

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.  
No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.  
PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.  
Pago adelantado.

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DE ALBERTO BOSCH, NÚM. 12, PRAL.

(ESQUINA A LA DE ALFONSO XII)

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

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de quinientos correosales, 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 15 de Enero de 1908.

NÚM. 2.350

## A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

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

## VIDES AMERICANAS

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

Fernando Bernabé.—JÁTIVA

## PRINCIPALES DEFECTOS de los vinos.

Aparte de las enfermedades que atacan á muchos vinos (y que son producidas generalmente por la acción de fermentos), hay algunos defectos que les quitan la mayor parte de su valor comercial y que hay que combatir desde que se presentan, si no se ha logrado prevenir su aparición. He aquí los principales:

**Acidez excesiva.**—No hay que confundir este defecto con la enfermedad que produce la fermentación acética y que determina la transformación del vino en vinagre. No todo el vino ácido está avinagrado: el vino de Burdeos y el de la Rioja tienen una acidez propia, ajena completamente al avinagramiento, que, pasando cierto límite, constituye un verdadero defecto; y lo mismo puede decirse de otros muchos vinos cosechados en nuestro país, especialmente si proceden de tierras frías ó poco soleadas. Según el tipo del vino que se fabrique, así será el límite de acidez á que se puede llegar sin que constituya defecto.

Para remediar este defecto, conviene clarificar y trasegar los vinos repetidas veces, con lo cual ganan además por otros conceptos; pero si esto no fuese bastante, habrá que acudir al encabado, ó mejor aún, á la adición de tartarato neutro á razón de 1 ó 2 gramos por litro. Si á pesar de todo siguiese siendo el vino demasiado ácido, habría que acudir á la mezcla con otros vinos en que falte absolutamente la acidez.

**Abocado.**—Se dicen abocados los vinos que quedan dulces por no haber acabado de fermentar, quedando sin descomponer una parte de la glucosa ó azúcar de uva que contienen. Este defecto se corrige de dos maneras:

1.º Cerrando la vasija de fermentación de modo que no pueda penetrar el aire, y dejando el vino en reposo hasta que llegue la primavera. Entonces se mece, es decir, se agita bien durante cinco ó seis horas para iniciar una fermentación nueva, que no tarda en presentarse. Cuando comienza esta fermentación se pone á la vasija una cerradura hidráulica y se espera á que termine de fermentar para darle un trasego. El vino trasegado suele estar ya libre del defecto que se trataba de combatir.

2.º Cuando se puede guardar el vino abocado hasta la próxima cosecha sin peligro de que se avinagre, puede quitarsele todo el sabor dulce vertiéndole sobre la cascara del vino nuevo. La fermentación que así se inicia, transforma rápida y completamente la glucosa en alcohol y ácido carbónico.

**Aspereza.**—Los vinos excesivamente ásperos, lo son por abundar en ellos el ácido tánico y otras materias curtientes. Si el vino es endeble, no conviene quitarle la aspereza, porque con ella desaparecería el cuerpo que sostiene estos vinos sin alterarse profundamente; pero si el vino es fuerte y no hay este peligro, se puede lograr que pierda parte de la aspereza, mezclándole con otros más suaves, trasegándole con frecuencia, ó bien clarificándole por medio de la gelatina en proporción de 15 á 20 gramos por hectolitro.

Si el vino ha de conservarse algún tiempo antes de ponerlo en venta, no es preciso acudir á estos recursos, pues la propia acción del tiempo es bastante eficaz para privarle de su natural aspereza.

**Sabor á madera.**—La madera de que están construidas las vasijas destinadas á la fabricación y conservación de los vinos, ejerce una notable influencia en su sabor. Cuando es de buen roble, les comunica un sabor grato que aprecian perfectamente los entendidos en la materia; pero si es de mala calidad, y sobre todo si está alterada, el sabor es sumamente desagradable y hace desmerecer mucho la calidad del vino.

Para corregir este defecto se trasega el líquido á un barril que no tenga el mismo inconveniente y que haya sido previamente azufrado. Allí se mezcla el vino defectuoso con aceite de olivas, en la proporción de medio kilo por hectolitro; se le agita bien para que se ponga en íntimo contacto con el aceite, se deja luego en reposo y se separa, por último, el aceite, que quedará sobre el vino en virtud de su menor densidad. Para completar la operación se clarifica el vino y se trasega de nuevo.

En cuanto al barril que produjo el defecto, lo mejor es no utilizarlo más para otros vinos; pero si fuese absolutamente necesario se podría emplear para los de calidad inferior, lavándolo con un poco de ácido sulfúrico, después con agua de cal para quitar el ácido, y, finalmente, con varias aguas y poco de alcohol.

## DESDE MONTILLA

Toda nuestra esperanza estaba puesta en la cosecha de aceituna, que ofrecía pingües rendimientos; pero ¡ay! la triste realidad ha venido á destruir tan hermosas y fundadas ilusiones.

La cosecha es excelente en cantidad y calidad; los verdes olivos, en general, se ven cargados del rico fruto.

Yo, que siempre he tenido la manía de inquirir la razón de muchas cosas, que realmente no tienen más razón ú origen que el eterno egoísmo humano, hacía el siguiente soliloquio, sentado bajo un hermoso olivo, donde me he formado un trono de peñascos:

—Este olivo vendrá á tener como media fanega de aceituna, y como la finca consta de unos 400, todos del mismo porte, cogeré 200 fanegas de aceituna, y como esta finca siempre ha dado arroba por fanega, descontando 25 fanegas de maquila, podré tener unas 170 arrobas de aceite, que vendidas á 38 reales valdrán 6.460, que han necesitado como gastos de producción anual lo siguiente:

Treinta obradas, para cuatro labores de arado, á 20 reales una, 150 pesetas; 16 jornales en cavar y binar los olivos, 24; gastos de tala, deducido el valor de la leña, 15; contribución anual de la finca, 80; 200 fanegas de aceituna, á 1,25 pesetas, haciendo la recolección con algún esmero, 250; acarreo, á 0,20 pesetas la fanega, 40; gasto total, 659 pesetas, que, duplicadas con lo referente al pasado año, hacen un gasto total de 1.118 pesetas en el bienio, dejando, por tanto, una utilidad líquida anual de 248,50 pesetas, que es un interés de 4 por 100 próximamente, atendido el valor de la finca; y concluí mi monólogo exclamando: ¡Menos da una piedra! Y levantándome de las en que estaba sentado.

Este año, como todos los de cosecha, han venido infinidad de familias de las provincias de Soria, Granada y Almería, y algunas de estas pobres gentes me pidieron por tarea la aceituna; pero aunque todo el mundo tiene indiscutible derecho á la vida, creo que los obreros paisanos tienen más derecho á nuestro apoyo, siempre que cumplan con su deber, y no acepté los ofrecimientos, empezando la recolección, hace unos días, á jornal.

Durante tres días hubo seis hombres por día entero y 10 mujeres por medio, cogiendo en los tres días 20 fanegas, que llevadas al molino y deducida la maquila, dieron 12,25; vendidas á 8,25 pesetas, dan 101,06 pesetas.

Con estos datos me fui al olivo de marras y empecé el siguiente razonamiento:

Veinte fanegas es la décima parte de la aceituna presupuesta, cuyo producto es 101,06 pesetas, y como la décima parte del gasto en el bienio son 111,80 pesetas, me resultaba el sustraendo mayor que el minuendo, y, por tanto, imposible la operación y absurdo el problema.

Entonces, dirigiéndome al olivo confidente de muchas de mis penas y alegrías, exclamé dolorido:

—Si hubiera una entidad cualquiera, un Sindicato agrícola, por ejemplo, que me hubiera dado dinero para mis atenciones inexcusables al 3,50 por 100 anual, hubiera reservado mi aceite hasta el verano, y vendiéndolo á 10 pesetas ya no sería el problema absurdo ni imposible la vida del pequeño propietario.

Y por uno de esos fenómenos imaginativos que estableció la asociación de ideas, me pareció ver en cada olivo un acaparador, intermediario ó almacenista que se reía de mí, suponiendo irrealizable mi ideal; pero yo increpaba á aquellas figuras con grandes voces, diciéndoles:

—También se reían de otro proyecto hermoso los que iban bien en el machito, de que el campo estuviera á merced de cualquiera; también se opusieron intereses bastardos, batiéndose con brío hasta las últimas trincheras, contra la creación de la Comunidad de labradores; y la constancia, al servicio de la razón, creó este organismo, que funciona hoy con el aplauso general.

Y, mientras tanto, yo no sé si cogier el resto de la cosecha ó dejarla para los zorzales.

CASTRO.

## SEMILLAS Y PLANTAS DE MORERA Y SIMIENTE DE GUSANOS DE SEDA GRATIS

Ofrecimiento de la Escuela Práctica de Agricultura de Valencia.

