....	19.100.000	13.000.000
1907-8.....	25.250.000	19.250.000

Las cifras correspondientes á la campaña actual, ó sea la de 1907-8, es puramente conjetural. Las bases de esta evaluación se refieren á que la superficie sembrada de trigo es de 5.976.000 hectáreas, ó sea 408.000 hectáreas más que en 1906-7. También se observa un sensible aumento en las exportaciones de trigo durante los primeros meses de este año en comparación con los correspondientes, tanto de 1907 como de 1906.

El señor Madolell piensa entregar al Ministro de Hacienda, Sr. Bustillo, una exposición en la que se solicita se establezca un sólo y único impuesto sobre los alcoholes, en vez de los que actualmente rigen.

Sostiene que, por los trabajos hechos por el Sindicato, se ha comprobado se defraudan el 60 por 100.

En Enero último entraron en París 537.716 hectolitros de vino, contra 508.527 en igual mes de 1907.

Los negocios están ahora encalmados, y no es de esperar se animen hasta que pase el crítico período de los hielos primaverales ó tardíos.

M. Fusy, de Neuilly (Indre it Loire-Francia), ha dado á conocer á *Le Petit Journal Agricole* un procedimiento, por demás simple, con el cual protege las viñas contra las heladas.

«Hace disolver un puñado de sal desnaturalizada en tres litros de agua, poco más ó menos, y cuando las heladas se presentan echa el líquido sobre las cepas con auxilio de un pulverizador. Para que la solución haga su efecto, M. Fusy recomienda que todos los brotes sean bien empapados. En tanto que las hojas no aparezcan y que los brotes no estén bien abiertos se puede emplear la solución sin temor á dañar nada la cepa.

M. Fusy no pretende que su método se acepte á ojos cerrados, y aconseja á los viticultores que hagan el ensayo en una pequeña parcela antes de emplearlo definitivamente.»

Afirmase que el agua del mar es eficaz contra las plagas criptogámicas de la vid.

Con objeto de averiguar lo que haya de cierto, se harán experiencias por el Ministerio de Agricultura de Italia.

**Híbridos productores directos.**

Se venden magníficos barbados de las siguientes acreditadas cepas: 28-112, 132-11 y 74-17 Condero, Pájaro Azul y Pájaro Rojo.

Precios módicos. Dirigirse á D. César Sanz, Ingeniero, Casalarreina (provincia de Logroño).

**CAMBIOS**

**SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS**

Día 14

París á la vista..... 14 90  
Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 28 87

Madrid, 1908.—Bailly-Bailliere é Hijos.  
Calle de la Cava alta, núm. 5.



**VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)**

EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL  
Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR  
La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros

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

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

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra á ocho días vista sobre Madrid. Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año á que corresponde el vino.—Todos los envases se envían precintados. Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.

**Aviso muy importante á los consumidores.**

Exigir siempre intacta la malla de alambre que prelinta á la botella y á la media botella. Fíjense muy especialmente en nuestra marca concedida.



**A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS**

En la fábrica de tonelería mayor de D. Miguel Iriarte é Hijo, establecida en Tafalla (Navarra) y premiada en varias exposiciones, se construyen rápidamente y con madera superior de roble purificado, las mejores cubas, conos ó tinos, así para elaborar como para conservar los vinos y depositar aguardientes, alcoholes y aceites, á precios tan sumamente económicos, no conocidos.



**DISPONIBLE**

**TALLER DE MÁQUINAS AGRICOLAS**

**ESPECIALIDAD EN AVENTADORAS**

**ANTONIO CIUTAT**

Ronda de la Estación.—LÉRIDA

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.—Las ruedas y varas que lleva la máquina son de quita y pon.

**CENTRO VITÍCOLA DEL PANADÉS**

Viveros y plantaciones de VIDES AMERICANAS

Los más importantes de Europa.—Fundados en 1889.

34 hectáreas de pies madres y 15 hectáreas de viveros.

**JAIME SABATE**

DIRECTOR-PROPIETARIO

Villafranca del Panadés (provincia de Barcelona)

3.000.000 de injertos y barbados.—4.500.000 de estaquillas. Talleres de injertar, visitados por S. M. el Rey D. Alfonso XIII.—Exportación á todas las regiones vitícolas del mundo. Selecciones perfectas.—Autenticidad garantizada. Casa de confianza, recomendada por todos los Ingenieros Agrónomos. Pídanse el catálogo general ilustrado.

