

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

Pago adelantado.

Año XXXII

Miércoles 27 de Enero de 1909.

NÚM. 2.404

A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

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

VIDES AMERICANAS

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

FERNANDO BERNABÉ.—JATIVA

HÍBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS.—CAMPAÑA DE 1908-1909

Entre los productores directos que han hecho sus pruebas con éxito, figuran en primera línea los tintos 156 y 405 Seibel y 132-11 Coudere, y los blancos de este hibridador 117-3, 146-51 y 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 acidez y gusto franco, habiendo agradado extraordinariamente el elaborado en 1906 por la Estación Enológica de Haro. 405 Seibel rinde superior vino clarete.

132-11 Coudere, es casi indenne á la filoxera y muy resistente á las plagas criptogámicas; soporta el 60 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 espinoso. Su adaptación está limitada por la madurez de la uva, que en Francia es de tercera vendimia. En los cascajos de Cuzcurrita (Rioja Alta) sazóna á la vez que el tempranillo, y 156 Seibel veinte días antes.

156 Seibel y 132-11 Coudere se han aclimatado 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 Coudere son altamente resistentes á la filoxera, el calcáreo y las criptogamas, de frutos tan selectos como las mejores viñeras 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 Coudere 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 Coudere y Pájaro Azul, á 125 pesetas millar; 146-51 Coudere, á 140.—Estacas: 156 Seibel, 132-11 y 117-3 Coudere y Pájaro Azul, á 45 pesetas millar; 146-51 y 343-14 Coudere, á 60; 405 Seibel, á 90. No se servirán pedidos menores de mil plantas.

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

EL VINO DE 156 SEIBEL

En el Concurso celebrado últimamente en Toulouse, se ha comprobado una vez más que existen híbridos productores directos resistentes á la filoxera y plagas criptogámicas, sin tratamientos, que rinden abundante cosecha de muy buena calidad.

El Jurado del Concurso, compuesto de distinguidos profesores vitícolas, reputados químicos é importantes negociantes y propietarios, probó las numerosas muestras de vinos de híbridos productores directos presentadas (unas 200), quedando muy satisfecho de las cualidades que poseen la mayoría de dichos caldos.

Según M. Malafosse, Secretario general del Sindicato Agrícola del Alto Garona, el vino de 156 Seibel es el que más agradó al Jurado por el color, extracto y finura, otorgándole alta recompensa. Añade aquel ampelógrafo que M. Buisson cultiva 40 hectáreas de híbridos en las que ha recolectado dos mil hectolitros de soberbio vino de *coupage*; y que otros que han vinificado las uvas de 156 Seibel sin raspa, pepitas ni peliúca, han conseguido vinos que, en opinión del Jurado, reúnen todas las cualidades de los buenos vinos de mesa.

Se ve, pues, que con el fruto de 156 Seibel puede conseguirse, según se vinifique, caldo extra de *coupage* y bueno de mesa. De ambas clases se ha elaborado en la Rioja, y las dos han agradado extraordinariamente.

156 Seibel es hace años el híbrido predilecto de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES por su innegable valor cultural y enológico; así es que ya no aconsejamos el ensayo de tan notable cepa, sino su cultivo en grande en tierras que no sean superficiales y contengan menos del 34 por 100 de carbonato de cal.

EL MERCADO DE ACEITE DE SEVILLA

Cada día adquiere mayor importancia el mercado de aceite de oliva del Paseo de Colón.

Su fundación vino á llenar una gran necesidad, y así lo reconocen los labradores que envían allí sus partidas para la venta y tienen seguridad en el precio que alcanzan, y los comerciantes y exportadores, que en él ven un regulador del tráfico aceitero.

En el año de 1908 que acaba de terminar ha sido de entrada escasa, en

particular en el segundo semestre, debido á que la actual campaña olivarera es un verdadero desastre.

No hay mejor ejemplo que los números, y por eso vamos á consignar, en prueba de lo que anteriormente decimos, las entradas y precios en los meses de Noviembre y Diciembre de 1907 y 1908.

En dichos meses, en el primer año, entraron en mercado 127.652 arrobas, que obtuvieron 37,50 reales cada una como mínimo y 38,25 como máximo.

En el segundo año, en iguales meses, entraron sólo 22.960 arrobas, que obtuvieron 58 reales cada una como mínimo y 63 1/4 como máximo.

