

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

DESCRIPCIÓN

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

Pago adelantado.

Año XXXI

Miércoles 27 de Mayo de 1908.

NÚM. 2.369

## A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

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

## LA SALVACIÓN DE LAS COSECHAS

COHETES GRANÍFUGOS contra el pedrisco, fabricados con toda perfección y con arreglo á los modernos adelantos.

Precio: 2 pesetas cada uno, al pie de fábrica.

Grandes talleres de pirotecnia de Francisco Borrás y Hermano, de Ollería.

Para pedidos de cohetes diríjase á D. FERNANDO BERNABÉ, de Iátiava.

Patente de invención por 20 años.

## EL ABORTO DE LAS UVAS (1)

No se ignora que, al florecer la viña, dos casos pueden presentarse: que no se produzca la fecundación y la flor caiga, lo que constituye el corrimiento; ó bien que haya fecundación engrandando la flor. En el último caso, si las condiciones de lugar internas y externas son favorables, el ovario da el fruto y el grano del racimo, y los óvulos dan pepitas ó granilla, generalmente en número de dos. No obstante, á veces puede observarse que, á pesar de una fecundación aparentemente normal, el fruto engrandado se desarrolla de modo irregular, debido á haber abortado de modo más ó menos rápido, más ó menos completo los óvulos. Si unas veces en esto queda limitado su tamaño, y persisten conservándose verdes y duros, el fenómeno designado por *corrimiento ó caída de la flor*, ó bien continúan creciendo más ó menos, y al llegar á la época de la madurez, se reblanecen lo mismo que los granos normales, pero careciendo de granilla. Este fenómeno se designa en viticultura con el nombre de *mitochondrie (aborto de las uvas)*. Suele presentarse sobre todo después de la reconstitución por las vides americanas en proporciones alarmantes.

Habiéndome propuesto estudiar experimentalmente este fenómeno, cuyo origen hasta hoy no se ha precisado, me he servido de la poda verde, que me ha permitido reproducir numerosas extravagancias de vegetación inexplicables, y gracias á tal recurso he obtenido sistemáticamente monstruosidades (2).

En un jardín de experiencias situado en Erquy, inmediato al mar, poseo allí algunos Chasselas vigorosos, todos de igual edad, con cultivo idéntico. Este año los he podado comparativamente, totalmente unos, ó en parte otros, ya en el preciso momento de florecer, ó cuando el grano ya formado había adquirido el tamaño de un perdigón no pequeño.

En el primer caso, la caída de la flor ha sido mucho mayor en los pies podados que en los testigos normales; pero el aborto no se ha acentuado de modo sensible. En el segundo caso, la poda no podía influir en la caída de la flor; pero el aborto se ha mostrado más sensible en todos los pies podados. Los racimos de las cepas completamente podadas, solamente ostentaban algunos granos normales y un pequeño número de granos abultados, pero aplastados; el resto lo constituían granos más diminutos sin granilla. Las cepas incompletamente podadas sostenían, en sus sarmientos podados, racimos con granos normales y otros abortados en número casi igual, cuando los granos normales predominaban en los sarmientos que no habían sido podados. Estas diferencias establecen que, como en el corrimiento, el aborto obedece á las funciones y condiciones de alimentación de las uvas.

La teoría de las capacidades funcionales permite dar una explicación. La primavera se ha mostrado particularmente húmeda en Erquy este año, y solamente á últimos de Julio ha sido cuando se han presentando días espléndidos. Podando las cepas, se les ha privado de una porción de sus aparatos necesarios para poder evaporar los excesos de agua, motivando un desequilibrio en los demás órganos. La plétora acuosa en las cepas podadas, y en los precisos momentos de la floración, ha provocado naturalmente el corrimiento. En las cepas podadas, cuando tenía lu-

gar el desarrollo activo del grano, ha producido la atrofia más ó menos completa del embrión. Las desigualdades de desarrollo en los granos y en la semilla pueden explicarse por los aflujos desiguales de savia ejercidos por los órganos en las diferentes situaciones relacionadas con la alimentación. La mayor intensidad del aborto por efecto de la poda completa, se explica por un desequilibrio más considerable en su valor absoluto.

Los granos abortados presentan un pedúnculo más denso en las inmediaciones de los granos que en su base, y al separarse arrastran el pedúnculo por entero. La madurez de estos granos es más precoz, su piel más delgada; la grana que guardan determinados granos de más tamaño y de apariencia normales, suele presentar caracteres de aborto en grados distintos; la pulpa es más acuosa. Las lluvias hacen más sensibles las diferencias entre los granos normales y los anormales, evidenciando que el desequilibrio producido en el aparato vegetativo había repercutido, influyendo ulteriormente en la constitución de los racimos.

A tales diferencias macroscópicas correspondían cambios anatómicos muy pronunciados en el pedúnculo del fruto.

Este, cuando es normal, tiene forma casi cilíndrica. En las inmediaciones del fruto un corte transversal manifiesta una médula esclerificada, envuelta por un anillo de madera secundaria muy desarrollado. El liber presenta islotas de fibras liberianas y cristales de oxalato de cal. En su base el pedúnculo posee una estructura muy semejante á la precedente; no obstante, contiene menor número de fibras liberianas y de cristales; el parénquima medular no tiene estructura esclerificada. El pedúnculo del fruto abortado difiere completamente del precedente. Cerca del fruto, un corte transversal descubre una médula ligeramente esclerosa, agrupaciones primarias reunidas lateralmente por un parénquima de membranas más ó menos espesas; tampoco tiene fibras liberianas ni cristales de oxalato.

El espesor total del corte es más débil que en pedúnculos normales. En la base del pedúnculo, en la región más delgada, sólo se observa la estructura primaria exclusiva y un espesor muy débil; así se explica la sutil resistencia que este punto ofrece y la facilidad con que una tracción ó un golpe hacen desprender del racimo los granos y pedúnculos abortados.

El fruto presenta una estructura variable, según el grado de su desarrollo. Si los granos son verdes y duros, su tamaño queda reducido al que tenía en el preciso instante de la fecundación; en los otros, el epicarpio es reducido; el mesocarpio, algo distinto, con ó sin rudimentos de grana, según los casos.

Resumiendo: por estas experiencias, puede decirse que el aborto, ó sea la producción de uvas maduras desprovistas de pepita, es provocada por una sobrealimentación, debida á una plétora acuosa en los momentos en que los granos engrandados se desarrollan muy activamente. Cabe suponer que, á más de la poda verde, cualquiera otra causa que origine el desequilibrio característico de sobrealimentación, tiene que provocar necesariamente el aborto. Como lo he demostrado ya, éste es el caso frecuente que se presenta con el injerto de vides europeas sobre pies americanos en las actuales condiciones de cultivo, dirigido á obtener elevadas producciones. Es, por tanto, natural que el fenómeno del aborto se haya acentuado en las viñas injertadas.

LUCIEN DANIEL,  
Profesor de la Facultad de Ciencias en Rennes.—Comisionado por el Ministro de Agricultura.

## Tratado con Italia sobre los vinos.

Un telegrama recibido ayer decía textualmente: «Ha salido para Madrid el Embajador Silvestrelli, con el objeto de ultimar con el Gobierno español todo lo referente al tratado sobre los vinos.»

La noticia, en la forma que se nos ha transmitido, es un tanto oscura, y más que oscura, incompleta, porque no podemos creer que los Gobiernos de Italia y España se ocupen exclusivamente de concertar un tratado sobre los vinos, sino que se negociará un Tratado de comercio entre los dos países; por más que, sin duda alguna, uno de los puntos más difíciles de concertar será el relativo á los vinos, y no por parte de los diplomáticos respectivos, sino por las dificultades que es muy posible que susciten las provincias meridionales italianas, que ya en otra ocasión hicieron fracasar las negociaciones de otro Tratado, fundándose precisamente en la cuestión de los vinos.

