

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

ANUNCIOS

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

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

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

Pago adelantado.

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DE ALBERTO BOSCH, NÚM. 12, PRAL.  
(ESQUINA A LA DE ALFONSO XII)

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

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

Pago adelantado.

Año XXXI

Miércoles 11 de Noviembre de 1908.

NÚM. 2.393

## A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubería, dirijase 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

## AZAFRÁN, VINOS y patatas.

Estas tres cosechas, que son la base del bienestar de la clase obrera de la Mancha durante todo el año, en el presente no lo serán. La primera ha sido escasa, y el precio á que pagan el azafrán añejo hace presumir no será remuneratorio el del nuevo. Cada día cuesta más su cultivo y recolección, y sin duda por haber aumentado mucho aquél ó disminuido el consumo, los precios de estos últimos tres años no pagan los gastos de su producción.

La cosecha de uva ha sido abundante, y si la pira no hubiera causado tanto daño, no sé dónde se envasara tanto mosto como aquélla podía dar; como la población en este país está concentrada en lugares distantes unos de otros, lo menos cuatro leguas, los términos municipales tan extensos y el furor por la plantación de viña raya en el delirio, son muchas las que distan tres y cuatro leguas de las bodegas y muchos jornaleros no las tienen. Esto lo aprecian muy bien los fabricantes de vino, por lo cual los precios á que han pagado la uva este año han sido ruinosos, y en muchos casos no han cubierto los gastos de vendimia y acarreo, por lo cual se han dejado sin vendimiar bastantes plantaciones, que han sido pastadas por los ganados.

El jornalero que ha estado acumulando su trabajo durante un año en su finca, y al llegar á recoger el fruto se encuentra con el poco precio de éste, pueden mis lectores comprender cuán grande será su desesperación y las maldiciones que echará á la vigente ley de Alcoholes, causa principal de la depreciación del fruto de la vid. Y no solamente la ley, sino el escandaloso contrabando que se viene ejerciendo y explotando con fruto por unos cuantos vivos que antes se ponen en franquicia declarándose insolventes ó en buenas relaciones de amistad y economías con determinadas personas.

Contra éstos es imposible luchar, y de ahí que los fabricantes honrados, los de buena fe y que quieren cumplir la ley, no se atrevan á destilar, porque perderían su dinero y tal vez su libertad. Antes de estar en vigor esta ley, el importe de fabricación, sin gastos de recaudación, producía más que hoy todo junto, á pesar de estar mal administrado. Si se hubiera tenido paciencia, el impuesto llegaría á desarrollarse, porque sería naturalmente y habría producido más que hoy produce el impuesto, y todos, cosecheros ó no, serían destiladores. Hoy, honradamente, repito, no pueden serlo ni unos ni otros.

En la Mancha se cultiva mucha patata en secano. Parece imposible, ¿verdad? Pues es lo cierto, y en gran cantidad se recolecta la generalidad de los años. En el presente, como no llovió absolutamente nada en los meses de Agosto y Septiembre, la cosecha es muy corta, poco más de doble la simiente y de pequeño tamaño. Causa esto dos perjuicios: los jornaleros que las sembraron no recogerán para su gasto, y se ven privados de vender, lo que hace subir el precio y aumentar el gasto del principal alimento, después del pan, de la clase obrera y la mediana.

La sembradura se está haciendo en buenas condiciones, habiendo escaseado las aguas, pero en este momento llueve. El temporal se conoce es general, y como la tierra se encuentra algo calada, lo que caiga será suficiente para que todo lo sembrado nazca, y lo que falta por sembrar, que es ya poco.

EL MARQUÉS VIUDO DE CASA-PACHECO.  
Pedernoso (Cuenca), 3 Noviembre 1908.

## NUESTRO COMERCIO AGRÍCOLA con Francia.

Vinos.—Durante el pasado Septiembre España ha enviado á Francia, por las diferentes aduanas de la República, 8.751 hectolitros de vinos ordinarios y 4.976 de licor, que suman en conjunto 13.727 hectolitros. En igual mes de 1907 nuestra importación fué de 13.051 hectolitros, lo que hace una diferencia en favor de Septiembre de 1908 de 676 hectolitros.

El consumo francés de vinos españoles ha sido, durante este mes, de hectolitros 3.040, que, unidos á los 77.166 hectolitros de los ocho meses anteriores, suman 80.206 hectolitros, valorados en 4.519.000 francos.

La importación, desde 1.º de Enero al 30 de Septiembre de este año, de nuestros vinos en Francia, ha sido de hectolitros 493.319, contra 237.049 que importamos en igual tiempo del año anterior, por lo que resulta una diferencia en favor del año 1908 de 256.270 hectolitros.

Italia, durante el citado mes de este año, ha importado 1.729 hectolitros, contra 847 que envió en igual mes de 1907.

Al consumo francés han pasado, durante el mes de Septiembre de este año, 1.465 hectolitros de vinos italianos, mientras que el de los españoles asciende, como hemos dicho, á 3.040. Argelia ha importado en Francia, en el mismo mes de Septiembre, 399.597 hectolitros de vinos ordinarios y 4.188 de mostos frescos y mistelas, que suman en conjunto 403.785 hectolitros. Túnez ha importado en igual mes 1.583 hectolitros.

De otros países se han importado 1.904 hectolitros de vinos ordinarios y 1.561 de vinos de licor, que forman un total de 3.465 hectolitros.

Acetites.—Durante el mes de Septiembre han llegado de nuestra nación kilogramos 107.400 de aceite, que, unidos á los 8.857.700 llegados en los ocho meses anteriores, suman 8.965.100 kilogramos. En el mismo mes de 1907 importamos 5.500 kilogramos, ó sean kilogramos 101.900 menos que en el citado Septiembre de 1908.

En los nueve primeros meses de 1907 nosotros importamos 1.068.000 kilogramos, ó sean 7.897.100 menos que en los nueve de 1908.

El consumo de nuestros aceites en esta nación, durante el mes de Septiembre de este año, ha sido de 172.300 kilogramos, que, unidos á los 410.200 consumidos en los ocho meses anteriores, suman 582.500.

Italia, durante el citado mes, ha importado 1.033.900 kilogramos, que, unidos á los 4.722.800 importados en los ocho meses anteriores, hacen un total de 5.756.700 kilogramos.

El consumo de los aceites italianos en Francia ha sido, durante el mes de Septiembre de 1908, de 280.900 kilogramos, mientras que el de los españoles se eleva á 172.300 kilogramos, por lo que resulta una diferencia en contra de España de 108.600 kilogramos.

Frutas.—La importación de nuestras frutas en Francia ha sido, durante el mes de Septiembre de 1908, de 818.300 kilogramos, que, unidos á los 70.262.300 importados en los ocho meses anteriores, suman 71.080.600 kilogramos, cuyo valor se eleva á 12.216.000 francos.

En el mismo mes de 1907 la importación fué de 1.893.100 kilogramos, resultando una diferencia en contra de Septiembre de 1908 de 1.074.800 kilogramos.

Arroz y legumbres (verdes y secas).—Su importación ha sido, durante el mes de Septiembre de 1908, de 594.500 kilogramos, que, unidos á los 21.036.200 importados en los ocho meses anteriores, suman 21.630.700 kilogramos, valorados en 2.917.000 francos.

Azafrán.—En el mismo mes de Septiembre han entrado en Francia kilogramos 3.200 de azafrán, que, unidos á los 37.500 que llegaron en los ocho meses anteriores, hacen un total de 40.700 kilogramos, valorados en 2.646.000 francos.

En resumen: de los datos que acabamos de consignar se desprende que, comparada nuestra importación de Septiembre de 1908 con la del mismo mes de 1907, resulta que ha aumentado en vinos 676 hectolitros; en aceites, kilogramos 101.900, y ha disminuido en frutas, 1.074.800 kilogramos.

El valor total de todos los productos españoles importados en Francia, durante los nueve primeros meses del año 1908, se eleva (según la manera de calcular las estadísticas francesas), á francos 113.011.000, y el de los productos franceses exportados á España asciende á 95.480.000 francos, resultando un beneficio á favor de España de 17.531.000 francos.

LUIS ARIZMENDI.

## CONSEJO GENERAL DE LA UNIÓN AGRARIA ESPAÑOLA

¡A los organismos agrícolas españoles!  
¡A los agricultores españoles!