Anteriormente, ya dimos cuenta de los satisfactorios resultados que había producido en la Escuela Práctica de Agricultura de Valencia la cría de gusanos de seda en la primavera anterior, pues con un desembolso de 336,75 pesetas, importe de 66 gramos de simiente avivada, de la hoja consumida, las bajas, jornales y demás gastos invertidos, se obtuvieron 134.600 kilos de capullo, cuyo valor, incluyendo el de las camas, ascendió á 592,83 pesetas, resultando un beneficio de 256,08 pesetas, equivalente al 76 por 100 de la suma desembolsada.

Los labradores hubieran logrado mayor utilidad sustituyendo gran parte de los jornales de obreros empleados en la Escuela por el de mujeres, que resultan más económicos, y á veces nada cuestan ó muy poco, porque sin desatender los trabajos domésticos pueden cuidar de los gusanos.

Oiertamente que el capullo alcanzó el pasado año un precio relativamente subido, si se compara con el de los anteriores; pero aun cuando se descontase por este motivo parte del beneficio, siempre quedaría un sobrante nada despreciable, que demostraría la bondad de esta industria.

Tal vez algunos agricultores, escarmentados con las malas añadas de otros tiempos, miren con prevención estas experiencias, juzgando los resultados erróneos ó excepcionales. Que no ha ocurrido lo primero es fácil de comprobar, y respecto á la seguridad de obtener todos los años una producción abundante, casi puede garantizarse, siempre que se adquiera buena simiente seleccionada y los gusanos se atiendan con los debidos cuidados.

A fin de propagar en cuanto sea posible tan lucrativa industria, reservó la Escuela de Valencia el verano último unos kilos de capullo para obtener simiente, y después de haberla seleccionado, la ofrece gratuitamente á los agricultores que dispongan de alguna hoja de morera, rogándoles que la ensayen en pequeña escala, y ellos mismos comprueben los lisonjeros resultados por ella obtenidos.

También ofrece gratuitamente semilla y plantones de moreras; pues si bien las existencias de los últimos que posee la Escuela no tendrán hasta el año próximo el necesario desarrollo para su trasplante, podrá distribuir las que la Diputación provincial ha ofrecido comprar con este objeto.

Nunca más oportuna que en la actualidad la repoblación de una parte de los campos con tan ventajoso árbol, no sólo en muchas tierras de regadío, donde las utilidades que rinden el naranjo, la cebolla, el maíz y otros cultivos dejan bastante que desear, sino también en los secanos. En éstos, sobre

todo, la morera prestaría un señalado servicio juntamente con el almendro, el olivo y el algarrobo, hoy que desgraciadamente la filoxera ha extendido por todas partes su funesta obra de destrucción de viñedos, susceptibles de reconstituirse con vides americanas, pero á costa de crecidos gastos que no serán reproductivos en muchos casos, por el bajo precio del vino; sería prudente, por tanto, reducir el cultivo de dicho arbusto, sustituyéndole por el de los árboles citados donde lo permita el clima y condiciones del terreno.

## LOS SINDICATOS AGRICOLAS

Estas asociaciones responden á tres únicos fines que deben cumplir con el mayor rigor y más puntual exactitud, si no quieren verse expuestas á tener una vida efímera y vergonzosa.

El fin social es una de las bases sobre que descansan estas sociedades y el que comunica y da impulso á las federaciones agrarias que se fundan en la más firme unión de todos sus asociados mediante la solidaridad, ó sea la responsabilidad mancomunada.

Sin esta unión de todos no es posible que las instituciones de que tratamos tengan vida próspera, porque los Bancos les retirarían el crédito tan pronto como estas federaciones agrarias dieran pruebas de desunión, que muy pronto se daría al traste con el crédito y la existencia de una asociación agrícola.

El fin primordial de estas sociedades es el económico, siendo creadas para extirpar la usura que corroe las entrañas de nuestros labradores, y por ello el interés de los anticipos que se hagan al labriego, no ha de exceder del medio por ciento mensual, dándole facilidades para que reembolse lo prestado cuando lo tengan por conveniente.

Tal vez á alguno parezca excesivo este interés, pensando que hoy los valores más saneados apenas si producen el 4 por 100 en España y el 3 en algunas naciones, como Inglaterra, Francia, etc.; pero ha de tenerse en cuenta que nuestro labrador ha de encontrar muy bajo este interés, acostumbrado á pagar el 10, el 20 y algunos infelices hasta el 60 por 100; además, los Sindicatos agrícolas conceden larguísima plaza á los labradores para la devolución de los anticipos, y muchas veces estos préstamos se hacen para unas semanas solamente, como cuando el agricultor necesita fondos para la recolección; y, una vez verificada ésta, al verse desahogado, paga en el acto su deuda para no pagar intereses por más tiempo, y también para que, viéndole el Sindicato la puntualidad del deudor, le preste nuevamente en otro apuro. Asimismo ocurre muchas veces que el labrador tiene su casa llena de grano y carece de numerario para hacer frente á otras faenas urgentes; mas si no le conviene vender su mercancía, por estar depreciada, tiene que recurrir á la usura ó malvender sus géneros; en cambio, si está sindicado, puede aguardar tranquilo la reposición de precios, cubriendo sus atenciones con los anticipos solicitados de la Caja del Sindicato, ocurriendo muy frecuentemente que, á cambio de 1 por 100 que pagan por dos meses de réditos devengados por los préstamos, obtienen un 10 y más por 100 de ganancia por la venta de sus productos, aprovechando una buena ocasión.

En prueba de lo que digo apelo al testimonio de nuestros labradores, que durante la trilla ven desfilando por sus eras muchos acaparadores que se llevan el fruto de su sudor á precios irrisorios; es más: muchas veces venden nuestros agricultores su grano antes de la recolección, á precios tan bajos, que cuando pagan en grano ya no tienen apenas unos céntimos de los adelantados por la usura; viéndose precisados á regresar á su domicilio con el horquillo al hombro.

SILVESTRE.

## DECLARACIONES

DEL

## DIRECTOR DE AGRICULTURA

Del Diario de Cádiz: «Diferentes á la atenta invitación con que fuimos honrados por el Sr. Vizconde de Eza

cuando á su llegada le saludamos en la estación, pasamos al Hotel de Francia, donde se hospeda, con objeto de interrogarle acerca de la importante misión que le confió el Gobierno, cuyo es el motivo de su viaje á Canarias.

Es el Director de Agricultura hombre joven, de simpática figura, de cultura vastísima, y entusiasta campeón del desarrollo y engrandecimiento de nuestra agricultura; considerándola, muy justamente, como una de las principales fuentes de riqueza de nuestro país.

El Sr. Vizconde de Eza es natural de Navarra: cursó la carrera de Derecho, y muy joven, á los veintiseis años de edad, fué elegido por primera vez diputado por Soria, cuya representación ostenta en el Congreso.

Nació el día 22 de Enero de 1873, contando, por consiguiente, treinta y cinco años de edad, que cumplirá en el venidero día 22 del mes actual.

Hombre afable y culto, es, á la vez, modesto en alto grado, y á cuantas preguntas le hicimos relacionadas con su personalidad, rehusó discretamente concreta respuesta; pero, desde luego, los datos apuntados y el importante cargo que desempeña, son prueba de sus merecimientos y cultura.

El Sr. Vizconde almorzó, como dijimos, en el Hotel de Francia, donde nos recibí, acompañándole el Sr. Marqués de los Alamos del Guadalete, D. Aurelio Gómez, Ingeniero Jefe de Montes, y el Ingeniero D. Ciriazo Iriarte.

Mi viaje á Canarias—nos dijo—lo motiva el deseo que el Gobierno tiene de dar gran impulso y desarrollo á la agricultura en el archipiélago canario, estableciendo allí una granja, á cuyo objeto se ha ofrecido una finca adecuada para el caso, que visitará.

Aquel país es rico, y como á todo hijo que está lejos de los padres, éstos los atienden y quieren casi con preferencia á los que tienen cerca, se trata de dar allí gran impulso á la agricultura, como se prometió cuando Su Majestad el Rey visitó, hace ahora próximamente dos años, aquellas islas.

Visitaré el jardín de Orotava, con objeto de conocerlo; pues, repito, el Gobierno tiene gran interés en cuanto se relaciona con la agricultura de aquellas islas, por constituir parte principal de su riqueza, cuya exportación conviene fomentar con preferente atención, estableciendo vías agronómicas y fomentando asimismo la riqueza forestal.

En cuanto á la región andaluza y provincia de Cádiz, el Gobierno, identificado con el sentir del país, que, como usted sabe, aspira al engrandecimiento de nuestra agricultura, también tiene sus proyectos, como los tiene para el desarrollo de la del país en general.

Esos proyectos se traducen en una serie de leyes, parte de ellas presentada ya á las Cortes por el Ministro de Fomento Sr. Besada, como la de la concentración de la propiedad y otras.

Será objeto de un nuevo viaje que haré muy en breve, el establecimiento de una Granja agrícola en Jaén, y el convertir también en Granja el campo de demostración y riego de la provincia de Sevilla, Granja que será inaugurada acaso en este mismo mes ó en el próximo de Febrero.