Para muchos será inexplicable que pueda haber discusiones sobre los mostos entre los dos países; más aún, habrá muchísimos que creerán buenamente que no hay necesidad de tratar de este asunto, porque siendo ambas naciones grandes cosechadoras de vinos, de tal suerte, que después de atendido el consumo interior, todavía les queda un remanente muy considerable para la exportación, no hay para qué ocuparse de este asunto entre las dos.

Esta manera de pensar, que parece racional y lógica, y lo sería en cualquier otro país, no lo es, sin embargo, en el nuestro. Desgraciadamente los productores españoles, siguiendo las rutinas cien veces seculares, han venido elaborando sus caldos en la propia forma en que lo hicieron las generaciones pasadas, sin ocuparse nunca de los adelantos científicos, sin preocuparse poco ni mucho de los mercados exteriores, y sin cuidarse jamás de averiguar si el que adquiría un producto para revender ó negociar.

He aquí por qué en muchas ocasiones no nos entusiasman ciertos y determinados Tratados, y menos todavía algunos puntos relacionados con productos, que nosotros deberíamos elaborar como los demás, y exportarles directamente á los mercados realmente consumidores.

Por esto mismo no nos entusiasma gran cosa cualquier Tratado que pueda firmarse con Italia referente á vinos y aceites, porque siendo aquella Península tan productora como nosotros de ambos artículos, todo lo que nos compra ha de ser, indudablemente, para atender pedidos que no podría servir con la producción del país y que nosotros deberíamos servir directamente.

Como no queremos que se nos crea por nuestra palabra, daremos las cifras que encontramos en la Estadística de la Dirección de Aduanas. Aunque los aceites se asombren, hemos de decirles que Italia es hoy nuestro mejor cliente, puesto que en 1906 nos compró la enorme cantidad de 6.416.000 kilos de aceite, valorados en igual cantidad de pesetas, que es muy posible que para los italianos se convirtieran en doce millones de liras, reexportándolos á otros países, ya que ellos tal vez no consuman ni un solo kilo de aceite español.

Más no son únicamente los aceites los que tienen que aprender, sino que pasa lo mismo, aunque en más reducida escala, con los vinateros y licoristas. Por sí no lo creen, allá van cifras:

Si registramos la importación de vinos italianos, veremos que es insignificante, casi nula, unos cientos de litros en barriles y dos mil y pico de botellas de vinos espumosos y generosos, cuyo importe total no llega á 7.000 pesetas.

La cosa varía bastante si examinamos nuestra exportación. Mandamos á Italia en el referido año 3.179.000 litros de vino tinto ordinario en pipas, apreciados en 1.023.000 pesetas. Además de esto, enviamos á dicho país 63.000 litros de vinos amontillados y olorosos; 242.000 de los demás vinos jerezanos, mas 170.000 de vinos generosos; valorados, respectivamente, en 76.000, 133.000 y 153.000 pesetas. Por añadidura remitimos allá 342.000 litros de licores, á los que se dió un valor de 1.028.000 pesetas. Aun podemos incluir otra partida, que si de momento no parece vino, en realidad se convertiría en mosto, porque no creemos que tengan otra aplicación 510.000 kilos de «uvas estrujadas», que se valoraron en 76.000 pesetas.

Es decir, que los italianos, que son grandes cosecheros de vinos y también grandes exportadores, compran en España vinos y licores que importan dos millones y medio de pesetas.—(Del Diario del Comercio, de Barcelona.)

Adulteración de alimentos.—La de las harinas.—Reconocimiento de aquellas.—El mejor análisis.

La adulteración de las substancias alimenticias va cada vez en mayor au-

mento, siendo raros los industriales que hoy día no acuden, más ó menos directa ó indirectamente, á estas manipulaciones, que, bien ajena del mal uso que de ellas iban á hacer algunos fabricantes y productores, puso la ciencia en sus manos.

Estas adulteraciones han llegado ya á adquirir proporciones verdaderamente alarmantes y escandalosas, puesto que no se trata ahora de que se defraude al consumidor y en pequeña cantidad, sino de fraudes en grande escala, y además perjudicialísimos y atentatorios á la salud.

Ultimamente se ha descubierto en Francia, y probablemente podría descubrirse también en España, una nueva adulteración que constituye ya un verdadero colmo en la gradación de las grandes defraudaciones alimenticias.

Nos referimos á la que consiste en adicionar sales á la harina, haciendo desde luego pasar á la mezcla como harina sola.

Una gran parte de la opinión pública francesa se ha indignado.

Los sabios se han sonreído amargamente, porque ya hace tiempo que les consta que, por desgracia, los fraudes en las harinas son muy numerosos, y desde la inofensiva mezcla de harina de trigo con otras de cereales inferiores, hasta la que se hace con serrín ó con substancias minerales, hay un sinnúmero de combinaciones fáciles de comprobar en cualquier momento.

De los análisis que de las harinas se hacen resulta en efecto, casi siempre, que hay engaño; pero el panadero, el pastelero, el mismo fabricante en harinas, recibe de otros el producto, sin saber si está mezclado y falsificado por substancias distintas á ella.

Conviene, por lo tanto, que en los laboratorios, supiesen por sí mismos reconocer si una «harina» lo es ó no, y este sería el medio de poner coto á esos abusos intolerables.

Para saber si una harina contiene substancias minerales hay un procedimiento sencillísimo, que consiste en someter una muestra de ella á la incineración y hacer el análisis de las cenizas, pero para esto último se necesita de laboratorio, aunque sea muy modesto.

Otro sistema sería el de echar un poco de harina en agua.

Las materias minerales insolubles se irán, en virtud de su misma densidad, mayor que la del líquido, al fondo del recipiente, flotando en la superficie las vegetales, y luego fácil sería separar unas y otras.

Pero este medio requiere una gran práctica en tan sencilla operación, por lo que todavía acudiríamos á otro que nos parece el más adecuado, á más de ser muy exacto, puesto que acusa la presencia de substancias minerales hasta en las que se adhieren á la superficie de los granos de trigo.

El sistema no puede ser más sencillo: en el fondo de un tubo de ensayo se colocan dos granos de la harina que se trata de examinar y se vierten encima 25 ó 30 granos de cloroformo. Luego se agita mucho el tubo y se le deja reposar. La harina, más ligera que el cloroformo, sube á la parte superior, y las partículas minerales, que son aún más pesadas que aquél é insolubles en él, caen al fondo. Basta entonces mirar el tubo para deducir, por las porciones que en él ocupan las tres substancias, la proporción del fraude.

Este sistema, inventado por Cailletet, cuyo nombre lleva, es el mejor, pues el examen al microscopio requiere ya este instrumento, y además la fina trituración de los minerales impide apreciar bien sus cristales, siendo el juicio que se forma, por tanto, muy dudoso.

En estos últimos tiempos se pensó en aplicar la radiografía al examen de las harinas, y un sabio francés, monsieur Blennard, ha hecho curiosos estudios que revelan que, mientras las substancias orgánicas dejan pasar los rayos Röntgen, las minerales los interceptan, con lo que pudo apreciar en una harina hasta un 3 por 100 de las segundas, compuesta mitad de tiza y arena fina.

Digamos, para terminar, que hoy, lo generalmente empleado para adulterar las harinas, es el carbonato de cal ó tiza, el sulfato de cal ó yeso, el alumbre y el talco, los cuales se reconocen agitando la harina en presencia del

cloroformo, recogiendo sobre un filtro las substancias minerales y lavándolas en él con el agua destilada.

Las solubles se acusan tratando la solución con cloruro de bario, y si da precipitado blanco, es yeso lo que hay; si con exalato amónico precipita en blanco cristalino, es sulfato de cal, y si al añadir amoníaco y carbonato amónico precipita en blanco gelatinoso, alumbre.

La parte insoluble se trata con ácido clorhídrico, y si se disuelve con efervescencia, es carbonato de cal, y si no, talco.

Véase cómo la ciencia tiene medios para precisar los más disimulados fraudes que urge evitar.