He aquí las entradas de aceite en el mercado del Paseo de Colón, por meses, durante el año 1908, y precio mínimo y máximo que en aquél han obtenido:

MESES	Entrada total.		Precio por reales.	
	Arrobas.	Mínimo.	Máximo.	
Enero.....	42.725	38	41 7/8	
Febrero.....	42.060	38 3/4	41 1/2	
Marzo.....	36.800	39 1/4	42	
Abril.....	23.190	40	41 3/4	
Mayo.....	18.185	40 1/4	41 1/2	
Junio.....	4.028	40 1/4	45	
Julio.....	8.290	45 1/4	55	
Agosto.....	4.885	53	55 1/2	
Septiembre.....	4.790	57 1/2	60 1/2	
Octubre.....	4.420	57 3/8	60 1/2	
Noviembre.....	8.730	56	62 3/8	
Diciembre.....	14.230	58	63 1/2	
TOTAL.....	212.263			

UNA CARTA

Sr. D. Cecilio S. de Zaitigui y Para, Director de CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.—Madrid.

Muy señor mío y distinguido amigo: En los primeros días del próximo Febrero saldré de España: voy á Buenos Aires.

Dedicado desde muy niño á los negocios del vino, y siendo hoy mi único capital los conocimientos que de él poseo, mis estudios de la viticultura y mis prácticas de bodeguero, este capital no tiene hoy en España el rendimiento á que debe aspirar quien lo posee; esto es debido á muy variadas causas, siendo la única que se puede señalar, la crisis vinícola que todos lamentamos.

En América tienen los viticultores españoles puestas sus esperanzas; la conquista de aquellos mercados es una imperiosa necesidad creada por el exceso de nuestra producción vinícola.

A mí me alientan gratas ilusiones al ir á establecerme en aquellas tierras llenas de vida, y el natural pesar que siento al abandonar mi patria se atenúa al considerar que allí puedo ser útil á ella, ser útil á los que aquí quedan, en brava lucha con tantas riquezas en crisis.

No olvidaré la acogida que en la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES habéis dispensado á mis trabajos, y procuraré, en la medida de mis fuerzas, hacer allí cuantas investigaciones puedan ser útiles al comercio de vinos de España, trabajo que condensaré en artículos que enviaré á usted para su publicación.

Me reitero de usted atento y afectísimo seguro servidor, q. b. s. m.,

ANDRÉS TRIANES.

Huelva, 26 de Enero de 1909.

LA RECOLECCIÓN DE LA OLIVA

Cálculos sobre la cosecha de 1908.

La Gaceta del Sur publica la siguiente interesante información del estado de la cosecha del aceite en todas las provincias productoras de España.

Madrid.—La cosecha de aceituna no puede reputarse tan mala como se pronosticaba, pues si bien cayó nuestro fruto por efecto de la sequía del verano, el que quedó adquirió muy buen desarrollo y sanidad, compensando en parte la escasez. Por la zona de Torrelaguna se reputa la cosecha más que regular, así como donde no cargaron mucho los olivos en el año último, que fué de cosecha excepcional.

Toledo.—La producción de aceituna es muy desigual en la provincia; el fruto no desprendido de los olivos, á pesar de la sequía, maduró bien, favorecido por las benéficas lluvias.

Guadalajara.—La cosecha de aceituna es inferior desde luego á la del año último.

Cuenca.—Los pronósticos que se hicieron en cuanto á la mala cosecha de aceite por consecuencia de la caída del fruto, que con tanta abundancia se mostró durante los meses de Agosto y Septiembre, deben ser rectificadas, pues si bien en la zona llamada de la Mancha puede reputarse de mala, en la de la Alcarria merece ser calificada de regular.

Logroño.—La negrilla ha alcanzado gran intensidad en algunos olivares, cubriendo ramas y frutos de espesa capa negruzca. En las zonas libres de plaga la cosecha es regular y los olivos presentan exuberante aspecto.

Ciudad Real.—El fruto de aceituna adquirió gran desarrollo en la época de la maduración.

Badajoz.—El olivar mostró escaso fruto, y la cosecha se califica de mala.

Cáceres.—Las lluvias fueron muy benéficas al olivar, pero la cosecha se reputa muy escasa.

Zaragoza.—La cosecha del aceite será muy escasa, sobre todo en las comarcas bajas.