El patriótico llamamiento del Comité de la Exposición Hispano-Francesa de Zaragoza convocando á un Congreso de la Exportación á todas las actividades que integran la vida económica de España, impone á la Agricultura patria grandes deberes; y el Consejo de la Unión Agraria Española que me honro en presidir, haciéndose cargo de toda la importancia y trascendencia que tiene el llamamiento, y creyendo ser intérprete del sentir de la actividad agrícola del país, responde con entusiasmo al llamamiento del deber, y ofrece su más decidido concurso al Comité de la Exposición de Zaragoza para que sean una realidad los nobilísimos y santos propósitos que le han animado al convocar dicho Congreso.

Hagamos patria. Vayamos á Zaragoza las diversas actividades de la producción española, animados de sinceros y fervientes deseos de llegar á soluciones de armonía y á supremas síntesis de concordia en aquellos interesantes y complejos puntos relacionados con el problema de la exportación de nuestros productos, que plantea el cuestionario que ha de debatirse en el Congreso.

La Agricultura española, que tantas pruebas tiene dadas de abnegación, que sufre resignada injustas postergaciones, desea convivir en íntima relación de interna satisfacción y en santa paz con sus hermanas la Industria y el Comercio y que las bases de convivencia sean inspiradas en aquellos supremos principios que impone la equidad y la más estricta justicia distributiva. Sean las leyes naturales de la proporcionalidad en cargas y beneficios las que inspiren el recto proceder de todos los elementos productores, y llegaremos á hermosas soluciones de unidad de acción, de absoluta necesidad, para ser un factor atendido y considerado en el gran mercado mundial.

A las Federaciones agrarias, á las Cámaras y Sindicatos agrícolas, á las Sociedades agrícolas y á los agricultores en general, nos dirigimos en solicitud y respetuoso requerimiento para que estudien con gran cariño el cuestionario del Congreso de la Exportación, de que se inscriban como congresistas y de que concurren al mismo aportando el fruto de sus estudios y de su experiencia para resolver con acierto el magno problema que á todos interesa, por constituir uno de los puntos capitales en que se asienta la vida y prosperidad de la nación española.

Al Comité de la Exposición Hispano-Francesa y al gran patriota que lo preside, D. Basilio Paraiso, nuestro entusiasta y legítimo aplauso, por el acierto que ha inspirado su trascendental resolución de coronar el grandioso éxito de la Exposición con soluciones como las que deben esperarse del Congreso de la Exportación, que sean un aliento de vida y de prosperidad para nuestra querida España.—Coentaina, Noviembre 1908.—El Presidente de la Unión Agraria Española, José Estruch Chafer.

## EL CONGRESO DE GINEBRA

Definición de vinos y alcoholes.

Nada más difícil en el orden científico y en la vida social que una buena definición.

Comprendiéndolo así los congresistas reunidos en Ginebra en los primeros días de Septiembre último, han acordado establecer algunas definiciones, que interesan particularmente al comercio de vinos y alcoholes.

En la discusión que con este motivo se sostuvo tomaron activa parte congresistas que representaban á Italia, Rusia, Francia, España y Portugal. No pareciéndonos necesario seguir paso á paso las peripecias del debate, hemos de limitarnos á copiar las conclusiones adoptadas, porque, aparte de su interés general, lo tiene también muy grande para la industria y la administración de nuestro país.

Las definiciones aceptadas por el Congreso han sido las siguientes:

Vino.—Se comprende con este nombre genérico el producto de la fermentación alcohólica, completa ó incompleta, de la uva fresca ó del jugo de las uvas frescas.

Sólo tienen derecho á usar el nombre de un viñedo, de un país ó de una región los vinos que exclusivamente procedan de ellos.

Vino espumoso.—El vino espumoso natural es aquel en que la espuma solamente proviene de la fermentación alcohólica. El indicado nombre genérico indica los vinos tintos ó blancos de cualquier región.

Solamente tienen derecho á usar el nombre de un viñedo, de un país ó de una región los vinos espumosos que proceden exclusivamente de ellos y que han sido criados en los mismos.

Vino gaseoso.—Se llama así el vino cuya efervescencia se produce por la introducción directa del gas ácido carbónico. Este vino se llama también gaseificado.

Vinos de licor.—Se llaman así los vinos preparados por uno de los procedimientos siguientes, ó que resulten de la mezcla de estos diferentes vinos:

1.º Vinos secos y sobrealcoholizados.

2.º Vinos semidulces resultantes de la fermentación parcial, cuando ésta se obtiene de un modo natural ó por la adición de alcohol.

3.º Vinos dulces resultantes de la adición de alcohol á la uva ó al mosto y mistelas.

4.º Vinos cocidos encabezados. Para la preparación de estos diferentes vinos la uva puede estar más ó menos desecada y el mosto más ó menos concentrado.

Cuando un país ha definido uno de los productos de su suelo ó de su fabricación, y tiene establecida una reglamentación para proteger dichos productos de la imitación fraudulenta que podría hacerse por los individuos de su nación, los demás países deben concederles en sus territorios una protección idéntica.

Acercá de los vinos de licor y de las mistelas, el Sr. Sánchez Calzadilla, congresista español, había propuesto algunas variaciones, que no fueron admitidas. Las mistelas las definía dicho señor en la forma siguiente:

«Se llaman mistelas los productos obtenidos por la adición de alcohol rectificado al mosto de uva fresca. La Delegación española hace toda clase de reservas acerca de esta definición, que deja sin resolver el asunto de las diferencias entre las mistelas y los vinos de licor que no han fermentado.»

Alcohol.—Es el producto de la destilación, con rectificación, de cualquier líquido fermentado.

Aguardiente.—En general, es el alcohol rebajado á una graduación que le haga propio para el consumo.

Aguardiente de vino.—Es únicamente el producto de la destilación del vino.

Aguardiente de sidra ó de perada.—Son los que proceden exclusivamente de la destilación de dichos líquidos.

Aguardiente de orujo.—Es el producto de la destilación exclusiva de los orujos de uva fresca, con ó sin adición de agua.

Coniac.—Es el producto de la destilación de los vinos naturales recolectados y destilados en los límites administrativos de los departamentos de la

Charente y de la Charente inferior, siguiendo los procedimientos departamentales.

Aguardiente de Armagnac.—Es el producto de la destilación de los vinos recolectados y destilados en el país de Armagnac, siguiendo el procedimiento que en el mismo se usa.

Kirsch.—Es el producto de la destilación simple del mosto fermentado de los cereales, en unión de las bayas del enebro.

Ron y tafías.—Son los productos alcohólicos obtenidos por la fermentación y la destilación del jugo de la caña de azúcar (jugo crudo ó cocido) ó de las melazas y jarabes, producto de la fermentación y destilación de la caña de azúcar.

Licores.—Son los aguardientes aromatizados por la maceración de sustancias vegetales, por destilación con las mismas, por la adición de éstos en presencia del alcohol ó del agua, ó por el empleo combinado de estos diversos procedimientos, endulzados ó no por medio del azúcar, de la glucosa, del azúcar de uvas ó de la miel, y coloreados ó no por sustancias reconocidamente inofensivas.

Otras muchas definiciones referentes á los azúcares, vinagres, etc., se ha adoptado en el Congreso de Ginebra; pero como eso es ajeno al fin que nos proponíamos, damos por terminada esta sucinta recopilación de los importantes acuerdos de aquellas conferencias internacionales.

## CONGRESO AGRÍCOLA NACIONAL DE ZARAGOZA

Concurso de Memorias.

Aparte de los temas que fueron objeto de discusión en este Congreso, habiéndose fijado cuatro más para ser desarrollados por escrito, y con opción á premios de 1.000 pesetas á la Memoria que á juicio del Jurado respondiera mejor á cada uno de los temas propuestos.

El Jurado calificador lo componían los Sres. D. Luis Pérez Cestué, Presidente de la Diputación; D. Antonio Casaña, Jefe de Fomento; D. León Laguna, Ingeniero Jefe de la región agronómica; D. Miguel Padilla, Ingeniero Director de la Granja de Zaragoza, y D. Pedro Moyano, Catedrático de la Escuela de Veterinaria. El fallo fué el siguiente:

TEMA 1.º *El olivo en la Cuenca del Ebro. Clima y suelo. Variedades. Cultivo. Accidentes. Enfermedades y modo de combatirlas.*—Premiada la Memoria que resultó escrita por D. Vicente Crespo, Ingeniero agrónomo de la sección de Teruel.