DR. TRAVELLER.

## INFLUENCIA DEL ARBOLADO

PARA EVITAR EL GRANIZO

Muchos, muchísimos son los daños que causa el granizo en nuestros campos, arrebatando en poco tiempo al agricultor el fruto de largas y cuidadosas labores.

El deseo de evitarlos ha sugerido diversos procedimientos; pero, por desgracia, el de los cañones granífugos, que es el que había hecho concebir más halagüeñas esperanzas, no ha obtenido los resultados que se esperaban; y, aun cuando no puede considerarse definitivamente fracasado, es lo cierto que tampoco cabe hoy proclamar su eficacia. Es un problema á resolver.

En cambio, la influencia del arbolado parece cada día más notoria. Es el granizo un meteoro cuya formación permanece oculta todavía á las investigaciones, según opinión de cuantos lo han estudiado, un estado de excesiva electricidad atmosférica. Privando, por lo tanto, de ella á las nubes en que se engendra, se conseguirá aminorar ó impedir sus efectos; y si se demuestra, por lo tanto, que el arbolado de la electricidad, quedará demostrada su acción bienhechora en este punto.

Desde antiguo se ha observado la preferencia del rayo por los árboles, ya se encuentren en la cumbre de la montaña ó en el fondo del valle, aislados y solitarios, ó agrupados en espesas masas forestales. La causa se presentó siempre rodeada de sombras; pero el efecto era tan visible, que la experiencia aconsejó á los que fuesen sorprendidos en el campo por lluvias tormentosas, que resistiesen á la natural inclinación á cobijarse bajo la copa de los árboles.

Otros hechos, que la ciencia no explica aún satisfactoriamente, parecen indicar también que, cuando la atmósfera está saturada de humedad, los árboles ejercen un gran poder de atracción sobre la electricidad del espacio, pudiéndose invocar, entre otros, el siguiente, citado por Aragó:

«El 25 de Enero de 1822, Mr. de Thielaw se encaminaba á Freyberg, en ocasión en que nevaba copiosamente, y observó que las puntas de las ramas de todos los árboles despedían resplandores, pareciendo la luz ligeramente azulada.» ¿Cómo darse cuenta de aquellos resplandores, si no admitimos que eran efluvios eléctricos, que acusaban otras tantas corrientes entre la tierra y la atmósfera á través de los árboles?

Está probado, por otra parte, que las corrientes eléctricas activan la vegetación, y que, en épocas tempestuosas, y bajo la acción de las lluvias, las plantas adquieren un desarrollo extraordinario, como si utilizaran la electricidad de la atmósfera para avivar su nutrición. Los electrómetros no acusan, por último, aun en días secos, electricidad atmosférica bajo los grandes árboles, los cuales actúan como cubierta protectora.

Ante tales hechos, ocurre preguntar: ¿Sustraerán las plantas, y especialmente los árboles, electricidad á la atmósfera prestándole fácil comunicación con la tierra? Tratemos de dar contestación á esta pregunta. Admitidos por todos los tratadistas que el poder de las puntas facilita las descargas eléctricas, la forma de los árboles nos induce á contestarla afirmativamente. En efecto, sujetos á tierra por las raíces, su tronco, ancho en la base, pierde en diámetro á medida que gana en altura, sosteniendo robustas ramas que se muestran más delgadas cuanto más se extienden, y

(1) Comunicación á la Academia de Ciencias de París.

(2) Creation systematique de variétés nouvelles par le greffe, par Lucien Daniel.

serven de sostén á otras que obedecen á la misma ley, y éstas á otras, y así en continua disminución hasta las afiladas puntas que rematan la copa.

Desde la base del tronco hasta el extremo de las ramillas, presenta el árbol una admirable reducción de dimensiones, clavándose, por decirlo así, en el espacio, para mejor apoderarse de la electricidad que le rodea.

Podrá objetarse que la madera es mala conductora de electricidad; pero conviene recordar que, para lo que sea, necesita estar seca, y que, prescindiendo del ambiente de humedad que rodea á los árboles, las tempestades se presentan acompañadas de lluvia. Un tronco seco es, realmente, aislador; pero un árbol cubierto de una ligera capa de agua es buen conductor, si no para resistir la violencia del rayo, por lo menos en las proporciones necesarias para facilitar, por descargas oscuras, el paso de la electricidad atmosférica á tierra.

Comprende, en virtud de las anteriores consideraciones, que sea diferente la tensión eléctrica de una nube al descargar sobre la zona agrícola, según que las cordilleras que haya antes atravesado estuviesen desprovistas de vegetaciones ó cubiertas de miles de árboles que puedan haberla privado de fluido eléctrico.

M. Ahr, fundándose en razonadas observaciones, admitía como indudable el principio de que, llamando á tierra la electricidad atmosférica por medio de pararrayos, se evita el granizo; y claro es que si hay fundados motivos para creer que los árboles son pararrayos naturales, es preciso convenir en que producirán también este efecto. Por esto el eminente físico Aragón decía á este propósito:

«La talá de los montes es la destrucción de un número de pararrayos igual al número de árboles que se cortan; es la acumulación de los elementos indispensables á la formación del granizo en una localidad en la que este meteoro se disipa inevitablemente por la acción silenciosa é incesante de los árboles.»

Conviene, pues, que sepa el agricultor que talar los árboles de la montaña es prescindir del ejército que la Naturaleza puso en ella, como salvaguardia de los campos contra un enemigo tan temible como el granizo.

## FABRICACIÓN DE MIEL ARTIFICIAL

Cada día aumenta el número de productos industriales similares á los naturales ya conocidos; la ciencia é industria no se dan punto de reposo, tratándose constantemente para su ventaja, hemos de confesar que parece que á veces lo consiguen, si bien en estos casos sólo existe, en realidad, una transformación de otras substancias también naturales. Esto es lo que ocurre con la fabricación de la miel.

El doctor silesiano Herzfeld presentó, en una especie de Congreso azucarero que se celebró en Breslau (Alemania) el año último, el notable proyecto de fabricar artificialmente la miel de abejas.

La sencillez del procedimiento y las condiciones económicas, á la par que las intrínsecas del producto fabricado, le dan tantas ventajas sobre el natural de abejas, que, de ser ciertos los datos que leemos, no dudamos que se naturalice dentro de poco en todos los países.

La base de esta nueva industria es el azúcar, con el aditamento de agua y una pequeña cantidad de ácido tartárico, y auxiliado por el calor se transforma en riquísima miel con grande economía.

La manera de operar es sencilla: en una cajita esmaltada y perfectamente limpia, se coloca un kilo de azúcar de la mejor calidad, se añaden 300 gramos de agua y un gramo de ácido tartárico. Se calienta conjuntamente á la temperatura de 110 grados centígrados y se remueve constantemente hasta que el líquido adquiere un color amarillento ó dorado, con lo que habrá terminado la operación.

Se ha de tener mucho cuidado en que la temperatura sea lo más constante posible.

La miel así producida puede aromatizarse con las esencias que se deseen para que mejor se asemeje á la natural de las abejas.

## LA PATATA

El puesto de honor en el agape mundial corresponde indudablemente á la patata, tubérculo de fácil y abundante producción, que necesita tan pocos preparativos para estar en disposición de comerse.

La cosecha anual de patatas en todo el mundo se calcula en 1.451 millones de hectolitros, mientras que la producción de trigo sólo alcanza 380 millones de hectolitros, la de centeno 582 y la de cebada 272.

Para tener idea de la importancia que hoy día alcanza el cultivo de la patata en Europa, basta decir que Inglaterra produce siete millones de toneladas, y, sin embargo, necesita acudir á otros países para completar la cantidad necesaria á su consumo.

Irlanda es la que consume más patatas: 664 kilogramos por habitante; como que en este país es el verdadero pan de los pobres.

