

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

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.

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

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

ANUNCIOS

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

Pago adelantado.

Año XXXII

Miércoles 13 de Enero de 1909.

NÚM. 2.402

A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

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

VIDES AMERICANAS

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

FERNANDO BERNABÉ.—JATIVA

CURA DEL OLIVO

Además de los medios puramente mecánicos de aclarar con podas energicas, quemando inmediatamente sobre el terreno el producto de la poda, y la recogida temprana de la oliva, para coger la mosca antes de que salga á propagar la especie, hay medios curativos eficacísimos que se reducen á lo siguiente: para la nebrilla, dar una pulverización como á la viña á mediados de Junio y otra por Octubre con papilla bordelesa al 2 por 100, añadida con un litro de trementina por hectolitro.

Si el olivar está á más de 200 metros de otros infectados, es el remedio eficazísimo.

En un olivar contiguo es preciso que todos den el tratamiento.

Para combatir la mosca hay que dar cinco pulverizaciones, desde mediados de Junio á la primera quincena de Octubre, empleando de 400 á 600 gramos por árbol, que sale á 15 céntimos uno, de la mezcla siguiente: 98 kilogramos de melaza de las fábricas azucareras, 2 de arseniato de potasa y 500 de agua.

Los que tratan así sus olivares asegurarán la cosecha en año de escasez general, y, por lo tanto, de elevados precios para el aceite.

EL CONDE DE HERVIAS.

A LOS AGRICULTORES

El Presidente de la Asociación de Agricultores de España, señor Vizconde de Eza, ha dirigido la siguiente circular á las entidades agrícolas, dando cuenta de los propósitos de dicha Asociación:

«A fin de colaborar en tal empresa—dice—se propone esta Asociación, desde luego, dar preferencia, en su trabajo constante y diario, á las informaciones agrícolas y á la acción social. Por las primeras satisfará de continuo cuantas preguntas se le dirijan respecto de las condiciones de la producción en general ó de una forma dada de la misma, bien en su aspecto cultural ó técnico, bien en el comercial; de las de venta, de la situación de los mercados y de cualquiera otra duda; información ó enseñanza que, en alguna de los muchos órdenes de la riqueza agrícola, surjan á los que integran esa profesión y con la Asociación de Agricultores vivan en consorcio: que no habrá de faltarles la colaboración de ilustres y diligentes maestros para instruir á todo el que desee prosperar en sus cultivos, ni omitiremos medio de información en orden á la influencia de todos los factores que en las transacciones nacionales y extranjeras pesan.

Atender sin cesar á la constitución de Asociaciones en todo el territorio, facilitando á sus promovedores la guía, el consejo, el auxilio de que hayan menester; la propagación de los modelos de estatutos más prácticos y adaptables á cada forma de asociarse ó á cada comarca; vivir en constante intimidad con los organismos de un segundo ó superior grado que atiendan, cuál al crédito, cuál al seguro, cuál á la cooperación de transformación de productos ó de venta, y relacionar á éstos con las Asociaciones locales y dispersas, que sólo lo conseguirán comunicándose y poniéndose en contacto mediante intervenciones como la que desde luego les brindamos.»

Los propósitos de la Asociación no pueden ser más plausibles y útiles.

PARTICIPACIÓN EN LAS UTILIDADES

Mucho nos extraña que en los Diccionarios de Agricultura y en los Tra-

tados de Economía rural no se estudie con todo el detenimiento que merece una institución que, desde tiempo inmemorial, viene sirviendo de regulador á las relaciones que existen entre los labradores y sus obreros en varias provincias.

Nos referimos al *pegujar*.

Importa mucho hacer saber á todo el mundo que, aspiraciones que otras clases miran hoy como un bello ideal, son entre los agricultores de la Mancha un hecho consumado.

Allí los obreros tienen, en bastantes casos, participación en los beneficios, y esto establece tal solidaridad de intereses entre amos y criados que puede afirmarse, sin incurrir en exageración, que todos viven como si fueran miembros de una misma familia.

Gañanes y pastores perciben en metálico una cantidad muy pequeña, formando el resto de la soldada la alimentación y la parte que les concede el amo en los beneficios que ha obtenido durante el año.

No hay para esto un criterio fijo; pero puede asegurarse que en las provincias de Ciudad Real y Toledo la mayor parte de los contratos difieren poco ó nada.

Vamos á copiar uno, en que se trata de una casa de labor que tiene cinco pares de mulas.

Gana el mayoral, en metálico, 100 pesetas anuales; es de cuenta del amo la manutención; le costea la cosecha de dos fanegas de trigo y dos de cebada, y le cede tierras para que, haciendo los gastos de sementera y siembra por su cuenta, pueda cultivar dos fanegas de cañada.

Consiste la soldada del ayudador en 90 pesetas en metálico, manutención, 21 celemines de siembra cañada (siendo de su cuenta simiente y siega), y 21 celemines de trigo y otros 25 de cebada, siendo de cuenta del amo todos los gastos.

Ganan los gañanes 90 pesetas en metálico, la manutención y 18 celemines de trigo y 18 de cebada, siendo de cuenta del amo todos los gastos de siembra y recolección.

En la provincia de Toledo los mayores de mulas ó bueyes ganan, por lo general, 250 pesetas en metálico, 4 fanegas de tierra sembrada de algarrobas á prorrata de como resulten en la cosecha del amo, dos carros de paja y la manutención pagada.

Los ganaderos de lanar y cabrio tienen 20 cabezas de *parios* ó 40 de vacío de la propiedad del pastor, á quien mantiene el amo durante el año, dejándole además todos los productos, 25 escudos en metálico, cuatro pellejos para cama y argüenas, dos fanegas y media de siembra, cuya simiente paga el pastor, así como la siega, estando obligado el amo á darle labrada la tierra, y una vez hecha la recolección, á poner el resultado en la casa del pastor.

En los meses de Mayo y Junio todos los rediles son para los pastores, que, ó los venden, ó los aplican al abono de las tierras en que han de sembrar los *pegujares*.

Los pastores de vacuno, mular y caballo están, por lo regular, á metálico y *pegujar*, siendo éste en la siguiente proporción: de 10 á 15 pesetas mensuales en metálico y tres fanegas de cañada; libres de todo gasto, sembradas con las del amo.

Los gañanes y los pastores viven, como se ve, ligados al amo de tal suerte, que sería el colmo de la insensatez pedirles que realizaran algún acto que pudiera redundar en daño de los intereses de aquel que con ellos comparte en proporción equitativa los rendimientos de las cosechas.

Las labores y la elección de semillas son asuntos que preocupan por igual al propietario y á los gañanes, pues de estos factores depende el buen éxito del año agrícola.

Cuando amos y criados viven en estas relaciones, no hay motivo justifi-

cado para hablar de explotadores ni explotados, pues los salarios mejoran cuando las cosechas son pingües, y bajan en caso contrario.

La participación en los beneficios es en España de tanto mayor provecho cuanto que, habiéndose perdido la buena práctica de que los propietarios y sus hijos sean los primeros en salir á las faenas agrícolas, los obreros quedan en el campo en completa libertad, y la discreción aconseja acudir á estímulos de eficacia bastante para que su labor no resulte notoriamente liviana.

Las luchas de campanario han alejado de la vida rural á muchos modestos agricultores, y el tiempo perdido en el casino ó la rebotica es la causa principal de los apremios en que los tiene la usura.

Cierto que resulta muy pesada la carga que sobre los productores menos acaudalados echa la Administración; pero cierra los ojos á la evidencia quien no vea que hay para la clase agrícola motivos más importantes de ruina.

Cuando el agricultor no aspira á ejercer de cacique ó á vivir de satélite del santón político de la provincia, y en vez de buscar para los hijos un modesto destino sume las iniciativas y esfuerzos de éstos á los suyos para explotar mejor sus propiedades, la tierra premiará prodigamente esos afanes, y el Estado social tendrá los alivios que ahora busca en vano el verdadero patriotismo.

El *pegujar* entra en un período de abandono, precisamente cuando en todos los países los sociólogos de mercedo renombre estiman que la fórmula más acertada para armonizar los intereses de patronos y obreros se encuentra dando á éstos participación equitativa en las utilidades.

RIVAS MORENO.

CONCURSO REGIONAL de ganados.

La Asociación General de Ganaderos ha elevado al Ministro de Fomento su dictamen acerca de la organización de los Congresos regionales de ganados. En ese documento se proponen algunas variaciones en las actuales regiones agronómicas, con el fin de que haya analogía en la producción pecuaria de la región que pueda tomar parte en cada Concurso.

Los Concursos, con arreglo á las prescripciones del Real decreto de 25 de Octubre de 1907, se habrán de verificar en las capitales donde existan Estaciones pecuarias.