TEMA 2.º *Sencillo método de contabilidad por partida doble.*—Premiada la Memoria que resultó escrita por los Sres. D. Lucio Serrano y D. Francisco Guerra, Peritos agrícolas, Ayudantes de la Granja de Zaragoza.

TEMA 3.º *Cultivo de la vid en Aragón, Navarra y Rioja. Casos en que puede ser sustituido ventajosamente por otros cultivos. Reconstrucción del viñedo destruido por la filoxera.*—El Jurado le declaró desierto.

TEMA 4.º *Métodos racionales de explotación de ganado lanar en las regiones de Aragón, Navarra y Rioja.*—También le declaró desierto el Jurado. A petición del público, los autores de la Memorias premiadas comparecieron en el estrado presidencial y fueron cariñosamente ovacionados por los congresistas.

## MEDIOS

### PARA RESOLVER EL PROBLEMA DE LA VENTA DEL VINO

Hace ya muchos años que los vitivinicultores se preguntan angustiados: ¿Por qué no podemos vender el vino? Nadie acierta en la contestación.

Es de interés público en España y cuestión de vida ó muerte para los que fian toda su manera de vivir en el cultivo de las cepas, averiguar los medios conducentes á resolver el problema de la venta del vino. El Sr. Ministro de Fomento da por resuelto en el Panamá el problema de la producción de la uva, y partiendo del supuesto de que no se puede industrializar la elaboración del vino sin tener asegurada su venta, ofrece un premio al que encuentre los medios conducentes á dicho fin.

Bien poseídos de la dificultad del diagnóstico de la enfermedad vamos a intentar el planteamiento y resolución del problema.

#### La crisis agrícola.

El vino es un artículo que tiene condiciones especiales de producción y de consumo, y, por lo tanto, ha de estudiarse en su especialización peculiar; pero no es menos cierto que forma parte integrante de la agricultura y por ello no sería lógico investigar lo que nos interesa conocer de su comercio sin darnos cuenta cabal de todo aquello que le es común con los demás productos de la tierra, víctimas hace tiempo de un estado anormal de venta, que hemos convenido en llamar crisis agrícola.

El precio de los productos agrícolas es el resultante de un conjunto de factores sin cesar variables y, por consiguiente, de valor relativo en cada momento. Las oscilaciones del precio en los mercados son a manera de las oscilaciones barométricas: unas y otras obedecen a leyes fijas, no menos ciertas e inmutables porque sean de nosotros ignoradas. A conocerlas y precisarlas se han de encaminar nuestros esfuerzos para lograr la previsión que ha de salvar nuestros intereses, procurando desentrañar el papel de cada uno de sus factores en su valor absoluto y obrando en combinación con todos los demás.

Influyen en el precio:

1.º El valor de la moneda, determinado por la relación que guarda el oro con las necesidades del comercio mundial y particularmente con los mercados bimetalistas y de patrón de plata.

2.º Los transportes en cuanto facilitan o dificultan la circulación de las mercancías.

3.º El encarecimiento y abaratamiento artificial de los productos por gravámenes tributarios y fiscales o primas que dependen del parecer de los Gobiernos con miras de protección a la industria nacional o simplemente con miras de recaudación.

4.º De las condiciones de la producción en cuanto permitan en un momento dado acrecentarla, constreñirla, abaratarla o perfeccionarla con arreglo a las variaciones del mercado.

En este punto hay que tener en cuenta de un modo especial las facilidades que encuentra el fraude, la sofisticación y la adulteración para criar, por una competencia desleal, un estado artificial de sobreproducción y también la competencia de productos similares.

5.º Las variaciones en las exigencias del consumo provenientes de aumentos en la demanda por causas naturales, como una mayor población consumidora o mayor riqueza de la misma, ó por causas accidentales y artificiales como guerras, calamidades públicas, etc.

6.º El modo que se efectúa la cotización, aprovechando necesidades apremiantes, de algunos productores y principalmente por las operaciones a término sin entrega de la mercancía sobre que se especula.

7.º El estado moral del mercado determinando falsas apreciaciones que influyen torcidamente en el precio.

Cada uno de estos factores obra constantemente, y su eficacia depende de que su acción sea favorecida, contrarrestada ó anulada por la acción combinada de todos los demás.

Sólo teniendo presente esto se puede apreciar el juego libre ó arbitrario de la ley de la oferta y la demanda, negada por algunos que sólo aprecian las manifestaciones superficiales de los complejos, que no son menos económicos, y juzgan torcidamente por las apariencias.

La característica de la crisis agrícola ha sido el predominio artificial y abusivo del comercio sobre las condiciones naturales de la competencia.

El vino, en su comercio, entra de lleno en el cuadro que acabamos de trazar, pero no ha seguido *pari passu* las manifestaciones de la crisis agrícola.

Estudiando estas discrepancias con sujeción a la influencia de cada uno de los factores enumerados llegaremos a un conocimiento aproximado de las causas del menosprecio del vino.

#### La crisis vinícola.

Mirada la crisis agrícola en su conjunto, se define por una depreciación constante de los principales artículos, y es casi seguro que el envilecimiento del precio del vino en América y en todas las comarcas productoras de Europa se puede diagnosticar perfectamente siguiendo el cuadro de concusas a que obedece la crisis general.

Este hecho de la universalidad de la crisis vinícola, debida a los mismos fenómenos económicos a que obedece la baja de la masa de productos, tiene una importancia excepcional para definir los caracteres propios de la crisis vinícola y medir el alcance de las soluciones propuestas.

Coetáneamente a la baja general de los productos agrícolas, en España disfrutamos un alza en el precio del vino. ¿Por qué? Por una causa puramente circunstancial. La aparición de un mercado artificial, el francés, en virtud de la pérdida de vinos por la filoxera.

La demanda del mercado francés provocó un alza progresiva en el precio del vino que tiene su momento álgido en el año 1886, y un aumento en la exportación que alcanza la cifra máxima en el año 1889. A partir de estas dos épocas viene el descenso hasta llegar a los mínimos actuales.

Los precios elevados de 1886, cual intenso foco térmico determinaron dos corrientes poderosas, económicas, engendradoras de la actual depresión. Estas dos corrientes, coadyuvantes al mismo desastroso resultado, fueron la abundancia de vino natural proveniente de la insensata plantación de vino en España y Argelia y la replantación en Francia coincidiendo con la producción artificial del vino desde el *cueroge mouillee*, etc., hasta llegar a la franca y descarada fabricación del mismo.

Conviene, sin embargo, poner de relieve el modo como se desarrolló el doble proceso de la sobreproducción española y francesa. Aquella quedó pronto ahogada por la invasión filoxérica por varias y repetidas invasiones criptogámicas. La producción actual española, oscilando alrededor de catorce millones de hectolitros,

no tiene caracteres de sobreproducción sino en cuanto hay defecto de consumo del vino natural.

La producción francesa en su desenvolvimiento progresivo, si ha llegado a los límites de la sobreproducción, y actuando en todas partes del mundo la sofisticación y adulteración en proporciones colosales, desde el boliche que en las Pampas intoxica al pobre gaucho, hasta las botellas esmeradamente capsuladas y etiquetadas que expenden las ciudades libres de Alemania, resulta explicada en sus líneas fundamentales la crisis vinícola por el hecho de que, habiendo desaparecido las circunstancias excepcionales que engendran la edad de oro del comercio español, quedamos en plena normalidad del juego complicado de factores explicativos de la crisis general, agravada por la sobreproducción vinícola.

Es de notar también un hecho significativo, y es el papel decisivo que el mercado francés representa como mercado regular.

El crédito mundial alcanzado por las marcas francesas, el enorme consumo interior de aquella nación justifican la demanda de nuestros caldos, acarreado precios excesivamente elevados, y, por el contrario, el que nos arrastre en su envilecimiento, ahora en que la sobreproducción y la inferioridad de clases deprime hasta tal punto el mercado francés.

Digamos, por último, que esta depreciación extraordinaria no abarca al vino en todas sus clases: se exceptúan los vinos de marca, que así en España como en Francia han mantenido sus precios elevados, hasta tal punto que podemos llegar a la conclusión de que la crisis afecta tan sólo a las clases ordinarias é inferiores.