Sigue á continuación Alemania, con el respetable guarismo de 579 kilogramos. En este país, la octava parte del terreno cultivado está sembrado de patatas; pero no todas las que se cosechan se destinan á la alimentación: las otras están destinadas á la industria, y de ellas se extrae almidón, glucosa, harina, dextrina, azúcar y, sobre todo, alcohol de patata.

Notables diferencias se observan también en el consumo del arroz.

La Gran Bretaña absorbe 160 millones de kilogramos, es decir, cuatro kilogramos por persona, mientras que al español le bastan dos. El mayor consumo se hace en la sola provincia indio-inglesa de Bombay, donde cada habitante necesita 248 kilogramos de arroz para su consumo anual, es decir, 4.500 millones para la provincia entera.

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### DE ANDALUCÍA

Úbeda (Jaén) 19.—Precios sobre vagón: Aceite bueno, con pieles de esta casa, á devolver la corambre al día siguiente de su llegada en porte pagado hasta Baeza, á 10 pesetas la arroba de 11,50 kilos; idem super, puro, en bidones de 5 á 10 kilos, á 45 pesetas la caja de 40 kilos netos; idem id. en bidones de 2,50 kilos, á 42 idem id.; jabón duro, pinta sevillana, á 8,50 pesetas la arroba de 12 kilos; trigo, á 32,50 pesetas los 100 kilos; cebada, á 22,50; garbanzos duros y limpios, de 42 á 45.

Para compras dirigirse al que suscribe, *Hijo de Angel Fernández*.

Sevilla 23.—En la semana que hoy fina han sido escasas las entradas de aceite en esta plaza, cotizándose de 40,50 á 41,50 reales arroba, según la clase. El embarque también ha afluído.

Siguen firmes los granos. Véanse los precios: Trigos, de 30 á 30,50 pesetas los 100 kilos los duros, 28,50 á 29 el candeal y 27,50 á 28 el tremés y el barbilla; cebada del país, de 18,75 á 19,50; avena gris, de 16 á 16,50; idem rubia, á 14; maíz, de 24 á 24,50; habas, de 23 á 23,50 las mazaganas y 20 á 20,50 las cochineras; altramuces, de 15 á 16; arvejonas, de 17 á 18; alpiste, de 26 á 30; garbanzos, de 50 á 60 los gordos, 40 á 45 los medianos y 34 á 38 los chicos.

En el Matadero han cobrado los 110 pesetas kilo; por becillos, añojos y erales, de 1,30 á 1,40; por vacas, toros y bueyes, de 1 á 1,20; por carneros y ovejas, de 1 á 1,25.—C.

Alora (Málaga) 22.—Los campos prometen bastante; el año agrícola es bueno.

Precios: Trigo, de 56 á 58 reales fanega, según la clase; cebada, á 30; avena, á 28; maíz, á 52; yerros, á 38; habas, á 52; garbanzos, á 130 los tiernos y 97 los duros; aceite, á 42 reales arroba; patatas, á 7; limones, á 10; lanas sucias, á 80 las blancas y 72 las negras.—C.

### DE CASTILLA LA NUEVA

Coiménar de Oreja (Madrid) 17.—La siembra de cereales ha padecido un gran quebranto con los frios del pasado Abril, y si pronto no llueve quedará en malísimas condiciones.

Las viñas brotan bien, pero á la mayoría se les ve que la piral empieza á desarrollarse en ellas, y es de presumir que, como en años anteriores, haga muchísimo daño.

Precios: Trigo, á 13 pesetas fanega; cebada, á 8,25; aceite, á 10,50 pesetas arroba, y vino, de 2,63 á 2,75 idem, con regular demanda.—J. S.

Atienza (Guadalajara) 24.—Los campos han mejorado en el presente mes, prometiendo buena cosecha.

Precios: Trigo, á 40 reales fanega el común del país y 46 el candeal; centeno, á 39; cebada, de 32 á 33,50, según la clase; avena, á 22; patatas, á 6 reales arroba; vino tinto, á 16 reales cántaro, con poca demanda; corderos, á 40 reales uno.—C.

Talavera de la Reina (Toledo) 23.—Buenos los campos y regular movimiento en el mercado.

Precios: Trigo, á 13 y 13,50 pesetas fanega; cebada, á 7,75 y 8; avena, de 6,75 á 7; algarrobas, de 10 á 11; harina, á 4,25 pesetas arroba; garbanzos, de 8 á 9 los finos y 6 los duros; alubias, de 8 á 9; bueyes de labor, de 750 á 1.000 pesetas uno; cabras, de 40 á 50; corderos, de 12 á 13; cerdos al destete, á 15; ovejas, de 14 á 18.—*El Corresponsal*.

Horcha (Guadalajara) 18.—El año agrícola en ésta se presenta con buenos auspicios, pues tanto los cereales como los pastos para el ganado y los brotes de las viñas se manifiestan pujantes, de tal modo que si no sobrevienen frios tardíos en lo que resta del mes corriente y viene alguna lluvia á tiempo oportuno, podemos augurar abundantes cosechas. De lo que resulte tendré el gusto de anunciárselo en época adecuada.

Los precios que rigen en este mer-

cado son los siguientes: Trigo, de 47 á 48 reales fanega; cebada, á 30; avena, á 20; vino, á 7,50 y 8 reales arroba; aceite, á 38; patatas, á 6. Hay muchas existencias de vino, con deseos de vender y esperando mejor precio; pero si, como parece, se presenta mucha muestra de uva y no sobreviene algún fracaso en el viñedo, me temo que no solamente no aumentará de precio, sino que es muy posible se manifieste la baja.—M. R.

Almagro (Ciudad Real) 24.—Los fuertes calores que hemos sentido han hecho grandes daños en las cebadas, secándolas precipitadamente á medio granar. Con esto ha quedado muy mermada dicha cosecha. Los sembrados de trigo ofrecen en general buen aspecto. El tiempo ha refrescado; conviene haga calor, pero no tanto como anteriormente.

Regular exportación de patatas, cebada, vino y aceite.

Precios: Trigo, á 11,25 pesetas fanega; centeno, á 9,50; cebada, á 7,50; garbanzos, á 40; patatas, á peseta la arroba; vino, á 2,25; aceite, á 10.—C.

### DE CASTILLA LA VIEJA

Cebreros (Ávila) 23.—Por aquí también hicieron daño los hielos de Abril, pero no ha sido de importancia.

Se ha vuelto á animar el mercado de vino, cotizándose este caldo de 9 á 10 reales la arroba de 16 litros. Quedan muchas y buenas existencias.—E. G.

Medina del Campo (Valladolid) 24.—Se ha pagado el trigo á 48 reales fanega, con tendencia al alza; centeno, á 35; cebada, á 28; algarrobas, á 39.

Muy concurridos los mercados de ganado lanar, habiéndose cotizado los carneros á 110 reales uno, las ovejas á 80 y los corderos á 50.

Tiempo variable y buenos los campos.—C.

Rioseco (Valladolid) 23.—Precios del mercado de hoy: Trigo, á 46 reales fanega; cebada, á 26; harina de primera clase, á 16 reales arroba. Tendencia firme y tiempo variable.—C.

Lerma (Burgos) 23.—Bueno el tiempo, regulares los campos y tendencia al alza en el mercado.

Precios: Trigo, á 46,50 reales fanega; centeno, á 35; cebada, á 32; avena, á 24; yerros, á 45; alubias, á 108; garbanzos á 180, 160 y 120; harinas, á 18, 17 y 16 reales arroba; patatas, á 6; corderos al destete, á 100 reales uno; idem cebados, á 60 reales arroba.

Encalmada la venta de vino, detallándose el tinto de 14 á 16 reales cántaro y el clarete á 16.—C.

Ávila 23.—El trigo se cotiza á 50 reales fanega y el centeno á 37; cebada, á 30; avena, á 26; algarrobas, á 42; garbanzos, á 220, 160 y 120; alubias, á 110; harinas, á 19, 18 y 17 reales arroba; patatas, á 8; vino, á 19 reales cántaro el tinto y 21 el blanco; bueyes de labor, á 1.500 reales uno; novillos, á 2.000; añojos, á 800; vacas cotrales, á 1.000; corderos al destete, á 67; idem de seis meses, á 200; idem de un año, á 450.

