

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

ANUNCIOS

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de Correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España y 8-50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado

SE PUBLICA TODOS LOS MIÉRCOLES

En VALENCIA: Calle del Gobernador Viejo, núm. 7, 1.º
En MADRID: Calle de Alberto Bosch, núm. 12, pral.

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

Se reciben en las oficinas del periódico a precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con numerosos corresponsales, y es uno de los periódicos agrícolas de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado

AÑO XXXIII

Valencia 30 de Noviembre de 1910

NUM. 2.500

A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

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

¡EL MUNDO ENTERO!

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

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

A los viticultores

Los que deseen plantar 156 Seibel 132-11, Condorc y otros valiosos híbridos productores directos resistentes a la filoxera y plagas criptogámicas, sin tratamientos, y que rinden buenas cosechas en cantidad y clase, pueden dirigirse al Administrador de la Crónica de Vinos y Cereales, calle del Gobernador Viejo, núm. 7, 1.º, Valencia.

La Administración de la Crónica de Vinos y Cereales proporciona planta auténtica e informa sobre la adaptación de las nuevas cepas.

Reforma de la ley de plagas del campo

El ministro de Fomento ha leído en el Senado un proyecto de ley modificando la vigente de 21 de Mayo de 1906. Se incluyen en la modificación la defensa de las plagas que pueden atacar a la riqueza forestal, pues no existe razón que justifique la exclusión, en una ley general de esta clase, de dicha importantísima riqueza.

Los fondos que se recauden para los gastos de extinción solo se aplicarán a combatir las plagas y se recaudarán por una sola vez, y mientras no se agoten no se hará nuevo reparto, quedando prohibido en absoluto hacer uso de ellos para nada que no sea con el fin que se recaudan y siempre con autorización del Ministro de Fomento.

Se suprime el impuesto sobre los viñedos atacados ó no por la filoxera, pues solo lo recaudaron un limitado número de Diputaciones Provinciales, y habiendo variado en la actualidad el medio de combatir, que sólo se hace replantando con vides americanas, entra su acción dentro de la iniciativa particular.

Queda también suprimida la exención del pago de contribución por construcción de almacenes y edificios en terrenos cuyo viñedo hubiese sido destruido, siguiendo vigente la exención en cierto número de años por nuevas plantaciones que se hagan por variedades ó híbridos de vides americanas, así como las que se realicen de árboles y arbustos frutales ó forestales en los mencionados terrenos, dejando en toda su fuerza y vigor cuanto preceptúa el Convenio filoxérico internacional de Berna, referente a entrada y circulación de plantas vivas.

Tales son las modificaciones principales de la ley que se presenta al Parlamento, conservando en lo demás la letra y espíritu de la vigente.

Envejecimiento artificial de los licores

Los licores recién preparados tienen cierta astringencia ó crudeza de gusto, que pierden poco a poco con el tiempo. Los más afamados deben principalmente su reputación al largo tiempo que han permanecido en reposo, durante el cual se han verificado ciertas oxidaciones, principalmente de los aldehídos, que han dado por resultado final el mejoramiento de aquellos líquidos.

Pero esta circunstancia, que exige se tengan buenos y espaciosos locales y un capital invertido en abundantes provisiones, no está al alcance de todos los licoristas, por cuya causa es muy común recurrir al envejecimiento artificial, que, practicado de la manera que vamos a indicar, da resultados satisfactorios.

Consiste el envejecimiento en envasar los licores en las botellas en que deben expenderse, y llenar éstas hasta el arranque de su cuello. Así llenas y bien tapadas, se colocan unas sobre otras en una espaciosa caldera que contiene agua en cantidad suficiente para que queden cubiertas todas aquellas, y se calienta la caldera a fuego lento, procurando que el agua adquiera muy lentamente la temperatura de 60°. Esta se sostiene por espacio de dos horas, al cabo de cuyo tiempo se deja enfriar el baño muy paulatinamente, para volver a repetir después la misma operación. Una vez terminada ésta, sólo resta retirar las

botellas de la caldera para guardarlas en un local algo templado y colocarlas de pie para que su contenido no esté en contacto con el corcho.

Los licores que se han sometido a este tratamiento resultan muy mejorados, y en grado mucho mayor si en su elaboración se han empleado alcoholos viejos.

Las alcoholos se envejecen igualmente por el procedimiento dicho, pero hoy día la industria lo efectúa en grande escala sirviéndose del oxígeno a presión ó empleando el oxígeno azoado, y obtiene productos tan estimados como los naturales y a un precio muchísimo más bajo.

El envejecimiento natural de los alcoholos exige mucho tiempo, tanto que al cabo del mismo resultan rebajados de grado y de volumen. Así 500 litros de alcohol de 70° representan tan sólo al cabo de 25 años, 350 litros de 50°.

Para los agricultores

Tenemos en Valencia una persona notable, cuyos laboriosos estudios alcanzan por lo visto una precisión ó seguridad tal que han de convertir en centros de gran producción agrícola muchas de nuestras desoladas comarcas.

La persona a que nos referimos es don Arturo Alcober Arnau, cuyo nombre habrá sonado ya algunas veces en el oído de muchos de nuestros lectores.

Si el Sr. Alcober residiera en la corte ó fuese extranjero, ya nos hubiésemos hablado de él seguramente algunos rotativos. Pero el Sr. Alcober es español, es valenciano, es serio, modesto y tan discreto, que lejos de pregonar sus éxitos, con lo que haría tal vez más bien a los demás que a sí propio, no habla de ellos nunca, y cuando lo hace ha de ser molesto ó zaherido por la incredulidad del ignorante.

Sin embargo de ello, el nombre del señor Alcober se propaga rápidamente por nuestra provincia y por España entera. Sus notables teorías sobre el alumbramiento de aguas en los distintos terrenos han de darle verdadera celebridad en breve plazo. Alumbrar aguas es fácil, es relativamente sencillo según las mismas, y eso de creer que para ello precisan grandes capitales y mayores riesgos es un caso de error.

Tales teorías parecerían irrisorias, increíbles, cuando tanto sacrificio se suele hacer buscando aguas y tantos capitales se suelen en ocasiones consumir sin obtenerlas.

Pero es el caso que estas providenciales teorías del Sr. Alcober quedan plenamente confirmadas cuantas veces se requieren sus estudios.

Descubre las corrientes subterráneas con facilidad tan asombrosa, que en ocasiones bastan unos cuantos jornales de peones ó braceros para dejar al descubierto verdaderos tesoros acuíferos.

Y como hasta aquí la realidad de nuestras palabras podría tildarse de exagerada fantasía, citaremos algunos descubrimientos del Sr. Alcober en propiedades solamente de entidades y personas conocidas, y que confirman plenamente cuanto venimos exponiendo.

Por su estudio é indicación disponen de excelentes manantiales con aguas de pie, la Compañía Inglesa Spais Marble, domiciliada en Alhambra (Almería), que destina las mismas al riego de tierras y a la explotación mecánica de sus grandes canteras de mármol; el respetable corredor del Banco D. Ramón Bigné Molins, en su finca del término de Liria, denominada «Mas del Chuchó»; tres manantiales el propietario de Ayora D. José Lázaro Cámara en sus fincas de dicho término llamadas «Casa de Baño» y «Casa de Don Pío»; otro en Fuente la Higuera, propiedad de D. Isidoro Biosca Torró, no obstante la aterradora sequía de aquella comarca; 15 litros por segundo el propietario de Oandara D. Alberto Miralles; otro manantial el notable jurista consulto D. Emilio Borsó de Carrión en su propiedad del término de Buñol; 20 litros por segundo el propietario de Játiva D. José Parales Ducad, y por no hacer pesada la relación terminamos con el prodigioso caso del fabricante de abonos en nuestra plaza D. José Mellá, quien adquiriendo un pequeño bancau por indicación del Sr. Alcober en término de Benifayó, y

abierta una excavación bajo la dirección del mismo, acaba de aforar 3.000 litros por minuto a la profundidad escasa de seis metros.

Esta es, pues, la persona que nos ocupa, dueña, como prueban los hechos, de nuevas teorías y especial tecnicismo de inmenso valor, que considerablemente aumenta si se tiene presente que la mayoría de sus descubrimientos han sido en puntos obligados ó en propiedades relativamente pequeñas, de las que no podía separarse, y únicamente descubrir lo que buenamente la Naturaleza había puesto en ellas, pues cree el Sr. Alcober, y así es lógico suponer, que si fuese libre su elección entre grandes extensiones de terreno, como el término municipal de un pueblo, por ejemplo, podría descubrir copiosos manantiales que aportarían el bienestar a muchas familias y multiplicarían la riqueza pública.

Y como no será esta la última vez que tendremos ocasión de hablar de tan modesto como notable señor con la extensión que sus interesantísimos estudios requieren, para estímulo suyo y bien de nuestra decadente agricultura, hacemos puato, anticipándole nuestra más profunda admiración y respeto y dejando a la consideración de los agricultores la trascendencia de los hechos relatados.

