

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 29 de Abril de 1908.

NÚM. 2.365

A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

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

VIDES AMERICANAS

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

Fernando Bernabé.—JÁTIVA

EL APARATO ACAPULCO

Dictamen emitido en vista del resultado de las pruebas verificadas con el aparato «Acapulco» para la extracción de aceite de oliva en los días 24 y 25 de Marzo de 1908.

«Los Ingenieros que suscriben, llamados por la Sociedad anónima «Acapulco» para dictaminar sobre la bondad del invento «Acapulco» para la extracción del aceite de oliva, se constituyeron el día 24 de Marzo del corriente año en la sala de máquinas de La Moncloa, en donde dicha Sociedad ha instalado una fábrica para poder verificar un ensayo completo y minucioso del mismo, y cuyos resultados á continuación se exponen.

(1) Para verificar los ensayos se nos facilitó una partida de aceituna procedente del término de Pinto, provincia de Madrid, de la finca de D. Félix Creus.

El estado de la aceituna no era muy bueno, si se tiene en cuenta la época en que se verificó el ensayo, y, por lo tanto, estaba ya algo descompuesta.

Hecho el análisis de la aceituna de referencia por los que suscriben, valiéndose del Laboratorio de la Estación Agronómica, arrojó el siguiente resultado:

Agua.....	35,30 por 100
Materia grasa.....	26,00 »
Hueso.....	27,00 »
Materia seca.....	10,00 »

Total..... 100,00 por 100

En este análisis no se ha tenido en cuenta el aceite que contiene la almendra, sino únicamente el que contiene la pulpa, que es lo que se trata por el procedimiento «Acapulco».

En el mismo Laboratorio sacamos el siguiente resultado, incluyendo en el análisis el total de la materia grasa de la aceituna (pulpa y almendra):

Agua.....	35,30 por 100
Materia grasa.....	26,51 »
Hueso.....	21,23 »
Almendra.....	5,98 »
Materia seca.....	10,98 »

Total..... 100,00 por 100

Se pesaron 560,30 kilos de aceituna, y se llevaron á la deshuesadora, tardándose en la operación del deshuesado dos horas y treinta y cinco minutos.

Los huesos se lavaron en la misma deshuesadora, empleándose 190 litros de agua, ó sea próximamente una tercera parte del peso de la aceituna. El agua del lavado se conduce á los alperchines para que suelte con el reposo todo el aceite que arrastra.

Desde la deshuesadora se pasó la pulpa á la tolva del primer cilindro por medio de un elevador de canchales, quedando á la una y cinco minutos de la tarde cargado el primer cilindro con el total de la pulpa que dieron los 560,30 kilos de aceituna.

La extracción del aceite en el primer cilindro se hizo de una manera algo anormal por efecto de estar muy frío el aparato y la aceituna; así es que para facilitar la extracción se echaron en la masa dos cubos de agua un poco templada (unos 20 litros), y además se determinó una depresión de 4 á 5 centímetros de mercurio durante muchos momentos, todo lo cual fué causa de que el rendimiento de dicho primer cilindro no fuese tan grande como hubiese sido en condiciones normales.

A las cinco y cinco minutos de la tarde se volcó la masa del primero al segundo aparato para continuar la operación de la extracción en el segundo aparato por espacio de otras cuatro horas.

(1) Describense en el dictamen los aparatos y el funcionamiento del nuevo procedimiento, de todo lo cual ya se ocupó anteriormente la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

La cantidad de aceite turbio que se obtuvo en el primer cilindro fué de kilogramos 64,55, que analizado en el Laboratorio contenía un 86 por 100 de aceite puro; de suerte que los 64,55 kilogramos de aceite turbio quedaron reducidos á 55,51 en limpio.

Cargado el segundo cilindro á las cinco horas y cinco minutos de la tarde se estuvo continuando la extracción en el mismo por espacio de cuatro horas, ó sea hasta las nueve horas y cinco minutos de la noche, sacándose durante estas cuatro horas 63,85 kilogramos de aceite turbio, que contenía el 92 por 100 de aceite puro, habiéndose sacado, por lo tanto, en el segundo cilindro kilogramos 58,74 de aceite en limpio.

A las nueve horas y cinco minutos de la noche se trasladó la masa del segundo al tercer cilindro, durante la extracción hasta la una y cinco de la madrugada, ó sea otras cuatro horas, habiéndose sacado durante la operación 42,92 kilogramos de aceite turbio con el 35 por 100 de aceite, resultando que en el tercer cilindro se extrajo 15,022 kilogramos de aceite puro.

Así es que haciendo el resumen del total extraído en los tres cilindros, se tiene:

Primer cilindro.....	55,510 kilog.
Segundo ídem.....	58,742 »
Tercero ídem.....	15,022 »
Total de aceite.....	129,274 kilog.

De 560,30 kilogramos de aceituna obtuvimos 23,07 por 100 de su peso en aceite limpio.

La proporción por 100 del aceite total extraído es la siguiente en cada uno de los cilindros:

Primer cilindro.....	43,02 por 100.
Segundo ídem.....	45,40 »
Tercero ídem.....	11,58 »
Total.....	100,00 por 100.

Tenemos que hacer notar que en condiciones normales la proporción en el primer cilindro tiene que ser mayor, pues ya referimos al principio que al introducir la pulpa en el primer cilindro estaba completamente frío y además la aceituna casi helada, y en estas condiciones la extracción es difícil; pero trabajando el aparato de un modo continuo, el primer cilindro conservará la temperatura suficiente para que extraiga del mismo, en las cuatro horas que dura la operación, un 49 por 100 de aceite total á extraer en los tres cilindros sin elevar la temperatura de la masa nada más que 15° C. y con una depresión de 2 centímetros de mercurio.

La cantidad que se extraiga del segundo cilindro tendrá, por lo tanto, que disminuir todo lo que aumente en el primero, y vendrá á quedar en condiciones normales, ó sea con 50° C. y 3 centímetros de depresión, con un rendimiento de un 39 por 100 del total.

En el tercer cilindro poca será la variación que experimente el rendimiento, por cuanto se elevó la temperatura todo lo que permitió la calefacción á vapor, y la depresión osciló entre 10 y 20 centímetros de mercurio.

Así es que en condiciones normales, ó sea en funcionamiento continuo, se tiene que extraer por 100 de aceite el siguiente en cada uno de los aparatos ó cilindros:

Primer.....	49 por 100.
Segundo.....	39 »
Tercero.....	12 »

La cantidad total de aceite que contenía la aceituna que se trató era, según el análisis que verificamos, de un 26,51 por 100 de su peso; lo que se extrajo en los tres cilindros fué de un 23,07 por 100, resultando que hemos perdido un 3,44 por 100 en los siguientes sitios:

Primero. Un 0,51 por 100 que es el que contiene la almendra, según análisis que verificamos. Esta porción no debiéramos incluirla en las pérdidas, puesto que el procedimiento «Acapulco» deja el hueso intacto, y, por lo

tanto, en buenas condiciones de aprovechamiento.

Segundo. El que va á parar á los alperchines á consecuencia del lavado que experimentan los huesos.

Tercero. El que se queda en la pulpa del tercer aparato que analizamos en el Laboratorio y contenía un 9 por 100 de su peso, y, que por lo tanto, resulta un orujo riquísimo y fácil de tratar por procedimientos químicos; pero quizá de mejores resultados prácticos su aprovechamiento empleándolo como alimento para el ganado, por lo dulce que resulta la pulpa después del cocimiento prolongado que ha sufrido en el tercer cilindro.

Cuarto. El que empapa las telas de filtración.

Además hay algunas pérdidas desconocidas, pero que son pequeñísimas, que, consideradas industrialmente, no tienen ninguna importancia y que forzosamente tienen que existir en toda industria.