Huesca.—La aceituna se cayó en gran parte por la sequía, y el resto por las lluvias y viento, siendo recogida del suelo para la extracción del escaso caldo.

Tarragona.—La cosecha de aceite puede calificarse de nula.

Lérida.—La producción de aceite se considera excelente.

Murcia.—Se reputa mala la cosecha de aceituna, cotizándose para el verdeo de 0,90 á 1,10 pesetas el celemin.

Sevilla.—La cosecha de aceite se reputa de cortísima, hasta el punto de que en algunos predios no se ha verificado la recolección ni abierto los molinos y fábricas.

Cádiz.—No puede darse más deficiente la actual producción de aceite.

Córdoba.—La cosecha ha sido muy escasa, y la mayor parte del fruto resulta picado por la mosca, por cuyo motivo la aceituna de verdeo ha alcanzado bajo precio y los aceites desmerecen en cantidad y calidad.

Huelva.—El olivar presenta buen aspecto, pero sin fruto, hasta el punto de que el 90 por 100 de los molinos de la provincia no funcionarán en el año actual.

IMPORTACIÓN DE VINOS EN INGLATERRA

Las cantidades de vinos no espumosos importados en dicha nación en los

once primeros meses de los años 1906, 1907 y 1908 han sido (en galones), según la última estadística publicada, las que se detallan á continuación:

	1906	1907	1908
Alemania.....	366.309	390.841	313.718
Holanda.....	763.570	681.883	594.423
Francia.....	3.774.278	3.903.734	3.366.097
Portugal y Madeira.....	3.420.423	2.994.158	2.794.466
España tinto.....	1.498.322	1.771.882	1.597.400
Idem blanco.....	1.031.146	1.148.833	1.027.064
Italia.....	235.924	212.682	226.520
Posecciones inglesas.....	728.528	833.628	707.050
Otros países.....	156.736	99.159	150.266
TOTALES.....	11.975.236	12.021.700	10.777.004

El valor de estas importaciones en los periodos citados ha sido, respectivamente, de 3.822.446, 3.656.552 y 3.137.662 libras esterlinas.

TRAFICO CUBANO

La Gaceta de la Habana ha publicado el estado comparativo de las importaciones y exportaciones de la República durante los años que á continuación se expresan, hecho por la Secretaría de Hacienda:

AÑOS	Importación.		Exportación.	
	Pesos.	Pesos.	Pesos.	Pesos.
1903.....	67.077.676	78.486.409		
1904.....	82.835.551	89.978.141		
1905.....	103.220.985	112.380.026		
1906.....	99.539.661	108.909.667		
1907.....	105.218.208	116.592.643		

El valor de las mercancías importadas y exportadas de la República durante el año de 1907, tuvo las procedencias y destinos siguientes:

Importación.	
Países.	Pesos.
Estados Unidos.....	51.447.053
Otros países de América.....	9.277.605
Alemania.....	7.592.326
España.....	9.499.002
Francia.....	6.643.826
Reino Unido.....	15.322.981
Otros países de Europa.....	3.604.052
Los demás países.....	1.831.037
Exportación.	
Países.	Pesos.
Estados Unidos.....	100.653.335
Otros países de América.....	2.504.299
Alemania.....	3.211.959
España.....	639.374
Reino Unido.....	4.506.458
Otros países de Europa.....	744.189
Los demás países.....	486.817

LA PODA DEL OLIVO

Los olivos bien tratados deben podarse todos los años, sin hacer por eso una poda intensa que les perjudique.

Como los olivos sólo dan fruto en las ramas de dos años, debe tenerse la mayor cautela en no cortar estas ramas, pues ello sería retrasar en dos años la fructificación.

Las ramas horizontales y las pendientes son las que fructifican, mientras que las verticales raras veces dan fruto. Por esto deben cortarse estas últimas y podar lo mejor posible las primeras.

El buen podador debe encaminarse á que las ramas fructíferas no escaseen, pero que no sean tampoco demasiadas, porque el olivo que tiene ramas fructíferas en exceso da fruto pequeño y poco oleífero, con poco aceite. Si, por el contrario, la producción fuera demasiada, el árbol quedaría cansado y casi siempre improductivo durante uno ó dos años.

Como el olivo no fructifica si no está expuesto á los rayos solares, es preciso hacer la poda de modo que el árbol esté siempre bien aireado y soleado.