F. CONTELL.

Las Cámaras de Comercio

Las bases del proyecto de reorganización de las Cámaras de Comercio, leído en el Congreso por el ministro de Fomento, son las siguientes:

La base primera dice: «Las Cámaras de Comercio é Industria y las de Navegación serán organismos oficiales, dependientes del ministerio de Fomento, con el cual, lo mismo que con los demás ministros, se corresponde en directamente.»

Base segunda. Estas Cámaras serán Cuerpos Consultivos de Administración, serán oídas necesariamente sobre los proyectos de Tratados de Comercio, reformas de Aranceles, Códigos de Comercio y leyes especiales, y sobre cuantos asuntos en relación con la vida del Estado afecten al interés de cuya representación son responsables.

Base tercera. Se relatan las atribuciones de estas Cámaras.

La base cuarta dispone que haya una Cámara oficial de Comercio é Industria ó solamente de comercio en cada provincia española, con domicilio en la capital. También se constituirán Cámaras de Comercio en Melilla, Ceuta y Fernando Póo, y desde luego se crearán Cámaras de Industria en Madrid, Bilbao, Coruña, Oviedo, Sevilla, Valencia y Barcelona, comprendiendo el territorio de las cuatro primeras a sus respectivas provincias. En la de Sevilla á ésta y a las de Cádiz y Huelva. En la de Valencia á esta provincia y a la de Alicante, y en la de Barcelona á ésta y a Girona, Tarragona y Lérida.

Cada Cámara se compondrá del número de miembros que determine el ministro de Fomento, no pudiendo ser inferior á 10 ni superior á 40. Estos miembros se elegirán por sufragio entre los comerciantes é industriales que paguen cuota al Tesoro en cantidad no inferior á 40 pesetas anuales y estén comprendidas en las ocho primeras clases de la tarifa 1.ª

Después se disponen las condiciones precisas para ser electores y elegibles.

Base quinta. Las Cámaras, como recurso permanente para realizar sus fines, percibirán hasta un 8 por 100 de la contribución que satisfagan sus electores por el ejercicio del Comercio ó de la Industria. Además podrán adquirir toda clase de bienes por legales y herencias, donativos y subvenciones. Estarán obligadas á dedicar con preferencia los recursos sobrantes de sus atenciones generales, a la formación de estadísticas y publicaciones de carácter comercial é industrial.

Base sexta. Las Cámaras de Comercio é Industria se considerarán en todo lo posible como continuación de las actuales y sucederán á éstas en los derechos y obligaciones.

Base séptima. Dentro de dos meses, desde la publicación de esta ley, el ministro de Fomento redactará el reglamento para su ejecución, que por consecuencia de esta ley de bases tendrá carácter orgánico.

Algo sobre las fórmulas de los abonos en las viñas

Se ha escrito mucho á fin de dar fórmulas generales de abonos para las viñas, y si bien es verdad que difieren poco unas de otras, lo cierto y positivo es que no todas producen en el vegetal iguales efectos.

Sus causas pueden obedecer, unas á no contener el terreno determinados elementos, y otras á las exigencias particulares de las especies ó variedades de la vid y á

que en los abonos quizá debieran figurar, además de la potasa, el fósforo y el azoe, la magnesia y el hierro.

El estiércol, por sí solo, no obstante reconocerle condiciones especiales, es incapaz de dar y conservar la debida fertilidad á una tierra, además de que, según las circunstancias, puede favorecer el desarrollo de unos órganos en detrimento de otros y ser el germen de innumerables parásitos que perjudican grandemente al vegetal.

Conviene, pues, aunque no fuera por otros motivos que los mencionados, abonar las plantas con fertilizantes químicos, ya que estos, por ser alimentos directos, convierten en buenos los suelos pobres, facilitan y estimulan la transformación de algunos de los elementos de la tierra, que permanecerían inertes sin ellos, mejoran las cualidades de los terrenos, absorben la humedad atmosférica y obran la mayoría de las veces como desinfectantes y microbicidas, portándose, en general, mejor en las tierras arcillosas que en los suelos arenosos.

Con los abonos minerales, además, se llevan al terreno de una manera aproximada los elementos azoe, potasa y ácido fósfórico y cuantos puedan hacerle falta, pues es que cada cosecha sustrae de la tierra cantidades de diversos principios que, dada la constante composición de las plantas y la cuantía que se persigue en los rendimientos, puede fijarse á priori casi con verdadera exactitud.

Para avalorar las necesidades de una tierra existen diferentes medios, más ó menos empíricos, que proporcionan indicaciones muy aceptables; pero si se quieren tener datos precisos se ha de recurrir al análisis, sin el cual las fórmulas de abono no tendrán nunca todo su valor.

Tiene tanta más importancia esta manera de proceder por cuanto hoy está fuera de duda que las sales de magnesia y de hierro ejercen una marcada influencia, no solo en la buena conservación de los viñedos, sino en la calidad y abundancia de los productos.

M. Dejardin ha observado que la magnesia se encuentra siempre presente, y en no pequeña cantidad, en todos los suelos, en los cuales las cepas francesas resisten á los ataques de la filoxera, y M. B. Griffiths, y otros agrónomos ingleses han comprobado que las vides americanas fructifican mucho mejor en los terrenos en que no escasea la magnesia, y por eso en las cenizas de ciertos famosos viñedos de Styria, Chipre y otros se halla de un 6 á un 7 por 100 de dicha materia, asegurando, de un modo general, que en todas aquellas tierras en que las sales de magnesia se encuentran en débil proporción, se hace difícil ó imposible obtener excelentes ó abundantes cosechas. Puede hoy afirmarse que la filoxera se ceba preferentemente en todos los viñedos enfermos años y años ó debilitados por insuficiente nutrición, por carecer sus tierras de las necesarias cantidades de compuestos magnesianos y ferrosos.

Las fórmulas de abonos deben, pues, basarse en los resultados de las experiencias, no olvidando nunca la beneficiosa influencia que ejercen los fertilizantes inorgánicos ya citados, ni menos su acción sazonadora, pues comprobado está que algunos, como el nitrato de Chile, aporta al terreno una considerable cantidad de sosa, que en las tierras pobres en potasa favorece grandemente la vegetación, habiendo demostrado Yaguer, en recientes ensayos, que la sosa puede, dentro de ciertos límites, sustituir á la potasa por su manera especial de obrar, nada desventajoso con relación á los abonos potásicos.

La putrefacción de las raíces de determinados viñedos, plaga más común de lo que se sospecha, y que, lejos de curarla, la agravan las estercoladuras, se corrige ó evita con el empleo de los abonos químicos, máxime si figura en ellos el nitrato sódico, pues nadie ignora ya los efectos rápidos que produce por su insuperable difusibilidad, mucho mayor que la de todos los abonos nitrogenados.

M. Zacharewicz, que ha hecho un estudio detallado y especial de los terrenos y de los fertilizantes útiles á las viñas, dice que un suelo que contenga 1 por 1.000 de azoe y de ácido fósfórico, y de un 2 á un 3 por 1.000 de potasa, con los demás compuestos naturales de las tierras, irá bien el cultivo de la vid, siempre que a plantar se pongan por cada pie las sustancias siguientes:

Nitrato de sosa. 30 gramos
Sulfato de potasa. 10 id.
Superfosfato de cal 18/20. 50 id.

Este abono podrá también aplicarse, si está hecha la plantación, durante los meses de Enero ó Febrero, enterrándolo cerca del tronco de cada cepa, pero evitando siempre los hielos y grandes fríos durante la operación.

Para las tierras arenosas aconseja el nombrado profesor la sustitución del nitrato de sosa por igual cantidad de sulfato de amoníaco ó por 100 gramos de orujo de

sésamo; pero entonces debe emplearse el abono en Diciembre y procurando que en ningún caso toque la corteza de la planta para que la fermentación del orujo no suspenda la vegetación de la cepa.

Para las viñas de gran frondosidad, pero que dan poco fruto, el susodicho autor recomienda el superfosfo de cal en dosis de 200 gramos por cada pie y 80 de sulfato de potasa, aplicando el abono en Diciembre.

Y para las cepas de notable vegetación y de vegetación normal asegura que la fórmula que sigue, por cada planta, produce excelente resultado.

Nitrato de sosa. 50 gramos

Sulfato de potasa. 60 id.

Superfosfato de cal 18/20. 100 id.

En este caso se enterrarán las dos últimas sustancias en Diciembre y el nitrato en Febrero ó Marzo, de cobrtera, añadiendo que para los terrenos ligeros puede cambiarse el nitrato por 40 gramos de sulfato de amoníaco ó 200 gramos de orujo de sésamo ó también por 2 kilos de estiércol de grajil.

Se ha de advertir que M. Zacharewicz aconseja que á todas las mencionadas fórmulas se agreguen de 50 á 100 gramos de yeso por planta, excepto cuando se trata de tierras calcáreas, en cuyas condiciones recomienda sustituirlo por cantidades equivalentes de sulfato de hierro.