Según la propuesta de la Asociación citada, durante los años 1909, 1910 y 1911 se celebrarán diez Concursos regionales y dos especiales, uno de éstos en las Islas Baleares y otro en las Canarias.

En 1909 se efectuarán en Sevilla, que comprenderá las de Santander, León, Zamora y Oviedo; en Valencia, comprendiendo además Alicante, Castellón y Murcia, y el Concurso especial en Baleares.

En 1910 se celebrarán en Badajoz, comprendiendo también Cáceres y Salamanca; en Zaragoza, con Huesca, Teruel y Logroño; en Barcelona, con Tarragona, Lérida y Gerona, y en La Coruña, con Lugo, Orense y Pontevedra.

En 1911 en Ciudad Real, comprendiendo Madrid, Toledo, Guadalajara, Cuenca y Albacete; en Valladolid, con Burgos, Segovia, Avila y Soria; en Pamplona, con Alava, Vizcaya y Guipúzcoa, y el especial de Canarias.

En 1912 se verificará en Madrid el Concurso Nacional.

DESCUBRIDOR DE AGUAS SUBTERRÁNEAS

Los ingenieros Mansfield y Compañía, de Liverpool, han puesto á la venta un sencillo aparato, mediante el cual se descubre la existencia de una corriente ó depósito de agua debajo del sitio donde se coloque hasta la profundidad de 150 y 300 metros, según el tamaño y precisión del instrumento.

El principio en que se funda es la medición de la fuerza de las corrientes eléctricas que constantemente circulan entre la tierra y la atmósfera, pero que

adquieren mayor intensidad por acumulación en las capas de aguas subterráneas, siempre que éstas no tengan salida ó comuniquen con el exterior.

El instrumento consta de una planchita giratoria sobre un trípode fijo, y de un círculo graduado, en cuyo centro se coloca una aguja magnética, resguardado todo por una caja provista de ventanillas para hacer las observaciones sin entorpecer los movimientos de la aguja.

Para funcionar, se coloca la mesilla, haciéndola girar hasta que una línea blanca que lleva en el centro coincide con el norte magnético, señalado por una brújula suelta que acompaña á cada aparato.

Una vez en posición, se retira la brújula y se coloca la aguja especial magnética en su pivote. Se cierra la tapa, y de existir debajo cierto caudal de agua, dicha aguja comienza á moverse, marcando oscilaciones que son proporcionales á la cantidad de agua subterránea.

Si no existe agua en el subsuelo, ó si tiene salida por manantial ó tuberías, la aguja permanece inmóvil; tampoco rige bien debajo de árboles ó en la proximidad de construcciones metálicas.

El precio del aparato es de 50 libras esterlinas, para descubrir aguas hasta 150 metros de profundidad.

Si en la práctica resultan las condiciones que le atribuyen sus inventores, ha de tener aplicación al tiempo de elegir terrenos para campos permanentes ó de alguna duración donde falte agua superficial.

También favorecerá mucho á la agricultura, para la construcción de pozos artesianos para riegos.

LA CUESTIÓN ACEITERA

Las gentes principian á preocuparse de un hecho que en otras circunstancias hubiera causado poca alegría y satisfacción, porque sería indicio de gran prosperidad y de considerable aumento de la riqueza pública; pero en los momentos actuales hay ya quien lo considera como una gran desgracia.

Nos referimos á la considerabilísima exportación de aceite de oliva realizada en el año pasado, y que lleva camino de continuar en el que hemos comenzado, de tal suerte, que algunos temen que la cosecha última siga el mismo rumbo y nos quedemos sin aceite de oliva, y tengamos que recurrir á los sucedáneos de cacahuet, algodón, sésamo y sus similares.

Peró en España tenemos el defecto de no quedarnos nunca en el justo medio, sino que nos vamos con facilidad suma de un extremo al extremo contrario. Periódico hay ya de una provincia olivárea que toca á rebato, y pide á los diputados que interpeleen al Gobierno para que impida la exportación de aceite de oliva, ya que con la cosecha actual no basta para el consumo de la Nación. Así se expresa el *Diario de Tarragona* en uno de sus últimos números.

A lo que parece, el periódico tarragonense escribe únicamente para los consumidores, y á pesar de ser de una de las principales regiones olivícolas, no se acuerda para nada de los cosecheros de aceituna y de los innumerables terratenientes de su provincia que tienen por principal fuente de riqueza el olivo, y que con menos cosecha sacarán sin duda más utilidades que si la tuvieran abundante.

En demostración de esto último vienen las estadísticas particulares, pues no ha faltado un curioso que ha ido tomando nota de los embarques verificados en el año último por el puerto de Tarragona, y según su cuenta, ascienden á 5.165 bocoyes de aceite de oliva los salidos por dicho puerto, y como los bocoyes tienen por término medio á razón de 600 kilos cada uno, resulta que se exportaron por allí nada menos que 3.099.600 kilos, que, según la valoración arancelaria, valdrían la misma cantidad en pesetas.

Mas como quiera que ésta no es la valoración real, y lo es mucho menos este año por la considerable alza que ha tenido este caldo, tanto, que hoy se considera doblado este precio, resultará que sólo la provincia de Tarragona se habrá embolsado por este concepto la no despreciable cantidad de seis mi-

lones ciento noventa y nueve mil doscientas pesetas, de las cuales la mayor parte habrán ido á parar á los oliveros tarraconenses. Y como la campaña aceitera principia allí en el mes de Diciembre, y continúa en el actual y los sucesivos si hay margen para ello, si la exportación continúa en la misma escala, saldrán todavía algunos millones más de kilos, que se traducirán después en otros tantos millones de pesetas.

Es decir, que en un año de mala cosecha habrán obtenido tal vez más beneficios que en otros prósperos y de cosecha abundante, en que los precios fueran mucho más bajos, y, por consiguiente, poco remuneradores. Y lo que acontece en Tarragona sucede también en Andalucía, pues en su principal mercado, que es Sevilla, los entradores de aceite se retraen, y las cotizaciones van subiendo de tal modo, que, según la Revista, ha llegado ya á 63 reales arroba, cuando el año pasado, en la misma fecha, se cotizaba á 39.

No hay, pues, que exagerar las cosas, ni sacarlas de quicio, pues lo que no va en lágrimas va en suspiros, y si el consumidor tiene que pagar más caro el aceite, el propietario agricultor, cuyo número también es legión, se reintegra con creces de sus gastos y puede, por tanto, mejorar los cultivos.

Claro está que nunca llueve á gusto de todos, y en este caso las ventajas de los unos se convierten en perjuicio para los otros; pero no creemos que esto sea motivo suficiente para pedir que se coarte la libertad de contratación, prohibiendo la exportación de aceite de oliva.

Cuanto á lo que dice al final, excitando á las Cámaras de Comercio para que pidan al Gobierno que se castigue con mano dura á los explotadores que mezclen ó vendan aceite de semillas como de oliva, dudamos que la mayor parte de éstas sigan su consejo, porque son bastantes los industriales que, en uso de su perfectísimo derecho, tienen montadas estas industrias.

Digase lo que se quiera, no hay razón alguna para prohibir estas industrias, ni tampoco la mezcla de los mismos, para satisfacer las legítimas exigencias de sus clientes. Lo que sí puede y debe prohibirse es que se vendan estos aceites como de oliva, si no es declarando las substancias que entran en su composición.

S. MUGUENZA.

(Del *Diario Mercantil*, de Barcelona.)

EXPOSICIÓN COMERCIAL en Buenos Aires

Desde la capital argentina se nos ruega publiquemos la siguiente invitación:

A los industriales y comerciantes españoles.—La industria y el comercio de España no disfrutan de la participación que les corresponde en los grandes y ricos mercados de la República Argentina. A su tráfico internacional de 600 millones de pesos oro, sólo envía nuestra patria 9, mientras que Inglaterra lo hace por 98, Alemania por 46, Francia por 26, é Italia por 24, no obstante que estas tres primeras naciones no cuentan aquí con medio millón de sus hijos como los cuenta España, que conservan acrecentado su amor á la patria, y un país impercederamente vinculado por su común origen, su idioma y sus costumbres.

Diversas y complejas son las causas que motivan esta desventaja de las relaciones mercantiles de España con centros de consumo tan remuneradores, que han sido puestas todas de relieve en diversas ocasiones por la labor constante y eficaz de nuestra celosa Cámara Oficial de Comercio en Buenos Aires, pero una de las principales la falta del intermediario que facilite las transacciones con el crédito y el conocimiento aquí de las circunstancias y ventajas de la producción española, como ahí de la argentina.