Relatada la experiencia que motiva este dictamen, pasamos á emitir el juicio que nos merece este nuevo procedimiento de elaboración.

Debido á haber operado con aceituna fermentada y en malas condiciones, no debemos juzgar de la calidad del aceite, y si por esta razón sólo podemos apreciar esta calidad como común ó corriente, y, considerado bajo este aspecto, no deja nada que desear, y no tenemos inconveniente en aventurar la opinión de que cuando se opere con aceituna fresca y sana, deben los aceites ser excelentes por estar separado el hueso, y, por lo tanto, no mezclarse la grasa que contiene la almendra; y además, porque ni por la temperatura, ni por las materias que toca el caldo, hay motivo para que éste se estropee.

La fábrica que hemos visto funcionar en La Moncloa precisa para todas sus manipulaciones dos hombres y un muchacho de día y otras tantas personas de noche, si se trabaja durante las veinticuatro horas; pero creemos que en las fábricas de mayor potencia (200 á 400 arrobas diarias) la mano de obra será casi la misma, toda vez que la instalación sólo se diferencia en el mayor tamaño de los aparatos y todas las operaciones son mecánicas; claro es que cuanto mayor sea la fabricación, algo más ha de aumentar el personal por el que se necesita para alimentarla echando aceituna en la tolva y para sacar los residuos (huesos y pulpa).

Dicha fábrica funcionó á la vez con todas sus máquinas, deshuesadora, lavadora y elevador de masa, los tres aparatos extractores y bomba de vacío, consumiendo solamente dos caballos y cuarto efectivos de 75 kilogrametros.

El dato de la fuerza lo tomamos directamente de un amperímetro que indicaba la corriente que el motor eléctrico absorbía, y dicho motor trabajaba en muy malas condiciones en cuanto al rendimiento, puesto que está construido para alimentarse con corriente continua á 220 voltios, y lo empalmamos directamente á una línea que sólo tenía 100 voltios, así es que su rendimiento tenía que ser muy bajo.

Resulta de los datos expresados en nuestro dictamen, que cada cuatro horas queda vacío el cilindro extractor del aceite de primera por pasar la masa al de segunda, y de éste, al cabo de cuatro horas, al de tercera. Luego en cada período de tiempo de cuatro horas entrará nueva masa en el cilindro extractor de primera, resultando que en veinticuatro horas se llenan seis veces de masa todos los aparatos.

Y como cada vez que entra masa se produce con ella 129,274 kilogramos de aceite limpio, multiplicando esta cantidad por 6, tendremos que la fábrica produce en veinticuatro horas kilogramos 775,620 de aceite, que equivalen á 67 arrobas y media en limpio.

Si no se hubiera tratado de una experiencia tan rigurosa, se hubiera podido introducir más masa en el cilindro, y en este caso podría asegurarse que el rendimiento en veinticuatro horas sería de 80 arrobas.

Además conviene hacer notar los siguientes extremos:

La deshuesadora es de potencia muy superior á las necesidades de la fábrica, puesto que operando con la aceituna difícil hace su trabajo, según ya hemos expuesto, en dos horas treinta y cinco minutos, cuando para ello puede disponerse de cuatro horas. De aquí se deduce que si fuese más pequeña gastaría menos fuerza la fábrica, á pesar

de ser muy poca la que gasta. La bomba de vacío es también manifiestamente de más potencia que la necesaria, toda vez que funcionando el conjunto de los tres extractores hay que tener abiertas las llaves de aire para evitar que aumente el vacío, lo que quiere decir que con una bomba aún más pequeña se puede mantener el suficiente vacío, y gastar, por consiguiente, menos fuerza.

Tanto en el anterior caso como en éste, la instalación será menos costosa por poder ser ambas máquinas más pequeñas, y lo mismo se puede decir de la caldera productora de vapor, que no siendo nada más que de dos metros cuadrados de superficie de calefacción, puede aún ser más pequeña, como lo demuestra el haber tenido necesidad de instalar en ella un tubo de escape de vapor, porque es excesivo el que produce para las necesidades de la fábrica.

En esta caldera se usa como combustible parte del hueso que se obtiene en la fábrica como residuo.

Hemos indicado que para el lavado de los huesos de una operación se consumieron 180 litros de agua. Siendo seis las operaciones que se hacen al día, se necesitarán 1.080 litros, que, unidos á la cantidad necesaria para la caldera, no pasaría en total de 1.500 litros en las veinticuatro horas, que equivalen á un gasto de unos 60 litros por hora, ó sea un litro por minuto, y á 19 litros por arroba de aceite limpio obtenido.

Para concluir, diremos que en cuanto al funcionamiento de los aparatos se verificó sin interrupción por espacio de doce horas, y que su manejo tiene que adaptarse fácilmente, aun á las personas que desconozcan por completo las más elementales nociones de mecánica, por lo simple de todos los mecanismos de los mismos.

Este es el resultado de nuestras experiencias y el juicio que del procedimiento «Acapulco» hemos formado; y para que conste firmamos el presente informe. Madrid á 2 de Abril de 1908.— Firmado: Julio Otero, el Marqués de Alonso Martínez, Hermenegildo Negri y Desiderio Desmet.»

TRATAMIENTO DE LOS VINOS por el ácido tartárico.

El ácido tartárico es una substancia muy útil en enología, y sus caracteres físicos y químicos son de todos conocidos. El producto que ha de destinarse á los usos vinícolas debe de ser siempre de primera calidad, bien cristalizado y exento de impurezas.

Una de las principales aplicaciones

de este cuerpo consiste en su adición á los frutos defectuosos, los cuales, por un exceso de maduración, no son suficientemente ácidos. La acidez del medio fermentescible protege á la levadura en su evolución é impide el desarrollo de los fermentos patógenos.

La cifra que representa la proporción media de acidez es 8 gramos (acidez expresada en ácido tartárico) en la mayor parte de los vinos ordinarios franceses. Ahora bien, si tenemos además presente que los vinos obtenidos de uvas faltas de acidez son de gusto desagradable y de difícil conservación, comprenderemos el interés que supone al vinicultor el empleo del ácido tartárico para mejorar y asegurar sus productos.

Las dosis que deben usarse de este cuerpo son fáciles de determinar, haciendo de antemano un ensayo acidimétrico para conocer la acidez de las uvas recolectadas. Si ésta fuera, por ejemplo, de 6 gramos, bastaría añadir 8—6=2, ó sea, 2 gramos de ácido tartárico por litro, ó sean en la práctica 100 gramos por hectolitro.

El modo de emplear este ácido es sencillo, y consiste en disolver sus cristales en una corta cantidad de agua caliente, y rociar con esta solución las uvas presentadas á medida que se van introduciendo en los recipientes de fermentación. Puede también adicionarse al vino; en este caso aviva el color del líquido y le preserva de malas fermentaciones, contribuyendo de esta manera á su buena conservación.

En la *casse azul*, que resulta de la transformación de la materia colorante y de su paso de sal ferrosa al estado de sal férrica, azul é insoluble, se corrige fácilmente esta alteración con el uso del ácido tartárico á la dosis de 50 á 150 gramos por hectolitro, manteniéndolo á la materia colorante con todos sus caracteres de viveza y brillantez.

Los *vinos amargos* que se someten á la pasteurización deben ser tratados con dicho ácido á la dosis de 50 gramos por hectolitro.

Los *vinos tournés*, en los que se determina una disminución progresiva de crémor tartárico, pueden ser restablecidos, cuando la enfermedad no está muy avanzada, por una adición de bitartrato de potasa, ó más económicamente, de ácido tartárico.