En cuanto á Jerez, tratase igualmente de impulsar el mejoramiento de sus campos, convirtiendo 10 hectáreas de terreno en regadío con objeto de dar enseñanza al labrador; reemplazando el viñedo enfermo y fomentando el cultivo del algodón, que en otra época se cosechó con tan buenos resultados en parte de esta provincia.

Realmente, con auxiliares tan competentes, activos y celosos por esta provincia, como el Sr. Marqués de los Alamos del Guadalete y el Sr. Noriega, ingeniero, poco tengo yo que hacer. Este último remitió á aquel objeto al Gobierno un completo proyecto que ya ha sido aprobado, y á este fin se consignó la cantidad de unas 40.000 pesetas, que le fueron giradas en el mes de Diciembre antes de la liquidación de los presupuestos del año que feneció.

Además del cultivo de la planta industrial del algodón, tratase de fomentar el cultivo de la zulla, entre otras leguminosas.

En suma, el Gobierno, repito, propónese dedicar preferente atención á cuanto se relaciona con la agricultura y obras públicas, pues claro es que no abriendo aquellas vías de comunicación que contribuyan á su desarrollo, éste no alcanzaría el que es preciso para que tan importante fuente de riqueza llegue á su verdadero apogeo. Para ello es preciso saber y poder hacer.

Al primer objeto tienden las Granjas experimentales, y al segundo el facilitar los medios necesarios, conduciendo á ambos fines las leyes de concentración de la propiedad y otras que están presentadas á las Cortes y continuará presentando el Sr. Besada para el engrandecimiento de la riqueza agrícola y forestal.

En España conocemos poco ó nada la riqueza de nuestro suelo; nuestro modo de ser, lo poco que viajamos, es en gran parte causa que motiva ese desconocimiento, contrario de lo que ocurre en otras naciones.

Ahora mismo acaba de visitarnos el Delega-

do oficial del Departamento de Agricultura de Melburg (Inglaterra), Mr. Castella, que admiró las hermosas condiciones de nuestro suelo. Visitó la Moncloa, en Madrid, en donde vio los preparativos que se hacen para las experiencias que muy en breve van a hacerse allí de los molinos eléctricos de aceite, de que es autor el Marqués de Acapulco.

«Pero, en fin, para que en la práctica sea un hecho el engrandecimiento de nuestra riqueza agrícola, precisase tiempo y estabilidad en los Gobiernos.

«Estos, sean conservadores o liberales, poco ó nada, pueden hacer si el tiempo que rigen los destinos del país es breve; y de este mal sabe usted que siempre padecemos, por desgracia, en España: ya ve usted, á mi edad, llevo cinco elecciones generales, prueba de aquella inestabilidad.

Desde luego, aprobadas las leyes presentadas en el Parlamento; determinada la personalidad del agricultor como propietario, cultivada su inteligencia y llevado á su ánimo el convencimiento de la necesidad y adaptación de los medios modernos para el cultivo de nuestros campos, la riqueza agrícola recibirá gran impulso, que resultará provechoso para el país.

El Sr. Vizconde de Eza es un convencido de esa necesidad y desarrollo, tanto que nos decía: «Yo no hago más que predicar; pero ya en distintas ocasiones dije á mi respetable jefe el señor Mauga que mi presencia es necesaria en mis propiedades para dar á mis colonos y obreros ejemplo con el trabajo, dirigiendo el cultivo de mis campos.»

Dicho señor, que pertenece á una familia de abolengo aristocrático de Navarra, tiene gran afecto á la provincia de Soria, á la cual, repetimos, representa por quinta vez en el Parlamento.

### EL ALCOHOL INDUSTRIAL en Alemania.

El empleo del alcohol para el calentamiento y el alumbrado se desarrolla rápidamente en Alemania, gracias á los continuos perfeccionamientos y á la baja progresiva del precio de los aparatos.

En la producción de la fuerza motriz, escribe el doctor Maerker, progresa también bastante el empleo del alcohol. Los últimos modelos de motores de alcohol presentan sobre los demás sistemas de petróleo, ventajas muy apreciables: la transpiración del aceite, la formación del hollín, la obstrucción de los tubos, todos los inconvenientes del motor de petróleo se suprimen; en cuanto al coste, sólo excede en un 10 por 100 á los sistemas de petróleo.

La cuestión de la producción de fuerza motriz está bastante adelantada para que el alcohol sea preferido al petróleo en todos los casos en que la comodidad y la propiedad reclaman un precio y gasto moderado. Este nuevo modo de empleo del alcohol está llamado á tomar un desarrollo considerable.

En Alemania se cree que el lugar preferente de esta clase de alumbrado es en el hogar doméstico, y aquí es donde dirigen todos sus esfuerzos.

Los resultados hasta el presente obtenidos á este efecto son los siguientes:

1.° Desde el punto de vista técnico, el problema está resuelto; las lámparas de incandescencia por el alcohol no ofrecen peligro alguno; dan una luz fuerte, agradable, sin desprender mal olor, como sucede con los sistemas de petróleo.

2.° Las lámparas de alcohol son de un manejo muy cómodo y sencillo; la regulación de la llama y el entretenimiento de la mecha, se suprimen; la transpiración del petróleo, tan desagradable en las otras lámparas, no existe.

3.° Desde el punto de vista higiénico, la ventaja está de parte del alumbrado por el alcohol; la llama no fatiga la vista y no desprende más que un calor insignificante.

4.° Hasta el presente, los constructores se han ocupado únicamente de inventar aparatos potentes y costosos. Estos modelos no responden á las necesidades particulares; para llegar á generalizar el alumbrado por el alcohol, es indispensable inventar aparatos cuyos precios se aproximen á los de las lámparas de petróleo actualmente empleadas.

5.° Los ensayos comparativos de Hayduck han dado por resultado que los gastos de alumbrado son los mismos cuando el petróleo es á 25 céntimos de franco y el alcohol adulterado á 35 céntimos de franco.

Esta es la tasa á la que se trata de hacer llegar en Alemania, oscilando en la actualidad este precio entre 42 y 65 céntimos. Se han constituido varias Sociedades con este fin.

En resumen: por lo que se refiere al alumbrado del alcohol, las dificultades técnicas han desaparecido.

MICHEL.

### EL PARTO DEL TRIGO

Si examinamos detenidamente un grano de trigo, veremos que es un cuerpo en forma de huso, con un surco ó canalito á un lado y un mechoncillo de pelos plateados en uno de sus extremos. Si se somete este mismo grano durante seis ú ocho horas á la in-

fluencia de la humedad, crece y se hincha hasta llenar por completo la piel que lo recubre y que lo ha protegido durante su largo reposo invernal.

Mirando ahora á lo que podríamos llamar el anverso del grano, en la extremidad opuesta á la que lleva los pelillos, observaremos un ligero abultamiento limitado por una profunda depresión. Este abultamiento es el embrión, el punto germinativo del grano, por donde ha de salir la planta viva.

Si volvemos el grano del otro lado, descubriremos que el surco ó canalito comienza en el extremo bellido. El tal canalito sirve, en efecto, para conducir hasta el punto germinativo la humedad recogida por los pelos. Estos últimos, el surco y la depresión que rodea á dicho punto, constituyen un completo sistema de riego.

La masa del grano de trigo es en sí misma un depósito de alimento para mantener á la plantita joven durante los primeros días de su lucha por la existencia, hasta que puede nutrirse por sí misma de los elementos que la rodean. Este depósito recibe el nombre de albúmen, y puede distinguirse perfectamente del embrión, que forma uno de los extremos del grano con su plúmula y su radículo, es decir, con los primeros rudimentos del tallo y de la raíz. El albúmen es para la planta en embrión lo que la yema es para el pollito antes de salir del huevo.

La humedad, el calor y el oxígeno son condiciones indispensables para que nazca la planta, ó sea para la germinación. El oxígeno está en el ambiente que rodea al grano; la humedad la absorbe éste del mismo ambiente y del suelo en que está sembrado. Esta demostrada que el trigo germina á la temperatura de 5°; pero puede acelerarse su crecimiento aumentando el calor, de manera que la rapidez con que nace el trigo está en relación directa con la temperatura. Experimentando con un grano de trigo á una temperatura variable de 5° á 15° centígrados, el completo nacimiento de la planta duró unas cuatrocientas sesenta y ocho horas.

A las veinticuatro horas de ponerse la simiente en contacto con la humedad, la piel del embrión ó punto germinativo se abrió; veinticuatro horas más tarde empezó á salir por la abertura la vaina que cubre la raíz rudimentaria, y á las cuarenta y ocho horas, ó sea al quinto día, toda la vaina estaba fuera; la piel empezó á separarse, y las puntas de la joven raíz y del tallo naciente empezaron á salir por puntos opuestos á la vaina. El tallo crece mucho más de prisa en un principio que la raíz; pero al sexto día el crecimiento del primero empieza á retrasarse, mientras la raíz se extiende con gran rapidez. Este rápido crecimiento de la raíz indica ya su importante papel.