(Se continuará.)

JOSÉ ZULUETA.

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### DE ANDALUCÍA

**Baeza (Jaén) 9.**—Con las lluvias ha mejorado la aceituna, pero escasea en los árboles y la cosecha de aceite no llegará a regular en cantidad; la clase será buena.

La sementera se hace en satisfactorias condiciones.

Precios: Aceite, a 14 pesetas arroba, con mucha firmeza; vino blanco, a 4; lanas sucias, a 12 las blancas y 11 las negras; cerdos en vivo, a 16; trigo, a 13 pesetas fanega; cebada, a 6; yeros, a 7,50; garbanzos, a 35.—*V.*

**Sevilla 8.**—Ayer entraron 400 arrobas de aceite viejo, que quedaron sin vender por negarse los compradores a pagar 58,75 reales que exigen los vendedores. Dicho negocio está encalmado. La cosecha es muy escasa.

En el Matadero han cobrado los entradores: Por terneras, de 1,60 a 1,85 pesetas kilo; por becerros, añojos y erales, de 1,40 a 1,70; por vacas, toros y bueyes, de 1,30 a 1,55; por carneros y ovejas, de 1,35 a 1,45; cerdos, de 1,45 a 1,52.

Precios de los granos: Trigos, de 31 a 31,50 pesetas los 100 kilos los duros, 28,50 a 29 el blanquillo, 28 a 29 el barbilla y 27,50 a 28,50 el tremés; cebada, de 19,50 a 20; avena rubia, de 16,50 a 17; maíz, de 20,50 a 21,50; altramuzes, de 12 a 12,50; alpista, de 24 a 25 la clase corriente, 33 a 35 la superior y 21 a 22 la endeble; garbanzos, de 44 a 47 los gordos, 34 a 35 los medianos y 29 a 31 los chicos; habas, de 20,50 a 21,50 las mazaganas y 20 a 20,50 las cochineras.—*C.*

**Alora (Málaga) 9.**—Se está haciendo la sementera y por esto ha aumentado la demanda del trigo, que se cotiza, con animación, a 53 reales fanega el blanco y 54 el candeal. La cebada, a 30; avena, a 20; habas, a 44; maíz, a 46; yeros, a 40; lana blanca, a 36 reales arroba la sucia y 72 la lavada; almendras, a 172 reales los 42 kilos.—*C.*

### DE BALEARES

**Inca (Mallorca) 3.**—Precios últimos: Almendrán, a 70 pesetas los 42,32 kilos (quintal); trigo, a 18,50 pesetas los 74,34 litros (cuartera); candeal, a 18,30; cebada del país, a 10,50; avena ídem, a 9; habas para cocer, a 21; ídem ordinarias, a 19; ídem para ganados, a 18; maíz, a 13; frijoles, a 30; habichuelas (confits), a 50; ídem blancas, a 27; cerdos cebados, de 11 a 11,25 pesetas arroba; higos pasos, a 8 pesetas los 42,32 kilos (quintal); azafrán, a 3 pesetas onza.—*C.*

### DE CASTILLA LA NUEVA

**Manzanares (Ciudad Real) 5.**—Llueve copiosamente; no hiela; sementera superior. Terminó la recolección de azafrán con resultado regular. Ha principiado la de patatas, que son buenas, pero escasas.

Ayer terminó la vendimia; dió principio la cogida de uvas y fabricación de vinos el 28 de Septiembre con tiempo seco y caluroso, y los mostos de tan azucarado fruto con una graduación de 12 a 15° los blancos y 15 a 18° los tintos, por lo que quizá den un vino algo dulce si el fabricante no previno en la fermentación este caso, que pudiera venir por exceso de azúcar y falta de ácidos y taino al principio de la vendimia, porque al final las uvas se cortaron mojadas, perdiendo fuerza y grados; fueron distintas de las primeras.

Los precios de las uvas han sido de 0,40 a 0,65 pesetas arroba las blancas y 0,50 a 1,00 las tintas cencibel. Esperamos buenos vinos y que la nueva ley de Alcoholes salve la situación vití-

cológica. Si ésta no da medios de salvación, estamos perdidos, como el Gobierno no nos saque de este miserable estado y nos lleve a descansar al Banco de España.—*C.*

**Puebla de Don Fadrique (Toledo) 7.**—Se ofrecen seis vagones de vino tinto, 13 a 14°, buen color, brillante, franco de paladar, a prueba, a precios convencionales. La clase no puede ser mejor, es superior. Animarse y veréis cosa agradable.

Las patatas se pagan a 1,25 pesetas los 11,50 kilos, el azafrán a 35 la libra de 460 gramos, la cebada a 7 pesetas fanega y la avena a 5,60.

Para compras dirigirse al Corresponsal, *Pedro Villarrubia L. Bravo.*

**Quintanar de la Orden (Toledo) 3.**—Se está en plena recolección de azafrán, siendo la cosecha muy corta a causa de la sequía que tuvimos durante el verano.

Precios corrientes: Candeal, a 51 reales fanega; jeja, a 49; centeno, a 34; cebada, a 25; avena, a 20; yeros, a 36; cominos, a 115; anís, a 106; azafrán, a 140 reales libra (460 gramos) el viejo; vino, a 6 reales arroba de 16 litros, tintos y blancos.—*L. C.*

**Miguelturra (Ciudad Real) 4.**—La cosecha de vino de este año en esta plaza ha sido muy inferior en cantidad y calidad; la causa principal fueron los pedriscos de Septiembre, que destruyeron el viñedo. Los vinos han subido en precio por este motivo, y siguen firmes en él.

Con el buen tiempo que va, nacen las siembras con mucha lozanía. La aceituna crece admirablemente, habiendo poca cosecha.

Los precios que rigen en esta plaza son como sigue: Vino blanco, a 8 y 9 reales arroba; tinto, a 9 y 10; aceite, a 58 y 60; candeal, a 50 reales fanega; cebada, a 25.

Los ganaderos y labradores están de enhorabuena.—*J. L. M.*

**Almodóvar del Campo (Ciudad Real) 2.**—Se ha terminado la recolección de la uva, la cual ha resultado menor de lo que se creía, a causa de los muchos calores del verano. Dicho fruto se ha pagado a 45 y 50 céntimos la arroba. Los ganaderos se lamentan de la falta de lluvias, pues si no llueve más el otoño será muy corto, porque en los quintos que no tienen monte apenas si come hoy el ganado lanar.

Precio del día: Candeal, a 12 pesetas fanega; cebada, a 7; titos y habas, a 12,50; garbanzos, a 30; aceite, a 14 pesetas arroba, con tendencia al alza; vinos tintos y blancos, a 2,25.—*F. A.*

**Yepes (Toledo) 9.**—Buena la sementera. Las uvas se vendieron a 45 céntimos arroba (11,50 kilos) la blanca y a 80 la tinta. El vino de este último color se cotiza a 2 pesetas los 16 litros y el blanco a 1,75. El aceite a 14 pesetas arroba y los granos como sigue: Trigo, a 13 pesetas fanega; cebada, a 6,50; avena, a 5; lentejas, a 11; alcañena, a 10.—*C.*

**Brihuega (Guadalajara) 8.**—Buena la simienza y bueno el tiempo.

Precios: Trigo rojo, de 47 a 48 reales las 94 libras; cebada, de 28 a 29 reales fanega; avena, de 16,50 a 17; alubias, a 22 reales arroba; lentejas, a 16; miel, de 33 a 34.—*C.*

**Valdepeñas (Ciudad Real) 2.**—Se terminó la vendimia con una regular cosecha. Hay gran exportación de vinos, detallándose a 9 y 10 reales arroba sobre vagón y pudiéndose adquirir en la plaza a 7 y 8 reales al peso neto.

El candeal se vende a 52 reales fanega, con tendencia al alza, porque algún labrador ha vendido a 54 para simiente.

Se están recolectando las patatas con escasos rendimientos.

Hace falta agua para sembrar, y gracias a Dios hoy está nublado y el barómetro bajando.—*M. R.*

**Santa Cruz de Mudela (Ciudad Real) 6.**—La cosecha de uva ha sido regular en cantidad y de buena clase. La siembra se hace en buenas condiciones.