Adaptando como muy buenas las indicaciones del docto profesor de Agricultura, cuya autoridad en tales materias nadie pone en duda, conviene, sin embargo, hacer notar que algunas tierras, según afirman los peritísimos autores de que hemos hecho mención, en las cuales no se daba el cultivo de la vid por carecer su suelo de magnesia y de hierro, si se adicionan estos en forma de abonos, las nuevas viñas plantadas no tardarán en adquirir notable desarrollo y lozanía.

Esta experiencia decisiva para ellos pone de manifiesto que, si bien el azoe, la potasa y el fósforo son necesarios para el buen cultivo de la vid, juegan también un papel no menos importante las sales de magnesia y de hierro.

Deben, pues, tenerse presentes estas circunstancias cuando se trate de efectuar nuevas plantaciones.

DR. A. BLAVIA.

La sequía y los abonos

En la reciente exposición de Palma de Mallorca, el ilustrado Presidente del Sindicato agrícola de San Juan presentó varios haces de plantas de trigo, cebada y avena, que seguramente han pasado desapercibidos para muchos labradores. Y sin embargo, esos haces ofrecían un interés grandísimo, porque representaban la demostración patente de lo que puede conseguirse con los abonos aun en años de sequía. Había tres haces de cada uno de los referidos cereales: un haz procedente de cada parcela abonada solo con superfosfato; otro haz de una parcela que recibiera superfosfato y sulfato amoníaco y el tercer haz de una parcela fertilizada con abono completo; es decir, con superfosfato, sulfato amoníaco y cloruro potásico. Las diferencias que existían entre los tres haces eran verdaderamente notables, pues las plantas obtenidas con superfosfato, además de su pequeña altura, tenían pocas y malas espigas; las de la segunda parcela ofrecían mayor desarrollo y espigas mejor granadas; pero aún así eran notablemente inferiores á las plantas de la parcela tercera, que había recibido, además del superfosfato y el sulfato amoníaco, una dosis adecuada de cloruro potásico. Este hecho, en sí muy importante, lo es mucho más si se tiene en cuenta que la isla de Mallorca sufre una sequía tan grande que la mayoría de los labradores que no habían abonado bien sus tierras apenas obtuvieron una mediana cosecha.

En cambio, el señor Oliver recolectó tanto ó más grano que en los mejores años, y esto por la sencillísima razón de que viene abonando sus tierras, desde hace mucho tiempo, con abonos químicos á base de fórmulas completas, sin prescindir de la potasa, que tan excelentes resultados ha manifestado siempre en las fincas donde se emplea. Este fenómeno no tiene nada de particular, puesto que está demostrado por mil experimentos—entre ellos el del señor Oliver—que la potasa y todos los productos salinos constituyen para las plantas un medio de lucha contra la sequía, haciendo que los vegetales absorban y evaporen menos agua que cuando viven en un suelo pobre ó insuficientemente abonado.

Llamamos poderosamente la atención de los agricultores de secano sobre el hecho que acabamos de apuntar, pues si todos los mallorquines hubiesen seguido el ejemplo del señor Oliver, no tendrían hoy que lamentarse de la misera cosecha que han obtenido.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Sevilla 27.—Se va animando algo el mercado de aceites; en los últimos días se han hecho ventas de viejo y nuevo á 14'87 y 14'75 pesetas arroba, respectivamente.

Sin variación los precios de los granos. En el Matadero han cobrado los entradores: por bueyes, de 1'60 á 1'70 pesetas kilo; por vacas, de 1'70 á 1'85; por toros, de 1'80 á 1'90; por novillos, de 1'90 á 1'97; por terneras, de 2 á 2'10; por carneros y ovejas, de 1'30 á 1'45; por cerdos, de 1'35 á 1'40.

Buenos los campos.—El C.

DE CASTILLA LA NUEVA

Talayuelas (Cuenca) 24.—En la vendimia vendimos toda la uva del pueblo á 5 reales arroba. Para los vinos no hay precios todavía.

Por toda esta comarca es muy satisfactorio el aspecto de los campos. El trigo se cotiza á 44 reales fanega, pero los propietarios no quieren vender en espera de que suban los precios. La cebada á 26 reales fanega y la avena á 20 idem.

El azafrán á 9 duros la libra de 460 gramos.—J. R. L.

Orgaz (Toledo) 24.—Buenos los sembrados y tendencia sostenida, floja en el mercado.

Precios: trigo, á 12'50 pesetas las 94 libras; centeno, á 7'50 id. fanega; cebada, á 5 id.; avena, á 4'25 id.; algarrobas, á 7'50 id.; yeros, á 7 id.; guisantes, á 12 idem, con poquitas operaciones en toda clase de granos por falta de demanda.

Las patatas, á 1 peseta la arroba y la miel, á 10 id.—El C.

Fuensalida (Toledo) 23.—Los precios del mercado en esta localidad son: trigo, á 51 reales fanega; cebada, á 23 id.; avena, á 18 id.; algarrobas, á 23 id.; habas, á 40 id.; aceite, á 68 reales arroba; vino, de 15 á 16 reales arroba, con una paralización en la demanda excesiva, pues hace ya bastantes días que se mide poco de dicho caldo, atribuyéndose esta flojedad en las ventas, al excesivo número de arobas de vinos artificiales que se dice han vendido en varios pueblos de la Mancha, con perjuicio de la salud pública y de los intereses de los cosecheros de buena fé.

Las labores de sementera se están terminando con un tiempo primaveral, habiéndose efectuado en su mayor parte en las mejores condiciones que pueden desearse.—D. S.

Mota del Cuervo (Cuenca) 25.—Está buena la siembra y falta poco por hacer de lo último sembrado, que son las cebadas y avenas.

Los vinos están hechos ó casi hechos, y han resultado bastante buenos, de graduación y color. Algunos tintos graduados esta semana dan ya 15° y aún no están hechos del todo. Los blancos van más retrasados y aun no están limpios.

Empiezan á moverse los compradores y viendo los vinos que pueden venderse, y hasta se dice de una partida ajustada á 4 pesetas arroba, precios que les sabe á poco á los vendedores, dado la corta que ha sido la cosecha, y se retraen en espera de mejora de precios que con fundamento esperan, supuesto que en los pueblos de la vía férrea se paga ya á 31 peseta hectolitro, y el arrastre de aquí á la estación cuesta solo 5 pesetas por pipa de 40 arobas.

Es corta la cosecha de aceituna y el aceite se vende hoy á 14'50 pesetas arroba.

Muy paralizados los cereales y especialmente los de pienso. De trigo se ha ajustado esta semana alguna partida.

También ha sido corta la cosecha de azafrán, y se ha pagado lo nuevo de 40 á 43 pesetas libra, pero á este precio no quieren vender.

Se cotiza el trigo á 12'50 pesetas fanega; cebada, á 5'50; avena y escasa, á 5; patatas, á 1'25 arroba; cerdos cebados, á 13 pesetas arroba.—J.

Almagro (Ciudad-Real) 25.—El estado de los sembrados es magnífico, así como el de los prados, debido todo al buen tiempo que ha seguido al benéfico temporal de lluvias. Las patatas se han desarrollado bastante con aquellas aguas y la cosecha de dicho tubérculo puede calificarse de regular. Esta producción es aquí grande porque al cultivo de la patata se dedican muchas tierras.

Precios: trigo, á 12'50 pesetas fanega; centeno, á 9 id.; cebada, á 5 id.; garbanzos, á 40 id.; patatas, á 1'05 pesetas arroba de 11 y 12 kilos; aceite, á 15 id.; vino tinto, á 4'50 pesetas arroba de 16 litros; vinagre, á 1'75 id.—El C.

Villarrubia de los Ojos (Ciudad-Real) 27.—Tiempo muy suave; sembrados

muy crecidos y con hermosas perspectivas, aunque se va notando alguna planta cortada por bichos que hacen sus galerías en el terreno. De aceituna escasisima cosecha, pero la poca que hay es buena y gorda.

Mercado encalmado en general. Hay bastante vino de clase muy escogida y graduación alta; todo ello nuevo.

Precios: aceite, á 15 pesetas arroba; vino tinto, á 5 id.; vinagre, 1'75 id.; candel, á 12'50 pesetas fanega; jeja, á 12 idem; cebada, á 5 id.; avena, á 4'50 id.; anís, á 20; id.; habichuelas, á 5 pesetas arroba; patatas, á 1 id.; azafrán, á 42 pesetas libra.—El C.

DE CASTILLA LA VIEJA

Palencia 24.—Tiempo frío, que perjudica á los campos, cuyo estado es regular.

Tendencia floja en el mercado, habiéndose cotizado: trigo, á 43 reales las 92 libras; centeno, á 32 las 90 id.; cebada, á 24 reales fanega; avena, á 15 id.; muelas, á 30 id.; garbanzos, á 140, 125 y 106 id.; yeros, á 32 id.; harinas, á 18, 17 y 16 reales arroba; patatas, á 4 id.; vino tinto, á 24 reales cántaro.—El C.