En efecto, ella es la que ha de obtener cada día mayor provisión de humedad para el embrión, así como ciertos elementos químicos disueltos que son necesarios para formar las células de los tejidos de la futura planta. La raíz primaria se mete cada vez más en tierra, y cuando todavía es muy joven, empiezan á desarrollarse en ella vellosidades á modo de delicados filamentos blancos, que, á la vez que ayudan á recoger humedad, por su paso entre las diminutas partículas de la tierra, contribuyen á sostener con más solidez la raíz, cosa muy necesaria para que la planta en formación resista las sacudidas del viento y de la lluvia.

Pero lo más curioso de la raíz es su punta, transparente y semilíquida, y tan sensible, que gracias á ella no muere ni sufre el menor daño la naciente planta. Nada más interesante que ver cómo esta puntita explora, por decirlo así, las profundidades del terreno, buscando el mejor camino entre las partículas de tierra y dando vueltas en torno de los obstáculos infranqueables. Se diría que está dotada de inteligencia, y el observador se ve tentado á compararla, como ya lo hizo Darwin, con algún animal caudador, tal como un topo, que traza diversas circunvoluciones en busca de buen terreno, y vuelve siempre á su primitivo camino.

La punta de la raíz está además dotada de la facultad de escoger lo que le conviene; absorbe ciertos elementos de los muchos que la rodean, y rechaza otros, según las necesidades de la planta. Por fin, al décimoquinto día, cuando la planta posee ya una raíz compuesta de cinco partes principales, aparece rasgando el tallo la primera hoja verde, que rápidamente sube hacia arriba como si quisiera llegar hasta la fuente de la luz que le da color. Sin embargo, el nacimiento del trigo no es un hecho hasta cumplirse los veinte días.

(De Alrededor del Mundo).

Correo Agrícola y Mercantil (NUESTRAS CARTAS) DE ANDALUCIA Villacarrillo (Jaén) 9.—Los campos inmejorables. La recolección de la aceituna se ha suspendido por las lluvias. Es buena la cosecha, pero los precios no cesan de bajar por las muchas necesidades de

los cosecheros, que les obligan a vender á como quieren los compradores.

Se hacen muchas y bonitas jugadas con las compras y ventas de aceite, con perjuicio siempre del pequeño propietario.

En un mes ha oscilado el precio del aceite desde 8 á 11 pesetas el nuevo. Hasta que concluyan de explotar á los pequeños cosecheros, no fijarán precios normales.

El trigo se vende á 12 pesetas fanega; la cebada, á 7,50; los garbanzos, de 20 á 25.—J. C.

Montalbán (Córdoba) 12.—Por las muchas lluvias se quedaron en esta comarca bastantes tierras sin sembrar. Están encharcadas y con abundante hierba. Lo que se ha podido sembrar ha crecido tanto, que en ciertos puntos se ven los sembrados acamados, lo que es un gravísimo mal si, como es de creer, vienen días fríos.

La clase obrera lo pasa mal, porque muchos días no se puede trabajar en el campo. Unos años por sequía y otros por exceso de lluvias, la verdad es que el negocio de la agricultura resulta ruinoso. Precios: Aceite, á 8,75 pesetas arroba; trigo fuerte, á 13,25 idem fanega; idem blanquillo, á 12,50; habas cochineras, á 9,50; alpiste, á 10; garbanzos, á 35 los blandos y 20 los duros; zahina, á 9,50.—C.

Sevilla 12.—Desde que comenzó la nueva campaña viene siendo considerable la exportación de aceite para la Habana, Montevideo, Buenos Aires y Marsella, así como para Barcelona y otros puntos de la Península; sólo una casa de esta plaza expidió en Diciembre último más de 50.000 arrobas.

En los últimos días ha afluído la entrada y también la demanda, acusando firmeza los precios. Rigen para el nuevo los de 38,25 á 39,25 reales arroba.

Sostenidos los granos á los mismos precios que anoté en mi carta anterior. En el Matadero han cobrado los entradores: Por terneras, de 1,80 á 2 pesetas kilo; por becerros, añojos y crales, de 1,60 á 1,75; por vacas, toros y bueyes, de 1,45 á 1,55; por carneros y ovejas, de 1,65 á 1,75; por cerdos, de 1,45 á 1,50.—C.

Úbeda (Jaén) 12.—Las continuadas lluvias dificultan mucho la recolección de la aceituna. El rendimiento es satisfactorio, como lo es también el estado de los campos, pero perjudica ya tanta agua.

Precios: Aceite, á 11 pesetas arroba el viejo y 8,50 (nuevo). Nuestra arroba equivale á 11,50 kilos.

Precios de otros artículos: Lanas suizas, á 76 reales arroba; blancas y negras, trigo del país, á 48 reales fanega; cebada, á 28; avena, á 24; maíz, á 40; habas, á 46; yeros, á 32.—H.

### DE ARAGON

Zaragoza 12.—Del estado de los campos se reciben buenas noticias de los pueblos de esta provincia y las limitrofes. Ha llovido mucho y la temperatura ha sido benigna; así es que los sembrados están muy desarrollados, notándose que á algunos les perjudica la excesiva humedad.

Retraídos para comprar trigo los fabricantes de harina, porque los tenedores sostienen los precios. Cotizase el trigo catalán, monte, de 44 á 45 pesetas cahiz de 179,36 litros; idem hembrilla, de 40 á 40,50; huerta, de 37 á 38; cebada, de 17 á 19 pesetas cahiz de 180 litros; avena, de 15 á 16; maíz, de 29 á 30; habas, de 26 á 27. Las harinas, de 41,50 á 42, 38,50 á 39 y 33 á 34 pesetas saco de 100 kilos por fuerza, entre fuerte y segundas, respectivamente.

Regulares ventas en los pueblos productores de vinos con destino á Burgos, Santander, Vascongadas y otras provincias. Para el extranjero se vende poco. Los precios sostenidos. Desigual la cosecha de aceite.—C.

### DE CASTILLA LA NUEVA

Colmenar de Oreja (Madrid) 11.—La demanda de vinos es grande en este importante mercado, cotizándose á 10 reales la arroba. Las clases son muy buenas.

El trigo se cotiza á 52 reales fanega y la cebada á 30.—L. S.

Morata de Tajuña (Madrid) 10.—Hoy se ha principiado á recolectar la aceituna.

Precios de los frutos en esta localidad: Vino bueno, á 9 reales arroba; aceite añojo, á 50; patatas, á 6; aguardiente, á 80; trigo, á 50 reales fanega; cebada, á 28.—G. de C.

Villatobas (Toledo) 12.—Excelente el estado de los campos, pero conviene no llueva más por ahora; las tierras tienen exceso de humedad. Precios: Trigo candeal, á 12 pesetas fanega; idem jeja, á 11,50; cebada, á 6,50; avena, á 5; aceite nuevo, de 10 á 11 pesetas arroba; cerdos cebones, á 13,50; patatas, á peseta; vino tinto, á 2,50.—E.

Alcázar de San Juan (Ciudad Real) 10.—Se hizo la sementera muy bien por encontrarse la tierra en inmejorables condiciones, debido á haber llovido mucho. Hoy se ve todo lo sembrado bien nacido, presentando los campos magnífico aspecto. Precios de este mercado: Candeal, á 48 reales fanega; cebada, á 30; vino, á 8 reales arroba; patatas, á 4. Pocas

operaciones en toda clase de artículos. A. L.

Tomelloso (Ciudad Real) 11.—El tiempo en esta región sigue vario y lluvioso, y el estado de los campos es inmejorable, pues los sembrados están tan adelantados que parece nos encontramos en la primavera, todo debido á las persistentes lluvias y escasas heladas que han caído hasta la fecha.

Se está haciendo la poda de los viñedos.

Precios de los artículos, tomados en el Ayuntamiento: Alcohol extra, 95°, á 80 pesetas hectolitro; idem de primera clase, 95°, á 65; vino tinto, 13 á 15°, á 10,75; idem blanco, 13 á 14°, á 10; mistela, á 25,30 pesetas los 100 kilos; lias, de 25 á 30. Los precios del alcohol se entienden sin derechos.—P. O.

San Clemente (Cuenca) 9.—Está haciendo tiempo demasiado blando para el campo, tanto que algunos labradores se quejan de que en los sembrados de candeal se inicia la enfermedad que denominan «liendre», y creen es motivada por el exceso de humedad y falta de hielos.

Los precios sin alza sensible. Continúa el candeal de 12 á 12,25 pesetas fanega.

Los vinos paralizados completamente; hay muchas partidas que se cederán á 1,75 pesetas arroba de 16 litros. Aún no han llegado á ésta los efectos de la desgravación.—E. S.

### DE CASTILLA LA VIRJA

Árvalo (Ávila) 11.—Desde hace unos días tenemos tiempo frío. Buenos los campos y firmes los precios de los granos.