Los vinos rosados, que han sido tratados por el negro animal para decolorarlos, recobran, tratados por este ácido, algunos caracteres que habían desaparecido por el anterior tratamiento.

Los usos del ácido tartárico son, por consiguiente, numerosos. Empleando este producto con prudencia, y sobre todo sin exageración, rinde útiles servicios á la industria vinícola.

COMERCIO EXTERIOR EN ESPAÑA

Según la estadística de la Dirección general de Aduanas, los valores de nuestro comercio exterior en los dos primeros meses del año actual y de los anteriores son los siguientes:

	EN LOS DOS PRIMEROS MESES DE		
	1906	1907	1908
	Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.
IMPORTACIÓN			
Primeras materias.....	64.703.092	81.573.435	95.012.889
Artículos fabricados.....	43.746.048	40.170.332	48.526.001
Substancias alimenticias.....	49.424.256	32.859.529	23.996.213
Oro en pasta y moneda.....	187.873.396	154.603.296	167.535.103
Plata en ídem ídem.....	113.250	413.200	32.400
Total de la importación ptas. plata.....	1.292.995	830.275	718.510
EXPORTACIÓN			
Primeras materias.....	53.970.107	61.305.422	46.807.055
Artículos fabricados.....	41.352.468	36.645.261	54.421.202
Substancias alimenticias.....	55.117.483	47.709.436	55.366.852
Oro en pasta y moneda.....	150.440.058	145.660.119	156.595.109
Plata en ídem ídem.....	121.920	2.880	16.960
Total de la exportación ptas. plata.....	2.136.944	149.055	2.737.800
Total de la exportación ptas. plata.....	152.698.922	145.812.054	159.349.869

Como se ve, la importación ha excedido á la exportación en 10,94 millones durante los dos primeros meses del año actual, diferencia que fué de 8,94 en igual período de 1907 y 7,43 en 1906.

La importación ofrece un aumento en el año actual de 12,93 millones, y la exportación otra de 10,99 millones.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Sevilla 25.—El día 20 se inauguró la Exposición de ganados, siendo mucho más importante que en los años anteriores por ser bastante mayor el número de ejemplares presentados, la mayoría muy hermosos. La feria promete ser muy fecunda en transacciones. La animación es grande.

Las entradas de aceite han decrecido en la semana que hoy fina y los precios puede decirse que son como en la anterior, de 40 a 41 reales arroba.

Los granos se han detallado: Trigos, de 30 a 30,50 pesetas los 100 kilos los duros, 28,50 a 29 el candeal y 27,50 a 28 el barbilla y el tremés; cebada, de 18,75 a 19,50; avena, de 16 a 16,50 la gris y 14 la rubia; maíz, de 24 a 24,50; altramuzes, de 15 a 16; arvejonas, de 17 a 18; habas, de 23 a 23,50 las mazaganas y 20 a 20,50 las cochineras; garbanzos, de 50 a 60 los gordos, 40 a 45 los medianos y 34 a 38 los chicos.

En el Matadero han cobrado los entadores: Por terneras, de 1,50 a 1,75 pesetas kilo; por vacas, toros y bueyes, de 1,25 a 1,40; por añojos y erales, de 1,40 a 1,50; por carneros y ovejas, de 1,20 a 1,35.—C.

Málaga 25.—El aceite sigue cotizándose a 9,25 pesetas los 11,50 kilos, fuera de puertas. Encalmado el mercado de almazas; hay existencias. Ritmo el de amandas, detallándose la larga, en grano, a 42,50 pesetas los 11,50 kilos y el almadrón a 25.

Poco movimiento en el mercado de granos, pero sostenidos los siguientes precios: Trigos, de 13,50 a 14 pesetas fanega; cebada, de 6,50 a 6,75 los 33 kilos; habas mazaganas, a 11 los 48; ídem cochineras, de 11,25 a 11,50 los 53; alpiste, de 28 a 28,50 los 100.—P.

Morón de la Frontera (Sevilla) 26.—La cosecha de uva, que se anunciaba abundante, ha quedado muy mermada por las heladas y granizadas, que tanto se vienen repitiendo en el presente mes. Hemos tenido en el temperaturas propias de lo más crudo del invierno. Los viticultores están desconsolados; pues después que tanto les cuestan los viñedos americanos los ven destruidos por accidentes atmosféricos ó plagas criptogámicas, ó ambas cosas a la vez.

No puedo darle el precio del trigo porque no se han hecho ventas; la paralización es completa. La cebada se ha pagado de 24 a 25 reales fanega; avena, de 19 a 20; maíz, a 42; yeros, de 38 a 40; almendras con cáscara, de 70 a 80.

Signe llevándose aceite a Sevilla, Cádiz y otras plazas a los precios de 38 a 39 reales arroba. Tendencia sostenida.—C.

Orjiva (Granada) 25.—También aquí, como en Baza y otros términos de esta provincia, hemos sufrido los desastrosos efectos de las heladas primaverales, que nos han destruido una buena parte de la cosecha de almendra y casi toda la de habas, sufriendo no poco los frutales y en general toda clase de plantas.

Precios corrientes: Trigo, a 11,50 y 11,75 pesetas fanega; cebada, de 8 a 8,25; habas, a 10,25, con tendencia al alza; aceite, a 9,25 pesetas arroba; vino tinto, a 5.—C.

DE ARAGON

Zaragoza 26.—Las lluvias han sido generales y abundantes en la provincia, beneficiando mucho a los campos; pero las bajas temperaturas que se han sentido, propias del invierno, habrán perjudicado a las plantas, especialmente a los frutales y viñedos.

Muy encalmado el mercado de granos y harinas, y en baja los precios. Se ha cotizado: Trigo catalán monte, de 43 a 43,50 pesetas el cahiz de 179,36 litros; ídem hembra, a 40; ídem huerta, de 39 a 40; maíz, de 25 a 26 pesetas los 183 litros; cebada, de 15 a 18; avena, de 13 a 14; habas, de 26 a 27; harinas, de 39 a 39,50 pesetas los 100 kilos las primeras clases de fuerza, 36 a 36,50 la entrefuente y 35 a 35,50 la blanca de primera.

DE CASTILLA LA NUEVA

Torrelaguna (Madrid) 25.—En la semana que hoy fina, así como en la anterior, han caído heladas que han hecho daños en sembrados, frutales y viñedos. Todavía no puede apreciarse bien la cuantía de las pérdidas. Como los sembrados estaban superiores, hay todavía esperanzas de buenos rendimientos, y se obtendrán seguramente de no sobrevenir nuevos contratiempos.

Precios: Trigo, a 12,50 pesetas fanega; cebada, a 8,25 y 8,50, con tendencia floja; vino, a 3 pesetas la arroba de 16 litros; aceite, a 15 pesetas la arroba de 11,50 kilos.—C.

Almorox (Toledo) 26.—Muy intranquilos los viticultores, pues las viñas empiezan a brotar y el tiempo es frío, repitiéndose las escarchas. Los sembrados se han resentido por los vientos de hielo que vienen reinando. Siguen las ventas de vino con destino a Burgos, esa corte, Segovia y otros puntos, al precio de 8 reales arroba. Quedan muchas existencias de buena calidad.

Precios de otros artículos: Candeal, a 13 pesetas fanega; cebada, a 8; algarrobas, a 11; aceite, a 12 pesetas arroba; bueyes de labor, de 400 a 500 pesetas uno; novillos, de 300 a 350; añojos, a 150; vacas cotrales, de 250 a 300.—C.

Horcajo de Santiago (Cuenca) 26.—La desgravación del vino no ha animado el mercado ni mejorado la cotización. Hemos sufrido un desencanto. Aquí cedemos el tinto al ruinoso precio de 6 reales arroba.