Burgos 24.—Tiempo de hielos, buenos los campos y en baja el mercado último, en el que se cedió como sigue:

Trigo, á 46 reales fanega el áliga, 44 el mocho y 43 el rojo; centeno, á 33; cebada, á 26; avena, á 17; lentejas, á 50; harinas, á 17, 16 y 14 reales arroba; patatas, á 4 id.—El C.

Valladolid 26.—La cosecha de vinos ha sido escasa; se cotizan los blancos á 24 reales cántaro, habiéndose vendido á dicho precio algunas partidas; el tinto se ha pagado á 19 reales cántaro.

Se terminó la siembra en excelentes condiciones. Los trigos á 45'50 y 45 reales fanega, con tendencia floja; cebada, á 24; avena, á 17; algarrobas, á 32.—El C.

Torquemada (Palencia) 25.—Regular los campos y tendencia floja en el mercado.

Precios: trigo, á 42 reales fanega; centeno, á 30 id.; cebada, á 24 id.; avena, á 16 id.; alubias, á 86 id.; garbanzos, de 80 á 140 id.; harina de 1.ª clase, á 17 reales arroba; patatas, á 4 id.; vino tinto, á 19 reales cántaro.—El C.

Árvalo (Ávila) 26.—Buenos los campos y tendencia floja en el mercado.

Precios: trigo, á 45 reales las 94 libras; centeno, á 31 las 90 id.; cebada, á 24 reales fanega; avena, á 18 id.; algarrobas, á 23 id.; muelas, á 38 id.; guisantes, á 40 idem; alubias, á 120 id.; garbanzos, á 180, 155 y 120 id.; patatas, á 6 reales arroba.—El C.

Peñafiel (Valladolid) 27.—Buenos los sembrados y el tiempo y tendencia floja en el mercado, habiéndose cotizado: trigo, á 44 reales las 94 libras; centeno, á 28 las 90 id.; cebada, á 24 reales fanega; avena, á 16 id.; algarrobas, á 26 id. El vino tinto sigue muy firme á 21 reales cántaro.—El C.

Cuellar (Segovia) 27.—Los sembrados nacieron bien y se desarrollan satisfactoriamente. La cosecha de patatas es escasa.

Precios: trigo, á 44 reales las 94 libras; centeno, á 29 reales fanega; cebada, á 25 idem; avena, á 16 y 17 id.; muelas y algarrobas, á 26 id.; yeros, á 28 id.; garbanzos, á 180, 160 y 120 id.; las clases finas, y los duros á 100, 80 y 60, según tamaño; harinas, á 17 y 16 reales arroba; vinos tintos y blancos, á 20 reales cántaro.—C.

DE CATALUÑA

Tivisa (Tarragona) 23.—Cosecha de uva escasa por haberse corrido mucho el fruto. La de aceituna nula. Olivares buenos para el año próximo. Se ha terminado la siembra, que se ha verificado en buenas condiciones.

Precios: trigo, á 18 pesetas los 70 litros; cebadas, 9'50 id.; centeno, 12'50 id.; garbanzos, 20 id.; patatas, 1'25 pesetas los 10 kilos; vino tinto (de 13° á 15°), 32'50 pesetas los 121'60 litros; idem blanco (de 12 á 14°, á 30 id.; almendra mollar, 57 pesetas los 50 y 112 kilos; idem Esperanza, 21'50 pesetas los 80 litros.—V. C.

Vendrell (Tarragona) 25.—Buena la sementera y bastante animación en el mercado. Vino se ha vendido mucho á estos precios: nuevo, de 2'50 á 2'75 pesetas grado y carga (121'60 litros); viejo, á 2'25 id. el tinto y 3 á 3'25 los blancos.

El trigo escogido para sembrar se ha pagado de 19 á 20 pesetas caartera y el corriente para fabricar harina á 15 id.; habas, á 12'50 id.; habones, á 13 id.; yeros, á 11'50 id.; maíz, á 11'10 id. el amarillo y 11 el blanco; algarrobas, á 5 pesetas quintal (41'60 kilos) las viejas y 4 las nuevas.—Un lector de la Crónica.

Teyá (Barcelona) 27.—Los campos se resienten de la sequía, pues los patatares de secano y guisantes no rendirán lo que podía esperarse.

Las hortalizas bien, porque no tienen el exceso de humedad y rocíos, que las más de las veces las perjudica.

En los pocos naranjos que quedan hemos visto comprobado que el *poll-roig* tiende á desaparecer, lo mismo que la *serpeta*, pues sin rociarlos con petróleo ni otros ingredientes que nos servían para combatir aquellas plagas, tenemos los árboles tan limpios como en sus mejores tiempos.

Cotizamos: algarrobas (poca cosecha), 14 pesetas los 100 kilos; guisantes tiernos, á 7 los 10 id.; patatas (cosecha actual), á 17'50 los 100 id.; vino (escasa cosecha), 28 á 32 pesetas hectolitro.—El C.

Barcelona 28.—Encalmado el mercado de cereales por haber bastantes existencias en la plaza de casi todos. En la semana última se recibieron por mar 3.000 toneladas de trigo y por las estaciones del Norte 304 vagones. Los de Castilla se han cotizado de 25'14 á 22'88 pesetas los 100 kilos y los de Cáceres á 25'73 y 25'75.

Las harinas de 39'08 á 40'86 pesetas los 100 kilos por extra blanca núm. 1, 37'20 á 38'46 por superfinas blanca núm. 2 y 34'85 á 36'05 por núms. 3; la cebada, del país á 19'50 id. y la de Rusia á 18'75; avena de Extremadura, de 19'50 á 20'25 idem; lentejas de Castilla, á 31 id.; maíz, á 17'50 el del Plata y 22 el de Cincuantini; habas, á 26 las extremeñas y 25 las valencianas; algarrobas nuevas, á 18 id. las de Valencia y 16 las de Ibiza.

Signe animada la contratación de vinos, detallándose: blanco del país, á 3 pesetas grado y carga (121'60 litros), en los pueblos; idem de Tarragona, á 3'25 id., estación Barcelona; tintos y rosados de Alicante y Valencia, á 3 id. Tendencia al alza en los alcoholes, pagándose los rectificadas superiores de vino, 95 á 96°, á 145 pesetas los 100 litros, impuesto pagado; idem destilados de vino, 94 á 95°, á 134 id.

Los aceites de Andalucía de 136 á 137 y 132 á 133 pesetas los 100 kilos; los de Urgel á 148 y los de Aragón á 174.

Precios de las almendras: mollar con cáscara á 65 pesetas los 100 kilos; Esperanza en grano, á 300 y 284 id.; largueta, también en grano, á 300 id.; Mallorca, id., á 266 y 230, tendencia al alza.—C.

DE EXTREMADURA

Badajoz 25.—Buenos los sembrados y buena la ganadería, que tiene bastantes pastos.

Precios: trigo, candel y cruche, á 49 reales las 100 libras; idem blanco, á 46 las 96 id.; avena, á 16 reales fanega; habas, á 40 id.; muelas, á 34 id.; garbanzos, á 100 y 68 id.—El C.

Hervás (Cáceres) 25.—Hemos tenido varios días lluviosos, siguiendo á este temporal otro de cielo despejado con fuertes heladas por las noches. El estado de los campos es satisfactorio.

Cotizamos: centeno, á 36 reales fanega; cebada, á 22 id.; habas, á 40 id.; maíz, á 36 id.; alubias, á 120 id.; harinas, á 18 reales arroba las de 1.ª clase y 16'50 la panadera; patatas, á 4 id.; remolacha, á 1'40 id.; manzanas, á 6 id.; peras, á 7 id.; pieles de cabra, á 24 reales una; idem de cabrito, á 6 id.—El C.

Mérida (Badajoz) 26.—Muy buenos los campos. El tiempo es primaveral, si bien hiela algo por la noche, pero no causa perjuicios á las plantas.

Cotizamos: trigo blanco y rubio á 14 pesetas las 100 libras; cebada, á 6 pesetas fanega; avena, á 3'75 id.; habas, á 10 id.; castañas, á 5 id.; almendras, á 31 id.; bellotas, á 5'50 id.; avellanas, á 8 id.; cerdos cebones, á 12 pesetas arroba; pieles de cabra, á 5 pesetas una; idem de cerdo, á 2 id.; harinas, á 39'50, 38, 37, 36'50 y 32'50 pesetas los 100 kilos, según la clase.—R.

DE LEÓN

Fuentelapeña (Zamora) 24.—Buenos los campos y el tiempo. En el mercado tendencia sostenida, rigiendo los precios siguientes:

Trigo, á 44 reales fanega; centeno, á 30 id.; cebada, á 24 id.; avena, á 15 id.; algarrobas, á 23 id.; habas, á 33 id.; alubias, á 120 id.; garbanzos, á 120, 100 y 70 id.; muelas, á 46 id.; harinas, á 17, 16 y 14 reales arroba; patatas, á 6 id.; vino tinto, á 16 reales cántaro; idem blanco, á 20 id.; carneros, á 74 reales uno; ovejas, á 54 id.; carneros, á 30 id.; cerdos al destete, á 60 id.; idem de seis meses, á 120 idem; idem de un año, á 360 id.; bueyes de labor, á 1.200 id.; novillos de tres años, á 2.000 id.; añeños y añejas, á 1.300 id.; vaças colrales, á 1.200 id.; cerdos cebones en vivo, á 64 reales arroba.—El C.