El trigo, de 48 á 48,50 reales las 94 libras; centeno, de 34 á 34,50 fanega; cebada, de 27 á 29; avena, á 21; algarrobas, á 37.—C.

Valladolid 12.—Ayer se cotizó el trigo en los almacenes del Canal de Castilla á 50 reales las 94 libras y en los del Arco á 49,50, precios que acusan pequeña mejora. El centeno, á 35 reales las 90 libras. La cebada, á 29 reales fanega; avena, á 23; maíz y habas, á 46; yeros, á 41; lentejas, á 50; algarrobas, á 40. Las harinas, á 19, 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos.—C.

Palencia 11.—Tiempo lluvioso, buenos los campos y tendencia sostenida en el mercado.

Se ha cotizado: Trigo, á 46,50 reales las 92 libras; centeno, á 30 las 90; cebada, á 28 reales fanega; avena, á 24; yeros, á 44; alubias, á 96; garbanzos, á 160; harinas, á 17, 16 y 14 reales arroba; vino tinto, á 15 reales cántaro; patatas, á 6 reales arroba.—C.

Villada (Palencia) 11.—Se repiten mucho las lluvias. Buenos los campos.

Precios: Trigo, á 46,50 reales fanega; centeno, á 34; cebada, á 26; harinas, á 17, 16 y 15 reales arroba; patatas, á 5. El Correspondiente.

Rioseco (Valladolid) 11.—Tiempo lluvioso. Ayer se pagó el trigo á 47,50 reales las 94 libras, la cebada á 28 fanega y la harina de primera clase á 16,75 arroba.—C.

Belorado (Burgos) 12.—Nuevamente ha llovido. El estado de los campos es muy bueno, y en el mercado tendencia firme.

Se ha cotizado: Trigo, á 49 reales fanega el álagar, 47 el mocho y 46 el rojo; centeno, á 33; cebada, á 25; avena, á 21; lentejas, á 50; alubias, á 90; yeros, á 40; garbanzos, á 140; harinas, á 18; 17 y 16 reales arroba; patatas, á 6; carneros, á 100 reales uno; ovejas, á 78.—C.

Cuellar (Segovia) 12.—Buenos los campos y firmes los siguientes precios: Trigo, á 48 reales fanega; centeno, á 34; cebada, á 29; avena, á 22; yeros, á 40; alubias, á 88; algarrobas, á 38; garbanzos, de 100 á 140; harinas, á 18, 17 y 16 reales arroba; patatas, á 6; vino tinto, á 18 reales cántaro; cerdos al destete, á 70 reales uno; idem de seis meses, á 190; idem de un año, á 400.—C.

Peñafiel (Valladolid) 11.—Muy sostenidos los cereales, habiéndose pagado en el mercado de ayer como sigue: Trigo, á 48 y 49 reales las 94 libras; centeno, de 32 á 33 las 90 idem; cebada, á 29 reales fanega; avena, de 21 á 22. La harina de primera, á 17 reales arroba, y el vino, á 18 reales cántaro.—C.

Olmedo (Valladolid) 11.—Tiempo lluvioso y buenos los campos.

Precios: Trigo, á 49 reales fanega; centeno, á 35; cebada, á 29; avena, á 22; algarrobas, á 36; alubias, á 90; garbanzos, á 180, 160 y 120; harinas de primera, á 16 reales arroba; patatas, á 6; vino tinto, á 17 reales cántaro; cerdos al destete, á 80 reales uno; idem de seis meses, á 160; idem de un año, á 400.—P.

### DE CATALUNA

Tarragona 12.—La cosecha de vino ha sido buena en cantidad, estimándose en la provincia en unos 700.000 hectolitros. Con las lluvias aumentó mucho la cosecha, pero las aguas perjudicaron la calidad; así es que los vinos tienen poco color y bastante menos alcohol que de ordinario. Las ventas para Suiza han sido regulares, así como para otros países. En Diciembre último se expidió por este puerto mayor cantidad que en igual mes de 1906.

Precios de los vinos: De este campo, de 4,50 á 5 reales por grado y carga (121,60 litros); Bajo Priorato, de 5 á 5,50; Priorato, á 6.

La cosecha de aceite es buena y de superior calidad.

El estado de los sembrados de cereales es inmejorable. Las algarrobas nuevas se cotizan, fuera de puertas, á 23 reales quintal (41,60 kilos); almendra común, con cáscara, á 17 pesetas la cuartera de 70 litros; idem Esperanza, también con cáscara, á 19; patatas, de 4,50 á 5 pesetas los 40 kilos.—C.

Reus (Tarragona) 12.—Buenos los campos.

Precios: Vinos tintos, á 4 reales por grado y carga (121,60 litros) los de la comarca y 4,50 los de Aragón; idem blancos, á 4,50; aceites nuevos, á 16 pesetas los 15 kilos del campo y 18 los finos de Aragón; almendra en grano, á 82,50 pesetas quintal (41,60 kilos) la común del país y las de Aragón, y 87,50 y 85 la Esperanza (primeras y segundas clases respectivamente); avellana en grano, á 65 y 63 pesetas el quintal.—C.

Tárraga (Lérida) 7.—En el mercado verificado hoy han regido los siguientes precios: Trigos blancos, de 16,25 á 16,50 pesetas los 55 kilos; idem rojos, de 16,50 á 17; maíz, de 12 á 12,50 pesetas cuartera; cebada, de 6,50 á 6,75; habones, á 12; vinos del país, de 12 á 13 pesetas carga; idem de Aragón, de 22 á 24; mistelas, á 43; alcoholes rectificadas superiores, á 1,50 pesetas litro; anisados, sin impuesto, de 6,50 á 13 pesetas la arroba.—G.

### DE EXTREMADURA

Merida (Badajoz) 11.—Las lluvias perjudican á los campos, pues vienen siendo pertinaces, lo que rarísima vez ocurre en este país; pero desde hace meses le da por llover, y puede decirse no lo deja.

Precios: Trigo rubio, á 52 reales las 100 libras; idem blanco, á 50 las 96 idem; centeno, á 38 reales fanega; cebada, á 28; avena, á 15; habas, á 41; garbanzos blandos, á 160; idem duros, á 80; patatas, á 6 reales arroba; pimentón molido, á 96; cerdos cebones, en vivo, de 48 á 54; idem al destete, á 80 reales uno; idem de seis meses, á 180; idem de un año, á 300.—C.

### DE LEON

Salamanca 10.—Tiempo de lluvias y muy buenos los campos, así como el estado de la ganadería. Tendencia sostenida en el mercado.

Precios: Trigo, á 47,50 y 47,75 reales fanega; centeno, á 33; cebada, á 29; avena, á 21; algarrobas, á 38; alubias, á 94; guisantes, á 44; garbanzos, de 120 á 190; harinas, á 19, 17 y 16 reales arroba; patatas, á 7; cerdos cebados, á 80; bueyes de labor, á 1.500 reales uno; novillos, á 1.800.—C.

### Sahagún (León) 10.—Tiempo frío, buenos los campos y tendencia firme en el mercado.

Precios: Trigo, á 47 reales fanega; maíz, á 44; centeno, á 34; cebada, á 29; avena, á 24; habas, á 64; alubias, á 110; garbanzos, á 180, 140 y 100; harina de primera, á 18 reales arroba; patatas, á 7; vino blanco, con derechos de consumos, á 23 reales cántaro; bueyes de labor, á 1.800 reales uno; novillos, á 1.400; añojos y añojas, á 800; vacas cotrales, á 900; cerdos al destete, á 85; idem de seis meses, á 200; idem cebados, á 82 reales arroba.—C.

### DE MURCIA

Yecla (Murcia) 9.—El estado de los campos y sembrados es bueno, pues ha llovido lo suficiente en estos días para lo que hoy necesitan.

Prosigue la recolección y molienda de aceituna con buen resultado. Se nota alguna animación en el mercado de vinos; se han comprado algunas, aunque pequeñas partidas, á 7 reales arroba; las clases son buenas.

Precios de otros artículos: Trigo, á 55 reales fanega; cebada, á 26; avena, á 20; patatas, á 6 reales arroba; aceite en los molinos, á 38 reales arroba; oliva, de 26 á 27 la fanega; piñuelos lo compran á 2 pesetas los 100 kilos, y los cosecheros se resisten en venderlo á dicho precio; desean más.—C.

### DE NAVARRA

Peralta 11.—A las lluvias ha seguido tiempo frío, de verdadero invierno, lo que conviene para que no se adelanten demasiado los sembrados, que están hermosos.

Prosiguen los trabajos preparando tierras para plantar vides americanas. La cosecha de aceituna, según ya le avisé, es aquí este año nula ó casi nula.

Bueno el estado de la ganadería y poco movimiento en el mercado. Precios: Vino tinto, á 3 pesetas cántaro (11,77 litros); vinagre, á 2; trigos, de 5 á 6 pesetas robo (28,13 litros), según la clase; cebada, á 3; habas, á 4,75; alubias, de 10 á 11; lana blanca lavada, á 36 pesetas arroba; patatas, á 1,10; remolacha azucarera, á 40 pesetas la tonelada.—C.