El trigo a 50 reales fanega, el centeno a 32 y la cebada a 24.

Hemos tenido días de verdadero invierno, perdiendo mucho los campos por tan anómalos fríos.—C.

Romeral (Toledo) 21.—Buenos los campos; así es que la cosecha promete ser abundante.

Cotización de este mercado: Trigo, a 12 pesetas fanega; cebada, a 6; avena, a 4,50; vino, a 1,75 pesetas arroba. J. A. G.

Villatobas (Toledo) 19.—Las ventas de trigo están algo paralizadas, cotizándose el candeal a 49 reales fanega y el jeja a 47. La cebada a 25,25. El vino a 8 reales arroba.—E. S.

Santa Cruz de la Zarza (Toledo) 26.—Los fríos extemporáneos han perjudicado a los campos; pero si el tiempo mejora, aún podrán ser muy satisfactorias las cosechas, porque el estado de aquéllas era magnífico cual pocas veces se había visto.

Se vienen haciendo muchas ventas de trigos candeal y rojo a los precios de 47 y 45 reales fanega respectivamente. Se han exportado buen número de vagones. La cebada a 25 reales fanega.—R.

Almagro (Ciudad Real) 26.—Han caído heladas que han hecho algunos daños en los sembrados de ciertas tierras; pero donde el perjuicio ha sido de suma consideración es en los viñedos que estaban ya movidas ó abiertas las yemas por haberlas podado temprano, en el otoño. Aquí conviene la poda tardía para retrasar lo más posible la brotación, pues suele helar en el presente mes, y alguna vez hasta en Mayo.

Sigue la extracción de patatas, aceite, granos y otros artículos. He aquí los precios: Trigo, a 11,50 pesetas fanega; centeno, a 9,75; cebada, a 6,50; anís, a 30; garbanzos finos, a 40; harinas, a 38 y 37 pesetas los 100 kilos; aceite, a 10 pesetas arroba; paja corta, a 0,25; patatas, a peseta; vino, a 2,25 ídem.—H.

Puebla de Don Fadrique (Toledo) 23.—Tiempo revuelto. Los hielos de estos últimos días han perjudicado notablemente a los sembrados todos y a las viñas.

Precios sobre vagón en la estación de Villacañas: Trigo, a 13 pesetas fanega; cebada, a 6,65; azafrán, a 39 pesetas la libra de 460 gramos; patatas, a 1,20 pesetas los 11,50 kilos; vino tinto, de 13 a 13,50 grados, a 1,75 pesetas arroba.

Hay de venta seis vagones de patatas superiores al precio anotado.

Para compras dirigirse al que suscribe, Pedro Villarrubia.

DE CASTILLA LA VIEJA

Arévalo (Ávila) 25.—Tiempo frío, bueno el aspecto de los sembrados y tendencia a la baja en el mercado.

Precios: Trigos, a 46,50 y 47 reales fanega; centeno, a 36; cebada, a 29; avena, a 24; algarrobas, a 42.—C.

Burgos 25.—Tiempo frío, buenos los campos y en el mercado de ayer la tendencia fué floja.

Precios corrientes: Trigo, a 50,50 reales fanega el álaga, 46 el mocho y 45 el rojo; centeno, a 38; cebada, a 24; avena, a 22; alholvas, a 41; yeros, a 47; alubias, a 98; garbanzos, a 180; harinas, a 17, 16 y 15 reales arroba; patatas, a 6,50; vino tinto, a 24 reales cántaro.—C.

Medina del Campo (Valladolid) 25.—El trigo se ha pagado hoy a 47 reales las 94 libras y el centeno a 35 las 90 ídem. Tendencia sostenida y malo el tiempo.—C.

Rioseco (Valladolid) 25.—Precios del mercado de la fecha: Trigo, a 45 reales las 94 libras; cebada, a 25 ídem fanega; harina de primera clase, a 16 reales arroba. Tendencia floja. Tiempo variable.—C.

Tordesillas (Valladolid) 26.—Hemos tenido días muy fríos que han hecho daños a las plantas; sin embargo, el estado de los campos es todavía bueno para prometernos remuneradora cosecha, si no hay serios contratiempos.

Se hacen ventas de vino de 16 a 18 reales cántaro. El trigo, a 47 reales fanega; cebada, a 28; avena, a 24; algarrobas, a 38; garbanzos, a 160, 120 y 100; harinas, a 17, 16 y 15 reales arroba; patatas, a 7; bueyes de labor, a 2.000 reales uno; novillos, a 1.800; añojos, a 1.100; vacas cotrales, a 900; carneros, a 80; corderos, a 30.—C.

Peñafiel (Valladolid) 25.—Tiempo muy frío, que hace desmerecer los campos y corran inminente peligro las cosechas de uva y frutas.

Tendencia sostenida en el mercado de ayer, en el que se cotizó: Trigo, a 46 y 46,50 reales las 94 libras; centeno, de 32 a 33 las 90; cebada, a 29 reales fanega; avena, a 24; harina de primera clase, a 17 reales arroba; vino tinto, a 12 reales cántaro.—C.

Almazán (Soria) 26.—Tiempo frío, buenos los campos y tendencia floja en el mercado.

Precios: Trigo, a 46,50 reales fanega; centeno, a 35; avena, a 20; harinas, a 17, 16 y 15 reales arroba; patatas, a 5; cerdos al destete, a 75 reales uno.—C.

Palencia 25.—Llevamos una veintena de tiempo de invierno y los campos apenas se han resentido (hasta ahora). En el mercado tendencia floja.

Últimos precios: Trigo, a 44 reales las 92 libras; centeno, a 32 las 90; cebada, a 26 reales fanega; avena, a 21; yeros, a 40; alubias, a 100; garbanzos, a 180; harinas, a 16, 15 y 14 reales arroba; patatas, a 7; vino tinto, a 16 reales cántaro.—C.

Villada (Palencia) 25.—Hiel como si estuviéramos en invierno. Por esto los campos que estaban buenos, ya no pasan de regulares. En baja el mercado, habiéndose cotizado:

Trigo, a 45 reales fanega; centeno, a 37; cebada, a 26; harinas, a 16,50, 16 y 15 reales arroba; bueyes de labor, a 1.100 reales uno; novillos de tres años, a 900; añojos y añojas, a 600; vacas cotrales, a 650; corderos, a 40.—El Corresponsal.

Barco de Ávila 25.—Malo el tiempo y malo también el estado de los sembrados, y el mercado en baja.

Precios: Trigo, a 45 reales fanega; centeno, a 36; cebada, a 27; avena, a 26; habas y algarrobas, a 40; alubias, a 97; garbanzos, a 170, 140 y 120; patatas, a 6 reales arroba; bueyes de labor, a 2.000 reales uno; novillos, a 1.000; añojos, a 800; vacas cotrales, a 1.000; cerdos al destete, a 70; carneros, a 82; ovejas, a 58; corderos, a 36; pieles de cabrito, a 120 reales docena; ídem de cordero, a 70.—C.

Valladolid 26.—Tiempo lluvioso después de los grandes fríos que ha hecho.

Ayer entraron en los Almacenes del Canal de Castilla 300 fanegas de trigo y en los del Arco otras 50, que se pagaron respectivamente a 47,50 y 47,25 reales las 94 libras. La cebada, a 30 reales fanega; avena, a 25; algarrobas, a 38; yeros, a 42; habas, a 46; maíz, a 44; lentejas, a 54. Las harinas, a 19, 18, 17 y 16 reales arroba.—C.

Sapulveda (Segovia) 24.—Tiempo malo, buenos los campos y en baja el mercado de ayer, en el que se cotizó: Trigo, a 44 reales fanega; centeno, a 35,50; cebada, a 30; avena, a 18; algarrobas, a 45; garbanzos, a 140. Las patatas, a 6 reales arroba.—C.