Salamanca 25.—Tiempo de hielos, superior el estado de los campos y tendencia á la baja en el mercado.

Precios: trigo, á 44 reales fanega el candel, 43 el blanco y 42 el rojo; centeno, á 29; cebada, á 26; algarrobas, á 23; habas, á 36; garbanzos, á 156, 125 y 80; alubias, á 94; harinas, á 153, 144 y 136 reales los 100 kilos por 1.ª, 2.ª y 3.ª cla-

se, respectivamente; patatas, á 4 1/2 reales arroba; vinos, á 22 reales cántaro; cerdos al destete, á 55 reales uno; idem de seis meses, á 120 id.; idem de un año, á 240 id.; idem cebones, á 52 reales arroba; pieles, á 85 reales docena las de cabrito y 75 las de cordero.—El C.

DE NAVARRA

Monjorria 27.—En mi última le decía que, efecto de las muchas plagas que habían acometido á las viñas, resultaría la cosecha de vino corta, pero merced al buen tiempo que hizo en la primera quincena de Octubre el fruto ganó mucho en cantidad y mas en calidad, y debido á esto aun ha sido regular y los vinos tambien resultan aceptables, y prueba de ello es que el día pasado se ajustaron algunas cubas á 3 pesetas los 11'77 litros.

Lo poco que queda de la cosecha del año pasado se ofreció por una cuba á 3'75 pesetas y por otra á 4, no queriendo cederlas sus dueños esperando mejores precios por ser clase muy superior.

La siembra toca á su término, hecha en muy buenas condiciones, ostentando los campos preciosos verdes, por lo que están los labradores contentos.

El trigo se cotiza á 5'25 pesetas los 28'13 litros; la cebada á 3 id., y la avena á 2'75 idem.—B. L.

Sangüesa 27.—El año que transcurre ha sido muy desigual en la producción particular, pues al paso que unos propietarios han tenido cosecha casi normal, otros han tenido muy poca, debido esto, tanto á las enfermedades criptogámicas cuanto á pedricos y al *sapillo*, que también ha merchado la cosecha, y esto no se ha observado en una clase de producción, sino en todas, hasta en las hortalizas, que en esta ciudad suponen mucho.

Efecto de ello, que la de cereales ha sido de dos tercios de una ordinaria, y en la de vinos y hortalizas una mitad próximamente.

Añádase á esto que el precio del cereal es poco remunerativo y se comprenderá el año que atravesarán algunas familias en quienes se han cebado los accidentes.

Precios corrientes: 2 pesetas decalitro de trigo y 3'50 el de vino.—A. G.

DE RIOJA

Cuzcurrita (Logroño) 27.—Aun cuando los viñedos antiguos y los de injertos no se empezaron á vendimiar hasta el 24 de Octubre, se cogieron sus uvas en mediano estado por no haber completado la madurez, debido no sólo al poco calor de la primavera y el verano últimos, sino á las fuertes invasiones de *mildiu* que sufrieron aquellos viñedos. En cambio, los de híbridos productores directos se vendimiaron 16 días antes que los de vinifera porque el fruto había llegado á su completa sazón.

La sanidad de los productores directos que por vía de ensayo se cultivan aquí, ha sido absoluta sin ningún tratamiento, como en los años anteriores, y una vez mas se ha comprobado que 156 Seibel y 132-11 Couderec, cepas tintas, son de gran valía y se han aclimatado bien en esta comarca. Las dos son muy fructíferas, especialmente 132-11 Couderec, que en tierra de mediana fertilidad ha producido 25 cántaros de vino por obrero (200 cepas).

El Estado de los sembrados es satisfactorio.—El C.

Casalarreina (Logroño) 26.—La vendimia tuvo que hacerla en medianas condiciones porque el fruto no estaba aun maduro, excepto el de 156 Seibel, que es más temprano y el único híbrido productor directo que cultivo. De cantidad de uva ha resultado bien, pero el vino será delgado, porque según queda dicho, el fruto de los injertos no consiguió la debida madurez, de lo que también se lamentan en los demás pueblos de la Rioja Alta.

156 Seibel ha dado doce cántaras de vino por obrero (200 cepas) y el mosto parece bueno, mejor que los años anteriores.

He quedado contento del resultado de 156 Seibel, pues además de haber tenido mayor cosecha que los injertos, y habiendo sido el presente un año en que las enfermedades criptogámicas han hecho verdaderos estragos, se ha mantenido incólume sin sulfato, azufre, ni ningún otro tratamiento.—M. M.

DE VALENCIA

Alfafara (Alicante) 24.—Tan escas fué la cosecha de cereales, que ni la simiente se cogió. Ahora estamos amenazados de que se repita el desastre, pues como solo llovió un poco á últimos de Septiembre, no se puede sembrar. El tiempo es de días de radiante sol y otros de vientos huracanados, como hace años no se había visto.

Terminó la vendimia, pero como no queda ni la cuarta parte del viñedo que teníamos, debido á la floxera, unos cosecheros con otros habrán elaborado vino para su consumo personal. Por la sequía

se extiende rápidamente la floxera, y en el próximo año no habrá uvas ni para comer.

La cosecha de olivas es nula. Cotizase el vino á 2'25 pesetas cántaro y el aceite á 15 pesetas arroba; de los demás artículos agrícolas no hay nada para la venta.—H. C.

Castielfabib (Valencia) 24.—Se ha hecho la recolección del vino, aunque escasa, menos de la mitad que el año anterior, y al saque del cubo se paga á 1'50 pesetas, esperando precios más elevados por la escasez.

El maíz ha fallado bastante, siendo esta cosecha bastante corta; no tiene precio por estar recolectándolo.

Los demas artículos se cotizan: chamorra, á 9 pesetas fanega; jeja, 9 id.; cebada, 6 id.; centeno, 6'50 id.; judías, 16 id.; patatas, 1'50 pesetas fanega.—L. B.

Orihuela (Alicante) 24.—En vez de la lluvia, que tantísima falta hace, tenemos días calurosos y de fuerte sol, lo que agrava la situación de los sembrados. Segun ya le participé, no hay cosecha de olivas.

Precios: trigo común del país, á 46 pesetas cahiz; habas y maíz, á 4 pesetas varchilla; almendras, á 8 id.; castañas á 4 pesetas arroba; pimentón puro, de 12 á 17 idem; tomates, á 2 id.; pimientos secos, de 10 á 15 id.; moniatos, á 1 id. jeja, corta, á 0'50 id.; cáñamo en rama, á 45 pesetas quintal; patatas, á 7 id.; sandías y melones, á 6 id.; aceite, á 14 pesetas arroba; harinas, á 45, 42, 40 y 35 pesetas los 100 kilos, según la clase; bueyes de labor, de 500 á 750 pesetas uno; carneros y cabras para carne, á 25 id.; ovejas, á 15 id.; corderos, á 10 id.; cabritos, á 4 id.; pieles de cabra á 4 pesetas una; idem de cabrito y cordero, á 15 pesetas docena.

Los cerdos cebones á 14 pesetas arroba.—El C.

LA PODA

Todas las operaciones que se practican en agricultura están basadas en ciertos principios y leyes científicas que al agricultor le indican los medios más racionales para obtener del suelo, por medio del cultivo de las plantas, el máximo de producto.

En la poda de los árboles hay que tener presente las siguientes leyes:

- 1.ª Cuando se suprimen las yemas laterales de un tallo, crece éste en sentido de su longitud.
- 2.ª Cuando á un tallo se le corta la yema terminal, se desarrollan las laterales.
- 3.ª La savia camina tanto más aprisa cuanto más derecho sea un vástago y cuando su dirección se aproxime más á la vertical.
- 4.ª La velocidad de la savia está en razón directa del crecimiento y desarrollo foliáceo de un árbol, á inversa de la producción de flores y por lo tanto de frutos.
- 5.ª Un órgano se desarrolla á expensas de todos los demás.

Según estos principios, el podador deberá suprimir las yemas laterales de un vástago, hasta que éste llegue á la altura que deba tener el árbol, cuando se trata de cuidar el arbolillo para darle la forma más conveniente según á lo que se vaya á destinar, si es para obtener hojas y vástagos, ó sea para obtener del vegetal sus frutos.

Una vez que éste tenga la altura conveniente, se corta la yema terminal y se dejan tres ó cuatro laterales que han de constituir las ramas madres del vegetal.

Sobre éstas se dejan al siguiente año otras tres ó cuatro en cada rama de las obtenidas en el año anterior, que serán las secundarias, y después sobre todas estas que han de constituir la base ó el armazón del árbol.