**VINO DE ARAGÓN**

En el pueblo de Calatorao (Zaragoza) hay disponibles para la venta las siguientes partidas, pertenecientes todas á un propietario:

1.ª partida de	210 alqueques de 120 litros cada uno y 17 1/2 grados naturales.
2.ª —	300 id. id. id. 18 1/2 id.
3.ª —	180 id. id. id. 17 1/2 id.
4.ª —	130 id. id. id. 17 1/2 id.
5.ª —	125 id. id. id. 18 id.
6.ª —	60 id. id. id. 18 id.
7.ª —	150 id. id. id. 18 1/2 id.
8.ª —	180 id. id. id. 18 id.
9.ª —	180 id. id. id. 19 id.
10.ª —	165 id. id. id. 17 id.

TOTAL..... 1.680 alqueques.

Se garantiza el grado natural. Para muestras y precios dirigirse á D. Gregorio Uson, de Calatorao (Aragón).

**CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA**

**GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRÍCOLAS**

DIRECTOR-PROPIETARIO

**D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA**

Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida proveedor de la Asociación de Agricultores de España

Arboles frutales de todas clases, los más nuevos y superiores que en España se conocen.—Arboles maderables, de paso y de adorno.—Plantas de jardinería; magníficas colecciones de rosales, clavellinas, orsantemos japoneses, etc., etc.; todo cultivado con el mayor esmero y á precios económicos.

Semillas de todas clases de plantas de flores, HORTALIZAS Y FORRAJERAS de absoluta confianza ESPECIALIDADES QUE SE RECOMIENDAN, DISPONIBLES EN GRANDES CANTIDADES

Albaricoqueros.—Variedades las más exquisitas propias para la exportación. Almendros Desmayo.—Clase muy productiva que resiste más que otras las heladas tardías. Olivos Arbequines.—Producen el acreditado y finísimo aceite de Urgel. Peral Tendral.—Excelente variedad de verano á propósito para la exportación en verde y para confitar.

VIDES AMERICANAS (PORTA-INJERTOS)

Grandes existencias de las especies y variedades puras de América y de los híbridos franco-americanos más acreditados, que solucionan la reconstrucción del viñedo en los terrenos más difíciles donde la vid europea se cultiva.—Injertos de soldadura perfecta, de variedades para elaboración de vino y de uva de mesa.—Se practican los análisis de los terrenos, gratis.

**CEREALES DE GRAN RENDIMIENTO**

Esta Casa garantiza la absoluta autenticidad de los géneros que expende. Se enviarán los Catálogos especiales de precios corrientes, gratis, por el correo, á quien los pida.

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, Barquillo, 26

Año XXXI CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES Año XXXI

La CRÓNICA aparece todos los miércoles, y cuenta treinta y un años de existencia; publica interesantes artículos, estados de precios, unas 3.000 correspondencias agrícolas al año y otros utilísimos trabajos.  
Más de 500 corresponsales informan a este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc. Se manda un número a los que lo pidan.  
Precios de suscripción: SEIS PESETAS SEMESTRE en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.—Dirigirse al Administrador, calle de Alberto Bosch, número 12, principal (esquina a la de Alfonso XII), Madrid.—PAGO ADELANTADO.

VIVEROS Y PLANTACIONES DE VIDES AMERICANAS

INJERTOS

Treinta variedades de uvas tintas, blancas y selectas de mesa, injertadas sobre Rupestris Lot, Riparia x Rupestris, Aramón x Rupestris núm. 1, Mourvedre x Rupestris 1.202, Aramón x Rupestris Ganzián núm. 9 y Chasselas x Berlandieri núm. 41 B.

BARBADOS.—ESTACAS INJERTABLES.—ESTAQUILLAS PARA VIVERO

Rupestris Lot ó fenómeno Riparia x Rupestris 101-14, 3.306 y 3.309; Aramón x Rupestris números 1 y 9; Mourvedre x Rupestris 1.202; Berlandieri x Riparia 157-11; Chasselas x Berlandieri, número 41 B.