Y á satisfacer esta necesidad de que se resiente nuestro movimiento mercantil, viene el «Banco Basko-Asturiense del Plata», que trae como uno de sus principales fines el de fomentar el intercambio comercial entre las dos Naciones, proporcionándole todo género de facilidades, entre ellas, la de prestigiar y dar á conocer recíprocamente las producciones de ambos países, para lo cual empieza organizando la tantas veces deseada y proyectada Exposición Comercial que sirva de procedimiento práctico y positivo para ampliar y arraigar el consumo de los artículos que, con conocimiento y competencia del asunto, se puede asegurar tendrán favorable acogida, obteniendo durable mercado.

Esta tarea, de organizar la Exposición, es fácil y económica si, como es de esperar, los Poderes públicos de España, la Prensa, las entidades mercantiles y navieras, y principalmente los industriales y comerciantes españoles directamente comprometidos e interesados, cumplen con su deber en esta campaña, de honor, de gloria y de provecho. De honor, porque media un compromiso internacional; de gloria, por tratarse del prestigio de España ante propios y extraños, y de provecho, desde que el acto habrá de influir de poderosa manera en el desarrollo del comercio exterior, que es la vida de los pueblos.

El Gobierno argentino acogió con gran simpatía el que se celebre esta Exposición en la fecha del Centenario de la Independencia, el 25 de Mayo de 1910, ofreciendo su apoyo moral y material para su mejor éxito, habiéndose expresado con este motivo en términos sumamente satisfactorios para España y para los españoles de esta República, que no desperdician oportunidad de ser útiles a la patria, contribuyendo al progreso de la riqueza nacional, compensando la pérdida que le ocasiona su emigración.

Cumple, pues, ahora que el Gobierno, las Cámaras de Comercio, las Empresas ferroviarias y navieras y los productores españoles pongan manos a la obra y le presten la ayuda moral y material que requiere, para que los hechos respondan al pensamiento con el esplendor que el asunto y el nombre de España exigen, dejando constancia de nuestra potencialidad productora.

Y a todos y a cada uno invita el «Banco Basko-Asturiano del Plata» a realizar esta prueba de las energías y recursos con que cuenta España para conseguir, por medio de sus relaciones mercantiles con los Estados hispano-americanos, la regeneración económica anhelada, a fin de volver a ser grande y fuerte, no en extensión territorial y poderío militar, y sí en su industria y comercio, para mejor vencer en las luchas del trabajo y del progreso, que es la más noble y fructífera aplicación de las fuerzas vivas de los pueblos, impuesta por los adelantos de la civilización cada día más avanzada y perfecta, fruto del gran intercambio de ideas y de productos que se realiza en el mundo con asombroso aceleramiento.

Buenos Aires, Noviembre 1908.

EL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN

- Presidente, Sr. D. Daniel Lizarralde (médico), ex-presidente de Laurak-Bat.
- Vicepresidente, Sr. D. Adrián C. Escobar (propietario y diputado nacional).
- Consejero, Sr. D. Benito Sánchez (comerciante).
- Idem, Sr. D. Jesús Menéndez (comerciante).
- Idem, Sr. D. Máximo Pérez (estanciero).
- Síndico titular, Sr. D. José A. Díaz (propietario y estanciero).
- Síndico suplente, Sr. D. Enrique G. Campomar (abogado).
- Administrador general, Sr. D. Angel Román Cartavio (secretario honorario de la Cámara Oficial Española de Comercio).
- Sub-administrador, Sr. D. José M. de Gorrordo Aguirre.
- Secretario, Sr. D. Félix García Arce (profesor mercantil).

NOTA.—Los expositores deberán enterarse del Reglamento de la Exposición que se le facilitará en las Cámaras de Comercio, y remitir la plantilla que por duplicado contiene el Reglamento; una a la Junta Central de Madrid, y la segunda al «Banco Basko-Asturiano del Plata» en Buenos Aires.

POZOS ABISINIOS

Los pozos abisinios, llamados también instantáneos y tubulares, pueden considerarse como pozos artesianos de rápida perforación.

En efecto, la construcción de un pozo artesiano requiere: primero, la perforación del agujero por medio del trépano; después, la limpia ó extracción de los detritus con la cuchara ó valvular, y, por último, la colocación del tubo.

En los pozos abisinios estas tres operaciones se reducen a una. Así se comprende la gran rapidez con que se construyen, habiendo pozos de 6 ó 8 metros de profundidad empezados y terminados en un mismo día, y, en general, pozos artesianos de 50 metros de profundidad cuya ejecución exigiría treinta ó cuarenta días; con los instantáneos se terminan en ocho ó diez.

El procedimiento empleado para su construcción se reduce a la hincada vertical de un tubo en el terreno por medio de golpes de un martinete que acciona en su extremo superior. Para facilitar la introducción lleva el tubo en su parte inferior una punta de acero de forma cónica, cuya base se ensancha para que el agujero que practica sea más ancho que el diámetro del tubo, a fin de disminuir los rozamientos que, a cierta profundidad, pudieran impedir su descenso. Además, para permitir el paso del agua cuando la capa acuifera se encuentre, va provisto el tubo, en su contacto con ésta, de una porción de orificios suficientemente pequeños para que no pasen por ellos las arenas y lleguen a obstruirlo, y, en bastante número, para que la suma de sus secciones ofrezca el desagüe necesario y dejen libre paso al agua que extraiga la bomba colocada en su parte superior, ó en el caso de que la bomba no se necesite por salir el agua con presión por encima del suelo, para tener siempre el mayor desagüe posible.

Los terrenos fijos y los de mediana dureza son los adecuados para esta clase de pozos, y la profundidad que alcanzan, dado el sistema de su construcción, no puede ser muy grande. Por lo general se emplean en profundidades

inferiores a 10 metros; pero hay casos en que el terreno presenta condiciones tan favorables, que se han alcanzado 40 y 50 metros de profundidad.

Son numerosos los pozos abisinios construidos tanto en España como en el extranjero. Sus ventajas, bajo el punto de vista higiénico, sobre los pozos ordinarios, son grandes, puesto que toma el agua profunda y sin peligro de contaminación por las aguas superficiales y residuos orgánicos.

Estas ventajas han conducido a particulares, pueblos y grandes ciudades a construirlos, asociando varios ó formando grupos cuando se quiere obtener un caudal importante.

Existen numerosos ejemplos de agrupamientos de pozos tubulares en Alemania, Holanda y los Estados Unidos, de los que citaremos los siguientes:

En Postdam hay 18 pozos tubulares de 12 y 15 centímetros de diámetro, y profundidades de 25 metros, llegando algunos a 40 metros. El caudal que proporcionan es de 5 á 6.000 metros cúbicos por día.

En Brunsvik, dos líneas de 30 pozos cada una, de 15 centímetros de diámetro. Los 60 pozos dan 16.000 metros cúbicos diarios.

En Leipzig, 178 pozos de 18 centímetros de diámetro, y 11 á 15 metros de profundidad, dando 60.000 metros cúbicos por día, ó 60.000.000 de litros.

En California (Estados Unidos) también son numerosos, y tienen generalmente 70 metros de profundidad. Uno de 254 metros de profundidad suministra 19.870 metros cúbicos por día, ó sea 19.870.000 litros.

Pero estas profundidades tan grandes no se alcanzan con los procedimientos ordinarios, sino con otros especiales, de cuya descripción no nos ocuparemos ahora.

En España abundan también los pozos abisinios ó tubulares, pudiendo citarse como regiones donde más se han construido Valencia y Barcelona.

Los primeros pozos que dieron agua artesiana en Valencia han sido construidos por el procedimiento abisinio, sobre todo en la playa del Cabañal, donde algunos dieron aguas de salto ó surtidoras, constituyendo así verdaderos pozos artesianos.

El diámetro de los tubos es de cinco centímetros y la profundidad de 15 ó 20 metros, llegando algunos a 40 metros y ascendiendo á más de mil el número de los construidos en la actualidad.

En el Prat del Llobregat (Barcelona) las primeras aguas artesianas también se obtuvieron por medio de pozos abisinios ó instantáneos que descendían de 40 y 50 metros, y daban agua abundante por encima del suelo después de atravesar terrenos compuestos de arenas, arcillas y margas.

Los pozos abisinios pueden en muchas ocasiones substituir, por su rapidez y economía, á los pozos ordinarios y á los artesianos, y su agrupamiento, convenientemente dispuesto, de manera que todos los tubos comuniquen entre sí en un pozo central, puede algunas veces resolver el problema de abastecimiento de las grandes poblaciones, ó bien ser de gran utilidad para el riego y aplicación industriales.