Es indispensable también regular la poda según las condiciones del árbol y terreno. Según sea el vigor del olivo y la fertilidad del terreno, así la poda debe ser más ó menos intensa, respetando, siempre que sea posible, las ramas bisanuales fructíferas.

Al podar deben cortarse las ramas secas ó dañadas, cubriendo los cortes con alquitrán, breá ó pez líquida, unguento de San Fiacar ó emplastro de injertadores, para evitar el contacto del aire.

Cuantas veces se haga la poda conviene limpiar el tronco y ramas gruesas

de los musgos ó líquenes, raspándolas bien, lo cual se hace fácilmente en tiempo húmedo con un aparato descor-tezador.

Conviene impedir que el olivo crezca mucho, y la experiencia ha demostrado que cuanto más alto sea el árbol, la fructificación será más escasa é irregular, aparte de que se hace también más difícil la recogida del fruto.

EL CAFÉ

El café que produce las semillas con las cuales, después de tostadas y molidas, se prepara la aromática infusión tan conocida de todos, es un arbusto de la familia de las rubiáceas, la cual comprende otras plantas útiles, como la rubia y el quino.

Según opinión bastante generalizada, este arbusto es originario del alto Egipto, desde donde fué transportado á Arabia á últimos del siglo xv. Crece con abundancia en la provincia de Yemen, á orillas del mar Rojo, principalmente en los alrededores de Moka.

Corresponde á los holandeses la gloria de haber introducido el café en Europa y de habernos revelado sus preciosas cualidades.

En 1690, van Horn compró en Moka algunos planteles de caféte y los transportó á Batavia, en donde prosperaron. Hacia 1710 envió á Amsterdam uno de ellos. Cultivado el arbusto en un invernáculo del Jardín Botánico, no tardó en dar frutos fértiles, con los cuales lo multiplicaron.

Como homenaje de los holandeses, un cónsul de Francia envió entonces á Luis XIV un retoño de aquel arbusto, el cual, plantado en el Jardín Botánico, no tardó en fructificar. Este retoño estudió por primera vez el célebre botánico Antonio Jussieu la flor y el fruto de la planta.

Poco después se empeñaron los franceses en aclimatar la nueva planta en sus posesiones de las Antillas. Tres terrenos plantados fueron enviados á la Martinica, de los cuales dos murieron por el camino, y el tercero se salvó gracias á la abnegación del capitán Declieux, quien, para conservarle la vida, no vaciló en partir con él su ración de agua dulce.

Este retoño, tan valerosamente disputado á la sequedad que lo hubiera muerto, resultó, según dicen, el origen de todos los cafetales de la Martinica y de las demás Antillas francesas. Fué inmediatamente introducido el café en Cayena y en la Isla de Borbón.

Si hemos de dar crédito á la tradición, las propiedades de esta planta, cuyo uso estaba esparcido hacía ya mucho tiempo por Oriente, fueron reveladas al hombre por las cabras. Unos pastores de Arabia notaron que sus cabras se entregaban á locas carreras después de haber ramoneado sus hojas.

Aseguran que el Sultán Selim II introdujo el café en Constantinopla hacia 1553. En Turquía y en Persia pronto hubo establecimientos públicos, en los que se reunía la gente para tomar café.

Importado á Venecia en 1615 y á Marsella en 1654, el café no fué casi conocido en Francia hasta tres años después, gracias á un viajero llamado Thevenot.

En 1669, el Embajador turco Solimán Agá, llegado hacía poco tiempo á París, invitó á algunas personas á tomar café. No se necesitaron más esfuerzos para poner en boga el brebaje oriental. Hablaron de él en varios salones de París, y toda la nobleza quiso probarlo, llegando á acostumbrarse á dicha bebida.

De las clases superiores, el uso del café se extendió al pueblo, pero con mayor lentitud. París imitó al Oriente, y quedaron abiertos en aquella capital establecimientos análogos á los de Constantinopla y de Ispahán. Les dieron y les dan aún el nombre de *cafés*.

El primero fué fundado en 1669 por el armenio Carkal, pero tuvo muy mal éxito, y su fundador se fué á Londres, en donde hizo fortuna.

En 1677 fueron abiertos otros dos cafés públicos, el de Florentino Procopio y el de Gregorio Alejo.