Estella 12.—Los últimos mercados han estado muy concurrenciosos, haciéndose bastantes ventas á los siguientes precios: Trigo, de 5,75 á 6 pesetas robo; cebada, á 3,25; avena, á 3; maíz, á 4,50; vino tinto, á 3 pesetas cántaro

(11,77 litros); aceite, a 19,50 pesetas arroba.

Buenos los sembrados y tiempo frío. El Corresponsal.

Tafalla 11.—El año agrícola se presenta como nunca se ha conocido, por la mucha humedad que tienen los campos. La recolección de olivas no llega a la mitad del año pasado; la clase es superior y de mucho rendimiento; el precio, a 5 pesetas roba colmado.

Con mucha actividad, y como nunca se ha conocido, se están haciendo hondolanas para la plantación de vides americanas; sigue el entusiasmo en los labradores; para dentro de cuatro años se hará tanto vino como se hacía antes de aparecer la filoxera.

Precios: Trigo catalán, a 6,25 pesetas roba (28,13 litros); idem hembrilla, a 6; cebada, a 3; avena, a 2,50; habas, a 4; arvejas, a 3,75; beza, a 4,50; vino para el consumo de la población, a 3,20 pesetas cántaro (11,77 litros); paja, a 1,40 idem fardo sobre vagón Tafalla, peso de 40 a 42 kilos, con toldo del remite.

Para compras y demás, dirigirse al que suscribe, Teodoro Galarza.

DE LA RIOJA

Ausajo (Logroño) 9.—Pocos días ha se terminó la recolección de la oliva, siendo por demás escasa la cosecha, pues apenas si llegará a satisfacer la mitad del consumo de la localidad. Los sembrados los tenemos fértiles y lozanos como nunca, pues llega a tanto su desarrollo, que hasta se muestran disgustados los labradores, en previsión de lo que puede sobrevenir, pues muchos de ellos habrá necesidad de despuntarlos, bien sea con herramienta ó entrando ganado lanar.

Mercado: El de cereales viene hace días bastante movido, pagándose el trigo hembrilla a 11,50 pesetas fanega y la cebada a 5,50. De aceite se hacen pocas transacciones, oscilando su precio entre 18 y 19 pesetas cántara (16,04 litros). El de vinos también se halla bastante encalmado, a pesar de las buenas clases que todavía se conservan de la cosecha del año 1906, pues lo recolectado en el año último es de clase algo más inferior, cuyos precios fluctúan entre 3,75 y 4 pesetas cántara (16,04 litros) las clases buenas. La ganadería también satisface los deseos de los ganaderos, todo debido a las abundantes aguas pluviales y temperatura impropia de la estación, pues toda la tierra se halla cubierta de abundante vegetación, como en las mejores primavera. —M. G.

DE VALENCIA

Játiva (Valencia) 9.—Sin la copiosa lluvia del 4 del actual, que duró doce ó catorce horas, los sembrados de secano estarían ya bastante resentidos, pues casi puede decirse que hacía calor, temperatura bastante impropia de la estación, y así se explica que los trigos de regadío están tan desarrollados como otros años en Marzo. Ahora, gracias a la lluvia, ha refrescado el tiempo y retrasará algo la vegetación, que así conviene lo mismo para las siembras que para los árboles y viñedos. Hay una calma de negocios que aburre; hay muchos que quisieran vender y no hay quien compre, así que es grande la depreciación de los productos agrícolas, y, por ende, más grande la penuria del agricultor. De vinos, a pesar de la desgravación, no hay quien solicite una gota a ningún precio, y el poco que se realiza, para destilar, a 4 céntimos grado.

Precios corrientes: Habichuelas Monquili, a 2,75 pesetas barchilla; habas, a 2,25; yerbas, a 3; arroz bomba, cáscara, a 26,50 pesetas los 100 kilos; idem Monquili, a 22; trigo blanco, a 46 pesetas cahiz; idem rojo, a 51; naranja, de 0,60 a 0,70 pesetas arroba (12,780 kilos); cacahuet dos granos, a 24,50 pesetas cahiz. —J. B.

NOTICIAS

De las cifras basadas en la declaración obligatoria de la cosecha de vino, resulta que el departamento de la Gironda ha producido el año último hectolitros 5.439.234.

M. Actave Audebert ha presentado en la Sociedad de Agricultura de la Gironda un interesante trabajo para probar que aquella producción es superior en un millón de hectolitros a la real ó verdadera.

El Gobernador de Argelia, con objeto de fomentar la reconstitución del viñedo en dicha colonia francesa, ha creado en Mondovi una Estación ampelográfica, en la que se estudian las cepas de la mayor parte de los países vitícolas. Dicha Estación da gratuitamente, desde el 15 de Diciembre último, dos estacas de ciertas variedades a los viticultores para que las ensayen en sus fincas.

Los viñedos de Navarra han producido el año último 108.010 hectolitros de vino.

Antes de la invasión filoxérica la cosecha en aquella provincia no bajaba en los años normales de 1.000.000 de hectolitros.

Escríben de Villafranca del Panadés: «Se ha celebrado una numerosa re-

unión de viticultores para protestar de lo votado por el Ayuntamiento de Barcelona en contra de lo que dispone la desgravación de los vinos.

En dicha reunión se acordó, por unanimidad, elevar una exposición al Gobierno en contra de dicho acuerdo y acudir al Gobernador de Barcelona para que no apruebe la petición.»

M. Trost ha presentado a la Academia de Ciencias una nota de MM. Pougnet y Chouek, sobre la fatiga ó cansancio de las tierras, esto es, imposibilidad de que sobre el mismo se produzcan en buenas condiciones, con cortos intervalos de tiempo, ciertas leguminosas forrajeras.

Cuando una tierra rehusa la lucérnula ó neguilla, se dice que está fatigada, pues aunque el trigo puede ser cultivado indefinidamente sobre el mismo suelo, aunque observando desde luego las leyes de la restitución, no se puede, sin embargo, cultivar la lucérnula aunque se emplee una dosis muy grande de abonos minerales.

Esto parece ser debido a que la expresada leguminosa segrega principios tóxicos que se acumulan en el suelo y causan la muerte de las plantas de la misma especie, y por ello es necesario procurar, antes de hacer una segunda siembra, que las labores hayan airado la tierra durante una serie de años bastante larga para destruir aquellos tóxicos.

Las cortas existencias de pasas que quedan en Denia, unido a los pedidos que se han recibido últimamente, han producido alza en los precios; quedan como sigue: Pasa de lejía, de 20 a 21,50 pesetas los 50 kilos; idem de sol, de 6,50 a 11 pesetas la caja de 10 kilos, según clase.

La Federación Agrícola Catalana Balear celebrará su XI Congreso agrícola los días 7, 8, y 9 del próximo mes de Junio, en la ciudad de Vich, para discutir interesantes temas relacionados todos con la ganadería, y especialmente con la porcina.

Para el estudio de los ocho temas señalados han sido nombrados ponentes los Sres. D. José Zulueta, D. Juan Arderius, D. José María Bofill, D. José María Masó, D. Francisco X. Tobella, D. Ignacio Girón, D. Félix Sala y D. José Poquí.

Por la gran importancia que tiene la cosecha de bellotas en muchas comarcas españolas, es de un gran interés atender a su conservación para no verse obligados, como ahora ocurre, a aprovechar ese producto en una temporada relativamente corta.

Para la conservación de la bellota se recomienda, como un procedimiento seguro, el ensilarla, y la capacidad de los silos, por consiguiente, ó sus dimensiones, varían según las cantidades que se desean conservar.

La ventaja principal que ofrece este método de conservación es que en las mismas dehesas y en los sitios que se desee puede practicarse sin grandes dispendios.

En un terreno sano, seco y que no esté expuesto a recoger las humedades en las épocas lluviosas, se abre una fosa circular ó rectangular de un metro a 1,50 metros de profundidad. Las paredes de esta fosa se revisten de paja trillada y se recubre también el suelo con arena seca ó con la misma paja; llenando el silo por capas alternas de bellotas y de arena, con la condición precisa de que, tanto la bellota como la arena, estén bien secas.

Una vez lleno el silo, que puede elevarse de la superficie del suelo con el auxilio de la misma tierra extraída ó de leñas del mismo monte, se recubre con arena, con paja ó con hojas secas, disponiendo esta cubierta en forma a propósito para que las humedades no penetren.

La Asociación general de Ganaderos ha interpuesto recurso contra el acuerdo del Ayuntamiento y de la Junta municipal de Madrid estableciendo el arbitrio de romana sobre las carnes sacrificadas en los mataderos, como compensación a la falta de ingresos que le supone la desgravación de los vinos.