Trigueros del Valle (Valladolid) 25.—Después de abundantes lluvias impera ahora temporal desapacible de vientos y hielos, habiéndose suspendido por algunos días las labores del campo por excesiva humedad; y el temor también de helarse las viñas, que efectivamente han causado (aunque no de mucha consideración) pérdidas en viñedos de prematura vegetación, en los demás aún no han brotado por venir generalmente retrasados, efecto de intensos fríos que han reinado en esta zona. En una palabra, el campo todo se halla poco desarrollado por las causas arriba indicadas.

La saca de vinos claretos en estos pueblos del Valle está algún tanto paralizada; creíamos que con la desgravación sería más apreciado el vino y tendría un precio remunerador para el cosechero, pero desgraciadamente no es así; todos sospechamos que entran, por ejemplo, en una capital 100 cántaros de vino y salen en venta 500; luego hay vinos artificiales, que a más de ser nocivos a la salud, son altamente perjudiciales al bolsillo del propietario viticultor.

Precios: Trigo, a 45 reales fanega, sin peso; cebada, sin existencias; avena, a 24; vino clarete, a 14 reales cántaro (16 litros); vino en el inmediato pueblo de Corcos, a 14, con poca demanda; vinagre, a 10 reales cántaro; aceite, a 48 reales arroba, sin derechos; patatas para sembrar, a 7 reales arroba. El Corresponsal.

DE CATALUÑA

Villafranca del Panadés (Barcelona) 25.—Para Suiza se exporta de aquí más vino que el año anterior, y lo propio ocurre con destino a Alemania. En cambio se expide mucho menos a la Rioja. Los vinos más solicitados son los blancos de 11°, pero escasean. Cotizanse los de este color a 1,25 pesetas por grado y carga (121,60 litros), y los rosados y negros a peseta. Las clases inferiores se venden para las destilerías a 0,60 pesetas.

Precios de otros artículos: Trigo común del país, de 15,50 a 16,50 pesetas la cuartera de 70 litros; cebada de la comarca, de 8,50 a 8,75; avena de Extremadura, de 6,50 a 6,75; arvejonas, de 12,25 a 13; centeno, de 11 a 12; yeros, de 10,25 a 10,75; harinas, de 44 a 45 y 39 a 41 pesetas los 100 kilos por primeras y segundas clases respectivamente; algarrobas, de 15,50 a 16; ajos de primera clase, de 8 a 10 pesetas la docena de ristras; ídem de segunda clase, de 3 a 4.—J.

Reus (Tarragona) 26.—Precios corrientes en esta plaza: Vino tinto común del país, a 4 reales por grado y carga (121,60 litros); ídem de Aragón y blanco, a 4,50; aceite, a 18 pesetas los 15 litros los del Campo, 16 los de arriería y 19 los finos de Aragón; almendra en grano, a 87,50 pesetas quin-

tal (41,60 kilos) la común del país, 85 la de Aragón y 95 y 92,50 la Esperanza; avellana, también en grano, a 68 pesetas quintal (41,60 kilos) las primeras clases y 66 las segundas.—El Corresponsal.

Lérida 25.—Precios corrientes: Aceites, a 11,50 y 12 pesetas los 11 kilos; trigo monte, de 18,25 a 18,75 pesetas la cuartera de 73,36 litros; ídem de huerta, de 17 a 17,50; cebada, a 7,25 y 8; avena, a 6,50; habas y centeno, a 11; habones, a 11,25.—C.

Valls (Tarragona) 25.—A continuación anoto los precios que rigen en esta plaza: Vino tinto, a 20 pesetas los 120 litros; trigo, a 15 pesetas cuartera; cebada, a 8; avena, a 5; habas y maíz, a 12; garbanzos, a 20; almendra común con cáscara, a 15; ídem mollar, a 48 pesetas el saco de 50 kilos; avellana, a 39; algarrobas, a 6 pesetas el quintal catalán (41,60 kilos).—C.

DE EXTREMADURA

Trujillo (Cáceres) 26.—Los campos han desmerecido notablemente por los fríos; ya no será la cosecha lo que se esperaba.

Precios: Trigo, a 12,50 pesetas fanega; centeno, a 10; cebada, a 8,50; avena, a 3,75; habas, a 10; garbanzos, a 12 los tiernos y 90 los duros.

El estado de los viñedos es muy mediano; así es que la próxima cosecha será aquí escasa. En alza los precios del vino.—C.

Herrera del Duque (Badajoz) 25.—Desde hace unas semanas parece entró el invierno y no la primavera, como reza el calendario. Ha helado fuertemente varias noches, quedando abrasados los nacientes brotes de la vid y perdiéndose también muchos frutales. Los sembrados también han padecido.

Precios: Trigo, a 12,50 pesetas fanega; cebada, a 9; aceite, a 10 pesetas arroba.—C.

DE LEON

Fuentesaúco (Zamora) 24.—Han caído heladas que han perjudicado a la agricultura. Por esto es mediano el estado de los campos.

Encalmados los mercados, habiendo regido los siguientes precios: Trigo, a 45 y 44 reales fanega; centeno, a 33; cebada, a 30; algarrobas, a 42; habas, a 38; lentejas, a 60; muelas, a 42; alubias, a 120; garbanzos, a 200, 160 y 120; guisantes, a 36; harinas, a 16, 15 y 14 reales arroba; patatas, a 8; lana, a 58; vinos, a 15 reales cántaro los tintos y 16 los blancos; bueyes de labor, a 1.600 reales uno; novillos, a 2.000; añojos y añojas, a 800; vacas cotrales, a 1.000; cerdos al destete, a 65; ídem de seis meses, a 170; ídem de un año, a 280.—C.

Pozoantiguo (Zamora) 25.—Las heladas han sido fuertes, causando daños a los frutales y viñedos. Los sembrados siguen buenos, aunque algo resentidos.

Tendencia a la baja en el mercado de granos.

Precios: Trigo, a 46 reales fanega; centeno, a 34; cebada, a 28; avena, a 23; alubias, a 88; harinas, a 18, 17 y 16 reales arroba; patatas, a 7; vinos, a 14 reales cántaro los tintos y 16 los blancos.—C.

Salamanca 25.—Tiempo frío, buenos los campos y la ganadería, y en el mercado tendencia floja.

Precios: Trigo, a 47,50 reales fanega el rubión y 46,50 y 44,50 otras clases; centeno, a 34; cebada, a 27; avena, a 22; algarrobas, a 28; guisantes, a 43; harinas, a 18 reales arroba las primeras clases; bueyes de labor, a 1.500 reales uno; novillos, a 2.000; vacas cotrales, a 900; cerdos al destete, a 60; vino tinto, a 22 reales cántaro.—El Corresponsal.

DE MURCIA

Cehegin (Murcia) 20.—Tiempo frío y de nieves. Los trigos de la huerta, malos, por la mucha agua y los excesivos fríos de Febrero, tanto que hay muchos que no espigarán, y en secano ocurre lo propio. Los cáñamos están naciendo y no presentan mal aspecto. Hemos tenido tres nubes, de las que ha caído mucho granizo, y éste ha hecho bastante daño en el arbolado. La cosecha de almendra será casi nula, porque primero los hielos y después el granizo la han destruido. Patatas se han sembrado muchísimas, y ya hay bastantes nacidas. Viñas del país quedan muy pocas, y de americanas poca actividad en la plantación, motivado por lo mucho que cuesta y por las trabas de la ley de Alcoholes.