VENTAS AL POR MAYOR Y MENOR EN BUENAS CONDICIONES

SE GARANTIZA LA AUTENTICIDAD DE LAS PLANTAS

EXPORTACIÓN A TODAS LAS PROVINCIAS FILOXERADAS

Carlos Álvarez de Toledo, propietario-viticultor.

Villafranca del Bierzo (LEÓN)

LA MARAVILLA ESTOMACAL LÓPEZ OLMEDILLA

es el medicamento que más pronto cura el DOLOR DE ESTÓMAGO, quita los vómitos y acedias y excita el apetito.

EL ANTIRREUMÁTICO LÓPEZ OLMEDILLA

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

Ungüento vexcicante para Veterinaria.

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

Depósito general, casa del autor LÓPEZ OLMEDILLA, en Belmonte (Cuenca), y MARTÍN DURÁN, 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, BILE/C.—Villanueva, 11, Apartado 340, MADRID.—Edificio del Banco Asturiano, OVIEDO

GRANDES CULTIVOS DE VIDES AMERICANAS  
MARCIA OMBRÁS

Director—propietario.

FIGUERAS (GERONA)

Casa la más antigua y la más acreditada de España para la producción de injertos, barbados y estacas, adaptables á todos los terrenos y que en grande escala se cultivan en estos criaderos de Figueras.  
Casa fundada en Francia en 1880, con sucursales en Figueras en 1886 y en Santovenia (Valladolid) en 1903.  
UNICA CASA premiada con cuatro medallas de oro y diploma de honor.

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y SEMILLAS

DE CARLOS RACAUD ZARAGOZA

Inmenso surtido de Albaricoqueros, Almendros, Cerezos, Ciruelos, Manzanos, Melocotoneros, Morales, Nogales, Perales, etc., etc.  
Árboles forestales y de adorno.—Acacias, Arces, Barniz ó Ailantus, Castaños de flor, Catalpas, Plátanos, Tilos y otros.  
Arbustos de hoja caediza y persistente, Rosales, Espárragos, plantales de Acacia de tres púas, Olmos, Evonimus, etc., etc.  
Semillas de hortalizas, forrajeras y pratenses.

ENVIO DEL CATALOGO GRATIS A QUIEN LO PIDA

Agapito Balmaseda, hijo de Manuel Balmaseda.

Fabricante de vinos y aguardientes. Exportador de aceites, patatas y cereales.  
MALAGÓN (Ciudad Real).

ARADO GIRATORIO

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

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)

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

Para que nadie pueda llamarse á engaño se da á prueba. También se remiten Catálogos á quien los desee.

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

Los pedidos á Eusebio Palacín, autor y constructor, Huesca, calle de San Lorenzo. Al que presente un arado de mejor manejo, más útil y más barato, se le regalan 200 pesetas.

Soy comprador de Mosto concentrado de los vinos de Málaga; debe contener 60° de azúcar natural.

Sírvase hacer ofertas con indicación de la cantidad disponible por año, bajo F. L. G. 906.

RUDOLF MOSSE

MANNHEIM (Alemania).

DISPONIBLE

MAQUINARIA MODERNA

PARA LA FABRICACIÓN DE ACEITES FINOS Y CORRIENTES

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA

Sistema SALVATELLA

Deshuesadora para elaborar aceites finos.

Trituradora para moler gran cantidad de aceitunas.

Remoledora para remoler los orujos por aceites corrientes.

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

Prensas hidráulicas y de otros sistemas.

Filtros para la refinación de aceites.

Estrujadoras para las uvas.

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

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas.

E. L. GUARDIOLA

DON JUAN VILLARRASA, NUM. 2.—Valencia.

Depósito del material legítimo VERNETTE.

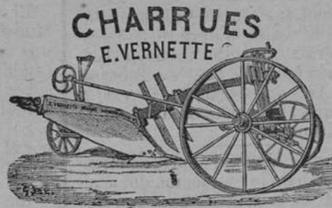
Los desfondes profundos y económicos se logran fácilmente con el material Vernette, con ayuda de malacates accionados por caballerías ó por vapor.—Numerosas referencias en España.

ARADOS viñeros.