Mercado firme y buenos los campos. *El Corresponsal*.

Baitánas (Palencia) 23.—Tiempo seco, medianos los campos y tendencia firme en el mercado de ayer, en el que se cotizó:

Trigo, á 46 reales fanega; centeno, á 34; cebada, á 26; avena, á 20; yerros, á 40; lentejas, á 60; muelas, á 44; alubias, á 90; garbanzos, de 150 á 204; patatas, á 6 reales arroba; vino tinto, á 16 reales cántaro; carneros, á 120 reales uno; ovejas, á 60; corderos, á 48.—P.

La Seca (Valladolid) 23.—El estado de los sembrados es halagüeño. Los viñedos brotaron con retraso, y gracias á esto no sufrieron los efectos de los hielos de Abril; con los buenos días que ha hecho en las dos primeras decenas de Mayo, han nacido con vigor los brotes y se desarrollan lozanamente.

Sigue la venta de vinos, cotizándose los de la última vendimia á 15 y 16 reales cántaro por tinto y blanco, respectivamente.

El trigo candeal, á 48 reales fanega, con firmeza; cebada, á 30; algarrobas, á 44; muelas, á 60.—*Un lector de la CRÓNICA*.

Villada (Palencia) 23.—Buenos los campos y el tiempo y tendencia sostenida en el mercado.

Precios: Trigo, á 35,25 y 35,50 reales las 92 libras; centeno, á 37 reales fanega; cebada, á 28; harinas, á 16,50 y 14 reales arroba; bueyes de labor, á 1.000 reales uno; novillos, á 850; añojos, á 600; vacas cotrales, á 650; ovejas, á 70; corderos, á 48.—C.

Valladolid 24.—Ayer entraron en los Almacenes del Canal de Castilla 300 fanegas de trigo y en los del Arco otras 80, que se cotizaron, respectivamente, de 49,50 á 49,75 y 49,25 reales las 94 libras, precios que acusan alza.

La cebada, á 29 reales fanega; avena, á 25; algarrobas, á 40; yerros, á 42; guisantes, á 44; habas y lentejas, á 46; maíz, á 50. Las harinas á 19, 18, 17 y 16 reales arroba.—C.

Sepúlveda (Segovia) 22.—Tiempo lluvioso, buenos los campos y tendencia sostenida en el mercado.

Precios: Trigo, á 46 reales fanega; centeno, á 38; cebada, á 31; patatas, á 6 reales arroba.—C.

Peñafiel (Valladolid) 23.—Precios del mercado celebrado ayer en esta plaza: Trigo, á 48,50 y 49 reales las 94 libras; centeno, á 37 las 90; cebada, á 30 reales fanega; avena, á 24; harina de primera clase, á 17 reales arroba; vino tinto, á 11,50 reales cántaro. Tendencia sostenida.

Bueno el tiempo.—C.

Burgos 24.—Mucha firmeza en los mercados últimos, quedando los precios como sigue:

Trigo, á 53 reales fanega el álaga, 48 el mocho y 47,50 el rojo; centeno, á 38; cebada, á 28; avena, á 22; yerros, á 47; alholvas, á 40; alubias, á 96; garbanzos, á 180; harinas, á 18, 16 y 15,50 reales arroba; patatas, á 6,50; carneros, á 120 reales uno; ovejas, á 70; corderos, á 40; corderos al destete, á 100; vinos, á 20 reales cántaro los tintos y 22 los blancos.

Buenos los campos y el tiempo.—C.

Tordesillas (Valladolid) 24.—Últimos precios: Trigo, á 47 reales fanega; centeno, á 36; cebada, á 27; avena, á 24; algarrobas, á 40; alubias, á 90; garbanzos, á 200, 160 y 120; harinas, á 17, 16 y 15 reales arroba; patatas, á 8; vino tinto, á 16 reales cántaro; bueyes de labor, á 1.800 reales uno; novillos, á 2.000; añojos y añojas, á 1.200; vacas cotrales, á 900; carneros, á 110; ovejas, á 80; corderos, á 40; corderos al destete, á 80.

Regulares los campos y bueno el tiempo.—C.

Palencia 23.—Buenos los campos y el tiempo y en el mercado tendencia firme.

He aquí los precios: Trigo, á 46 reales las 92 libras; centeno, á 34 las 90; cebada, á 27 reales fanega; avena, á 22; alubias, á 90; garbanzos, á 180; yerros, á 42; harinas, á 16, 15 y 14 reales arroba; patatas, á 7; vino tinto, á 16 reales cántaro.—C.

### DE CATALUÑA

Tarragona 24.—Debido al persistente temporal de lluvias que reinó durante la última vendimia, han resultado los vinos de menos color é inferiores en dos y hasta tres grados de alcohol á los años normales. La producción en cantidad fué buena, mayor que la de 1906. La exportación se hace principalmente con destino á Suiza y otros países del Norte de Europa, Italia, Francia y América. Cotizase, en general, de 4 á 5 reales por grado y carga (121,60 litros), según la clase.

La superficie cubierta de cepas en esta provincia es de unas 150.000 hectáreas, y la producción media de un millón de hectolitros de vino.

Los alcoholes rectificados de vino, de 90 á 95, se cotizan de 16 á 20 pesetas los 100 litros.

Precios de otros artículos: Trigo, á 17 pesetas cuartera el de la comarca (70 litros) y á 18,25 los de Urgel y Aragón; cebada, de 9 á 9,50; maíz, á 13 el blanco y 15 el amarillo; habones, á 14 los del país y de 15 á 16 los sevillanos; alubias del país, á 18; idem de Valencia, de 35 á 36 pesetas los 100 kilos; alpiste de Sevilla, á 34; garbanzos, también de Sevilla, de 50 á 60; harinas, á 18,25, 17,75 y 17,50 reales arroba; algarrobas, á 28 reales quintal (41,60 kilos); almendras con cáscara, á 17 pesetas la cuartera de 70 litros la común y 19 la Esperanza; avellana de embarque, á 39 pesetas el saco de 58,400 kilos; sulfato de cobre inglés, 98/99 grados, á 90 pesetas los 100 kilos.—C.

Figueras (Gerona) 23.—Los últimos mercados se han visto bastante concurridos, vendiéndose con animación á los siguientes precios: Trigo, de 16,50 á 17,25 pesetas la cuartera de 80 litros; cebada, á 10,50; avena, de 8 á 8,50; maíz, de 12 á 15; habas, de 13,50 á 13,75; habones, á 14,75; patatas, de 12 á 13 pesetas la carga de 120 kilos; aceite, de 10,50 á 10,75 pesetas el mayal de 11 kilos 200 gramos; corderos de un año, con unos 10 kilos de peso, de 14 á 14,50 pesetas cabeza.—C.

Reus (Tarragona) 23.—Precios corrientes: Vinos tintos del país, á 4 reales por grado y carga (121,60 litros); idem blanco, á 4,50; idem tinto de Aragón, á este último precio; aceite, á 17 pesetas los 15 litros los del Campo, 15 los de arriera y 18 los finos de Aragón; almendra en grano, á 85 pesetas quintal (41,60 kilos) la común del país y la de Aragón y á 95 y 90 idem la clase Esperanza; avellana en grano, á 69 idem las primeras clases y 66 las segundas.—C.

Barcelona 23.—Aun cuando no ha aumentado la demanda, nótese firmeza y aun alguna mejora en varios granos, las harinas, almendras, avellanas y aceites.

Trigos.—Muy sostenidos, habiéndose comprado los de Castilla desde 48 hasta 49,50 reales fanega en los puntos de origen.

Harinas.—Firmes de 39,66 á 40,86 pesetas los 100 kilos la clase extra blanca núm. 1, 37,86 á 38,46 la superfin blanca núm. 2 y 34,85 á 36,65 las números 3.