Mucha animación en el mercado de cereales y paralizado el de vinos, porque los pocos que se cosecharon casi todos están en bodegas, y sólo se vende alguno para el consumo local; y como las fábricas no destilan tampoco, tenemos la esperanza de venderlos para la quema. ¡Cuándo querrá Dios que nuestros gobernantes legislen en favor de la agricultura!

Los precios de los diferentes artículos de exportación en esta localidad son los siguientes: Trigo fuerte, a 13 pesetas fanega de 55 litros; jeja, a 12; centeno, a 8; cebada, a 6; cañamón, a 12; maíz blanco, a 8; aceite del año, a 10 pesetas arroba de 11,50 kilos; patatas, a 1,25; cáñamo, de 8 a 10; vino, de 1,50 a 2,50 pesetas arroba de 18 litros nominal.—J. A. C.

DE NAVARRA

Tafalla 25.—Tenemos un tiempo de riguroso invierno; tan pronto llueve como nieva, no dejando trabajar en el campo, y la barbecha y todas las demás labores se encuentran muy retrasadas, y lo mismo ocurre con la brotación de la viña, las hortalizas y los sembrados de cereales. Con tiempo tan anormal corren graves riesgos las cosechas.

Precios: Trigo, a 6 pesetas los 22 kilos; cebada, a 3 los 16; avena, a 2 los 15; habas, a 4 los 17; arvejas, a 3,50 los 17; maíz, a 4 los 18.—T. G.

Estella 25.—Ha llovido varios días seguidos, y ha nevado y ha hecho mucho frío. Continúa el mal tiempo.

Poco concurridos los mercados, habiendo regido los siguientes precios: Trigo, a 5,62 pesetas el robo (28,13 litros); cebada, a 3,25; avena, a 2,75; maíz, a 4,50; habas, a 3,38; aisco, a 3,85; vino tinto, a 3 pesetas el cántaro (11,77 litros); aceite, de 18 a 19 pesetas arroba; patatas, a 2.—C.

DE VALENCIA

Teresa de Cofrentes (Valencia) 26.—El presente año agrícola 1908 anuncia ser muy abundante, tanto de cereales como de habas. Llovió en la primera y segunda quincena de Enero próximo pasado, en la primera y segunda de Febrero, en la primera y segunda de Marzo y en la primera y segunda del presente Abril; así que la tierra ha recibido cada quince días su lluvia. Los sembrados están perfectamente buenos, pero no podremos llamarnos dichosos hasta que esté el trigo en el granero.

El precio del trigo es de 4,50 pesetas la barchilla; cebada, a 2,15; aceite, a 10 pesetas arroba, habiendo tenido regular cosecha; jamones, a 2,15.—J. M.

Valencia 26.—Persiste la buena tendencia en el mercado naranjero por las satisfactorias noticias que continúan recibiendo de Inglaterra.

Los alcoholes de 94 a 95° se pagan de 58 a 59 pesetas hectolitro, sin derechos pagados, y de 138 a 139 pagados éstos. Siempre firmes los arroces, detallándose con cáscara a 24,50 pesetas los 100 kilos el Monquillí y 35 el Bomba, y los elaborados de 37 a 44,25 y de 59 a 61, respectivamente. Pocas ventas de azafrán a 130 reales libra (355 gramos) el superior, 128 el superior corriente bueno, 144 el superior corriente, 122 el de Tobarra y 116 el de Aragón de la Sierra.

Precios de otros artículos: Patatas de Aragón, a 7,50 reales arroba; algarrobas, a 8; cebada, de 24,50 a 25 pesetas los 100 kilos; avena, a 19,50; alubias Pinet, de 35 a 36; piñones, a 168; almendras sin cáscara, de 204 a 216 ídem las de Mallorca, y las procedencias de Reus, a 224 ídem la clase común V, 246 y 242 la Esperanza, 250 la Langueta y 300 la Planeta; trigo huerta, a 25 pesetas hectolitro; ídem candeal de Castilla, a 28,75 y 28,25 pesetas los 100 kilos; ídem de Extremadura, clase superior, de 30 a 30,50; ídem rubión, a 29; centeno, a 22; garbanzos de Castilla, de 96 a 160; aceites, a 13,50 pesetas arroba de 30 libras los de la Sierra de Espadán, 13, 11 y 10,50 los de Tortosa, 12 los de la Mancha y 11 y 10,50 los de Andalucía, todos fuera de puertas.—C.

NOTICIAS

Los intensos y persistentes fríos del presente mes de Abril han retrasado la vegetación y causado daños en los frutales y sembrados y en los viñedos de algunas comarcas, especialmente en las de Andalucía y Extremadura.

En Morón de la Frontera (Sevilla) y en Baza y Orjiva (Granada), las heladas han mermado considerablemente las cosechas de uva y almendra. También los viñedos de Herrera del Duque (Badajoz) han sufrido mucho. En Almagro (Ciudad Real) sólo se observan daños en los viñedos podados temprano, y lo propio nos dicen ocurre en Torrelaguna (Madrid).

En la madrugada del 22 cayó tremenda helada en toda la Rioja, pero como la casi totalidad de las cepas no habían empezado a brotar, son insignificantes los daños. Sobre dicho contratiempo escribe el *Diario de la Rioja*, de Logroño:

«La helada caída en la noche del martes al miércoles hizo grandes daños en nuestra ciudad, sobre todo en las habas y patatas tempranas: de las primeras se habrá perdido una tercera parte de la cosecha que se hubiera cogido, calculándose que había en Logroño sembradas de este fruto unas 3.000 fanegas.»

En Tudela y otros términos de Navarra han caído también heladas, sin que afortunadamente hayan ocasionado pérdidas de importancia.

En el concurso de injertadores celebrado en Logroño el 29 de Marzo último, obtuvo diploma de honor D. Froilán Guillén, de Aldeanueva de Ebro. Por omisión involuntaria no figura dicho señor en la nota de los injertadores premiados en dicho certamen, publicado en el número 1.362 de la *CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES*.

Por encargo del Ministerio de Agricultura de los Estados Unidos, los sabios Jorge Moorey y C. F. Kellerman, se han dedicado a buscar un medio

económico y eficaz para esterilizar el agua potable.

Resultado de sus investigaciones ha sido comprobar que la disolución de sulfato de cobre, en la proporción de 1 por 100.000, destruye los gérmenes del cólera y de la fiebre amarilla en el período de tres ó cuatro horas.

Según los sabios citados, después de practicada la esterilización, puede ser eliminado fácilmente el sulfato de cobre.

La Cámara de Comercio inglesa, que según ya dijimos tratábase de crear en Barcelona, se inaugurará oficialmente a mediados de Mayo próximo.

La nueva Cámara tendrá sucursales en diferentes pueblos de la Península.

En el presente año será ensayado en la Granja Escuela Experimental de Agricultura de Jerez de la Frontera, el aparato «Acapulco» para la extracción de aceite de olivas.

Los Sres. D. Miguel Iriarte é Hijo, dueños de la antigua y acreditada tonelería á vapor instalada en Tafalla (Navarra), han remitido á la Exposición de Zaragoza un magnífico cubo ó tino para vino de 96,25 hectolitros de cabida, construido en sus talleres con madera de roble del país.

Cada día son más alarmantes las noticias que se reciben de Jerez de la Frontera sobre la langosta. A las dehesas que como invadidas citamos anteriormente, tenemos hoy que dar cuenta de nuevos focos en varias fincas de Caullina y en Torretretera, puntos bien distintos de aquellos en que han comenzado los trabajos de extinción.

Es de esperar que la Junta local utilice sin pérdida de tiempo cuantos recursos concede la ley para combatir la plaga. Por su parte la Cámara oficial Agrícola, temiendo que no sean bastantes los medios que pueda emplear la Junta municipal, piensa escribir al Director general de Agricultura exponiéndole la gravedad del daño que puede ocasionarse, interesándole para que auxilie con el personal apto de que dispone el Estado y con la mayor cantidad posible de gasolina.