JOSÉ MESA Y RAMOS, Ingeniero de Caminos.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Sevilla 10.—Algo ha aumentado la entrada de aceite, vendiéndose el nuevo de 62,25 á 62,75 reales arroba las buenas clases, y el viejo de 62 1/2 á 63,50. La tendencia es siempre de firmeza ó alza, según los días. La exportación está animada.

También en el mercado de granos la nota es de firmeza. He aquí los precios últimos: Trigos, de 31,50 á 32 pesetas los 100 kilos los duros, 30 á 31 el candéal, 29,50 á 30 el barbilla y 29 á 29,50 el tremés; cebada, de 20 á 21; avena, de 18,50 á 19 idem la gris y 17 á 17,50 la rubia; maíz, de 21,50 á 22; altramuces, de 12 á 12,50; habas, de 21 á 22 las cochineras y 22,50 á 23 las mazaganas; arvejonas, de 17 á 17,50; alpiste, de 32 á 35 la clase superior y 22 á 24 la corriente; garbanzos, de 44 á 47 los gordos, 34 á 35 los medianos y 29 á 31 los chicos.

En el Matadero han cobrado los entradores: Por terneras, de 1,65 á 2,25 pesetas kilo; por becerras, añojos y erales, de 1,55 ó 1,80; por vacas, toros y bueyes, de 1,45 á 1,70; por carneros y ovejas, de 1,35 á 1,50; por cerdos, de 1,30 á 1,38.—C.

Córdoba 11.—Hermosos los campos. Corta la cosecha de aceituna. Mucha firmeza en el mercado.

He aquí los precios: Aceite, á 15 pesetas arroba la clase corriente; trigos duros y blanquillos, á 12,50 pesetas fanega; cebada, á 7; habas castellanas, á 9,50; escaña, á 5; maíz, á 11; alpiste, á 12.—C.

Granada 11.—Precios corrientes en esta plaza: Trigos, de 55 á 57 reales fanega; cebada, á 32; habas, á 46.—C.

DE ARAGON

Zaragoza 10.—Tiempo de invierno después del buen otoño que hemos pasado. El estado de los campos es bueno en general.

Firme el mercado de granos y harinas, así como el de aceites, y flojo el de vinos.

Precios: Trigo catalán monte, de 42 á 43 pesetas el cahiz de 170,36 litros; idem hembrilla, de 40 á 41; idem huerta, de 38,50 á 39,50; maíz, de 24 á 25 pesetas los 187 litros; cebada superior, de 21 á 22; avena, á 15; harina fuerte, 1.ª clase, de 40 á 41 pesetas los 100 kilos; idem entrefuerte, de 37 á 37,50; idem blanca, de 36 á 36,50; idem 2.ª de fuerza, de 32 á 33.—C.

Barbastro (Huesca) 10.—Tiempo de invierno. La elaboración de aceite está en todo su apogeo; trabajan 20 prensas, obteniéndose buen caldo. La cosecha es corta, pero los precios son remuneradores, con activa demanda.

En cambio, el vino es poco solicitado. Precios: Vino, de 18 á 20 pesetas nietro (160 litros); aceite, á 69 pesetas quintal; trigo, de 39 á 40 pesetas cahiz; ordo, de 20 á 21; cebada, de 15 á 16; maíz, de 27 á 28; centeno, de 28 á 30; judías, á 60; lanas, de 11 á 12 pesetas arroba.—C.

Tarazona (Zaragoza) 11.—La cosecha de aceite resulta superior en cantidad y clase, una de las mejores que he conocido. Esto, unido á los buenos precios, son un gran bien para el agricultor. El cahiz de aceituna (180 litros) se paga de 24 á 26 pesetas, y el aceite en pila del molino á 18 pesetas arroba, con tendencia al alza.

Buenos los sembrados. El trigo, á 40 pesetas los 144 kilos, y la cebada, á 22 pesetas el cahiz de 187 litros.

Las harinas, á 22, 20, 18 y 16 á 17 reales arroba, según la clase.—C.

DE CASTILLA LA NUEVA

Almodóvar del Campo (Ciudad Real) 9. Se está haciendo la recolección de aceituna con buen tiempo, siendo el resultado también bueno, tanto en cantidad como en calidad. Muchos cosecheros que muelen la aceituna por su cuenta, pagando los derechos de molienda (que son 1,50 pesetas por fanega de 52 kilos), les ha resultado á 27 libras por fanega, más el orujo que queda, que también es para el dueño de la aceituna. Aquí se cotiza el kilo de aceituna á 25 céntimos.

El candéal, á 12,75 pesetas fanega; cebada, á 8; habas y titos, á 12,50; garbanzos, á 25; vinos, á 2 pesetas arroba, tintos y blancos; aceite, á 15. J. A.

Almagro (Ciudad Real) 10.—La cosecha de aceituna es, en general, más corta que la anterior.

Buenos los campos, aunque con los hietos que caen tienen mediano aspecto; pero en cambio se fortalecen las raíces y se contiene el desarrollo exterior.

Poco movimiento en el mercado, no habiendo tenido alteración los precios. Rigen, pues, los mismos que anoté en mi última correspondencia. El ganado de cerda tiene menos salida que el año pasado. El estado de la ganadería es magnífico.—C.

DE CASTILLA LA VIEJA

Burgos 10.—Impera temporal de hielos y el estado de los campos es bueno. En el mercado, tendencia firme, habiéndose cotizado ayer como sigue:

Trigo, á 49 reales los 44 kilos el alaga, 47,50 los 42,50 el mocho y 46,50 el rojo; centeno, á 35 los 41,50; cebada, á 26 los 32; avena, á 17 los 26; alholvas, á 28 los 44; harinas, á 18, 17 y 16 los 11,50; patatas, á 4; vino tinto, á 18 reales los 16 litros; carneros, á 100 reales uno; ovejas, á 74; queso, á 54 reales arroba.—C.

Arévalo (Ávila) 9.—Tiempo de hielos y nieves, y buenos los campos. Encalmado el mercado. Ultimos precios: Trigo, de 50 á 50,50 reales los 55 litros; centeno, á 35; cebada, á 30; avena, á 20; algarrobas, á 35; garbanzos, á 190, 150 y 120; alubias, á 90.—El Correspondal.

Palencia 10.—Tiempo de grandes fríos y bueno el aspecto de los campos. En el mercado se observa tendencia firme, rigiendo los siguientes precios:

Trigo, á 47,50 reales los 55 litros; centeno, á 34; cebada, á 25; avena, á 19; yeros, á 33; alubias, á 90; garbanzos, á 140; harinas, á 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos; patatas, á 4; vino tinto, á 16 reales los 16 litros.—C.

Tudela de Duero (Valladolid) 9. Se han vendido estos días varias partidas de vino tinto á 10 reales los 16 litros; quedan disponibles muchas y buenas partidas.

En alza el trigo, que se ha cotizado á 50 reales los 55 litros. Muy firmes los demás granos: el centeno, á 36; la cebada, á 28; la avena, á 23. Tiempo de hielos y buenos los campos.—Un Suscriptor.

Peñaflor (Valladolid) 10.—Desde hace días tenemos mal tiempo, caen fuertes heladas. En el mercado tendencia sostenida.

Ultimos precios: Trigo, á 49 reales las 94 libras; centeno, á 34 las 90; cebada, á 26 reales fanega; avena, á 17; harina de 1.ª clase, á 16,50 reales arroba; vino tinto, á 10 reales cántaro.—C.

Medinaceli (Soria) 9.—Tiempo de intenso frío, buenos los campos y firmes los siguientes precios: Trigo, á 46,50 reales los 55 litros; centeno, á 33;

cebada, á 26; avena, á 16; yeros, á 33; alubias, á 70; garbanzos, á 120; harinas, á 16, 15 y 14 reales arroba; patatas, á 4.—C.

Herrera de Pisuerga (Palencia) 9.—Toda la semana ha sido de grandes heladas. Los campos siguen en buen estado. En el mercado persiste la firmeza. He aquí los precios que rigen:

Trigo, á 47 reales los 55 litros; centeno, á 34; cebada, á 28; avena, á 15; yeros, á 33; alubias, á 120; garbanzos, á 140, 120 y 80; patatas, á 5,50 reales los 11,50 kilos; vino tinto, á 13 reales los 16 litros; bueyes de labor, á 1.500 reales uno; novillos, á 1.100; añojos y añejas, á 620; vacas cotrales, á 900; cerdos al destete, á 70; idem de seis meses, á 200; idem cebados, á 72 reales arroba.—C.

Astudillo (Palencia) 10.—El vino tinto se cotiza con firmeza á 16 reales cántaro y el clarete á 20.