Después, si el árbol es destinado á que produzca sombra ó adorno, se procurará que sus ramas se desarrollen lo más derechas que sea posible, y si éste es destinado para la obtención de sus frutos, sus ramas deberán crecer lo más tortuosas y quebradas que pueda ser, guardando siempre la forma que se le haya dado al árbol, pues de este modo se facilitará la obtención de frutos, aunque la frondosidad del árbol no sea tanta, cosa que contribuirá á mejorar las condiciones del fruto, toda vez que, de no abandonar demasiado las hojas, recibirá los frutos mayor cantidad de luz y calor, factores indispensables para obtener frutas aromáticas, coloreadas y hermosas.

Vemos con mucha frecuencia en bastantes árboles, sobre todo en el almendro, el olivo y algunos del grupo de los frutales, que se desarrollan en ellos gran número de ramas llamadas «chapones» (se distinguen porque crecen muy derechos), que absorbiendo mucha savia producen muchas hojas y se desarrolla extraordinariamente el perjuicio del vegetal, porque estos órganos, tomando un crecimiento grande á expensas de los demás, roban vigor y elementos á las ramas fructíferas para apropiárselos aquéllas en perjuicio de éstas.

Estas ramas se deberán suprimir siempre que de su extirpación no venga una alteración en la forma que se haya dado al árbol, pues, como se ha visto, no producen más que perjuicio, pero si no fuera posible, entonces se corta la punta y se retuercen para evitar que la savia camine con mucha celeridad.

Juan Hernández

NOTICIAS

Los violentos ataques de mildiu que han sufrido este año la mayoría de los viñedos de Francia, no sólo mermaron grandemente la cosecha de uva, sino que en no pocas comarcas han impedido el agostamiento de los sarmientos.

No puede negarse que el oidium, el mildiu y los rots comprometen gravemente la existencia de los viñedos de Francia. Antes sufrió este país la crisis filoxérica y ahora padece la crisis criptogámica.

La Sociedad central de Agricultura del Herault (Francia) está organizando un Congreso Vitícola que se celebrará en Montpellier los días 18, 19 y 20 de Marzo próximo.

El gobierno de Francia ha acordado no modificar los derechos de aduanas del maíz, a pesar de lo corta que ha sido la cosecha de dicho grano.

Según la Estadística publicada recientemente por la Dirección general de Agricultura, Industria y Comercio, la riqueza pecuaria de España está constituida actualmente por cabezas de ganado 25 mil 567.445, clasificado en la siguiente forma:

Dicen de Certe que los arribos de vinos de España a dicho puerto francés se hacen con regularidad, procedentes de Utiel, Valencia, Alicante, Priorato y Benicarló, cotizándose los de la última vendimia de 38 a 40 francos hectolitro.

Telegrafían de Madrid: «El señor conde de Montornés tiene el proyecto de organizar un Congreso internacional agrícola, para celebrarlo en Madrid durante el próximo mes de mayo.»

La comisión organizadora celebra reuniones en el local de la Sociedad de Ganaderos y se han nombrado ya las comisiones encargadas de organizar los trabajos de las diferentes secciones.

A los congresistas extranjeros se les invitará a que visiten la región valenciana para estudiar sus frutos y cultivos, y la región catalana para estudiar el cultivo de la vid.

Por la dirección general de Agricultura se ha publicado el avance estadístico de la producción de frutales en 1910.

En la imposibilidad de dar a conocer íntegro el documento, reproduciremos el total por quintales métricos del producto calculado.

Ciruelas, 5.003 hectáreas, 270.948 quintales de 100 ks.; albaricoques, 3.426 y 152.387; peras, 10.632 y 640.057; guindas, 1.456 y 63.727; melocotones, 5.268 y 192.166; cerezas, 2.335 y 102.870; membrillos, 1.551 y 78.598; castañas, 60.095 y 1.704.854; algarrobas, 153.519 y 1.924.480; granadas, 5.319 y 208.977; almendras, 103.572 y 745.035; avellanas, 47.404 y 177.568; nueces, 6.393 y 187.387; higos, 57.192 y 1.108.046; manzanas, 21.071 y 1.533.421; naranjas, 47.533 y 7.937.443; limones, 2.575 hectáreas y 632.944 quintales; otros frutales, 3.443 hectáreas y 240.632 quintales.

La cátedra de Agricultura Pere Grau ha fundado en Masnou una Colección Ampelográfica Española destinada al estudio serio y metódico de todas las variedades de vides españolas. La dirección, confiada al doctor don Pedro J. Girona, profesor de Viticultura de la Escuela Provincial de Barcelona, y establecida en la calle Ballester (San Gervasio), agradecerá a los señores viticultores que dignen cooperar a la mejor realización de la obra emprendida, ya mandando sarmientos de las variedades de vides de que puedan disponer, ya mediante otros medios que consideren oportunos. A tal objeto enviará a cuantas personas lo soliciten hojas-cédulas, con las advertencias encaminadas a la mejor y más cómoda manera de prestar este servicio.

Por decreto del presidente de Venezuela, fecha 24 de Septiembre del corriente año, se dispone que los vinos que se importen aforan así:

- Vino tinto en cualquier envase, si no excede de 14 por 100 el alcohol en volumen que contenga, 3.ª clase.
Vino San Rafael y San Ignacio en botellas, si no excede de 19 por 100 el alcohol en volumen que contenga, 3.ª clase.
Vino blanco en barriles y barricas, si no excede de 18 por 100 el alcohol en volumen que contenga, 3.ª clase.
Vino blanco en garrafones y botellas, si no excede de 18 por 100 el alcohol en volumen que contenga, 4.ª clase.
Vino Oporto en garrafones ó botellas, si no excede de 22 por 100 el alcohol en volumen que contenga, 4.ª clase.
Vino de Champagne y cualesquiera otros espumantes, 4.ª clase.
Vinos que contengan más del tanto por ciento de alcohol en volumen que tienen señalado, 5.ª clase.
Vino medicinales, 5.ª clase.
Arropes, 5.ª clase.

La almendra.—De año en año aumenta la demanda de este fruto, y aunque la producción aumenta también de un modo sorprendente, no basta, según parece, para llenar las exigencias de los mercados.

Los precios son remuneradores, y si se tiene en cuenta el poco cuidado y los insignificantes gastos que exige su cultivo, se explicará el aumento de plantaciones de almendros y el anhelo de obtener especies de floración tardía, que no sufran las consecuencias de las heladas.

El almendro no exige terrenos de primera clase; no pide tampoco gran cantidad de agua y se reduce sus necesidades en seco a la limpia y poda, nunca tan inteligente y racional como debiera; y en los regadíos les basta participar de los beneficios que disfrutan los vegetales con quienes comparte el terreno.

Es, pues, un árbol que da mucho y recibe muy poco.

Ofrece también la ventaja de que su fruto nada sufre con el embarque, ni en nada le perjudica la detención de la venta. Años enteros puede esperar el comprador sin pérdida de ninguna especie, con tal que el local donde se deposite esté debidamente acondicionado.

El Sr. Zulueta ha presentado una proposición de ley, firmada por diputados de todas las minorías, pidiendo el auxilio del Gobierno para todas aquellas Sociedades de seguros múltiples contra accidentes naturales, especialmente contra pedriscos.

La proposición pasó inmediatamente a las secciones para ser leída.

En la comarca de Jaca ha nevado abundantemente, quedando los caminos intransitables.

Por este motivo ha sido suspendido el servicio de automóviles entre dicha ciudad y la villa francesa de Olorón.

La renombrada feria de Huesca esta muy animada, abundando el ganado mular del país. Las primeras ventas se hicieron a 1.120 pesetas cada mula.

El mercado de lanas ha decaído bastante, pues apenas se hacen operaciones. En los puntos productores se han agotado casi todas las existencias, muchas de las cuales están sólo en mano de los acaparadores.

La Asociación de labradores de Zaragoza ha dirigido al ministro de Hacienda el siguiente telegrama:

«Asociación Labradores Zaragoza y su provincia protesta energicamente petición Galicia Asturias rebaja derechos maíz, solicitando su elevación cuatro pesetas, pues baja general precio trigo la hace precisa.—Presidente, Zambaray.»

Los fabricantes de harinas de Valladolid han telegrafado también al ministro protestando de la rebaja de los derechos del maíz y del centeno y pidiendo se sostengan los tipos anteriores.

La casa John W. Greene, 54, Vall Street, Nueva York, desea entrar en relaciones comerciales con exportadores españoles que se ocupen de aceites y vinos finos.

En Málaga se ha dado salida a una buena parte de la cosecha de pasas a precios remuneradores, pero últimamente a con secuencia de la baja en los mercados ingleses, se ha presentado también la cotización en aquella plaza andaluza. Confíase que en breve plazo queden enagenadas las existencias, por ser estas bastante reducidas.