La importación de vinos españoles en Inglaterra, durante los diez primeros meses del año último, ascendió, según las estadísticas oficiales de la Gran Bretaña, a 2.518.552 galones, con aumento de 338.002 en comparación a igual período del año 1906.

Representa la importación de vinos españoles en Inglaterra el 22 por 100 del total recibido en aquella nación.

Organizados por el Consejo provincial de Agricultura y Ganadería de Sevilla, se celebrarán durante el mes de Enero y primera quincena de Febrero seis Concursos de obreros podadores de olivos en Carmona, Osuna, Ecija, Lora del Río, Morón y Sanlúcar la Mayor.

En cada uno de ellos se concederá un premio de 500 pesetas al obrero que mejor ejecute las operaciones necesarias al olivo sobre que opere, previa una explicación razonada de ellas.

Escríben de la Habana: Alcohol desnaturalizado.—A causa de su módico precio y excelentes condiciones obtiene regular demanda para emplearlo como combustible, siendo muchas las industrias que están insta-

lando motores de alcohol en sustitución del carbón, gas, etc.

Por Real orden se ha declarado que el termino medio del cambio de francos en Diciembre ha sido de 13,49 por 100, que será el recargo que deberá imponerse a las fracciones inferiores a 10 pesetas y a los adeudos por declaración verbal de viajeros, que se liquiden en las Administraciones de Aduanas durante el mes actual, y que han de percibirse en moneda de plata.

Sobre el negocio naranjero escribe lo siguiente Los Mercados, de Valencia: «Lo de «Año nuevo, vida nueva», no reza indudablemente con el negocio naranjero, que continúa más mal, si cabe, que hasta el final de la temporada anterior.

Por los telegramas que más adelante publicamos, podrán convencerse nuestros lectores de que hemos entrado, para alivio de penas, en el período de los fríos y nieves.

Todos los telegramas los acusan, y se llega el caso de no saber ya cómo darle salida a las existencias.

La perspectiva es, pues, tan pésima como el presente.

De todo lo anterior se deduce que, en cuanto a compras, nada ocurre, pues con arreglo a la situación de los mercados consumidores, el máximo a que podría comprarse la naranja sería a algunos perros chicos la arroba, y esto ni el comprador se atreve a ofrecerlo ni el cosechero lo aceptaría.»

En Diciembre último se han exportado por el puerto de Tarragona las siguientes cantidades de vino: 2.827 bocoyes, 717 pipas, 581 medias, 505 cuartos y 278 octavos.

Dicho movimiento, comparado con el de igual mes de 1906, acusa un aumento de 856 bocoyes, 116 medias, 105 cuartos y 59 octavos, y una baja de 472 pipas.

El Concurso general agrícola de París se celebrará en el presente año del 16 al 24 de Marzo.

Precios de las carnes en esta corte: Terneras, de 110 a 130 reales arroba las de Castilla, 90 a 100 las montañesas, 80 a 95 las asturianas y 70 a 80 las gallegas y de la tierra; bueyes, de 71 a 74 los gallegos y 66 a 69 los asturianos; vacas, de 66 a 70; novillos, de 63 a 65.

Cárneros superiores a 1,80 pesetas kilo; cerdos, a 1,75 idem.

Por las Jefaturas provinciales de Fomento se ha dirigido una circular a los Alcaldes en la que, a fin de implantar las reformas de que hablan los Reales decretos de 17 de Mayo y 25 de Octubre del pasado año y de 20 de Diciembre, se les ordena que informen a dichas Jefaturas acerca de varios extremos que comprenden el coste de producción de todos los artículos agrícolas que se cosechan en el respectivo término municipal, con expresión de las cargas que los afectan y su precio medio en venta; la relación de las máquinas modernas y artefactos agrícolas que en cada población se utilicen, con indicación de los beneficios que se obtengan sobre los rendimientos de los antiguos artefactos; la relación de las especies de ganados de todas clases para trabajo y carne que en cada término municipal se produce, con expresión de razas y conveniencia de mejorarlas; la extensión de terreno inculcado ó erial susceptible a la producción de pastos y clase de éstos que se crea pueden adaptarse con más éxito, como también las variedades de árboles y arbustos que se pudiera cultivar; la relación de árboles y arbustos indígenas y de nacimiento espontáneo en el respectivo término municipal; los nombres de los ríos, torrentes y rieras que discurran por cada término, con expresión de los de corriente continua ó intermitente, caudal de agua aproximado, etc.; la superficie que racionalmente se estime pudiera beneficiarse con el riego, con aguas procedentes de los indicados ríos, torrentes y rieras; y la superficie aproximada de terrenos laterales ó paralelos a las carreteras, caminos y cauces de dominio público, susceptibles al cultivo y producción de la morera para la cría del gusano de seda.

SE VENDEN 5 tintos de roble superiores, bocoyes, bomba traseño, azadas y 2 vertederas giratorias.—Dirigirse a D. César Sanz, Ingeniero, Casalarreina (provincia de Logroño).

VINO FINO DE RIOJA Se venden 140 bodeles de la cosecha de 1903. Para precios y demás condiciones dirigirse al cosechero D. Mariano Montilla, Casalarreina (Logroño).

REPRESENTANTE EN BILBAO desea representar una casa de aceites de oliva de las provincias de Jaén y Córdoba, otra de vinos de la Mancha y provincias de Alicante ó Valencia, y otra de cereales de los centros productores de España. Dirigirse a Pablo Tapia, Bilbao.

CAMBIOS SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS Día 14 París a la vista. . . . . 14 25 Londres a la vista (lib. ester.) ptas. 28 79 Madrid, 1908.—Bailey-Baillière & Hijos. Calle de la Cava alta, núm. 5.

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA) DE LOS HEREDEROS DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR La más alta recompensa concedida a los vinos tintos extranjeros

Table with columns: PRECIOS EN LA ESTACION DE CENCERO, VINO EN SU, PESO aproximado. Rows include Barrica de 225 litros con doble envase, BARRIL, Idem, etc.

Pedidos. Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Dubos, dirigiéndose a las cartas por Cencero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Dominguez y Pérez Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda. Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra ó 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. Además, en las etiquetas se pone el año a que corresponde el 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 a los consumidores. Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta a la botella y a la media botella. Fijense muy especialmente en nuestra marca concedida.

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 pulicado, las mejores cubas, conos ó tinos, así para elaborar como para conservar los vinos y depositar aguardientes, alcoholes y aceites, a precios tan sumamente económicos, no conocidos.

HIBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS.—Campaña de 1907-1908.

Entre los productores directos que han hecho sus pruebas con éxito, figuran en primera línea los tintos 156 y 405 Seibel, Pájaro Azul y 132-11 Coudere, y los blancos de este híbrido 146-61, 343-14 y 272-60. Estos siete híbridos pueden ya aconsejarse para el gran cultivo por su producción en cantidad y clase, y no temer la filoxera ni las plagas criptogámicas. 156 y 405 Seibel son resistentes a la sequía, y deben plantarse en tierras de media fertilidad cuando menos y que no excedan del 36 por 100 de cal. 156 da vino remarcable, de fuerte y hermoso color rojo, rico en extracto seco, alcohol y acidez, y de gusto muy franco, habiendo agradado extraordinariamente el elaborado en 1906 por la Estación Enológica de Haro. 405 rinde superior vino clarete. 132-11 Coudere es casi indemne a la filoxera, soporta el 50 por 100 de cal, puede cultivarse hasta en terrenos superficiales secos y cascajosos y es gran productor de buen vino, pero éste no iguala a los de 156 y 405 Seibel. El ampelógrafo Malafosse ha dicho que 132-11 destrona a la retama y el espino. Su adaptación está limitada por la madurez de la uva, que en Francia es de tercera vendimia. En los cascajos de Cuzcurrita (Rioja Alta) sazón a la vez que el tempranillo, y 156 Seibel veinte días antes. Pájaro Azul está considerado como el rústico de los rústicos; a la cuarta hoja ha producido en Cuzcurrita 12 cántaras de vino por obrero (200 cepas) en tierra de mediana calidad. 146-61, 343-14 y 272-60 Coudere, son altamente resistentes a la filoxera, el calcáreo y las criptógamas, de frutos tan selectos como las mejores viníferas y de extraordinaria fertilidad, especialmente 146-61 y 343-14. Este último es de madurez muy precoz. 74-17 y 117-3, otros blancos de Coudere, son vigorosos, resistentes y de uvas deliciosas, pero para obtener buena producción hay que podarles largo. Precios de los siguientes híbridos.—Barbados: 156 Seibel, Pájaro Azul y 132-11 y 74-17 Coudere, a 125 pesetas millar; 146-61 y 343-14 Coudere, a 190 idem id.—Estacas: 156 Seibel, Pájaro Azul y 132-11, 74-17 y 117-3 Coudere, a 55 pesetas millar; 146-61, 343-14 y 272-60 Coudere, a 75 idem id.; 405 Seibel, a 170 idem id. No se servirán pedidos menores de mil plantas. Los precios fijados son sobre vagón en Irún, sin que los consignatarios tengan que abonar embalaje, portes a la frontera, reconocimiento sanitario y demás gastos de Aduana. Para más informes y pedidos dirigirse al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle de Alberto Bosch, 12, principal, Madrid.