También los granos están sostenidos, detallándose: Trigo, á 47 reales las 92 libras el candéal, 46 el blanco y 44 el común; centeno, á 33 las 90; cebada, á 25 las 70; avena, á 17 reales fanega; muelas, á 42; yeros, á 36; garbanzos, á 200 los superiores y 100 los duros; alubias, á 94; lentejas, á 60; lanas sucias, á 50 y 46 reales arroba; patatas, á 4; ovejas empajeadas, á 130 reales; corderos, á 60; lechazos, á 26.—C.

Valladolid 10.—Ayer entraron en los Almacenes del Canal de Castilla 500 fanegas de trigo y en los del Arco otras 50, cotizándose en ambos mercados á 50,50 reales las 94 libras, precio que acusa alza.

La cebada, á 7,75 pesetas los 55 litros; avena, á 5,75; algarrobas, yeros y guisantes, á 9; maíz, á 11,25; muelas, á 12; lentejas, á 11.

Las harinas, á 4,75, 4,50, 4,25 y 4 pesetas los 11,50 kilos.—C.

Riosco (Valladolid) 11.—El trigo se cotiza con firmeza á 49 reales las 94 libras, la cebada á 26 reales fanega y la harina de 1.ª clase á 17 reales arroba. Tiempo de hielos.—C.

Villada (Palencia) 8.—Precios del mercado de ayer: Trigo, á 48 reales los 55 litros; centeno, á 35; cebada, á 25; avena, á 20; yeros, á 34; harinas, á 17, 16 y 15 reales los 11,50 kilos; patatas, á 4.—C.

Medina del Campo (Valladolid) 10.—Ayer se pagó el trigo á 49 reales las 94 libras y el centeno á 36 reales fanega. Tendencia sostenida. Tiempo de hielos.—C.

Melgar de Fernamental (Burgos) 10.—Se repiten con fuerza las heladas. Buenos los campos. El mercado acusa firmeza, habiéndose detallado:

Trigo, á 45 reales los 55 litros; centeno, á 38; cebada, á 26; avena, á 15; yeros, á 33; lentejas, á 48; alubias, á 72; garbanzos, á 180, 160 y 80; harinas, á 17, 16 y 15 reales los 11,50 kilos; patatas, á 4; vino tinto, á 16 reales los 16 litros; carneros, á 98 reales uno; ovejas, á 62; corderos, á 28; pieles de cordero, á 96 reales docena; idem de cabrito, á 108.—C.

DE CATALUÑA

Tarragona 10.—Tiempo muy frío, habiendo nevado mucho en las montañas y en algunos llanos.

Precios: Vinos, de 0,75 á 1 peseta grado y carga (121,60 litros), y 1,25 idem los blancos y los azufrados negros; alcoholes, 96 á 97°, á 88 pesetas el rectificado de vino, clase selecta, 85 el rectificado corriente y 81 el rectificado; alcoholes de orujo, á 50 pesetas hectolitro los 100 grados; algarrobas nuevas, á 5,75 pesetas los 40 kilos; almendra mollar con cáscara, á 45 pesetas los 50,50 kilos; idem común, á 15 pesetas la cuartera de 70 litros; idem Esperanza, á 17; avellana cosechero, á 40 pesetas sacco de 58,400 kilos; trigos de Urgel y Aragón, á 18 los 55; idem de la comarca, á 15; alpiste de Sevilla, á 55 pesetas los 100 kilos; alubias de Valencia, de 35 á 36; idem de Hamburgo, á 35; harinas, á 17,75, 16,75 y 16,25 reales los 10 kilos; cebada, de 8,50 á 9 pesetas la cuartera de 70 litros; habones, á 14 idem los del país y á 15 los sevillanos; maíz, á 11; patatas, de 3,50 á 4 pesetas los 40 kilos; avena, á 7 pesetas los 70 litros.—El Correspondal.

DE EXTREMADURA

Trujillo (Cáceres) 10.—Buenos los campos y la ganadería y frío el tiempo.

Precios: Trigo, á 13 pesetas fanega el candéal y 12,50 el común del país; centeno, á 10; avena, á 4,50; bellotas, á 6; castañas, á 8; garbanzos, á 35 idem los finos y 20 los duros; habas, á 10; harinas, á 21 reales arroba las clases superiores y 20 la llamada panadera. El Correspondal.

Herrera del Duque (Badajoz) 11. Buenos los sembrados y los pastos.

Precios del ganado: Carneros, á 18 pesetas uno; primados, á 16; ovejas de vientre, á 20; idem viejas, á 8; corderos de dos meses, á 4; machos, á 30; bueyes para carne, á 250; idem de trabajo, á 300; vacas de idem, á 125; terneras, á 170; lechones de seis meses, á 10; idem de doce, á 40.—C.

Montánchez (Cáceres) 10.—Precios corrientes: Trigo, á 54 reales fanega el candéal y 52 el común del país; centeno, á 40; cebada, á 34; ave-

na, á 20; garbanzos, á 140 idem los finos y 100 los duros; lanas sucias, á 60 reales arroba las blancas y 50 las negras; patatas, á 6; cerdos cebones, á 44; bueyes de labor, á 1.200 reales uno; novillos, á 800; añojos, á 600; cerdos al destete, á 40; carneros, y cabras, á 100; cabritos, á 50; vino tinto nuevo, á 16 reales cántaro; idem blanco, á 18 el nuevo y 40 el añejo.—C.

DE LEON

Toro (Zamora) 10.—Se encalmó mucho el mercado de vinos después de la extraordinaria exportación de Noviembre principalmente. Los precios siguen de 12 á 14 reales cántaro.

El trigo, á 39 reales fanega; la cebada, á 28, y los garbanzos, de 100 á 120. Ganado de cerda se vende mucho, cotizándose en muerto ó canal hasta 65 reales arroba.—Un lector de la CRÓNICA.

Salamanca 9.—Caen fuertes heladas; buenos los campos y sostenido el mercado. Precios: Trigos, á 49, 48 y 47 reales los 55 litros, según clase; centeno, á 37; cebada, á 27; avena, á 22; algarrobas, á 36.—C.

Vitigudino (Salamanca) 8.—Precios del mercado de ayer: Trigo, á 49 reales los 55 litros; centeno, á 37; cebada, á 28; avena, á 21; algarrobas, á 34; alubias, á 90; garbanzos, á 180, 160 y 140; harina de 1.ª clase, á 19 reales los 11,50 kilos; patatas, á 4; vinos, á 18 reales los 16 litros los tintos y 20 los blancos; bueyes de labor, á 1.400 reales uno; novillos de tres años, á 1.800; añojos y añejas, á 750; vacas cotrales, á 900; cerdos al destete, á 64; idem de seis meses, á 180; idem de un año, á 350. Firmes los precios de los granos.

Tiempo frío y buenos los campos.—C.

DE NAVARRA

Fitero 11.—Lloviz copiosamente; desde hace unos días hiela. El estado de los campos es muy bueno.

La cosecha de aceituna ha sido una gran decepción para el agricultor, pues esperábamos buen rendimiento y sólo hemos obtenido la cuarta parte del que suponíamos.

Como el vino tiene poca estimación y la reconstitución del viñedo con vid americana resulta muy caro, nótese para plantar mucha menos animación que en los años últimos.

Precios: Trigo, á 6 pesetas robo (28,13 litros); oliva, á 6; aceite, á 21 pesetas arroba; vino tinto, á 1,75 pesetas cántaro (11,77 litros).—Un Suscriptor.

DE LA RIOJA

Tudelilla (Logroño) 8.—El campo con mucha humedad. Estamos en plena recolección de olivas, cuya cosecha es bastante buena, pero da poco aceite por las muchas que tienen los olivos. El poco caldo que rinden vale mucho dinero, pues se cotiza el aceite á 20 pesetas cántara (16 litros), con tendencia al alza.

Los granos se pagan: Trigo, á 12 pesetas fanega; cebada, á 6; avena, á 4. De vinos, pocas existencias por la mucha filoxera, pero el precio no pasa de 3 pesetas la cántara de 16 litros.—P. H.

DE VALENCIA

Monforte (Alicante) 9.—Empezian á resentirse los sembrados de la falta de agua, de la persistencia del viento poniente y de las intensas escarchas de la pasada semana. Si estas causas siguen actuando como hasta hoy, se corre el peligro de que los agricultores vean frustradas las esperanzas que tan justamente fundaban en el buen aspecto que presentaba la sementera.

La ley de Alcoholes ha reanimado un tanto el abatido ánimo de estos vinitores, y digo un tanto porque el negocio de vinos continúa encalmado, haciéndose escasas transacciones para los mercados del interior á precios que fluctúan, según grado, entre 0,95 á 1,05 pesetas los claretes y 4,50 á 5 los blancos, cántaro de 1,50 litros.