Cebada.—Ha subido á 21,50 pesetas los 100 kilos.

Habas.—Tendencia floja; á 27 pesetas los 100 kilos las de Alicante y 35 las de Valencia; las de la región, á 11 pesetas cuartera.

Algarrobas.—En alza: 16,67 y 16,98 pesetas las de Vinaroz, 14 á 15,17 las

de Ibiza y 16,36 á 16,66 las de Valencia.

Vinos.—Encalmadas las ventas, detallándose de 4,50 á 5 reales por grado y carga (121,60 litros).

Alcoholes.—También encalmados. Rectificados, 95 á 96°, de 152 á 153 pesetas hectolitro, derechos pagados; destilados, 94 á 95°, de 142 á 143; idem de orujo, de 130 á 132.

Aceites.—Tendencia al alza, á pesar de que los arribos han sido importantes. Precios: Andalucía, de 22 á 23,50 duros la carga de 115 kilos; Tortosa, de 24,50 á 25 el inferior lampante, de 25,50 á 26 los buenos y 28 á 29 los finos; de Aragón, de 31 á 32 los finos; de Lérida, de 27,50 á 28; de Mallorca, de 22,50 á 23.

Almendras.—Han subido, cotizándose: De Tarragona, en grano, de 102 á 105 y de 98,75 á 100 pesetas el quintal catalán (41,60 kilos) la clase Esperanza, y 100 y 90 á 92,50 las procedencias de Mallorca.

Avellanas.—En alza por la demanda del extranjero. Se detallan: Cosechero, en sacos de 58 kilos, de 43 á 44 pesetas el saco; idem garbilla de idem, de 46,50 á 47,50; idem negra escogida de idem, de 47 á 49,50; idem mوندadas de primera, de 78 á 80, y de segunda, de 76 á 78.—*El Corresponsal*.

### DE EXTREMADURA

Montijo (Badajoz) 24.—Se va haciendo la siega de las cebadas, quedando satisfechos los agricultores de los rendimientos que obtienen. La cosecha de trigo también será muy buena á juzgar por el estado que hoy tienen los sembrados de dicho importante cereal.

Precios: Trigo, á 50 reales fanega el blanco y de 48 á 49 el candeal; avena, á 20; habas, de 36 á 38; garbanzos, á 120 los tiernos y 100 los duros; aceite, á 50 reales arroba; lana blanca sucia, á 56.—C.

Aldeanueva del Camino (Cáceres) 24.—Encalmado el mercado, rigiendo los siguientes precios: Vino, de 14 á 16 reales cántaro; trigo, no se han hecho ventas; centeno, de 42 á 44 reales fanega; cebada, de 36 á 38; aceite, de 54 á 56 reales cántaro; harinas, á 19 y 18 reales arroba.—C.

### DE LEÓN

Fuentesauco (Zamora) 24.—Después del tiempo propio de Mayo que teníamos, ha vuelto el frío, lo que es nocivo para la agricultura. Los sembrados están buenos y en el mercado se nota tendencia firme.

Precios: Trigo, á 46 reales fanega; centeno, á 32; cebada, á 30; avena, á 20; algarrobas y habas, á 38; muelas, á 40; guisantes, á 36; harinas, á 16, 15 y 14 reales arroba; patatas, á 10 (apenas hay); vino tinto, á 13 reales cántaro; bueyes de labor, á 1.500 reales uno; novillos de tres años, á 2.000; añojos y añojas, á 800; vacas cotrales, á 1.000; corderos al destete, á 80.—C.

Salamanca 23.—El tiempo ha refrescado, los campos y la ganadería siguen en buen estado y en el mercado la tendencia es buena.

Se ha cotizado: Trigo, á 48,50, 47,50 y 46,50 reales fanega, según la clase; centeno, á 34,50; cebada, á 29; avena, á 23; guisantes, á 46; alubias, á 90; garbanzos, á 180; harinas de primera clase, á 18 reales arroba; patatas, á 7; vino tinto, á 19 reales cántaro; corderos al destete, á 64 reales uno; idem de seis meses, á 180; idem de un año, á 56 reales arroba.—C.

Zamora 24.—Precios: Trigo, de 47,50 á 48 reales fanega; centeno, á 35; cebada, á 28; avena, á 22; algarrobas, á 40; garbanzos, á 200, 170 y 120; alubias, á 94; harinas, á 17, 16 y 15 reales arroba; patatas, á 7; vino tinto, á 17 reales cántaro; bueyes de labor, á 1.500 reales uno; novillos de tres años, á 1.800; añojos y añojas, á 800; vacas cotrales, á 1.000; corderos al destete, á 80; idem cebados, á 54 reales arroba. Tendencia firme. Buenos los campos.—C.

### DE MURCIA

Albacete 23.—Precios: Trigo candeal, de 12,50 á 13 pesetas fanega; idem duro, sin existencias; idem jeja, de 12 á 12,50; cebada, de 6,50 á 6,75; avena, de 4 á 4,25; azafrañes puros, de 40 á 42 pesetas libra (460 gramos) los selectos, 39 á 39,75 idem el superior, 37 á 39 el superior corriente, 37 el de Tobarra y 34 á 35 las clases bajas.—C.

### DE NAVARRA

Mendigorría 24.—Se ha animado la extracción de vinos, fluctuando los precios entre 6 y 8 reales cántaro (11,77 litros), según la clase.

El trigo se cotiza á 5,88 pesetas el robo (28,13 litros).

Los sembrados están buenos, por más que algunos tienen hierba en abundancia, que cuesta mucho limpiar. Ha llovido, cayendo también granizo, pero no ha hecho daño.

Muy ocupados los obreros en poner injertos de vid, cavar y lagar los viñedos y escardar los sembrados.—C.

Estella 24.—El estado de los campos es superior, esperándose abundantes cosechas. La tierra, con bastante humedad.

Regular concurrencia en los mercados, habiéndose cotizado: Trigo, á 5,75 pesetas robo (28,13 litros); cebada, á

3,25; avena, á 2,75; maíz, á 4,50; habas, á 4,60; aiscal, á 4.—C.

**Andosilla 24.**—Los haberes estaban superiores, pero en pocos días ha destruido casi toda la cosecha de habas el pulgón, que se ha desarrollado de modo portentoso. Sin dicha plaga se hubieran recolectado en este término más de 20.000 robos de habas, y ahora dudo se coseche la vigésima parte.

Los viñedos han brotado bien, aun cuando con retraso, pero esto los libró de los hielos de la última decena de Abril.

Precios: Trigo, á 6 pesetas robo (28,13 litros); cebada, á 3; avena, á 2,75; habas, á 4; alubias, á 8,50; vino tinto, á 2,75 pesetas el cántaro (11,77 litros). Hermosos los sembrados.—C.

**Corella 18.**—Los días 22 y 25 de Abril amanecimos con heladas, causando daños de consideración en las viñas y varias clases de frutales. Respecto á la cosecha de cereales puede decirse que se presenta bien, y de no descargar alguna mala nube, quedarán satisfechos los labradores. Los olivos que están libres de picota, negrilla y taladro, ostentan bastante muestra.

Precios de los siguientes artículos: Trigo, á 6 pesetas robo (28,13 litros); cebada, á 3; vino, á 2 pesetas cántaro (11,77 litros), sin existencias; aceite, á 14,50 idem arroba.

Hoy tienen los campos bastante humedad.—P. S.

**DE VALENCIA**

**Valencia 24.**—Por el mal estado en que llega la naranja á Inglaterra han descendido los precios y termina la campaña desastrosamente. Atribuyese el menos aguanate de dicho fruto al afán desmedido de producir mucha cantidad, cosa que ha llegado al colmo en nuestras comarcas, empezando á tocarse las consecuencias del abuso de los abonos nitrogenados.