Precios: Vino blanco, a 2 pesetas arroba de 16 litros; ídem tinto, a 8,50; candeal, a 12,75 y 12,50 pesetas fanega, según la calidad; cebada, a 7; centeno, a 9,50; jeja, a 11; patatas, a 1,50 pesetas arroba de 11,50 kilos; aceite, a 14,75, con poca venta, porque los vendedores aspiran a las 15 pesetas, a cuyo precio se vende al por menor.—*C.*

**Morata de Tajuña (Madrid) 6.**—Se está haciendo la sementera en buenas condiciones. Con el excelente tiempo se trabajó bien la vega. Las pocas viñas que quedan en la vega se están arrancando, pues se van pudriendo por el mildiu y otras plagas. La poca aceituna que tienen los olivos va engordando mucho con este tiempo. El vino, tardío para hacerse, promete ser de muy buenas condiciones; la cosecha ha sido regular.

Precios: Aceite, a 58 reales arroba; vino, a 9; vinagre, a 10; patatas, a 4; judías, a 22; tomates, a 20 céntimos kilo; guisantes, a 60; trigo, a 53 reales fanega; cebada, a 28; almortas, a 40; mijo, a 48.—*G. de C.*

### DE CASTILLA LA VIEJA

**Vadocondes (Burgos) 6.**—La cosecha de mosto en esta comarca ha sido grande; se cedió la arroba de uvas a 2 reales y aun más barata en algunos pueblos; después el mosto se cotizó a 5 rea-

les cántaro, gracias a varios comisionistas que acapararon bastantes miles de cántaros. Hoy está paralizada la extracción del nuevo; no así del vino viejo, que no cesa la venta del mismo, cotizándose el tinto a 7 reales cántaro de 16 litros, quedando pocas existencias.

La sementera, casi terminada, pero llueve de más y las tierras llenas de malas hierbas que perjudican.—*V. L.*

**Burgos 8.**—Tiempo variable, buenos los campos y tendencia sostenida en el mercado.

Últimos precios: Trigo, a 51 reales los 44 kilos el áliga, 47 los 42,50 el mocho y 46 ídem el rojo; centeno, a 38 los 41,50 kilos; cebada, a 28 los 32; avena, a 18 los 26; alholvas, a 28 los 44; alubias, a 88; garbanzos, a 180, 150 y 120; harinas, a 17, 16 y 15 reales los 11,50 kilos; patatas, a 5; carneros, a 96 reales uno; ovejas, a 70.—*C.*

**Peñaflor (Valladolid) 8.**—Firme el mercado de ayer, en el que se cotizó como sigue: Trigo, a 48,50 y 49 reales las 94 libras; centeno, a 34 las 90; cebada, a 28 los 55 litros (fanega); avena, a 18; harina de primera clase, a 16,50 reales los 11,50 kilos (arroba); vino tinto, a 10 reales los 16,13 litros (cántaro).—*C.*

**Torquemada (Palencia) 7.**—La cosecha de uva ha sido escasa y el vino tinto se vende a 14 reales cántaro.

Mucha firmeza en el mercado de cereales y harinas, cotizándose: Trigo, a 46 reales los 55 litros; centeno, a 33; cebada, a 26; yeros, a 34; alubias, a 90; garbanzos, a 140; harinas, a 17, 16 y 15 reales los 11,50 kilos (arroba) por primera, segunda y tercera clase respectivamente; patatas, a 4.—*C.*

**Belorado 8.**—Se va sembrando en buenas condiciones. Precios: Trigo, a 50 reales los 55 litros el áliga, 48 el mocho y 47 el rojo; centeno, a 35; cebada, a 26; avena, a 22; yeros, a 34; alubias, a 90; garbanzos, a 140; harina de primera clase, a 18 reales arroba de 11,50 kilos; cerdos cebados, a 68 reales arroba; ídem al destete, a 100 reales uno; ídem de seis meses, a 240; carneros, a 94; ovejas, a 62.—*C.*

**Rioseco (Valladolid) 7.**—Tendencia floja en el mercado. Se ha cedido el trigo a 48,50 y 49 reales las 94 libras, habiendo entrado ayer 700 fanegas; la cebada, a 26 reales fanega, y la harina de primera clase, a 17 reales la arroba. Tiempo lluvioso.—*C.*

**Tudela de Duero (Valladolid) 3.**—Con tiempo sobradamente bueno se terminó la recolección de la uva, que, comparada con la anterior cosecha, que fué mala, se ha recogido en ésta un cuarto más; suponiendo fundamentalmente que, dadas las condiciones en que se ha hecho y habiendo verificado perfectamente la fermentación tumultuosa, resultarán vinos buenos y de más graduación que de ordinario.

Se pagó la arroba de uva a 0,90 y 1 pesetas, y los mostos han empezado a venderse a 2,25 y 2,50 tintos y blancos, respectivamente, pagándose los añejos de 2 a 2,50 los primeros y 3 los segundos.

El tiempo no favorece la sementera, que la falta humedad para verficarla si se ha de conseguir un buen nacimiento; así es que los labradores temerosos esperan la venida de las aguas si la han de efectuar en condiciones.

Se está en la fuerza de la saca de patatas, que no promete lo esperado, ni el precio por bajo satisface.

El deseo de hacer dinero para cubrir apremiantes necesidades, hizo vender en casi su totalidad el trigo recolectado, siendo, por consiguiente, casi nulas las existencias, hoy que se cotiza una peseta más caro.—*A. F. D.*

**Borlanga de Duero (Soria) 9.**—En la vendimia que acaba de terminar calculase se han elaborado unos 30.000 cántaros de vino, cuya producción, comparada con la del año anterior, acusa un aumento de cerca de 10.000 cántaros. Ya se han hecho pequeñas ventas de vino nuevo, mejor dicho mosto, al precio de 9 reales. Los que se traen de Aragón, viejos, se pagan a 12 reales.—*C.*

**Pozaldez (Valladolid) 7.**—Se han expedido partidas de vinos para Asturias y Santander a estos precios: Tintos, a 14 reales cántaro; blancos, a 16; blancos añejos, a 22.

Los sembrados nacen bien y prosigue la simienza.

Precios: Trigo, a 50 reales fanega en panera, a cuyo precio se han hecho operaciones por panaderos y molineros; centeno, a 36 y 37 reales fanega; cebada, de 26 a 27; algarrobas, a 35; garbanzos blandos, a 180 y 120; ídem duros, a 100.—*C.*

**Valladolid 8.**—Ayer entraron en los Almacenes del Canal de Castilla 500 fanegas de trigo y en los del Arco otras 200, pagándose en ambos mercados a 50 reales las 94 libras. El centeno, a 36 las 90. Tendencia floja.

La cebada, a 7 pesetas fanega; avena, a 5,75; muelas, a 12; guisantes, a 9; lentejas, a 11; habas y algarrobas, a 8,50; maíz, a 11.

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

### DE CATALUÑA

**Barcelona 7.**—En general bastante solicitados los granos y harinas, firmes los aceites, fijos los vinos, alcoholes y almendras.

**Trigos:** Se han cotizado los de Castilla desde 48 a 50,75 reales fanega de 55 litros en los puntos de origen; los de Aragón, monte, a 17,75 pesetas los 55 kilos sobre vagón en Barcelona y al mismo precio los de Tárrega y Navarra; cebada, a 21 pesetas los 100 kilos; lentejas de Castilla, a 36; avena de Extremadura, a 21,50, y la roja, de 19,50 a 20; maíz del Plata, a 22,25; habas, a 26,50 las de Alicante y 25 las de Valencia; habichuelas, de 35 a 37, según procedencia; mijo, a 22,50.

**Harinas.**—Extra blanca núm. 1, de 41,46 a 42,66 pesetas los 100 kilos; superfinas blancas núm. 2, de 39,06 a 40,86; números 3, de 36,05 a 37,25; algarrobas, de 15,47 a 16,38 pesetas los 100 kilos, según procedencia.

**Vinos.**—Terminada la vendimia, resulta la cosecha de muy buena clase, pero algo escasa. Los precios no han variado, esperándose suban algo. Hoy se detallan aquí de 4 a 5 reales grado y carga (121,60 litros).

**Alcoholes.**—Un poco más encalmados y con tendencia floja. Se cotizan: De vinos rectificadas, 95 a 96°, de 152 a 153; y destilados, 94 a 95°, de 142 a 143; de industria rectificado, 95 a 96°, de 152 a 153; orujo, de 130 a 132; desnaturalizados, a 170 pesetas el hectolitro, todos derechos pagados.