Un industrial de Nueva York ha conseguido fabricar toneles de papel. Utiliza con este objeto una hierba que crece en abundancia en las praderas de la región. Este vegetal, áspero y duro, no es utilizable para la alimentación del ganado; pero el mencionado industrial ha conseguido fabricar con él una pasta de papel que, sometida á ciertas manipulaciones, cuyo secreto su inventor se reserva, constituye una primera materia excelente para la fabricación de pipas.

Un ingeniero ha inventado una máquina que permite fabricar diariamente hasta 700 toneles, que se recubre con un barniz que tiene la dureza del esmalte.

El proyecto de ley del Ministro de Fomento sobre organización del crédito agrícola, tiene como base la creación de un Banco Nacional de Crédito Agrícola.

Este Banco estará subvencionado con un millón de pesetas. En Italia se subvenciona uno semejante con 5 millones de liras, y los resultados han sido magníficos, compensando con creces á la nación de este sacrificio, por las mejoras grandes realizadas en los campos con los auxilios recibidos del Banco y los aumentos consiguientes en la tributación.

A ese Banco Nacional de Crédito Agrícola, privilegiado con la subvención, podrá incorporarse el Banco Hipotecario participando en su creación.

También podrán incorporarse los Pósitos que aún tienen vida más ó menos modesta ó próspera.

Tendrán sucursales que podrán servir para recoger el ahorro de los labradores, que á su vez se empleará en préstamos á los necesitados.

Todo ello con la garantía y bajo la inspección y vigilancia del Estado.

Entre todas las naciones, Suiza es la que hace siglos lleva la supremacía en la producción de quesos. Las variedades que de este artículo exporta al extranjero son diez y siete, y sólo dos razas distintas de vacas lecheras son las que contribuyen á dicha producción. Por varias razones, esas vacas no tienen rival en ambos mundos.

Resumen de los vapores que han cargado cajas de naranja en la playa de Burriana durante la campaña de la naranja, que principia en 15 de Noviembre de 1906 y termina en fines de Junio de 1907.

BANDERAS de los buques.	Número de buques.	Número de toneladas de los buques.
Ingleses.....	105	93.469
Alemanes.....	61	45.993
Españoles.....	44	45.555
Noruegos.....	37	21.447
Holandeses.....	20	14.826
Rusos.....	15	14.857
Suecos.....	14	9.227
Austriacos.....	5	3.653
.....	2	2.789
TOTAL.....	303	251.821

La exportación fué de 1.150.000 cajas de naranja próximamente para los siguientes mercados extranjeros: Inglaterra: Londres, Liverpool, Glas-

gow, Bristol, Cardiff, Newcastle-on-Tyne, Manchester.

Alemania: Hamburgo, Bremen.
Holanda: Rotterdam, Amsterdam.
Belgica: Amberes.
Noruega: Christiania.
América del Norte: Montreal.

En la presente campaña se han despachado desde el 11 de Noviembre al 31 de Diciembre de 1907, 42 buques, y desde el 1.º de Enero al 5 de Abril del presente año, 200.

Escriben de Vejer (Cádiz): «No se cree necesaria más lluvia por ahora para augurar una buena cosecha, á menos que tengamos la desgracia de que nos visite el devastador insecto que ha invadido otras comarcas cercanas, como lo es el término de Jerez.»

Se ha convocado, para celebrarse en París el próximo otoño, un Congreso internacional para tratar de las carreteras, y muy especialmente de su adaptación á los nuevos medios de locomoción.

Este Congreso, para el cual se ha invitado á los Gobiernos de diferentes naciones, para que nombren representantes, se inaugurará en París el 11 de Octubre y durará siete días.

Las cuestiones que se tratarán en este Congreso serán las siguientes:

La carretera actual; procedimientos generales de conservación; lucha contra el desgaste y el polvo; la carretera futura; efectos de los nuevos medios de locomoción sobre los afirmados; efectos de los afirmados sobre los vehículos; señales en las carreteras; la carretera y los servicios de transportes mecánicos.

Juntamente con el Congreso tendrán lugar algunas excursiones para visitar varias carreteras en las que se están probando modos especiales de construcción ó de conservación.

En la última reunión celebrada en Pamplona por el Consejo provincial de Agricultura de Navarra, tratóse exclusivamente de la organización del Concurso agrícola que se celebrará en Septiembre en aquella capital con motivo de la inauguración de la Granja.

Este concurso será importantísimo, no sólo para Navarra, sino también para las tres provincias vascongadas.

Habrà también un excelente concurso de ganados y se concederán premios á los mejores ejemplares que se presenten.

Quedaron fijados los temas del Concurso-certamen y se acordó repartir las convocatorias en cuanto se ulimen algunos detalles que faltan relativos á los premios que se concedan.

Los que deseen adquirir tubérculos del *Helianthi* para ensayar el cultivo de tan notable planta forrajera (propia de los terrenos secos y pobres), pueden dirigirse á los Sres. J. Lapouliède y Compañía, calle de Alcalá, núm. 44, Madrid.

Mucho influye la forma de los envases en la conservación de los vinos. En tiempos pasados se daba preferencia á la forma redonda, pero ahora se fabrican de formas diversas, entre las cuales la elíptica parecemos que debe preferirse.

He aquí algunos datos que son la opinión del Profesor Guzmano.

La forma redonda ofrece los siguientes defectos:

A) Ocupa en la bodega mucho espacio.

B) Tiene las heces en contacto con el vino, sea en el fondo ó en las paredes á causa de su especial forma.

C) Expone el vino á largo contacto con el aire con todos sus peligros.

La cuba elíptica ofrece las siguientes ventajas:

a) Ocupa menor espacio en la bodega.

b) Permite menor contacto con el aire, por su forma más estrecha en el extremo superior.

c) Permite menor contacto al vino con las heces, porque su forma, también estrecha en la parte inferior, obliga á las heces á quedarse en el fondo del recipiente ó por lo menos en su mayor parte.

Por lo que se ve, se da la preferencia á la forma de nuestras cubas, que forman dos conos unidos por sus bases, pero que en lugar de tenerlos, como de tiempo inmemorial se tienen, en sentido horizontal, las consideran como de mayor utilidad colocadas verticalmente.

Los prácticos y sus observaciones decidirán.

El consumo de vinos en los Estados Unidos aumenta considerablemente cada año, y la nación italiana va á la cabeza de la importación, atribuyéndose esto al perfeccionamiento en la fabricación y al bajo precio á que se expenden estos vinos en aquel país.

En seis años ha quintuplicado Italia la importación vinícola, mientras que nosotros, los españoles, como caso excepcional la duplicamos en el año de 1907, tal vez para descender en 1908, ya que nos preocupamos bien poco de trabajar por la conquista de nuevos mercados que puedan consumir algún día nuestro exceso de producción.

Por un reciente decreto, el Presidente de los Estados Unidos del Brasil ha autorizado la creación de un Banco Central Agrícola destinado á facilitar recursos á la agricultura brasileña.

El capital del nuevo Banco será de 30.000 contos (unos 47 millones de francos) dividido en 150.000 acciones de 200.000 reis cada una. El Gobierno podrá suscribir parte de estas acciones. Igualmente el Gobierno garantizará un interés de 5 por 100 á los títulos hipotecarios que emita el Banco. En cambio, de los tres directores que administrarán este establecimiento, dos serán nombrados por el Gobierno, y en las operaciones que se realicen podrán intervenir los Estados que forman el Brasil.