Bases que se presentarán al Gobierno, deducidas de las conclusiones aprobadas en la Asamblea de Valdepeñas:
1.ª Que se declare y ratifique la doctrina vigente legal sobre el concepto de vino natural, prohibiéndose el empleo del azúcar para la fabricación.
2.ª Que se conceda a las Cámaras de Comercio y Agrícolas las facultades inspeccionadoras que en la actualidad tienen los gobernadores y alcaldes, pudiendo producir desde luego la denuncia al juzgado para que instruya sumaria, impidiendo la circulación del vino que se supone clandestino.
3.ª Pedir que no prospere el proyecto de ley del restablecimiento del impuesto de transportes a los productos agrícolas que se exportan, singularmente a las frutas, vinos y aceites.
4.ª Se prohíben la fabricación, exposición y venta de productos ó mezclas enológicas de composición secreta ó indeterminada, para mejorar los mostos ó vinos, curar sus enfermedades ó fabricar vinos artificiales.
A los infractores de esta prohibición se les aplicará la penalidad señalada en el artículo 356 del Código penal.
5.ª Unificación de tarifas de ferrocarriles.

El ministro de Fomento ha dispuesto instalar en todas las provincias Laboratorios agrícolas, a cargo de los ingenieros del servicio agrónómico.

Dichos centros tienen por misión principal facilitar a los agricultores el análisis de sus tierras; la comprobación de la pureza de los abonos que adquieren para sus cultivos; el análisis de vinos, alcoholes y demás productos agrícolas y resolver las dudas que se les ocurran referentes a diversos problemas del campo.

Mediante una módica tarifa pueden los agricultores utilizar dichos Laboratorios, que vienen a resolver la dificultad que hasta ahora había para que aquellos conociesen la composición de las tierras que cultivan y se cerciorasen de que los abonos que utilizan tienen la composición que marcan las casas vendedoras, haciendo que así el fraude ó comercio de mala fe no prosperen.

Domina en el Parlamento la creencia de que saldrán a flote muy pocas de las innovaciones que en materia de ingresos propone el Sr. Cobian; por de pronto, la correspondiente a las cédulas personales ya se fué a pique, lo mismo que aquella que se refería a las sociedades comanditarias y anónimas; alguna otra, además, está seriamente amenazada de alcanzar igual suerte, y como se tiene por seguro que los proyectos especiales que afectan al timbre, derechos reales, cerillas y azúcares, tampoco pasarán, tendrá el ministro forzosamente que contentarse con los recursos ordinarios para hacer frente a las múltiples atenciones que se crean; con todo esto nada tiene de extraño que las gentes previsoras tiemblen ante el probable resultado de la liquidación del actual presupuesto.

Asegúrase que una importante sociedad bancaria trata de establecer en el Norte de España una fábrica de nitratos semejantes a los de Chile, cuyo precio, constantemente creciente, por la escasez, dificulta de día en día su aplicación ventajosa a la agricultura.

En Noruega ya funciona perfectamente una fábrica de esta naturaleza, con procedimientos patentados que la permitan evitar la competencia. La empresa española a que nos referimos ha conseguido de la noruega un permiso de explotación de aquella patente y el envío de personal técnico para instalar aquí su nueva industria.

La referida Sociedad ha adquirido, al efecto, varios saltos de agua que, como fuerza motriz, le son indispensables para implantar la industria eléctrica.

En la semana última se vendieron en Alicante 2 000 arrobas de almendra a los precios de 33 y 32 pesetas una, con tendencia firme.

Agenda de Bolsillo para 1911.—Todo el mundo debe usar este precioso libro de notas diarias, provisto de lápiz y elegantemente encuadernado con bolsillo interior, para que pueda servir de cartera.

La Agenda de Bolsillo, a más del espacio en blanco, de excelente papel cuadrado, para las anotaciones diarias, con el calendario, contiene interesantes datos sobre Correos, tablas de interés y amortizaciones, de pesas y medidas, reducción de monedas, etc.

La Agenda de Bolsillo forma un tomo elegante y cómodo, y se vende a 1'50 y 2 pesetas, según sea de dos días en plana ó de uno, y a 3'50 con cartera de piel.

Pídase en todas las librerías, papelerías y bazares y en la Casa Editorial Bailly-Raillière, plaza de Santa Ana, 10, Madrid.

El diputado a Cortes por Requena, señor García Berlanga, ha visitado al señor ministro de Hacienda y al director general de Aduanas para oponerse a que prospere la petición de los diputados gallegos de la baja de los derechos arancelarios para el maíz.

El ministro de Hacienda ha ofrecido que no introducirá ninguna modificación en los Aranceles sin que anteceda una información ante la comisión de Presupuestos para que todos los interesados expengan lo que estimen conveniente.

Durante la semana última se han embarcado en nuestro puerto 198.248 cajas de naranja, que se han repartido entre los distintos mercados en la siguiente forma:

- Londres, 44.384; Liverpool, 21.919; Manchester, 7.753; Glasgow, 10.224; Bristol, 8.164; Cardiff, 1.836; Hull, 10.204; Newcastle, 6.255; Hamburgo 41.227; Bremen, 8.842; Amberes, 11.090; Rotterdam, 4.881; Amsterdam, 11.699; Christiania, 6.200; Stockolmo, 3.560.

Cambios sobre plazas extranjeras

DÍA 29
Paris a la vista. 107'25 ptas.
Londres a la vista, lib. ester. 27'12

LOS HÍBRIDOS

productores directos seleccionados de los Campos de Experiencia de GARDEDEU

resisten absolutamente y sin tratamiento a todas las enfermedades destructoras de la vid.

LOS Híbridos D. D. sin lejoriar ni sulfatar

producen abundantes y grandes racimos, vinos bien alcoholizados y buen gusto.

LOS Híbridos D. D.

son las únicas cepas que dan resultados siempre satisfactorios, por lo tanto son las únicas cepas indicadas para la reconstitución del viñedo.

PEDIR TARIFA DE PRECIOS Y DATOS A D. Eugenio Garmal, a GARDEDEU (provincia de Barcelona) SE PIDEN REPRESENTANTES

Establecimiento Tipográfico de José Guiz Miñana, 7 y 9, VALENCIA

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ALAVA) DE LOS HEREDEROS DEL Excmo. Sr. Marqués de Riscal Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR (La más alta recompensa concedida a los vinos tintos extranjeros)

Table with columns: PRECIOS EN LA ESTACION DE CENICERO, VINO EN SU, PESOS, PESETAS, PESOS, PESOS, PESO APROXIMADO, KILOS. Rows include BARRIL de 225 litros con doble envase, BARRIL de 100, Idem de 75, Idem de 50, Idem de 25, Caja con 25 botellas, Idem de 12, Idem de 20 medias botellas.

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

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra a 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 a la botella y a la media botella. En las etiquetas y en los corchos va marcado el año del vino.—Todos los envases se envían precintados.

Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abundando 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 a los consumidores. Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta a la botella y a la media botella. Fíjense muy especialmente en nuestra marca concedida.

CENTRO VITICOLA DEL PANADES VIDES AMERICANAS 70 HECTÁREAS DE VIVEROS Y PLANTACIONES FUNDADAS en 1889

JAIMESABATE DIRECTOR-PROPIETARIO Villafranca del Panadés (Provincia de Barcelona)

Cultivos mejor organizados y más importantes de Europa. Para la próxima campaña de 1909-1910 tiene esta Casa puestas en vivero

3.750.439 PLANTAS INJERTADAS de todas las viníferas de España sobre los mejores pies americanos.

1.155.000 Estaquillas para barbados.

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

4.000.000 de estaquillas injertables. 6.000.000 estaquillas para vivero.

Exportación a 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 a gran profundidad, con maquinaria a vapor, propiedad de esta Casa.—Roturaciones y plantaciones a forfait (destajo). Casa de absoluta confianza, recomendada por todos los ingenieros agrónomos. Capital invertido en viveros y plantaciones, y diversos locales y talleres: 500.000 pesetas.

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

Pídanse 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: SABATE-VILLAFRANCA PANADES

CAMPOS ELÍSEOS DE LERIDA GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRICOLAS

DIRECTOR-PROPIETARIO D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA Especialidades que recomiendan a esta antigua y acreditada Casa, ARBOLES FRUTALES en grandes cantidades de las especies y variedades más superiores que en Europa se cultivan.

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

Precios muy económicos en pedidos de alguna importancia.

Manuel Esteve (Hijo)

Comisiones, Consignaciones y Representaciones VALENCIA

DESPACHO: Colón 48.—Teléfono 131

ALMACENES: Grao (Via de Barcelona).—Teléfono 1116

AGUAS SUBTERRÁNEAS Arturo Alcober

Hidróscopo-Geognosta FÉLIX PIZCUBTA, 20, LETRAS B. C.—VALENCIA

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

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

A los vinicultores y negociantes en vinos

Juan Bautista Iriarte y Bengochea pone en conocimiento de sus clientes y demás que, habiendo tenido la desgracia de perder a su padre y socio D. Miguel, quedó disuelta la sociedad que ambos formaban y sigue sólo los mismos negocios y en la misma forma en su fábrica de tonelería mayor, establecida en la ciudad de TAFALLA (Na. arra.