El consumo del café en Europa alcanza actualmente á millones de kilogramos, y su uso aumenta sin cesar. Mme. de Sevigné no dió pruebas de gran perspicacia cuando, en su ciega preferencia por Couaille, exclamó: «Racini durará tanto como el café».

Ni Racini ni el café han pasado de moda.

El uno cuenta á miles sus admiradores, y el otro ha penetrado en todas partes; hasta los poetas lo han cantado. En efecto, el café es intelectual: excita la imaginación y comunica vivacidad al pensamiento.

LOS ABONOS EN VITICULTURA

El cultivo de la vid cuéntase, sin duda alguna, entre los más importantes de España, pues ocupa aproximadamente millón y medio de hectáreas, ó sea, en cifras redondas, un cinco por ciento de la superficie total cultivada, puesto que ésta asciende, según las últimas estadísticas, á 23.265.600 hectáreas. Sin embargo, nuestra viticultura viene atravesando desde hace varios años una crisis muy intensa, que se acentuará cada vez más si no tratamos de luchar contra las causas que la han determinado. En primer lugar, el cultivo vitícola resulta oneroso por los pequeños rendimientos que proporciona, y esto es únicamente debido á los pocos cuidados que se le prodigan, al abandono en que se le tiene. Baste saber que nuestra producción media oscila entre diez y once hectolitros de vino por hectárea, cuando en Francia se obtienen veintiocho á treinta, como puede verse por las estadísticas oficiales referentes al promedio de uno de los últimos quinquenios, de 1899 á 1903. De aquí resulta que, siendo casi igual la superficie de los viñedos franceses y españoles, nosotros sólo obtenemos unos quince millones de hectolitros, mientras que Francia cosecha, unos años con otros, cuarenta millones de hectolitros. Esto, unido á la imperfecta elaboración de nuestros caldos (si se exceptúan la Rioja y las comarcas andaluzas que producen los exquisitos vinos generosos), son las causas determinantes de la crisis á que antes aludimos, del estado de inferioridad de nuestra viticultura con relación á otras naciones. Y aun en la Rioja caben mejoras considerables, pues si bien se ha resuelto allí el problema de la vinificación, si se elaboran bien los caldos, en cambio el viñedo produce muy poco, los rendimientos son insignificantes. Baste saber que en la provincia de Logroño las cosechas obtenidas durante los últimos años, según estadísticas oficiales, fueron las siguientes, en hectolitros de mosto por hectárea:

En 1903.....	12,57
En 1905.....	5,21
En 1906.....	4,60

En la misma provincia de Cádiz hay años en que apenas se cosechan más de diez ó doce hectolitros por hectárea. Así sucedió, por ejemplo, en 1903, año en que las estadísticas acusan una producción media de 10,59 hectolitros.

Estas cifras nos muestran que cabe y se impone aumentar considerablemente la producción por medio de un cultivo intensivo, único modo de cosechar mucho vino y barato. Para esto es de todo punto indispensable, como primera y más importante mejora, abonar los viñedos y abonarlos bien, cosa que no se hace ó se practica imperfectamente en España. La viña, como el olivo, tiene fama en nuestro país de vivir y prosperar en los terrenos más estériles, aun cuando no se les dé nunca fertilizante de ninguna especie. ¡Así han medrado la olivicultura y la viticultura nacionales!

Nosotros creemos firmemente que bastaría abonar las vides para conseguir un aumento colosal en los rendimientos y para producir mostos á más bajo precio, de manera que el cultivo de la vid resultase ampliamente remunerador. Así lo muestran ejemplos de otros países y nos lo enseñan también algunos viticultores españoles que vienen utilizando, con éxito excelente, los abonos minerales desde hace muy pocos años. Por eso consideramos de interés exponer aquí breves instrucciones respecto al modo de abonar la vid.

Tres son, como sabemos, las substancias fertilizantes que, siendo indispensables para la vida de las plantas, suelen escasear en la mayoría de las tierras y constituyen la base de los abonos: el ácido fosfórico, la potasa y el nitrógeno. De aquí que haya también tres clases de abonos: los fosfatados, los potásicos y los nitrogenados, que estudiaremos brevemente en relación con sus aplicaciones al cultivo de la vid.