**Almendras.**—Se detallan: Esperanza de primera, a 19,25; ídem de segunda, a 19; ídem largueta, a 19,50; Mallorca escogida, a 17,75, y corriente, a 15,75 duros el quintal.

**Avellanas.**—Cosechero en sacos de 58 kilos, de 40 a 43 pesetas el saco; ídem garbilla de ídem, de 44 a 46; ídem negra escogida de ídem, de 47 a 48; ídem mondadas de primera, de 70 a 72, y de segunda, de 65 a 67.—*C.*

**Tárrega (Lérida) 9.**—En el mercado verificado hoy han regido los siguientes precios: Trigos blancos, a 15,50 pesetas los 55 kilos; rojos, a 16,50; maíz, a 11 pesetas cuartera; cebada, a 7,50; habones, a 12; vinos del país, de 11 a 12 pesetas carga (121,60 litros); de Aragón, de 20 a 23; mistelas, de 38 a 40; alcoholes, de 1,50 a 1,52 pesetas litro; anisados, de 8 a 13 pesetas arroba.—*C.*

**Almenar (Lérida) 8.**—La cosecha de uva ha sido escasa. La sementera se viene haciendo en buenas condiciones por haber llovido abundantemente.

Precios: Vino tinto, a 2 pesetas cántaro de 13 litros; aceite, a 15 pesetas arroba; trigo, a 17 pesetas cuartera de 73,36 litros; cebada, a 7,50; avena, a 6; maíz, a 11; habas, a 12.—*C.*

**Espluga de Francolí (Tarragona) 5.**—Obsérvese que en algunos olivos se ennegrece el fruto, atacado sin duda por alguna plaga criptogámica. Es doblemente sensible porque los árboles tienen este año en general mucha aceituna.

Buena la sementera por haber llovido bien.

Muy encalmado el mercado de vinos: no se hacen ventas. El trigo, a 15,50 pesetas cuartera de 70,80 litros; cebada, a 80. Las almendras, a 235, 225 y 220 pesetas los 100 kilos, según la clase (en grano); las avellanas, también en grano, a 152 pesetas los 100 kilos las primeras clases.—*C.*

**La Garriga (Barcelona) 8.**—La cosecha de vino ha sido abundante, pero el precio de dicho caldo tiende a descender. Págame el del año anterior a 15 pesetas la carga el tinto y 18 el blanco.

Los olivos están lozanos, pero con poco fruto.

Llovió mucho y la sementera promete ser buena.

El trigo, a 18 pesetas la cuartera; cebada, a 10; avena, a 8; maíz, a 12; habas, a 14; judías, a 24; patatas, a 4,50 pesetas quintal (41,60 kilos); aceite, a 155 pesetas la carga de 115 kilos.—*El Corresponsal.*

**Lérida 5.**—La cosecha de aceituna es este año abundante en los pueblos productores de la provincia, lo que no ocurre en las demás de España, que es escasa y hasta casi nula.

Precios: Trigo monte superior, a 18 pesetas los 58 kilos; ídem mediano, a 17,50; ídem flojo, a 17; ídem huerta primera, a 16,50; ídem ídem segunda, a 16; habones, a 13 los 48; habas, a 12 los 47; judías de primera, a 22 los 58; ídem de segunda, a 19; cebada superior, a 8 los 40; ídem mediana, a 7,25; maíz, a 11 los 49; avena, a 6,25 los 30; centeno, a 11 los 50.—*C.*

### DE EXTREMADURA

**Villanueva del Fresno (Badajoz) 7.**—Buena otoñada. La cosecha de bellota es abundante y escasa la de aceituna.

Cotizamos: Trigo, a 14 pesetas fanega; cebada, a 8; avena, a 5; centeno, a 11; habas, a 11,50; garbanzos, a 22,50.—*C.*

### DE LEÓN

de 39 á 40; garbanzos, de 80 á 100; centeno, de 39 á 40; arvejas, á 35.—*T. S.*

**Villamañán (León) 7.**—Tiempo de lluvias, muy bueno para los campos. En el mercado tendencia sostenida. A continuación los precios:

Trigo, á 47 reales los 55 litros; centeno, á 38; cebada, á 28; avena, á 23; habas, á 54; lentejas, á 54; alubias, á 88; garbanzos, á 160, 140 y 110; harinas, á 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos (arroba); patatas, á 6; vino tinto, á 21 reales los 16 litros; buyes de labor, á 1.800 reales uno; novillos, á 2.000; añojos y añojas, á 800; vacas cotrales, á 1.000; corderos al destete, á 80; idem de seis meses, á 240; idem de un año, á 500.—*C.*

**Toro (Zamora) 8.**—Tan escasa ha sido la cosecha de vino que se duda se hayan elaborado 120.000 cántaros. El añejo viene siendo bastante solicitado: se ha vendido mucho desde mediados de Octubre y sigue midiéndose, esperándose se realizará lo que queda en lo que resta de Noviembre, pues hasta fines de éste no se cree empiece á medirse el nuevo.

Los precios son muy bajos, realmente ruinosos, pues las mejores clases no han pasado de 12 reales cántaro.—*Un lector de la CRÓNICA.*

**DE NAVARRA**

**Murchante 7.**—Muy buena la sementera. En el mercado de vinos hay bastante demanda á 2,25 pesetas decalitro, habiéndose expedido varias partidas.

El trigo común se vende á 5,90 pesetas roba (28,13 litros) y el hembrilla á 6; cebada, á 3; maíz, á 4,50; patatas, á 1,75 pesetas arroba.—*C.*

**Azagra 8.**—Terminan las recolecciones de alubias y pimientos con buenos rendimientos, por lo que están satisfechos los labradores.

Precios: Pimientos, de 1,25 á 1,30 pesetas el ciento; trigo, de 5,50 á 6 pesetas roba (28,13 litros); cebada, á 3,25; avena, á 3; vino tinto, de 2,50 á 2,75 pesetas el cántaro (11,77 litros).—*C.*

**DE LA RIOJA**

**Villar de Arnedo (Logroño) 8.**—Se está terminando la siembra con buena sazón por estar la tierra bien saturada de agua, lo que hace abrigar buenas esperanzas á los labradores, porque una buena siembra es el primer factor para una buena cosecha.

El olivar, que tan bueno ha estado todo el año y con mucho fruto, hoy presenta mal aspecto; da lástima el verlos por tanto negrillo. Por esto la cosecha se mermará bastante. La epidemia va en aumento, y dicho queda que será una segunda filoxera para los labradores de ésta.

Los precios del aceite, en alza; los cereales, desde su recolección, también suben con lentitud, vendiéndose como sigue: Trigo, á 48 reales fanega; centeno, á 30; cebada, á 22; avena, á 17; aceite, á 80 reales cántara de 16,04 litros; vino, á 13 y 14.—*El Corresponsal.*

**DE VALENCIA**

**Fuente la Higuera (Valencia) 6.**—Se terminó la vendimia, habiéndose vendido las uvas de 40 á 50 céntimos arroba. El aceite está subiendo, debido á que en el presente año no hay cosecha de aceituna; se paga dicho líquido á 15 pesetas arroba.

Precios de otros artículos: Cebollas, á peseta la arroba; patatas, á 1,15; vino para taberna, de 1 á 1,25 pesetas cántaro; idem para las fábricas de alcoholes, á 4 céntimos grado y cántaro; trigo, á 50 pesetas cahiz; cebada, á 25; maíz, á 2,50 pesetas barchilla.—*R. F.*

**Sax (Alicante) 5.**—Se está terminando la vendimia con buen tiempo y elaborando muy buenas clases, por ser el fruto muy sano. Se ha recogido bastante menos que la cosecha del año anterior, pero en cambio la clase supera en mucho en color, substancia y grado. Los precios de las uvas han oscilado entre 60 y 75 céntimos arroba. En varios mostos se han efectuado algunas compras á 7 y 7,50 reales arroba de 17,75 litros.

A pesar de los precios tan bajos se ven muy solicitadas las clases buenas, creando confianzas á los labradores de que mejoren las demandas y el mercado.—*J. de B.*

**Pinoso (Alicante) 2.**—Se han terminado las vendimias, reinando buen tiempo en general. Las clases obtenidas, aunque hoy no se pueden apreciar, son regulares, especialmente las elaboradas últimamente, pudiéndose apreciar de 13 á 15 grados en los caldos obtenidos.