También varía el precio de las cebadas de 31 á 33 pesetas cahiz, según peso de 150 á 160 kilos. Trigos, de 55 á 60 reales cahiz; maíz blanco, á 40 la misma medida.

Empezian á presentar su grumo los almendros, y esta anticipación produce el temor de que se repitan este año las heladas que tanto nos perjudicaron el pasado.—El Correspondal.

Alicante 11.—Tiempo despejado, reinando algunos días fuertes vientos bastante fríos. En el interior de la provincia caen escarchas, y en la capital se registran mínimas de 6, 5 y 4 grados sobre cero. El tiempo es, pues, propio del mes que atravesamos.

Poco movimiento en los mercados de vinos, vendiéndose los nuevos en los pueblos productores de la provincia desde 0,80 hasta 1,25 pesetas el cántaro de 11,50 litros. De vino viejo quedan muy pocas existencias.

Sostienen los aceites el alza de precio conseguida, cotizándose en esta plaza los finos de Onil, Benjema y otros puntos de 19 á 20 pesetas arroba de 12,50 kilos, y las procedencias de Andalucía á 19 y 18,50.

Entra poca almendra, fluctuando los precios entre 25,50 y 26 pesetas arroba. La cebada, de 28 á 30 pesetas cahiz

Alicante y 25 á 28 cahiz Elche; la avena, á 17 y 15,50, respectivamente. Las harinas á bordo en este puerto se pagan corrientemente: de fuerza, de 44,25 á 46,50 pesetas saca de 100 kilos; blancas, de 38,25 á 40,50; doradas, de 36 á 44.—C.

Segorbe (Castellón) 10.—Tiempo despejado y frío. Precios corrientes: Aceite, á 20 pesetas arroba; algarrobas, á 1,40; cáñamo, á 13; habichuelas, á 4 pesetas barchilla las blancas y 2,25 las gateadas; maíz, á 2; trigo, á 13,50; vino, á peseta el cántaro; patatas, á 1,10 la arroba.

Muchas ofertas de ganado de cerda, cediéndose á bajos precios.—H.

UTILIZACIÓN DE LAS MANZANAS

M. Paul Claes, en una nota presentada á la Sociedad nacional de Agricultura de Francia, se queja de que en muchas regiones no se haga aprecio de las múltiples aplicaciones de que es susceptible esta fruta.

En Alemania, dice, fabrican, con las manzanas que en Francia dejamos como inútiles, sidras que se conservan largo tiempo y un champagne muy agradable que exportan principalmente á la América del Sur. Los industriales alemanes han tenido también la feliz idea de pensar las manzanas y esterilizar el jugo, fabricando extractos y bebidas exentas de alcohol; el verano pasado un solo industrial vendió en Berlín más de cien mil botellas por día de estas bebidas higiénicas, que son más refrescantes que el vino y la cerveza.

En Inglaterra, las manzanas son empleadas principalmente para la fabricación de confituras; la confianza de manzanas hace una mezcla excelente con la de otras frutas, aun las más caras, como la frambuesa. En el Norte de Francia y en Bélgica se sirven de las manzanas que desechan en el Oeste para fabricar un producto que llaman «pasta de manzanas». M. Claes cree que, gracias á los progresos de la técnica moderna, el tratamiento industrial de la manzana puede llegar á ser una fuente de riqueza para las regiones productoras, siempre que se convengan de que la manzana sirve para algo más que para fabricar la sidra.

Así, en el Norte y en el extranjero se considera la manzana como una legumbre, y se hace de ella un consumo importante en todas las mesas. De aquí también la aceptación que ha tenido la pasta de las manzanas en estos países. Esta pasta es un producto presentado al comercio hace diez años; obtiéndose cociendo las manzanas, tamizándolas y mezclando la masa que atraviesa el tamiz con azúcar y evaporando el conjunto hasta que se enfría y forma una pasta sólida. Esa pasta, según Claes, presenta grandes ventajas: se conserva indefinidamente, es agradable al paladar, constituye un alimento muy nutritivo y se presta para preparar en poco tiempo excelentes compotas con sólo un poco de agua caliente.

También pueden prepararse manzanas concentradas en forma de láminas ó en polvo. Estas manzanas concentradas tienen la ventaja de que se pueden transportar fácilmente, sin riesgo de alteración y proporcionando una economía de 80 por 100 sobre el precio de transporte. Puede fabricarse igualmente el extracto de manzanas, cuyo empleo, en confiterías, parece que va tomando cada día más incremento; este extracto sirve además para la fabricación de bebidas anticólicas, cuyo consumo aumenta de día en día en Alemania.

Citaremos como complemento el champagne, el té y el sirope de manzanas.

X.

NOTICIAS

Se ha declarado oficialmente constituida la Cámara Agrícola del Puerto de Santa María.

Escríben de Extremadura: «Ha sido sometido á la firma regia un decreto que ha de hacer imposible la adulteración de los alimentos y, por lo tanto, la del pimentón.»

Con este motivo están de enhorabuena todos los cosecheros de este fruto en nuestra región y se han convertido en realidad las aspiraciones de la Asamblea que hace algún tiempo se celebró en Plasencia, con cuyo motivo felicitamos ante todo al digno Presidente de la Liga de Aldeanueva, don Máximo Sánchez Recio.»

El miércoles último publicó la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES el decreto contra la falsificación de los alimentos.

En Gijón se agrava la cuestión de las subsistencias por negarse los aldeanos á introducirlos á causa de los impuestos municipales que las gravan.

La Federación Agrícola Catalano-Baleár, después de realizado el conveniente estudio y verificado algunas modificaciones sobre el cultivo del tabaco, ha dirigido al Gobierno las siguientes peticiones:

1.º Que autorice á todos los agricultores españoles para proceder al cultivo del tabaco, interviniendo la Compañía arrendataria con su acción fiscalizadora para evitar el contrabando.

2.º Cultivando el tabaco se dejará al agricultor en libertad para su elaboración, fiscalizando la indicada Compañía libremente esta elaboración.

3.º Dicha Compañía establecerá con los agricultores unas bases para la adquisición del tabaco elaborado por los particulares, y el que no sea adquirido por ella lo podrán los agricultores exportar al extranjero.

En el último Consejo de Ministros expuso el de Hacienda las líneas generales del presupuesto que prepara para el año 1910.

En él ha anunciado que introducirá las grandes reformas radicales que reclama el país.

Dice el Sr. Besada que su plan económico no encierra ninguna sorpresa para nadie, dado lo explícito que ha sido siempre en manifestar sus opiniones, así en las cuestiones financieras como en las políticas.

Precios de las carnes en esta Corte: Bueyes marinos, de 72 á 72,50 reales arroba canal; ídem de Monforte, de 70 á 72; del Bierzo y León, de 68 á 69; vacas gordas, de 69 á 70; ganado mediano, de 60 á 61; terneras, á 105, 112 y 120 las de Castilla; 95, 100 y 105 las montañesas; 92, 95 y 105 las asturianas, y 80, 85 y 90 las de la tierra y las gallegas; carneros, de 1,55 á 1,57 pesetas kilo; ovejas, á 1,45.

Para el cultivo del maíz se ha generalizado mucho en los Estados Unidos un arado de disco, que ahorra tiempo, fuerza de tracción y peones. Con este arado se labra á la profundidad que se quiera, graduándole con una palanca que maneja el labrador, sentado en el aparato, dirigiendo y gobernando al propio tiempo la máquina, con un coste muy económico.

Todos los labradores saben los beneficios que la nieve reporta á los campos, proporcionándoles la humedad necesaria para la vegetación, resguardando las plantas de las fuertes heladas del invierno y arastrando á la tierra productos amoniacales y nitrogenados que hay en la atmósfera y que constituyen un abono excelente.

Pero lo que muchos agricultores ignoran es que la nieve, además de los beneficios antes mencionados, ejerce una poderosa acción insecticida, destruyendo una infinidad de huevecillos de insectos que hubieran causado, en el caso de llegar á desarrollarse, grandes estragos en sembrados y en plantaciones.

La acción insecticida de la nieve es tan marcada, que muchos arboricultores la acarrean desde largas distancias para amontonarla al pie de los árboles y librarlos así de insectos destructores.

El Gobierno ha acordado prorrogar el Tratado de comercio con Francia.

En Consejo de Ministros ha sido aprobado el proyecto de ferrocarril directo de Madrid á Valencia por Utiel.

Se ha acordado también conceder la subvención necesaria. El Ministro de Fomento lo ha comunicado así al Gobernador de Valencia, para que aquella autoridad dé la buena nueva á las entidades que tanto interés han desplegado allí por la realización de la idea.

Las obras se sacarán pronto á subasta.