Abonos fosfatados.—El ácido fosfórico—que constituye, por decirlo así, la esencia fertilizante de los abonos fosfatados—es una materia indispensable para la vida, como para todos los vegetales, y favorece principalmente la floración y la madurez del fruto. Los viñedos faltos de ácido fosfórico se hallan expuestos á un accidente muy grave, que da por resultado una disminución de las cosechas: es el aborto ó corrimiento de las flores, que puede evitarse, en la mayoría de los casos, mediante el empleo de fuertes dosis de abonos fosfatados solubles.

Además, el ácido fosfórico influye notablemente en la calidad de los vinos, hasta el punto de que, según ha demostrado Müntz, los caldos más exquisitos se caracterizan por una gran riqueza en dicha substancia, mientras que en los vinos ordinarios sucede todo lo contrario. En fin, el ácido fosfórico da mucha consistencia á la madera y hace que los efectos de las heladas tempranas sean menos funestos.

Dos son los abonos fosfatados que actualmente se venden en España: el superfosfato de cal y las escorias Thomas. ¿Cuál de estas materias debe preferirse para la vid? Teniendo en cuenta que casi todos nuestros viñedos son de secano y se encuentran en regiones poco lluviosas, consideramos más recomendable el superfosfato que las escorias, á causa de su mayor solubilidad. Sin embargo, en los terrenos silíceos y pobres de cal las escorias dan excelentes resultados, quizá mejores que el superfosfato, porque no se hallan expuestos á pérdidas por filtración en el subsuelo y porque aportan al suelo una substancia de que carece: la cal. No debe olvidarse, en efecto, que las escorias contienen, por término medio, un 45 por 100 de cal, gran parte de ella en estado de óxido.

Diremos, pues, que el superfosfato se aplicará á todas las tierras más ó menos calcáreas y á las

arcillosas, reservando las escorias para los suelos silíceos, para los cascajos y para los humíferos, aunque en estos últimos es poco frecuente el cultivo de la vid.

Abonos potásicos.—La potasa es la substancia fertilizante que mayor importancia tiene para la vid y que predomina en todos sus órganos. Así, de todas las materias minerales contenidas en el vino, la más abundante es la potasa (0,5 á 3 gramos por litro), que se halla bajo forma de bitartrato.

La potasa contribuye principalmente á la elaboración de los hidratos de carbono (azúcares, féculas, celulosa, etc.), como lo han establecido clásicas investigaciones científicas y numerosas observaciones prácticas. Se comprende, pues, que influya considerablemente en la vegetación de una planta que, como la vid, es muy rica en glucosa (fruto) y en almidón (hojas, sarmientos y tallos). Por eso la uva de viñedos fuertemente abonados con sales potásicas resulta muy azucarada y da mostos muy caracterizados por un alto grado alcohólico. Así lo establecen múltiples ensayos hechos en diferentes países, que no citamos en gracia á la brevedad. Sólo haremos mención de uno realizado por los eminentes ampelógrafos Pacottet y Rabaté. Estos autores dicen que, en un mismo viñedo, las parcelas abonadas con sulfato de potasa, á razón de 400 kilogramos por hectárea, produjeron un vino de 10°,8, mientras que los caldos procedentes de otras parcelas que no habían recibido potasa, sólo acusaron 10°,3. También observaron dichos agrónomos que la potasa corregía la excesiva acidez de ciertos vinos, saturando el ácido tártrico libre, como puede verse por las siguientes cifras:

	Acido tártrico libre por litro.
Mosto de la parcela que no recibió potasa.....	2,9 gramos.
Mosto de la parcela abonada con 400 kilogramos de sulfato de potasa por hectárea.....	2,0 —

Por consiguiente, la potasa produjo una disminución de 0,9 gramos de ácido tártrico libre por litro, ó sea más del 30 por 100 de la cantidad total. M. Larue dice también que en varias regiones vitícolas francesas se ha observado que el empleo de abonos potásicos dió por resultado la obtención de mostos menos ácidos y más ricos de azúcar.

Müntz ha establecido que existe una relación estrecha entre la calidad del vino y su riqueza en bitartrato potásico.

Si á todo esto unimos que los abonos potásicos determinan aumentos considerables de cosechas, se comprenderá cuánta importancia tienen en la producción vitícola.