A LOS LABRADORES

Taller de maquinaria Agrícola de Antonio Ciutat: LERIDA Especialidad en Aventadoras y Trillos

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

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

TRILLOS Y AVENTADORAS

CASA ESPECIALISTA DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS

VENTA EXCLUSIVA DE LAS
Sembradoras SAN BERNARDO
Idem. RUD SACK
Segadoras DEERING NLEVO IDEAL
Trilladoras RUSTON
Pidan catálogos especiales
ALBERTO AHLES Y COMPAÑIA
BARCELONA, Paseo de la Aduana, 15 y 17. MADRID, Alcalá, 46.
Sucursales en Sevilla, Córdoba, Talavera, Palencia, Ríoseco y Badajoz.

AVERLY, MONTAUT Y GARCIA

ZARAGOZA
Telas metálicas, cribas, alambrados de espinos artificiales. Piedras de molino y toda clase de máquinas agrícolas e industriales.
Segadoras, trillos de todos sistemas, aventadoras, arados, prensas de paja, heno y alfalfa y todos los nuevos útiles de campo.
PIDANSE CATALOGOS ZARAGOZA



No bebas más, este vicio no es más que nuestra ruina.

Ahora es posible curar la pasión por las bebidas embriagadoras. Los esclavos de la bebida pueden ser librados de este vicio, aun contra su voluntad. Una cura inofensiva llamada Polvo Coza, ha sido inventada, es fácil de tomar, apropiada para ambos sexos y todas edades y puede ser suministrada con alimentos sólidos o bebidas sin conocimiento del enfermo. Todas aquellas personas que tengan un embriagador en la familia o entre sus relaciones, no deben dudar en pedir la muestra gratuita de Polvo Coza. Escríbanos hoy Coza Powder Co., 78 Wardour Street, Londres, Inglaterra. El Polvo Coza puede ser también obtenido en todas las farmacias y si Vd. se presenta a uno de los depósitos aquí indicados puede obtener una muestra gratuita. Si no puede Vd. presentarse, por desescribir para adquirir la muestra gratuita, dirijase directamente a COZA POWDER CO. 78 Wardour Street, Londres E9.

Depósitos en las siguientes farmacias:
MADRID: Puerta de I. Sol, 5.—Fresnedos, 35.—Peligros, 9.—Arenal, 2.—Nuñez de Arce, 17.—Infantas, 26.—Abada, 4.—Hortaleza, 17.—Jorge Juan, 17.—Príncipe, 13.—Ayaía, 9.—BARCELONA: Calle del Call, 22.—BILBAO: Plaza Nueva, 4.—CORDOBA: Conde de Cadenas, 26.—COBU. A: Castelar, 18.—FERROL: Real, 90.—GRANADA: Plaza San Gil, 10.—MALAGA: Torrijos, 74.—MURCIA: J. Ferrer S. en C.—OVIEDO: Campomanes, 2.—PAMPLONA: Zapatería, 25.—SEVILLA: Tetuán, 24.—SANTANDER: San Francisco, 24.—VALENCIA: Calle San Vicente, 17.—VALLADOLID: Angustias, 36.—ZARAGOZA: Don Alfonso, 1, 35.

LÍQUIDO PARA LOS SABAÑONES LOPEZ OLMEDILLA

Este medicamento es el que más pronto cura los SABAÑONES, sin experimentar molestia alguna.

EL ANTIRREUMÁTICO LOPEZ OLMEDILLA

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

Ungüento vexcicante para Veterinaria

Sus resultados son tan positivos, que siempre ha respondido a su aplicación. Depósito general, casa del autor LOPEZ OLMEDILLA, en Belmonte (Cuenca), y MARTIN DURAN, Tetuan, 3, Madrid.

ABONOS MINERALES Y PRODUCTOS QUÍMICOS

La Sociedad general de Industria y Comercio posee, entre otros negocios, la explotación de las más importantes fábricas nacionales de superfosfatos y abonos minerales compuestos, ácidos sulfúricos, anhídrido y comercial, ácidos nítricos y clorhídricos, sulfatos de sosa, glicerinas comerciales y farmacéuticas, colodión y demás productos químicos. Fábricas en Elorrieta, Zuazo y Guturribay (Vizcaya); en El Caley y Avilés (Asturias); en Bonanza y Trafaria (Portugal). Diríjanse los pedidos:

GRAN VIA, 1, BILBAO.—VILLANUEVA, II, APARTADO 340, MADRID.—EDIFICIO DEL BANCO ASTURIANO, OVIEDO

FABRICACIÓN DE ANISADOS FINOS

Especialidad "Anis Balsamada,"

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

AGAPITO BALMASEDA (MALAGÓN)

Fábrica de Máquinas Agrícolas de Vicente Farré

LÉRIDA) (CATALUÑA)
Trilladoras de todas dimensiones y precios, Desterronadoras, Cubre semillas, Cultivadores.
PEDIR PROSPECTOS Y PRECIOS.—TODOS LOS APARATOS SE DAN A PRUEBA

AÑO XXXIII Crónica de Vinos y Cereales AÑO XXXIII

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

Se publica todos los miércoles. Cuenta XXXII años de existencia

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

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

Se manda un número a los que lo pidan

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

OFICINAS En VALENCIA: calle del Gobernador Viejo, núm. 1, piso 1.º
En MADRID: calle de Alberto Bosch, 12, principal.

ARADO GIRATORIO

AGRICULTORES: no uséis otro arado que el arado giratorio sistema PALACÍN con PRIVILEGIO EXCLUSIVO

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)

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

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

También se remiten Catálogos a quien los desee.

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

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

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

MAQUINARIA MODERNA

PARA LA FABRICACIÓN DE ACEITES FINOS Y CORRIENTES

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA

Sistema SALVATELLA

Deshuesadora para elaborar aceites finos.

Trituradora para moler gran cantidad de aceitunas.

Remoledora para remoler los orujos para aceites corrientes.

Bombas especiales para trasegar aceites. Tres números distintos, que rinden 50, 90 y 250 litros por minuto, movidas a 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 éncina y para grandes y pequeñas fabricaciones.

Para datos pedidos y presupuestos, dirigirse a su constructor

VIUDA DE M. SALVATELLA

TORTOSA
Taller de máquinas



¿Queréis tener huevos en abundancia el próximo invierno?... Pues dad a vuestras aves seguidamente el Alimento Acelerador.

Caja de 3 ks., 7'50; 5 ks., 11'50; 10 ks., 21 pesetas

Pedir acompañando el importe a

La Reviste Mercantil (Valladolid)

ENFERMEDADES DE LA

Mujer, Niños y Viejos

Curación práctica por sí mismos con remedios caseros e hidroterapia.

Nuevo tratado al alcance de todos, por Sañumk.

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

CALDO BORDELES CASELLAS

en polvo, de disolución instantánea en el agua

Producto reconocido

EL MAS CÓMODO—MAS PRÁCTICO—MAS EFICAZ

contra el MILDEW de la VIÑA



y enfermedades de las PATATAS, GARBANZOS, TOMATES

Seguridad absoluta de salvar la cosecha

MILLARES DE REFERENCIAS DE TODAS LAS COMARCAS

Caldo Bordeles Casellas núm. 2

Para asuñar y sulfatar en el mismo tratamiento

EL PULVERIZADOR más práctico de cuantos existen es el

MURATORI

Recomendado por todas las eminencias vitícolas

ÚNICO EN EL MUNDO!

No se ha de bombar pulverizando!

PUNCIÓN A PRESIÓN DE AIRE COMPRIMIDO

Es el más sólido—El más perfecto—Trabajo ligero

50 por 100 de economía de tiempo, y líquido

NUESTRO HERMOSO

PIDASE CATALOGO en COLORES

10 Medallas de Oro

2 Diplomas de Honor

3 GRANDES PREMIOS

Establecimientos Vitícolas Casellas

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

Apartado 262 Barcelona

LOS NUEVOS HIBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS

Folleto publicado en 1906

por

D. CECILIO S. DE ZÁITIGUI

Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUMARIO

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

Precio: 1 peseta 50 céntimos

Dirigir los pedidos a las oficinas de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle de Alberto Bosch, 12, principal Madrid, ó Germanías, 7, 4.º Valencia.

MAQUINARIA AGRICOLA Y VINICOLA

JUAN PECH AINÉ

19, Paseo de la Aduana, 19.—BARCELONA

Filtros y mangas de fabri cación especial, sin competencia.—Bombas de todos sistemas, prensas y estrujadoras con ó sin separador de escobajo.—Tubos de alta presión, de goma, forrados de alambre al exterior.—Manguera ideal, fabricada especialmente para el trasiego de vinos y alcoholes.—Estruchos postales con caja de madera, cartón ú 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 y Acido tártrico, Termómetros y Alcohómetros, Alambiques Sallerón y Ebulloscopos legítimos de Malligant.

Anti-agrio, producto especial para combatir la soider de los vinos.

RESULTADOS POSITIVOS

Se necesitan corretores, representantes y depositarios con buenas referencias.

NOTA. Para evitar la falsificación de más mangas, filtros y bombas conocidas en el mundo entero, exigir la marca de mi Casa.

DISPONIBLE

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 París 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, dá al vino un color de brillo intenso; 5.º, lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfatado 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 vitícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse a D. C. W. Crous, calle Bisbe, 1 y 3, Valencia. Agente general en España.

DISPONIBLE