La necesidad de procurar mercados á la producción nacional ha impulsado al Centro Comercial Hispano-Marroquí á organizar una expedición que recorrerá el Norte de Africa y Marruecos con el objeto de estudiar aquellas plazas y á la vez introducir nuestros productos, como base de un mayor desarrollo mercantil, que podría obtenerse fácilmente si el país secunda tan prácticas aspiraciones.

Al efecto, la Comisión organizadora de la expedición aceptará gratuitamente todos los muestrarios que le ofrezcan los fabricantes é industriales que trabajen artículos apropiados á los mercados marroquíes.

Terminada la expedición, se dará cuenta de los resultados obtenidos por medio de conferencias en las que se señalarán además las variantes que reclamen los usos, costumbres y gustos del mercado consumidor, para que nuestros productos obtengan en Marruecos el favor de que disfrutaban los extranjeros.

La proyectada expedición tendrá otro objetivo, cual es recoger muestras para nutrir el Museo de productos africanos, próximo á inaugurarse en los salones del Centro Comercial Hispano-Marroquí, para que sirva de enseñanza á nuestros industriales.

Los que deseen datos y noticias sobre el particular, pueden dirigirse á la Secretaría del Centro Comercial Hispano-Marroquí (Rambla de Santa Mónica, 25, Barcelona), todos los días laborables de cuatro á siete de la tarde.

A continuación publicamos algunos procedimientos utilísimos á los agricultores, pues sirven para atenuar los desastrosos efectos de la mosca de la aceituna ó gusano que tantos daños ha causado el año último en nuestras comarcas olivareras:

1.º Recoger las aceitunas agusanadas que caen en tierra y molerlas acto seguido.

2.º Anticipar la cosecha general y practicar lo aconsejado anteriormente.

3.º Si no se puede moler en seguida, aconséjase quemar, en el sitio que se guardan, alguna substancia insecticida, como azufre, tabaco, alcanfor, etc.

4.º Tener en el mismo local algún recipiente lleno de líquido, como sulfuro de carbono, petróleo, creosota, ácido fénico, etc., que sea pernicioso para los insectos.

5.º Colocar en las aberturas tela metálica para que la mosca no pueda marcharse y propagar el mal.

6.º Revolver algo las aceitunas para que no se calienten, pues el calor es favorable á los insectos.

7.º Labrar ó cavar profundamente la tierra para desenterrar las larvas y los huevos.

8.º Descalzar el pie del olivo, dejándolo de este modo hasta la mitad de Junio.

9.º La limpieza del tronco, seguida de una pincelada con el caldo bordelés.

10.º Desterronar la tierra, y acto seguido quemarla con las ramas secas y cortezas del árbol.

Nada nuevo podemos decir referente al negocio de naranja, pues los resultados de las últimas ventas en los mercados extranjeros han continuado siendo desastrosos, debido principalmente á la mala condición en que llega la fruta.

En nuestros centros productores la paralización durante las fiestas ha sido casi general, habiéndose reanudado de nuevo los trabajos con la consiguiente escasa animación por los últimos descalabros.

En virtud de un expediente promovido por un notario sobre aplicación de las excepciones tributarias otorgadas por la ley de 28 de Enero de 1906 á los Sindicatos agrícolas, en lo relativo á los constituidos con anterioridad al Reglamento de 29 de Julio de 1907, por Real orden de 1908 expedida por el Ministerio de Hacienda, de conformidad con el dictamen del Consejo de Estado, y no publicada en la Gaceta, se ha resuelto lo siguiente:

«Que los contratos otorgados por los Sindicatos agrícolas, constituidos con arreglo á la ley de 28 de Enero de 1906, gozan de las exenciones tributarias que la misma concede, cualquiera que sea la fecha de su otorgamiento ó terminación.

Que para aplicar dichas exenciones á la constitución, modificación, unión ó disolución de tales Sindicatos ó á los actos y contratos en que intervengan, deberá tenerse muy en cuenta la naturaleza y objeto del acto, para depurar si cabe ó no dentro de sus fines sociales, enumerados en el art. 1.º de la arpetida ley.»

De Villanueva y Geltrú escriben que, á consecuencia de la depreciación que experimentan los vinos, son varios los propietarios que se han decidido á la plantación de árboles en sus viñedos, especialmente del almendro y el olivo.

Conservación de las legumbres secas.—Para conservar las legumbres secas hay un método que consiste oficialmente en lavar y mondar las legumbres y verduras y dejarlas secar, colocándolas sobre zarzos á la temperatura de 50-60 centígrados, y finalmente someterlas á la enorme presión de una prensa hidráulica. Las legumbres así comprimidas se sumergen, antes de emplearlas, en agua caliente por espacio de 30 á 40 minutos, con lo cual recobran su volumen y su color natural.

Este sistema, inventado por Masson, tiene gran importancia para suministrar en grande escala provisiones al ejército.

En Rusia emplean todavía un sistema antiquísimo de desecación, que por su sencillez podría adoptarse para el uso doméstico.

Consiste dicho método en sumergir las legumbres, durante tres ó cuatro minutos, en agua hirviendo, y después secarlas en el horno. Así tratadas, se conservan perfectamente en cajitas de latón ó de madera, colocadas en lugar seco y ventilado.

Otro método, llamado de Appert, del nombre de su inventor, es solamente apropiado á las habichuelas, guisantes, espárragos y coliflores, y no es ya tan sencillo como el que acabamos de apuntar, porque requiere material adecuado (cajitas de latón) y no pocos cuidados.

En este método las legumbres, después de bien mondadas, se colocan en las cajas de hoja de lata con agua salada y se escaldan con un baño de agua también salada, que se mantiene durante dos ó tres horas á 100 grados centígrados. Después se hacen hervir durante dos horas en dicho baño, y finalmente, dejándolo enfriar hasta 60 grados centígrados, se sueldan las latas herméticamente.

VINOS TINTOS DE ARAGON

Gran premio.

A nuestro suscriptor D. Gregorio Uson, de Calatorao, socio de D. Timoteo Vivanco, de Valmaseda, le ha sido concedida medalla de oro en la Exposición Hispano-Francesa de Zaragoza, por sus vinos tintos de alta graduación de la cosecha Año de 1907.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 12

París á la vista..... 11 35
Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 27 98

Madrid, 1909.—Baillly-Bailliere é Hijos, Calle de la Cava alta, núm. 5.


VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELIEGO (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.er AÑO	4.º AÑO	
	Pesetas	Pesetas	Pesetas	
Barrica de 225 litros con doble envase	230	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 (Alava), M. G. Dubos, dirigiéndole las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

Page. Al comado, al hacer el pedido, en letra á ocho días vista sobre Madrid. Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. En los corchos va marcado el año del vino.—Todos los envases se envían precintados.

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

Aviso muy importante á los consumidores.

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

OCASIÓN.—Se venden 5 tinos de 800 á 1.300 cántaras, de roble, superiores, á 0,40 pesetas la cántara; bocoyes á 16 pesetas cada uno; un magnífico malacate de cuatro caballerías, nuevo y azadas á mitad de precio, todo sobre vagón Haro. Dirigirse á D. Sotero Angulo por Haro.—Casalreina.

PLANTONES DE MANZANO Y ALMENDRO superiores á 0,50 pesetas aquéllos y á 0,30 éstos, sobre vagón en Haro. Dirigirse á D. César Sain, Ingeniero.—Muro del Carmen, Logroño.

CENTRO VITÍCOLA DEL PANADÉS
 VIDES AMERICANAS
 70 hectáreas de viveros y plantaciones.
 FUNDADAS EN 1889
JAIME SABATÉ
 DIRECTOR-PROPIETARIO
 Villafranca del Panadés (Provincia de Barcelona).

Cultivos mejor organizados y más importantes de Europa. Para la próxima campaña de 1908-1909 tiene esta Casa puestas en vivero

3.780.439 Plantas injertadas de todas las viníferas de España sobre los mejores pies americanos.
1.455.000 Estaquillas para barbados.

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

4.000.000 de estaquillas injertables.
6.000.000 de estaquillas para vivero.

Exportación á todas las regiones vitícolas del mundo. Talleres de injertar visitados por S. M. el Rey D. Alfonso XIII. Proveedor efectivo del Patrimonio de la Real Casa. Desfondes de tierras á gran profundidad, con maquinaria á vapor, propiedad de esta Casa.—Roturaciones y plantaciones á forfait (destajo). Casa de absoluta confianza, recomendada por todos los Ingenieros agrónomos. Capital invertido en viveros y plantaciones, y diversos locales y talleres: **500.000 pesetas.**

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

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

Dirección telegráfica: SABATÉ-VILLAFRANCA PANADÉS

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

Especialidades que recomiendan á esta antigua y acreditada Casa:

ARBOLES FRUTALES en grandes cantidades de las especies y variedades más superiores que en Europa se cultivan.