En la última decena de Octubre han reinado algunos, aunque escasos temporales, siendo muy beneficiados los campos; se está haciendo la siembra de trigos y cebadas, la cual se verifica en inmejorables condiciones. El tiempo sigue bien.

Precios: Vinos tintos viejos, no quedan existencias; claretes, las pocas que quedan se están pagando para la provincia de Murcia de 5 á 6 reales cántaro de 11,55 litros; nuevos, muy paralizado el mercado, vendiéndose algunas escasas partidas de 3,25 á 3,50 reales cántaro; trigos, las pocas operaciones que se realizan se están pagando á 60 pesetas cahiz; cebada, de 26,50 á 28; avenas, no se hacen operaciones.—*El Corresponsal.*

**NOTICIAS**

La discusión de la reforma de la ley de Alcoholes ha sido interesantísima en la semana última. El Sr. Urzáiz defendió valientemente la libertad de la destilería vinica, y el Sr. García Berlanga, con objeto de armonizar los intereses de los vinicultores y del fisco, apoyó en el Congreso, en muy razonado discurso, la fórmula que al fin ha prevalecido, habiendo sido antes aceptada por los señores Marqués de Mochales, Romero, Beltrán y otros Diputados.

En la sesión celebrada el sábado último por el Congreso, retiró el Sr. Andrade el dictamen relativo á la modificación de la ley de Alcoholes para redactarlo de nuevo. En el mismo día se dió cuenta en la Comisión de presupuestos de que el Ministro de Hacienda proponía, y la Comisión aceptó, que la cuota se redujera á 20 pesetas para el alcohol vinico y 50 para el industrial, manteniéndose las devoluciones exclusivamente para los vinos dulces superiores á 2º Beaumé, mistelas y aguardientes y sus derivados, suprimiéndose para los vinos secos y de pastos.

El nuevo dictamen se discutirá el martes y es seguro que quedará aprobado.

No se ha conseguido la libertad de la destilería vinica, pero sí una considerable rebaja en el impuesto, y el mantenimiento del margen protector desde 80 pesetas se baja el tributo á 20, á cambio de exenciones y privilegios.

Es digno de encomio el espíritu de concordia del Sr. González Besada, y muy plausible la campaña que en defensa de la viticultura y la industria alcoholera de la uva vienen sosteniendo el Sr. García Berlanga, autor de la fórmula aceptada, y los Sres. Zulueta, Irazo, Marqués de Mochales y otros Diputados por las comarcas productoras.

La Cámara Agrícola de Requena ha expedido muy expresivo telegrama en elogio del Ministro de Hacienda. Dicese en dicho despacho que, haciéndose intérpretes de las aspiraciones generales del país, le envían su entusiasta felicitación por haber aceptado la proposición del Sr. García Berlanga en la reforma de la ley de Alcoholes, por ser la única que armoniza el interés de la Hacienda con el de la viticultura, concluyendo con el fraude.—El Presidente de la Cámara Agrícola, *Monsalve*.—El Secretario, *Macla*.

Dicen de Sevilla que los olivares están atravesando por una crisis, hoy remediada, si se trabaja con interés y unidad, para corregir algunas deficiencias en el cultivo y curarles algunas enfermedades, tanto parásitas como producidas por algunos insectos, especialmente por el conocido aquí por palomilla ó sea el coleóptero clasificado por Fabricio con el nombre de *Phloeotribus olea*.

Por Real orden, inserta en la *Gaceta*, se ha acordado:

1.º Declarar que la de 8 de Mayo no afecta á los criadores de vinos en concepto de tales, quienes, por lo tanto, podrán seguir criando vinos, cualquiera que sea la cantidad de éstos, y sin limitación alguna en cuanto á la cabida de la vasija de crianza.

2.º Sustituir el párrafo adicionado al epígrafe 226 de la tarifa 3.º citada, que dice: «A estos industriales y á los del epígrafe siguiente se les autoriza para fabricar vinos sin pago, etc.», por otro que diga: «A estos industriales, y á los del epígrafe siguiente, se les autoriza para elaborar los mostos que sirven de primera materia á su industria sin pago de otra cuota»; y

3.º Desestimar la instancia presentada por la Asociación general de criadores exportadores de vinos de Málaga en cuanto se refiere á la clasificación de la vasija existente en las bodegas de los criadores.»

Comunican de Almería que en el importante pueblo de Adra, de dicha provincia, ha descargado una importante tormenta, que ha ocasionado inundaciones en distintos lugares de la población.

El agua torrencial que ha caído produjo grandes daños en el pueblo y en el campo.

Las autoridades locales han tomado precauciones para evitar desgracias personales.

La extracción de vinos es muy activa en Valdepeñas, pero á bajos precios: de 9 á 10 reales arroba sobre vagón.

También en Toro se va vendiendo mucho desde hace tres ó cuatro semanas, no alcanzando las clases superiores más que el precio de 12 reales cántaro.

Según *Le Syndicat Agricole*, en algunas provincias de China, de población densa, cada familia vive con el producto de una pequeña parcela de terreno de la que logran obtener cosechas magníficas que llegan á 10.000 kilogramos de trigo por hectárea.

El procedimiento que siguen para esto, además de contar con agua, terrenos fértiles y un intensivo empleo de abonos, es trasplantar los cereales sembrados en lugar reducido para obtener plantales. La trasplantación y enterramiento profundo desarrolla numerosas

raíces y multiplica los tallos que producen hasta 60 y 100 espigas cada uno. Unos agrónomos rusos que han ensayado este procedimiento chino, obtuvieron de 4.000 á 7.000 kilogramos de cereales de invierno, cañeal y centeno por hectárea, pues los de primavera no dieron tan buen resultado.

Según telegrama recibido en Zaragoza, está ya aprobada la transferencia para la construcción del túnel internacional del ferrocarril de Canfranc, habiendo prometido el contratista procurar inaugurar las obras antes de la clausura de la Exposición.

El Sr. Maura ha dirigido un telegrama al Gobernador dándole cuenta de la contestación del Ministro de Fomento relativa á la inauguración de las obras y en la cual ofrece el Sr. Sánchez Guerra que asistirá al acto si sus ocupaciones se lo consienten.

El Gobernador ha transmitido la nota á las Autoridades.

Se ha telegrafado al Sr. Sánchez Guerra dándole las gracias.

Escriben de Navarra: «Estos últimos días ha movido algo la pasa de palomas.

Anteayer se oyeron algunas descargas en las chozas próximas, pero no llegarían á diez.

De cuantos informes hemos recogido se deduce que la pasa de palomas de este año ha dado fiasco como la de codornices.»

Dicen de Las Palmas que los cigarrones van invadiendo los sembrados de los pueblos del Sur y Este.

En la Gran Canaria también ha aparecido la semilla.

En el Norte varios plantíos han aparecido arrasados.

Esta clase de cigarra es conocida con el nombre de cigarrón berberisco que hace sesenta años apareció procedente de Africa, destruyendo todas las cosechas y llamándosele á aquella época el año del hambre.

Los Alcaldes de las comarcas invadidas, al frente de cuadrillas de obreros, trabajan en la extinción de la plaga.

Los Diputados catalanes, que por lo visto, y á pesar del carácter industrial de su región, se ocupan más de la agricultura que los Diputados eminentemente agrícolas, han propuesto al Ministro de Hacienda una fórmula de arreglo que nos parece aceptable, puesto que beneficia á los ganaderos gallegos sin perjudicar á los cultivadores de maíz del interior.

Consiste la fórmula en que la rebaja rija sólo para el maíz importado por los puertos del Cantábrico. El ganadero del Norte dispondrá de maíz barato, y este maíz no llegará al Centro para hacer competencia al de nuestros cultivadores del interior por la carestía del transporte.

Uno de los principales atractivos de la Exposición de Salvamento de Naufragos, organizada en Nantes, ha sido el bote insumergible del abate Le Franc, Vicario de Ploemeur, el cual, para demostrar las excelencias de su invento, hizo solo en él pruebas concluyentes, como pudiera hacerlo un viejo *lobo de mar*, ante una numerosa concurrencia que le aplaudió entusiasmada.