CENTRO VITÍCOLA DEL PANADÉS Viveros y plantaciones de VIDES AMERICANAS Los más importantes de Europa.—Fundados en 1889. 54 hectáreas de vias madres y 15 hectáreas de viveros. JAIME SABATE DIRECTOR-PROPIETARIO Villafranca del Panadés (provincia de Barcelona) 3.000.000 de injertos y barbados.—4.500.000 de estaquillas. Talleres de injertar, visitados por S. M. el Rey D. Alfonso XIII.—Exportación a todas las regiones vitícolas del mundo. Selecciones perfectas.—Autenticidad garantizada. Casa de confianza, recomendada por todos los Ingenieros Agrónomos. Pídase el catálogo general ilustrado.

SOCIEDAD VITICOLA para facilitar la reconstitución de los viñedos con los NUEVOS HÍBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS, RESISTENTES a la filoxera y a las enfermedades criptogámicas SIN TRATAMIENTO. Sin injertar, sin sulfatar y sin azufurar, seguridad de tener buena viña, buena cosecha y buen vino. Hace ya once años que se cultivan los Nuevos híbridos productores directos en los Campos de experiencia de Cardedeu (Barcelona), los cuales se componen actualmente de 100.000 Cepas híbridos productores directos en producción 2.000.000 Barbados de híbridos productores directos en los viveros, siempre a disposición del público que desea visitarlos. Dirigir toda la correspondencia al Administrador de la SOCIEDAD VITICOLA, en CARDEDEU (Barcelona). Se piden representantes.

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRÍCOLAS DIRECTOR-PROPIETARIO D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida proveedor de la Asociación de Agricultores de España. Árboles frutales de todas clases, los más nuevos y superiores que en España se conocen.—Árboles maderables, de pascos y de adorno.—Plantas de jardinería; magníficas colecciones de rosales, clavellinas, crisantemos japoneses, etc.; todo cultivado con el mayor esmero y a precios económicos. Semillas de todas clases de plantas de flores, HORTALIZAS Y FORRAJERAS de absoluta confianza ESPECIALIDADES QUE SE RECOMIENDAN, DISPONIBLES EN GRANDES CANTIDADES Albarrucos.—Variedades las más exquisitas propias para la exportación. Almendros Desmayo.—Clase muy productiva que resiste más que otras las heladas tardías. Olivos Arboqueños.—Producen el acreditado y finísimo aceite de Urgel. Peral Tendral.—Excelente variedad de verano a propósito para la exportación en verde y para confitar. VIDES AMERICANAS (FORRAJERAS) Grandes existencias de las especies y variedades puras de América y de los híbridos franco-americanos y americano-americanos más acreditados, que solucionan la reconstitución del viñedo en los terrenos más difíciles donde la vid europea se cultiva.—Injertos de soldadura perfecta, de variedades para elaboración de vino y de uva de mesa.—Se practican los análisis de los terrenos, gratis.

CEREALES DE GRAN RENDIMIENTO Esta Casa garantiza la absoluta autenticidad de los géneros que expende. Se enviarán los Catálogos especiales de precios corrientes, gratis, por el correo, a quien los pida.

**CASA ESPECIALISTA DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS**

**VENTA EXCLUSIVA DE LAS**

Sembradoras SAN BERNARDO  
Idem RUD SACK  
Segadoras DEERING IDEAL  
Trilladoras RUSTON

Pidan catálogos especiales

**ALBERTO AHLES Y COMPAÑIA**

BARCELONA, Paseo de la Aduana, 15 y 17 MADRID, Barquillo, 26

Año XXXI **CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES** Año XXXI

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

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

Precios de subscripción: SEIS PESETAS SEMESTRE en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.—Dirigirse al Administrador, calle de Alberto Bosch, número 12, principal (esquina 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, Aramón, Mourvedre, etc.

**BARBADOS.—ESTACAS INJERTABLES.—ESTAQUILLAS PARA VIVERO**

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

SE GARANTIZA LA AUTENTICIDAD DE LAS PLANTAS

**EXPORTACIÓN A TODAS LAS PROVINCIAS FILOXERADAS**

Carlos Álvarez de Toledo, propietario-viticultor.

Villafraanca 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.

**El líquido para los sabañones LÓPEZ OLMEDILLA**

hace desaparecer los sabañones así que se usa, siendo su aplicación muy agradable.

Depósito general: Farmacia de EL LOPEZ OLMEDILLA.—Belmonte (Cuenca).

**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 Florrieta, Zuazo y Guturibay (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 a todos los terrenos y que en grande escala se cultivan en estos criaderos de Figueras.

Casa fundada en Francia en 1860, 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 a engaño se da 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 regalan 200 pesetas.

Una casa bien relacionada en el Sur de Alemania desea entrar en relaciones con casas exportadoras de primer orden de España para la

**VENTA DE UVAS FRESCAS**

Ofertas bajo L. 2.196 a

HAASENSTEIN & VOGLER, A. G. KARLSRUHE

**MAQUINARIA MODERNA**

PARA LA FABRICACION 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 por aceites corrientes.

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

Prensas hidráulicas y de otros sistemas.

Filtros para la refinación de aceites.

Estrujadoras para las uvas.

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

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

**MARCELINO SALVATELLA**

TORTOSA

Taller de máquinas.

**E. L. GUARDIOLA**

DON JUAN VILLARRASA, NUM. 2.—Valencia.

Depósito del material legítimo VERNETTE.

Los destondes 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** **CHARRUES** **CORTA**  
viñeros. **E. VERNETTE** sarmientos.

**BISURCOS** **BÉZIERS** **ARADOS**  
**BINADORAS** **à timón.**

**BRABANTS** **HORCATES**

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 VIGESIMATERCERA EDICIÓN DE LA GUÍA COMERCIAL DE MADRID**

**Y SU PROVINCIA PARA 1907**

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 pueda conocer Madrid y su provincia con minuciosidad, porque contiene:

**Parte oficial.**—Monarquía española.—Real Casa, Consejo de Ministros.—Cuerpos Colegiados: Senado, Congreso de los Diputados.—Cuerpo diplomático: España, Extranjero.—Consejo de Estado.—Ministerios: De Estado.—De Instrucción Pública y Bellas Artes.—De Fomento.—De la Gobernación.—De Gracia y Justicia.—De Guerra.—De Hacienda.—De Marina.

**Parte descriptiva.**—Señas de los HABITANTES: Percepción, alfabetico de apellidos. De profesiones. De Comercio. De Industria.

Lista general de señas de los habitantes de Madrid, clasificada por orden alfabético de calles y por números de casas.

Provincia de Madrid.—También contiene todos los pueblos de la provincia de Madrid, con la indicación del número de habitantes de cada uno, distancias á la cabeza de partido, estación del ferrocarril, estaciones de telegrafos, carterías, así como NOMBRE y APELLIDOS de TODOS los HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio ó industria que ejercen.

**NOVEDAD DE GRAN UTILIDAD**

La edición del año actual está impresa en excelente papel Indiano, por lo que, á pesar de haber aumentado el número de datos ó informes, ha permitido disminuir su peso y volumen, lo que facilitará su constante manejo.

**PRECIO 5 PESETAS**

De venta: Bailly-Baillière é Hijos, Editores, Plaza de Santa Ana, 9, Madrid, y en todas las librerías.

**VALLS HERMANOS**

INGENIEROS Y CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854

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

Prentados con 28 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes diplomas de honor y 2 de Progreso, por sus especialidades.

Director—Gerente D. AGUSTÍN VALLS BERCÉS, 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 AINE

19, Paseo de la Aduana, 19.—BARCELONA

Filtros y mangas de fabricación especial, sin competencia.—Bombas de todos sistemas, prensas y estrujadoras, con ó sin separador de escobajo.—Tubos de alta presión, de goma, forrados de estambre al exterior.—Manguera ideal, fabricada especialmente para el trasego de vinos y alcoholes.—Estuches postales con caja de madera, cartón ó hoja de lata.—Cajas para mandar muestras, con frascos de todos tamaños.—Básculas centesimales, montadas sobre cuatro pies.—Accesorios para bombas y artículos de bodega.—Clarificantes, Antifermos, Colorantes tánicos, Acido tartárico, Termómetros y Alcolómetros, Alambiques Sallerón y Eubolómetros legítimos de Malligant.

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

**RESULTADOS POSITIVOS**

Se necesitan correlaciones, 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 desean 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. Cróus, San Vicente, 115, Valencia, Agente general en España.

**VINOS**

Caballero de buena reputación que visita desde hace diez años clientela al por mayor con vinos españoles, desea representar importante casa á la comisión.

Ofertas hasta fin Diciembre bajo H 273 F Haasenstein & Vogler, Hannover, Alemania.