Encalmadas las ventas de arroces, pagándose en cáscara á 24,50 pesetas los 100 kilos por el Monquili; los elaborados, de 36 á 43,25 idem, por esta variedad, y 55 á 65 por el Bomba. De azafrán se vendieron unas 300 libras á estos precios: Superior, á 136 reales libra (355 gramos); superior corriente, bueno, á 128; superior corriente, á 125; de Tobarra, á 118; de Aragón (sierra), á 115.

Precios de otros artículos: Alcohol de vino, 94 á 95°, de 138 á 140 pesetas hectolitro con todos los derechos pagados; trigo de esta huerta, á 25 pesetas los 100 kilos; idem candeal, á 29 y 28,50; idem rubión, á 30; idem de Extremadura, clase superior, á 30,50; centeno, á 25; cebada, de 24,50 á 25; avena, á 19,50; piñones, á 175; patatas, á peseta la arroba; algarrobas, de 2 á 2,06.—F.

**Callosa de Ensarriá (Alicante) 24.**—También aquí cayeron heladas en Abril que causaron serios daños, especialmente en los almendros. Lo propio ha ocurrido en la mayoría de los pueblos de este partido.

Los olivos tienen poco fruto, efecto sin duda alguna del mucho que tuvieron el año último. Buenas las viñas.

Precios: Aceite, á 10 pesetas; vino tinto, á 2 y 2,50 idem el cántaro; algarrobas, á 1,65 pesetas arroba; trigo, á 5 pesetas barchilla.—C.

**CURIOSIDADES**

Muchas y variadas son las cosas, cuyo conocimiento debieran poseer en alto grado los dueños de casa; pero diez, de un modo particularísimo, dice un diario americano, han de saber los tales dueños.

1.ª La sal hace cortar la leche; por consiguiente, al preparar condimentos con sales, es conveniente no agregarla sino al fin de la preparación.

2.ª El agua hirviendo quita la mayor parte de las manchas de fruta, vertiendo aquélla como á través de un cedazo, á fin de no humedecer más género que el necesario.

3.ª El jugo del tomate maduro quita el azúcar y las manchas del moño, del lienzo y las manos.

4.ª Una cucharada de sopa de esencia de trementina, agregada á la lejía, ayuda poderosamente á blanquear el lienzo.

5.ª El almidón cocido se mejora mucho con la adición de un poco de goma arábica ó de blanco de ballena.

6.ª La cera amarilla y la sal limpiarán y pulirán como cristal el hierro más oxidado. Se envuelve un pedazo de cera en un trapo y se frota con éste el hierro calentado; después con papel espolvoreado con sal.

7.ª Una solución de unguento mercurial en la misma cantidad de petróleo constituye el mejor remedio para las chinchas. Se aplica sobre las tablas del catre ó de la habitación.

8.ª El petróleo suaviza el cuero de los zapatos ú otro cualquiera endurecido por la humedad y le pone flexible y blando, como si fuese nuevo.

9.ª El petróleo hace brillar como plata los utensilios de estaño; basta verterlo en un trapo de lana y frotar el material. El petróleo quita también las manchas de los muebles barnizados.

10.ª El agua fría de lluvia y un poco de soda quitan la grasa de cualquier género que pueda lavarse.

**NOTICIAS**

Los viñedos del Rosellón y Mediodía de Francia han mostrado menor número de racimos que el año último. Los daños de los hielos no han sido generales, hallándose con suma variedad sobre la cuantía de las pérdidas.

De Burdeos dicen que si bien es todavía muy difícil apreciar el daño de los hielos, es innegable ha sido grande.

Los precios de los vinos no han tenido alteración en Francia: siguen los mismos que antes de brotar la vid.

El viernes último se inauguró en San Antonio de la Florida la Exposición y Concurso de ganados y máquinas agrícolas, asistiendo los Sres. Ministro de Fomento, Director general de Agricultura y Duque de Veragua, Presidente de la Asociación de Ganaderos del Reino, y un público numeroso.

La Exposición es muy notable por los muchos y hermosos ganados que se han presentado, así como por las variadas y utilísimas máquinas é instrumentos agrícolas que se exhiben.

El Dr. Javre, de la Academia de Medicina de París, ha descubierto el remedio contra la epizootia, que tantos estragos causa en el ganado, y que consiste en una disolución concentrada de ácido frénico, químicamente puro, al 33 por 100, y empleado como cáustico. Con un pezado de algodón en rama mojado en esta disolución pinta ligeramente la llaga de la boca. La curación es tan rápida, tanto que, animales que se pasaron dos días sin querer comer, lo hacían á los cinco minutos después de la cauterización, y era raro cuando se hacía necesario repetir la cura.

Las Cajas rurales de Ahorros y préstamos de Fregenal, Fuente de Cantos y Valencia del Ventoso (Badajoz), han solicitado del Ministro de Fomento subvenciones para el cumplimiento de su misión benéfica. Están tramitándose ya los expedientes respectivos.

Se ha prorrogado por cuatro años el plazo de seis, comenzado en 1902, prohibiendo la exportación de pájaros y caza mayor y menor.

Muchos son los industriales que ofrecen aparatos á los agricultores, pero ninguno como la Casa Farre, de Lérida, los presenta de tanto adelanto ni en tan buenas condiciones.

Los que no estén satisfechos de sus resultados pueden devolverles, cumpliendo las condiciones del Catálogo que tenemos el gusto de repartir á nuestros lectores con el presente número.

Recomendamos la lectura de tan interesante y utilísimo Catálogo, seguros de que prestamos un buen servicio á los agricultores.

En Marzo último ha analizado el Laboratorio municipal de París 1.791 muestras de vinos, resultando 1.300 de buena calidad y 401 de caldos falsificados ó de mala clase.

Escriben de Altea (Alicante): «Los viñedos, á pesar de encontrarse algo retrasados, se ve en ellos ya bastante uva.

El estado general del campo es excelente, esperándose este año una buena cosecha de pasas y almendras, quedando aún disponibles para su venta unas 1.500 ó 2.000 barchillas de éstas y unos 300 quintales de aquéllas.

El aceite se cotiza en esta comarca á 13 pesetas arroba, las algarrobas á 1,70 y el vino de 2,50 á 3 pesetas cántaro.»

La ponencia del Sindicato nacional de alcoholeros ha sometido al mismo las diferentes soluciones que, en su concepto, cabe someter al Ministerio de Hacienda, para buscar la fórmula que convenga á las clases interesadas en el orden recaudatorio.

Dichas soluciones son: Primera. La supresión del impuesto anual y el retorno al sistema antiguo.

Segunda. El monopolio del alcohol por el Estado, como se halla establecido en Rusia y Suiza.

Tercera. La exclusiva para la venta del alcohol producido libremente por, los actuales fabricantes, sin que puedan establecerse nuevas fábricas.

Cuarta. El arriendo del impuesto por concurso público.

Quinta. El concierto gremial, por zonas ó regiones, con un canon fijo; y Sexta. La subrogación de las facultades de Hacienda en los fabricantes que se agruparon libremente.

Reunido el Sindicato, deliberó sobre aquellas soluciones propuestas por la ponencia, tomándose por unanimidad el acuerdo de procurar un concierto entre el Estado y los fabricantes; pero sometiéndolo esta determinación á un referéndum de los demás elementos interesados para que, aparte la virtualidad del acuerdo de que se trata, tenga éste la sanción de todos los productores á quienes afecte más ó menos directamente la reforma.

En las dehesas de Jerez de la Frontera infestadas por la langosta, está ensayando el Ingeniero municipal de dicha ciudad el líquido llamado «Ex-

tracto de Hulla», que, según se dice, es eficaz para combatir aquella plaga.

Reina gran animación entre los agricultores de Palencia con motivo de la sesión magna que el día 8 del próximo Junio celebrará el Consejo provincial de Agricultura y Ganadería, para la constitución de la Cámara Agrícola, entidad que ha de reportar múltiples ventajas á la clase productora.