BISURCOS

BINADORAS

BRABANTS



CORTA sarmientos.

HORCATES

ARADOS á timón.

BÉZIERS

El material Vernette legítimo vence á todas sus imitaciones por su marcha dulce y duración de sus piezas. Trabaja todavía cuando ningún otro sistema penetra en el suelo.

Pídanse catálogos de toda clase de maquinaria agrícola, vinícola, etc.

CONSULTE USTED

LA VIGESIMATERCERA EDICIÓN DE LA

Guía Comercial de Madrid

Y SU PROVINCIA

PARA 1907

Publicada con datos del ANUARIO DEL COMERCIO

(BAILLY-BAILLIERE)

Y se convencerá de que:

No hay quien la iguale en la exactitud de sus Datos. Y que con ella puede conocer Madrid y su provincia con minuciosidad, porque contiene:

Parte oficial.—Monarquía española.—Real Casa.—Consejo de Ministros.—Cuerpos Colegiados: Senado.—Congreso de los Diputados.—Cuerpo diplomático: Español.—Extranjero.—Consejo de Estado.—Ministerios: De Estado.—De Instrucción Pública y Bellas Artes.—De Fomento.—De la Gobernación.—De Gracia y Justicia.—De Guerra.—De Hacienda.—De Marina.

Parte descriptiva.—SEÑAS DE LOS HABITANTES:

Por orden alfabético de apellidos.

De profesiones.

De Comercio

é Industria.

Lista general de señas de los habitantes de Madrid, clasificada por orden alfabético de calles y por números de casas.

Provincia de Madrid.—También contiene todos los pueblos de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias á la cabeza de partido, estación del ferrocarril, estaciones de telégrafos, carterías, así como NOMBRE y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio ó industria que ejercen.

NOVEDAD DE GRAN UTILIDAD

La edición del año actual está impresa en excelente papel indiano, por lo que, á pesar de haber aumentado el número de datos é informes, ha permitido disminuir su peso y volumen, lo que facilitará su constante manejo.

PRECIO: 5 PESETAS

De venta: Bailly-Baillière é Hijos, Editores, Plaza de Santa Ana, 10, Madrid, y en todas las librerías.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS Y CONSTRUCTORES TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION Fundados en 1854

11, calle de Campo Sagrado (antes 19) (ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO) BARCELONA

Premiados con 26 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes diplomas de honor y 2 de Progreso, por sus especialidades.

Director—Gerente

D. AGUSTÍN VALLS BERGÉS, INGENIERO

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas. Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, á brazo, caballería ó motor.

Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.

Fábricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor.

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norias, etc., guillotinas, etc.

Máquinas de vapor, Motores, Turbinas, Malacates, Transmisiones, etc.

Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias.

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA

Teléfono núm. 595

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 tánicos, 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.

PRODUCTOS AGRÍCOLAS ENOLÓGICOS Y PECUARIOS

DE LA CONOCIDA FÁBRICA

DE LOS

SRES. Ld. HUGOUNENQ. & C.º

El mejor producto preparado de azufre concentrado contra el Oidium.

THIOPOL

El producto más eficaz y económico.

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.

Economía de dinero y mano de obra.

CALDO BORDELÉS

HUGOUNENO.

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

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

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

Consultas, detalles y pedidos al Agente general para España

C. W. CROUS

San Vicente, 115, entresuelo.

VALENCIA

F. MONTERO

QUÍMICO ENÓLOGO, 30 AÑOS DE PRÁCTICA Mota del Marqués (Valladolid).

Corrección y mejora de vinos alterados y defectuosos, por la Enofla, Tanino Enántico, etc. Consultas y prospectos gratis.

Depositarios: Madrid, J. Canal, Imperial, 9 y 11, droguería; Alicante, Piñol; Logroño, Viuda de P. Gómez; Murcia, Ferrer Hermanos; Manzanares, P. Galliana; Zaragoza, R. Cholí; Barcelona, A. Riera é Hijos, Nápoles, 166, y principales droguerías.

Representación de las acreditadísimas

AVENTADORAS LA PROGRESIVA

Superan en rendimientos á todas las conocidas y se garantiza su buena marcha y resultados.

Pídanse datos al citado Sr. Montero.