Pero aún hay más; estudios muy recientes han patentado que la potasa ejerce una marcada acción específica contra varias enfermedades de la vid. Ravaz y Sicard han observado que los órganos de las vides atacadas de *perleado* (*brunissure*) son excesivamente pobres de potasa y que sus tejidos carecen por completo de almidón en el invierno, lo cual se comprende teniendo en cuenta la influencia preponderante del potasio en las síntesis de los hidratos de carbono. De aquí que, según innumerables experiencias de los referidos autores, las sales potásicas sean el mejor remedio contra el perleado y se haya conseguido exterminar dicha enfermedad de todos los viñedos en que se aplicaron fuertes dosis de potasa.

El Director de la Estación olivícola de Florencia, Dr. Berchi, y los agrónomos franceses Captier y Bisser, afirman que los abonos potásicos dan mucha resistencia á la viña contra el *oidium*.

(Concluirá.)

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Córdoba 25.—Ha llovido nuevamente y el aspecto de los campos es bueno.

Precios en esta plaza: Aceite, á 15 pesetas arroba la clase corriente; trigo duro y blanquillo, á 12,50 pesetas fanega; cebada, á 7; maíz, de 11 á 12; escaña, á 5; habas, á 9 las castellanas y 9,50 las morunas; alpiste, á 12.—C.

Rus (Jaén) 25.—Muy buenos los campos, pero como las dehesas inmediatas están plagadas de langosta, tememos un desastre; se trabaja activamente para destruir los canutos, pero dudo que el éxito corone nuestros esfuerzos.

Precios: Aceite, á 14,50 pesetas arroba; trigo, de 12 á 13 pesetas fanega; cebada, de 6,50 á 7; habas, de 9 á 9,50; garbanzos, de 18 á 30.—C.

Obejo (Córdoba) 25.—Precios corrientes: Aceite fresco, á 14,75 pesetas arroba; trigo duro, á 12,75 pesetas fanega; idem blanquillo, á 13; cebada, á 7,50; habas de aguadulz y castellanas, á 12,50; idem cochineras y morunas, á 12,75; garbanzos tiernos, á 30; idem duros, á 20; tocino fresco salado, á 2,25 pesetas kilogramo; idem añejo, á 2,75; carne de cerdo, á 2,50; idem de hebra, á 1,30; orujo fresco, á 2,25 pesetas fanega de 18 celemines.—C.

Jerez de la Frontera (Cádiz) 25. Buenos los campos y encalmado el mercado.

Precios: Harinas de 1.ª clase, á 39 pesetas los 100 kilos; idem de 2.ª, á 37; idem de 3.ª, á 36; salvado, á 11; trigo, á 14 pesetas fanega; avena, á 6; cebada, á 7; maíz y habas, á 11,50; garbanzos, á 4 ó 5 pesetas arroba; patatas, á una; vino tinto, blanco y vinagre, á 4; aceite, de 15,50 á 16.

Los cerdos están en baja por los muchos que se han dedicado á engordar y por ser la salida del monte. Los de 16 arrobas se matan á 1,15 pesetas.—C.

Fernán Núñez (Córdoba) 24.—Precios corrientes: Aceite, á 15 pesetas arroba; trigo duro y blanquillo, á 12,50

pesetas fanega; cebada, á 6,50; habas castellanas, á 9; idem morunas, á 9,50; garbanzos tiernos, á 25; idem duros, á 16; arvejonas, á 8,75; escaña, á 5.—C.

Morón de la Frontera (Sevilla) 25.—Buenos los campos y muy encalmado el mercado. Rigen los siguientes precios: Trigos, de 48 á 50 reales fanega; cebada, de 26 á 27; avena, de 21 á 22; habas, de 29 á 32; maíz, de 40 á 42; almendros, de 75 á 80; patatas, á 7 reales arroba; miel, á 50.—C.

DE ARAGON

Zaragoza 23.—El estado de los campos es magnífico; nacieron bien los sembrados y se vienen desarrollando con pujanza, así que presentan hermoso aspecto y darán abundante cosecha si en lo sucesivo el tiempo no contraría de modo serio la vegetación.

Mucha animación en los mercados de granos y harinas, vendiéndose con alza. He aquí los precios:

Trigo catalán, montá, de 43 á 44 pesetas el cahiz de 178,36 litros; idem hembrilla, de 41 á 41,50; idem huerta, de 40 á 40,50; maíz, de 23 á 24 pesetas los 180 litros; cebada, de 21 á 22 idem la clase superior, y 18 á 19 otras clases; avena, á 15; harina de 1.ª, fuerte, de 40 á 41 pesetas los 100 kilos; idem blanca, de 36 á 37.—C.