La *Gaceta* publica una Real orden declarando que el término medio del cambio de francos en el mes de Octubre ha sido el de 11,65 por 100, que será el recargo que deberá imponerse á las fracciones inferiores á 10 pesetas y á los adeudos por declaración verbal de viajeros que se liquiden en las administraciones de Aduanas durante el mes de Noviembre y que han de percibirse en moneda de plata.

Una de las secciones más notables de la Exposición regional valenciana que se celebrará en el próximo año será, sin disputa, la que prepara «L'Academie du Progrès», de París. Esta importantísima corporación, en sesión celebrada en 21 de Octubre, ha acordado, á propuesta de su Presidente M. Doucet, acudir á la Exposición valenciana, construyendo un grandioso palacio de 60 metros de fachada, rodeado de jardín. En aquél figurarán las secciones siguientes: Industria en general, Alimentación-Higiene, Ciencias-Artes y Agricultura. En el jardín estarán las secciones de Arboricultura y Floricultura.

La misma Academia ha nombrado Comisario general á su Presidente M. Louis M. Doucet de Chermet, el cual se propone venir muy pronto á Valencia para emprender con gran actividad la construcción del grandioso palacio de París.

**VINOS TINTOS DE ARAGON**  
Gran premio.

A nuestro suscriptor D. Gregorio Uson, de Calatrafal, 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 10  
París á la vista. . . . . 11 75  
Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 28 05

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

**MARCA CONCEDIDA**

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

DE LOS HEREDEROS DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL

Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR

La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENCERO	VINO EN SU			PESO aproximado — Kilos
	2.º AÑO — Pesetas	3.º AÑO — Pesetas	4.º AÑO — Pesetas	
Barrica de 225 litros con doble envase	230	280	350	300
Barril > 100 > id.	110	130	160	140
Idem > 75 > id.	85	100	120	112
Idem > 50 > id.	60	70	85	80
Idem > 25 > id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas. . . . .	>	>	50	50
Idem > 12 id. . . . .	>	>	25	25
Idem > 25 medias botellas. . . . .	>	>	32	30

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

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra á ocho días vista sobre Madrid.

Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. 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.

**A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS**

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



**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. Fondos de tierras á gran profundidad, con maquinaria á vapor, propiedad de esta Casa.—Roturaciones y plantaciones de 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 Couderc, y los blancos de este hibridador 117-3, 146-51 y 343-14.

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 agrado extraordinariamente el elaborado en 1906 por la Estación Enológica de Haro. 405 Seibel rinde superior vino clarete.

132-11 Couderc, 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 éste no iguala á los de 156 y 405 Seibel. El ampelógrafo Malafosse ha dicho que 132-11 destrona á la retama y el espino. Su adaptación está limitada por la madurez de la uva, que en Francia es de tercera vendimia. En los cascos de Cuzcurrita (Rioja Alta) sazona á la vez que el tempranillo, y 156 Seibel veinte días antes.

156 Seibel y 132-11 Couderc se han acimatado muy bien en la Rioja, y rinden abundantes cosechas hasta en tierras mediocres. La producción de 156 Seibel, á la cuarta hoja, ha sido de 1 1/2 á 2 1/2 kilos por cepa, y la de 132-11, al sexto año, de 3 á 4 1/2 kilos.

Los blancos 117-3, 146-51 y 343-14 Couderc son altamente resistentes á la filoxera, el calcáreo y las criptógamas, de frutos tan selectos como las mejores viníferas y de bastante fertilidad.

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 Couderc se van 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 pueden 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 Couderc y Pájaro Azul, á 125 pesetas millar; 146-51 Couderc, á 140.—Estacas: 156 Seibel, 132-11 y 117-3 Couderc y Pájaro Azul, á 45 pesetas millar; 146-51 y 343-14 Couderc, 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 XXXI CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES Año XXXI

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

VIVEROS Y PLANTACIONES DE VIDES AMERICANAS

INJERTOS

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

BARBADOS.—ESTACAS INJERTABLES.—ESTAQUILLAS PARA VIVERO

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

VENTAS AL POR MAYOR Y MENOR EN BUENAS CONDICIONES

SE GARANTIZA LA AUTENTICIDAD DE LAS PLANTAS

EXPORTACIÓN A TODAS LAS PROVINCIAS FILOXERADAS

Carlos Álvarez de Toledo, propietario-viticultor.

Villafranca del Bierzo (LEÓN)

LA MARAVILLA ESTOMACAL LÓPEZ OLMEDILLA

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

EL ANTIRREUMÁTICO LÓPEZ OLMEDILLA

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

Ungüento vexicante 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 Caleyo y Avilés (Asturias); en Bonanza y Trafaria (Portugal).  
Diríjanse los pedidos:

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

GRANDES CULTIVOS DE VIDES AMERICANAS

MARCIA OMBRÁS

Director—propietario.

FIGUERAS (GERONA)

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

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y SEMILLAS

DE

CARLOS RACAUD ZARAGOZA

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

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).

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

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

MAQUINARIA MODERNA

PARA LA FABRICACIÓN DE ACEBITES FINOS Y CORRIENTES

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA

Sistema SALVATELLA

Deshuesadora para elaborar aceites finos.

Trituradora para moler gran cantidad de aceitunas.

Remoledora para remoler los orujos por aceites corrientes.

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

Prensas hidráulicas y de otros sistemas.

Filtros para la refinación de aceites.

Estrujadoras para las uvas.

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

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas.

E. L. GUARDIOLA

DON JUAN VILLARRASA, NUM. 2.—Valencia.

Depósito del material legítimo VERNETTE.

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

ARADOS

viñeros.

—

BISURCOS

—

BINADORAS

—

BRABANTS

—

CHARRUES

E.VERNETTE



BÉZIERS

CORTA

sarmientos.

—

HORCATES

—

—

ARADOS

á timón.

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

Pidanse los catálogos de toda clase de maquinaria agrícola, vinícola, etc.

CONSULTE USTED LA VIGESIMACUARTA EDICIÓN DE LA GUIA COMERCIAL DE MADRID Y SU PROVINCIA PARA 1908

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

Y se convencerá de que

No hay quien la iguale en la exactitud de sus datos. Y que con ella puede conocer Madrid y su provincia con minuciosidad, porque contiene: Parte oficial.—Monarquía española.—Real Casa.—Congreso de Ministros.—Cuervos Colegiados.—Senado.—Congreso de los Diputados.—Cuerpo diplomático: España.—Extranjero.—Consejo de Estado.—Ministerio: De Estado.—De Instrucción Pública y Bellas Artes.—De Fomento.—De Guerra.—De Hacienda.—De Marina. Parte descriptiva.—SEÑAS DE LOS HABITANTES: Por orden alfabético de apellidos. De profesiones. De Comercio é Industria. Lista general de señas de los habitantes de Madrid, clasificada por orden alfabético de calles y por números de casas. Provincia de Madrid.—También contiene todos los pueblos de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias á la cabeza de partido, estación del ferrocarril, estaciones de telégrafos, carreteras, así como NOBREY APELLIDOS DE TODOS LOS HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio é industria que ejercen.

De venta: BAILLY-BAILLIÈRE É HIJOS, editores, Plaza de Santa Ana, núm. 10, Madrid, y en todas las librerías. Precio: 5 pesetas.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS Y CONSTRUCTORES TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION Fundados en 1854

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

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

Director—Gerente

D. AGUSTÍN VALLS BERGÉS, INGENIERO

Maquinaria ó instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

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

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

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

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

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

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

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

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA

Teléfono núm. 595

MAQUINARIA AGRICOLA Y VINICOLA

JUAN PECH AINÉ

19, Paseo de la Aduana, 19.—BARCELONA

Filtros y mangas de fabricación especial, sin competencia.—Bombas de todos sistemas, prensas y estrujadoras, con ó sin separador de escombros.—Tobos 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 tintos, Acido tártrico, Termómetros y Alcohómetros, Alambiques Sallerón y Eubolloscopos legítimos de Malligant.

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

RESULTADOS POSITIVOS

Se necesitan corredores, representantes y depositarios con buenas referencias.

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

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, 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 (Valladolid).

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 Domínguez; Manzanara, P. Galiana; Zaragoza, R. y Choliz; Cataluña, Alfredo Riera é Hijos, Nápoles, 166, Barcelona.