El 8 del corriente, con escritura pública otorgada ante el notario D. Salvador Echaide, se ha constituido en Pamplona una Sociedad anónima para instalar y explotar una fábrica de superfosfato de producción aproximada á 13.000 toneladas.

El capital social se cifra en 1.600.000 pesetas, repartido en 3.200 acciones de 500 pesetas una, habiendo acordado el Consejo poner desde luego en circulación 2.480 acciones, quedando en cartera 720 acciones por ahora.

La Junta la constituyen, como Presidente, D. Fermin Iñara; Vicepresidente, D. Juan San Julián; Vocales, D. Pedro Maldonado, D. Atanasio Muturrerria, D. Teodoro Sagües y D. Joaquín Garjón; Secretario, D. Juan Pedro Arraiza Baleztena.

Uno de estos días saldrá de Alemania un grupo de 80 personas con objeto de visitar durante varios meses los mercados de Oriente. Dirigirán la excursión elementos de gran valía, bajo cuyos auspicios estudiarán los viajeros particularmente Servia, Bulgaria, Turquía europea, Asia Menor, etc., á fin de extender después las relaciones comerciales con Alemania.

Este viaje se realiza por iniciativa de la Unión de Comerciantes y de Industriales de Berlín, pero han cooperado á su organización los diplomáticos de Alemania y los alemanes establecidos en Oriente.

En fin de Marzo de los años que se citan, los stocks mundiales de café eran los siguientes, en millares de sacos:

	1908	1907
Hamburgo.....	2.494	2.056
Amberes.....	1.397	322
Havre.....	3.612	2.829
Río.....	261	742
Santos.....	1.008	2.744

Añadiendo á esta cifra otros stocks secundarios, resulta que en fin de Marzo último el stock total de café en el mundo era de 15.459.000 sacos, contra 15.619.000 sacos en igual fecha de 1907.

Los precios manifiestan tendencia á la baja.

La producción en bruto de alcohol y agardiente neutro en 1907 ha sido, según los datos oficiales, de 73.142.315 litros, destinándose á rectificar litros 32.402.783; deducida esta cifra y sumadas las existencias en fin del año anterior, resultan un total de 53.063.988 litros.

De ellos se extrajeron para la venta 6.077.788 con cuotas pagadas y 25.038.689 con consumo garantido.

Deducidas las mermas y los destinados á depósitos, la existencia en fin de año era de 12.548.453 litros.

En los aguardientes compuestos la producción fué de 6.234.275 litros de agardiente anisado; 1.876.778 de caña; de ron, 377.426; de Ginebra, 92.961; 1.115.585 de coñac, y 912.295 de los demás compuestos y licores. En total, 10.609.321 litros. De fábricas salieron 10.478.648, quedando una existencia en fin de 1907 de 4.961.083 litros.

Dentro de poco se proyecta celebrar en Segovia una Asamblea de ganaderos de aquella tierra con objeto de constituir la Asociación provincial de Ganaderos con arreglo á las disposiciones vigentes. En la mayoría de los pueblos de dicha provincia están ya organizadas las Juntas locales del ramo.

Estos trabajos de organización son de gran importancia, porque han de ser la base del resurgimiento de la riqueza pecuaria nacional.

Según una estadística, recientemente publicada, sobre la importación de vinos en Inglaterra, han entrado en dicho país durante el año último 11.486.889 galones (un galón 4,54 litros ó 9 cuartillos) de vino en barricas, y 1.681.884 en botellas.

Por lo que á esta categoría de vinos se refiere, 3.232.142 galones han procedido de España, 3.213.376 de Portugal y 2.661.995 de Francia.

Australia ha exportado á Inglaterra 789.845 galones durante este mismo período de 1907.

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

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

CAMBIOS SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 28
París á la vista..... 14 30
Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 28 73
Madrid, 1908.—Bailey-Bailliere é Hijos.
Calle de la Cava alta, núm. 6.

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)
DE LOS HEREDEROS DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL
Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR
La más alta recompensa concedida 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	290	280	350	300
Barril > 100 >	110	130	160	140
Idem > 75 >	85	100	120	112
Idem > 50 >	60	70	85	80
Idem > 25 >	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 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. Además, en las etiquetas se pone el año á que corresponde el 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 envases.

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.

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
DE
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 1899.
34 hectáreas de vias 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.
Pídase 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 alqueces 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 alqueces.

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 AGRICOLAS
DIRECTOR-PROPIETARIO
D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA
Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida
provetor 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 pascio y de adorno.—Plantas de jarüineria; magníficas colecciones de rosales, clavellinas, crisantemos 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 Arboquina.—Producen el acreditado y fino aceite de Urgel.
Perañ Tendral.—Excelente variedad de verano á propósito para la exportación en verde y para confitar.

VIDES AMERICANAS (FORRAJERAS)
Grandes existencias de las especies y variedades puras de América y de los híbridos franco-americanos y americano-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



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

Es el mejor, más ligero, más fuerte y más barato de los conocidos hasta el día.
Para que nadie pueda llamarse a engaño se da 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.

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

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 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 subscripción: SEIS PESETAS SEMESTRE en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.—Dirigirse al Administrador, calle de Alberto Bosch, número 12, principal (esquina á 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 Ganzin 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 vexcante 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).

Diríjense los pedidos:

Gran Vía, 1, BILBAO.—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, barbaños 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).

Soy comprador de Mosto concentrado de los vinos de Málaga; debe contener 60° de azúcar natural.
Sirvase hacer ofertas con indicación de la cantidad disponible por año, bajo F. L. G. 906.

RUDOLF MOSSE
MANNHEIM (Alemania).

COSECHEROS

Si queréis conservar vuestros vinos á cubierto de alteraciones y enfermedades, usar el Conservador X, producto inofensivo y de positivos resultados.
Se envía Catálogo general gratis de productos enológicos, esencias, etc., etcétera, á quien lo solicite, y se concede la representación á buenos agentes.
Dirigirse á D. José González, de La Solana (Ciudad Real).

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.
Remoladora para remoler los orujos por aceites corrientes.
Bombas especiales para trasegar aceites. Tres números distintos, que rinden 60, 90 y 250 litros por minuto, movidas 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.

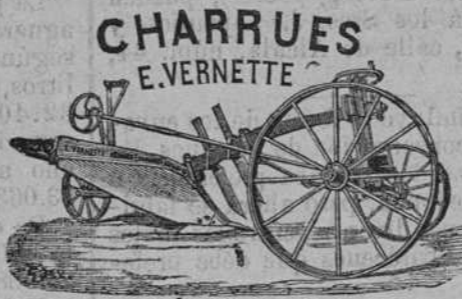
Los desfondes profundos y económicos se logran fácilmente con el material Vernette, con ayuda de malacates accionados por caballerías ó por vapor.—Numerosas referencias en España.

ARADOS viñeros.

BISURCOS

BINADORAS

BRABANTS



BÉZIERS

CORTA sarmientos.

HORCATES

ARADOS á timón.

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 VIGÉSIMA CUARTA EDICIÓN DE LA

GUIA COMERCIAL DE MADRID Y SU PROVINCIA PARA 1908

Publicada con datos del ANUARIO DEL COMERCIO (BAILLY-BAILLIÈRE)

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.—Reat 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 Guerra y Justicia.—De Marina.—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, estaciones de ferrocarril, grafías, carteras, así como NOMBRES Y APELLIDOS DE TODOS LOS HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio é industria que ejercen.
Precio: 5 pesetas.
De venta: BAILLY-BAILLIÈRE É HIJOS, editores, Plaza de Santa Ana, núm. 10, Madrid, y en todas las librerías.

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 BORDELES 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

Nota 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; Manzanara, P. Galliana; Zaragoza, R. Cholz; 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.