VIDES AMERICANAS
INJERTOS BARBADOS ESTAQUILLAS
 de inmejorables condiciones y absoluta autenticidad.

Precios muy económicos en pedidos de alguna importancia.

HÍBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS.—CAMPAÑA DE 1908-1909

Entre los productores directos que han hecho sus pruebas con éxito, figuran en primera línea los tintos 156 y 405 Seibel y 132-11 Coudere, y los blancos de este hibridador 117-3, 146-51 y 348-14.

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

132-11 Coudere, es casi indenne á la filoxera y muy resistente á las plagas criptogámicas; soporta el 50 por 100 de cal, puede cultivarse hasta en terrenos superficiales y es gran productor de buen vino, pero este no iguala á los de 156 y 405 Seibel. El ampelógrafo Malafosse ha dicho que 132-11 destrona á la retama y el espiño. Su adaptación está limitada por la madurez de la uva, que en Francia es de tercera vendimia. En los cascajos de Cuzcurrita (Rioja Alta) sazona á la vez que el tempranillo, y 156 Seibel veintidós días antes.

Los híbridos citados son los que mejores resultados vienen dando en los campos de experimentación de la Rioja Alta. De 156 Seibel y 132-11 Coudere se han haciendo plantaciones de alguna importancia, y no hay duda que el cultivo de estas dos valiosísimas cepas se extenderá rápidamente en las comarcas que las tienen en ensayo y puedan apreciarse las cualidades de que están dotadas.

Precios de los siguientes híbridos sobre vagón en Haro ó Irún, según que las plantas procedan de Rioja ó Francia.—Barbados: 156 Seibel, 132-11 y 117-3 Coudere y Pájaro Azul, á 125 pesetas millar; 146-51 Coudere, á 140.—Estacas: 156 Seibel, 132-11 y 117-3 Coudere y Pájaro Azul, á 45 pesetas millar; 146-51 y 343-14 Coudere, á 60; 405 Seibel, á 90. No se servirán pedidos menores de mil plantas.

Para más informes y pedidos dirigirse al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle de Alberto Bosch, 12, principal.—Madrid.

CASA ESPECIALISTA
DE
MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS

VENTA EXCLUSIVA DE LAS
Sembradoras SAN BERNARDO
Idem RUD SACK
Segadoras DEERING IDEAL
Trilladoras RUSTON

Pidan catálogos especiales
ALBERTO AHLES Y COMPAÑIA

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

Año XXXII CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES Año XXXII

La CRÓNICA aparece todos los miércoles, y cuenta treinta y dos años de existencia; publica interesantes artículos, estados de precios, unas 3.000 correspondencias agrícolas al año y otros utilísimos trabajos.

Más de 500 corresponsales informan á este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc. Se manda un número á los que lo pidan.

Precios de suscripción: 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.

NUEVOS MOTORES DE VIENTO PERFECCIONADOS
TRABAJAN POR LIGERA QUE SEA LA BRISA

¡¡Aguantan las tempestades más violentas!!
¡¡Elevan el agua á cualquier altura!!

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

SE GARANTIZA EL TRABAJO
MOTORES DE PETRÓLEO Y DE VAPOR — MÁQUINAS DE TODOS LOS SISTEMAS

Nuevo arado brabant, todo de acer "LE REVE,"
Suprimido el tornillo que regula la profundidad.

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

PLISSONNIER LYON (Francia).

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

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 DURAN, Tetuán, 3, Madrid.

ABONOS MINERALES Y PRODUCTOS QUÍMICOS

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

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

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

DISPONIBLE

Consulte usted la vigésimacuarta edición de la

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y SEMILLAS
DE
CARLOS RACAUD
ZARAGOZA

Inmenso surtido de Albicocqueros, 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.
MALAGÓN (Ciudad Real).

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

Es el mejor, más ligero, más fuerte y más barato de los conocidos hasta el día.
Para que nadie pueda llamarse á engaño se da á prueba.
También se remiten Catálogos á quien los desee.
Para la venta se necesitan representantes en los pueblos en que no los haya dándoseles un tanto por comisión.

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

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).

ENRIQUE LE DANTEC
Comisiones, consignaciones, tránsitos, representaciones del país y extranjeras, seguros de vida, incendios, accidentes y marítimos.
Calle de Postiguet, núm. 7
Alicante.

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.
Estrajadoras 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.

INSTRUMENTOS DE VITICULTURA
CASA FUNDADA EN 1872

V^{VE} G. FABRE & FILS
Teléfono 2 VAISON (Vaucluse) FRANCIA

Los solos concesionarios de las NUEVAS MÁQUINAS para INJERTAR sistema VIEUX, privilegiado.



MATERIAL COMPLETO DE VITICULTURA
Fuelles, Azufradores, Pulverizadores, Bombas para el vino, Prensas, Lagares. Arnés de Viticultura, sistema ROCHE Y CASTE. Indispensable á todos los viticultores.—5.000 referencias.

GUIA COMERCIAL DE MADRID Y SU PROVINCIA PARA 1908 (BAILLY-BAILLIERE)
Publicada con datos del ANUARIO DEL COMERCIO 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.—Cuerpo Colegiado de Senadores.—Congreso de los Diputados.—Cuerpo Diputado: Español.—Extranjero.—Consejo de Estado.—Ministerios.—De Hacienda.—De Instrucción Pública y Bellas Artes.—De Fomento.—De Guerra y Justicia.—De Gracia y Justicia.—De Marina.
Parte descriptiva.—Santas de los HERRAJES.
Por orden alfabético de apellidos. De profesiones. De Comercio é Industria.
Lista general de suñes de los habitantes de Madrid, clasificada por orden alfabético de calles y por números de casa. Provincia de Madrid.—También contiene todos los pueblos de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, diviso en la categoría de ciudades, villas, aldeas, estancias de ferrocarril, estaciones de telegrafos, carterías, así como SOBRES Y APELLIDOS DE TODOS LOS HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio é industria que ejercen.
De venta: BAILLY-BAILLIERE É HIJOS, editores, Plaza de Santa Ana, núm. 10, Madrid, y en todas las librerías.

Precio: 5 pesetas.

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

DISPONIBLE

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 estrajadoras, con ó sin separador de escobajo.—Tubos de alta presión, de goma, forrados de alambre al exterior.—Manguera ideal, fabricada especialmente para el trasiego de vinos y alcoholes.—Estuches postales con caja de madera, cartón ó hoja de lata.—Cajas para mandar muestras, con frascos de todos tamaños.—Básculas centesimales, montadas sobre cuatro pies.—Accesorios para bombas y artículos de bodega.—Clarificantes, Antifermentos, Colorantes tánicos, Acido tártrico, Termómetros y Alcohómetros, Alambiques Salleron y Ebulloscopos legítimos de Malligant.
Anti-agric, 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.
Los primeros peritos científicos y los principales viticultores recomiendan el empleo del

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

Privilegio HUGOUNENQ, aprobado por la Academia de Medicina de Paris en 1888 y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889, por las siguientes razones: 1.º el OENO-FOSFATO aumenta la riqueza alcohólica del vino; 2.º enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (Discurso del catedrático M. A. Gautier); 3.º aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados; 4.º da al vino un color de brillo intenso; 5.º, lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfato clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no descansan en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.º el vino FOSFATADO no da yeso al análisis, pues la sal formada no es un sulfato, sino un FOSFATO, siendo el OENO-FOSFATO sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.
Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones vinícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, San Vicente, 115, Valencia, Agente general en España.

INTERESANTE A LOS VINICULTORES

Los vinos que cubren al aire, los vinos agrios, turbios, dulces alterados ó defectuosos, se corrigen y disponen para la venta.

TANINO ENANTICO

para mejorar y conservar inalterables los vinos; evita el agrio; indispensable á los de exportación. 13 pesetas kilo, para 350 á 400 arrobas.
Clarificantes y productos enológicos eficaces é inofensivos; consultas y prospectos al Representante en España, don F. Montero, en Mota del Marqués (Valadolid).
Principales depositarios: Madrid, J. Canal, Imperial, 9 y 11, droguería; Alicante, Piñol Hermanos; Valencia, Hijos de Blas Cuesta; Logroño, Vinda é Hijos de P. Gómez; Palencia y Salamanca, Fuentes; Murcia, Ferrer Hermanos; Puebla de Don Fadrique, Alejandro Dominguez; Manzanara, P. Galiana; Zaragoza, R. y Cholí; Cataluña, Alfredo Riera é Hijos, Nápoles, 166, Barcelona.