Las existencias de almendra Planeta que quedaban en la plaza de Alicante (unas 400 arrobas), se han vendido á los precios de 28 y 28,75 pesetas arroba.

La Cámara Agrícola de Sevilla se propone abrir un concurso de maquinarias para extraer aceite de oliva.

Á la Exposición, que se celebrará el próximo mes de Noviembre en la Granja de «Alfonso XIII», concurrirán expositores de España y del extranjero.

Los mercados de trigo acusan firmeza ó alza. En el de Valladolid han subido real y medio, cotizándose el subido último de 49,25 á 49,75 reales las 94 libras. En Avila se paga á 50.

La feria de ganado lanar celebrada á mediados del presente mes en Lérida, estuvo animadísima. Presentáronse 50.000 cabezas, vendiéndose la mayoría á los siguientes precios: Carneros, de 28 á 29 pesetas uno, con lana; ovejas, también con lana, de 19 á 20 idem; corderos, idem, de 17 á 18 idem. Dicha cotización acusó gran firmeza.

Sobre la campaña contra la langosta, escriben de Jerez de la Frontera:

«Según las noticias recibidas de Frías y Martellilla continuaban ayer los trabajos de extinción, utilizando las vallas metálicas, ante las cuales se aglomeran grandes cantidades del insecto.

Hoy le serán remitidas al Director de los trabajos, Sr. Tamés, 100 planchas más de zinc, que en unión de las que se están formando con las latas vacías de la gasolina servirán para reunir en un punto dado la inmensa mancha que camina á través de Martellilla.

No se han producido nuevos disturbios, y á causa del que ayer someramente referíamos, el señor Alcalde ha ofrecido al Jefe del puesto de la Guardia civil para que envíe parejas de dicha fuerza á los sitios donde se efectúan los trabajos.

Al mismo Sr. Tamés le fueron enviados ayer ocho buitrones, ó aparatos de tela propios para coger á mano la langosta, á fin de que los utilicen los obreros que quieran dedicarse á este trabajo en la forma ordenada por la Junta local.»

Debida á la iniciativa del Diputado Sr. Corella ha sido presentado á las Cortes un proyecto de ley, en el cual se propone la aplicación de una escala móvil de derechos arancelarios á los trigos, con objeto de impedir la baja de éstos en los años de buena cosecha como el actual.

A consecuencia de dicha iniciativa, han tenido lugar varias entrevistas entre el autor de la proposición, el Ministro de Hacienda y el Director de Aduanas, los cuales han convenido estudiar y proponer, si ha lugar á ello, la combinación siguiente:

Derecho de 8 pesetas los 100 kilogramos en tiempo normal. Cuando el trigo llegue durante un mes á cotizarse en los cinco mercados regulares de Castilla por bajo de 25 pesetas los 100 kilos (34,25 cahiz), establecer el recargo transitorio de 2,50 pesetas los 100 kilos.

Por el contrario, cuando durante un mes el precio medio de los mercados regulares exceda de 27 pesetas los 100 kilos (36,99 el cahiz), quedará suprimido el recargo.

Por Real orden del 30 de Abril último se ha declarado que el término medio del cambio de francos en dicho mes ha sido el de 14,76 por 100, que será el recargo que deberá imponerse á las fracciones inferiores á 10 pesetas y á los adeudos por declaración verbal de viajeros que se liquiden en las Administraciones de Aduanas durante el mes de Mayo corriente, y que habrán de percibirse en moneda de plata.

Las primeras partidas de tomate maduro de la huerta de Gandía, se vendieron en dicha plaza hasta 8 pesetas arroba.

**VENTA**

de un edificio almacén-fábrica con cubos pozales, y casa vivienda con cuadra y corral descubierta, constituyendo todo un edificio, con pozo de abundante agua, en el pueblo de San Esteban de Litéra, provincia de Huesca, y cinco tinajas para vino, un depósito de hierro para alcohol y máquina destiladora de alcohol.

Para informes, Rafael Jordán, vinos, Barbastro.

**OCASIÓN**

Se vende barata trilladora Mayfart, movida á malacate, y el malacate de cuatro caballerías, todo casi nuevo.

Detalles: D. César Sanz, Ingeniero, Carmelitas, 4, Logroño.

**CAMBIOS**

**SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS**

Día 26

París á la vista. . . . . 13 60  
Londres á la vista (lb. ester.) ptas. 28 55

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

**VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)**  
DE LOS HEREDEROS DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL  
Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR  
La más alta recompensa concedida 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	280	350	300
Barril » 100 » id.	110	130	160	140
Idem » 75 » id.	85	100	120	112
Idem » 50 » id.	60	70	85	80
Idem » 25 » id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas. . . . .	»	»	50	50
Idem » 12 id. . . . .	»	»	25	25
Idem » 25 medias botellas. . . . .	»	»	32	30

Fedidos. 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 las marcas 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 preclutados.

Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.

**Aviso muy importante á los consumidores.**  
Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta á la botella y á la media botella. Fijense muy especialmente en nuestra marca concedida.

**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.

**BIBLIOTECA DE «LA COOPERACIÓN»**  
RIVAS MORENO

Volumen I.—Bodegas y destilerías cooperativas. Prólogo del Sr. Janini. . . . .	2 pesetas.
II.—Lecherías y queserías cooperativas. Prólogo del Sr. Alvarado. . . . .	2 —
III.—La Cooperativa Agrícola en el extranjero. Prólogo del señor Vizconde de Eza. . . . .	3 —
IV.—El Obrero de Levita. . . . .	2 —
V.—Las Cajas rurales. . . . .	4 —

**Á LOS LABRADORES**  
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.

**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.  
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 más informes 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  
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 pascos y de adorno.—Plantas de jardinería; 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 Arbequina.—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 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, Alcalá, 68.

### 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 piden.

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 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, gliceras comerciales y farmacéuticas, colodión y demás productos químicos.

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

Diríjanse los pedidos:

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

## 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 Santovena (Valladolid) en 1903.  
UNICA CASA premiada con cuatro medallas de oro y diploma de honor.

## GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y SEMILLAS

**CARLOS RACAUD**  
ZARAGOZA

Inmenso surtido de Albarricoqueros, Almendros, Cerezos, Ciruelos, Manzanos, Melocotoneros, Morales, Nogales, Perales, etc., etc.

Arboles 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.  
MÁLAGA (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.

### 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).

En *Strassburg* (Alsacia) se alquila en la calle Mayor, en punto céntrico, próximo á la Catedral, un local que se presta maravillosamente para establecer una bodega de vinos, por no existir en la cercanía ningún establecimiento análogo.

Ofertas bajo *R 1630* á *Haasenstein* y *Vogler*, *Strassburg*, en *Alsacia* (Alemania).

## 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 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

**CHARRUES**  
E.VERNETTE



**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 VIGÉSIMACUARTA EDICIÓN DE LA

### GUIA COMERCIAL DE MADRID Y SU PROVINCIA PARA 1908

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 Instrucción Pública y Bellas Artes.—De Fomento.—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 telegrafos, carterías, 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-BAILLIERE É HIJOS, editores, Plaza de Santa Ana, núm. 10, Madrid, y en todas las librerías.

## VALLS HERMANOS

INGENIEROS Y CONSTRUCTORES  
TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN  
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 trasego 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 Alcohómetros, Alambiques Sallerón y Euholoscopos 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. HUGOENQ & 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

### HUGOENQ

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

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

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

Consultas, detalles y pedidos al Agente general para España

C. W. CROUS

San Vicente, 115, entresuelo.

VALENCIA

## AVENTADORAS

LA PROGRESIVA

Muy ligeras y perfeccionadas;

superan en rendimientos á todas las conocidas, GARANTIZANDO SU BUENA MARCHA Y RESULTADOS.

Pídanse datos á *D. F. Montero*, Mota del Marqués (Valladolid).

Depósito de clarificantes y productos para la corrección y mejora de vinos turbios, alterados ó defectuosos.

Consultas y prospectos gratis.