Aguarón (Zaragoza) 25.—Buenos los campos y buena la cosecha de aceituna. Encalmado el mercado de vinos, cediéndose los tintos de la última cosecha á 19 pesetas alquex. El aceite ha subido mucho, cotizándose á 19 pesetas arroba.—C.

DE BALEARES

Inca (Mallorca) 20.—Precios corrientes: Almendrán, á 80 pesetas los 42,32 kilos (quintal); trigo, á 19 los 74,37 litros (cuartera); candeal, á 19,50; cebada del país, á 12; idem forastera, de 11 á 11,50; avena del país, á 9; idem forastera, á 7; habas para cocer, á 20; idem ordinarias, á 18,25; idem para granados, á 18; maíz, á 17,50; garbanzos, á 21; frijoles, á 28; habichuelas (confits), á 49; idem blancas, á 25,50; cerdos cebados, á 11 pesetas arroba; higos pasos, á 9,25 los 42,32 kilos (quintal); azafrán, á 2,75 onza.—C.

DE CASTILLA LA NUEVA

Chinchón (Madrid) 18.—Este pueblo ha sido de los más perjudicados con la injustísima ley de Alcoholes de González Besada. En uno de los próximos números trataré extensamente este particular.

La cosecha de cereales, buena. La de uva, regular. La de aceituna, mala. Precios: Trigo, á 13 pesetas fanega; cebada, á 7; aceite, á 15 pesetas arroba; vino tinto, á 2,25 el nuevo y 2,65 el añejo.—C.

Almorox (Toledo) 25.—Buenos los campos. De vino tinto se han hecho partidas á 2 pesetas arroba, quedando en estas bodegas unas 46.000.

Pocas existencias de trigo, detallándose á 15 pesetas fanega; cebada, á 7,50; patatas, á 1,50 pesetas arroba; cerdos cebados, de 11 á 12; carneros, á 25 pesetas uno.—C.

Valdepeñas (Ciudad Real) 22.—Continúa animada la exportación de vinos, á 9 y 10 reales sobre vagón; habiéndose dado principio á los trasiegos, se hacen algunas operaciones entre cosecheros y almacenistas. Los precios del vino son ruinosos para los labradores, que tienen necesidad de vender sus caldos para atender á las exigencias del cultivo.

Los campos están muy hermosos, no habiendo variado los precios de los cereales desde mi última información.

Se termina la recolección de la aceituna, que ha sido escasa.—C.

San Clemente (Cuencá) 22.—En los vinos muy pocas ventas á los precios de 1,25 á 1,50 pesetas arroba, según clases.

Se han comenzado las labores en los viñedos.—E. S.

Los Navalmorales (Toledo) 21. La importancia que en el actual año tiene la cosecha de aceituna es causa de que, no obstante llevar más de un mes en su recogido y emplear en él cuantos jornaleros se presentan en este pueblo, no se haya conseguido aún recolectar la mitad de aquel fruto.

Dicha abundancia y los actuales precios, que oscilan entre 55 y 58 reales arroba de las llamadas clases corrientes, ha sido causa de que algunos propietarios se dediquen á elaborar aceites finos, persuadidos de que de esta manera adquirirán aquellos la fama que por sus inmejorables cualidades les pertenecen.—G. R.

Tomelloso (Ciudad Real) 20.—Precios corrientes en esta plaza: Alcohol extra, 95°, á 60 pesetas hectolitro; idem 1.ª, 95°, á 50; idem de orujo, los 100°, á 45; vino tinto, 13 á 15°, á 7,81; idem blanco, 13 á 14°, á 6,25; mistela, á 25,30 pesetas los 100 kilos; lías, de 30 á 40; vino para la destilación, por grado en hectolitro, á 0,43.—P. O.

DE CASTILLA LA VIEJA

Palencia 23.—Tiempo frío, buenos los campos y en el mercado tendencia sostenida.

Se ha cotizado: Trigo, á 49 reales los 55 litros; centeno, á 35; cebada,

á 26; avena, á 16; yeros, á 33; alubias, á 80; garbanzos, á 100; harinas de 1.ª, á 18 reales los 11,50 kilos; idem de 2.ª, á 17; idem de 3.ª, á 16; patatas, á 4; vino tinto, á 17 reales los 16 litros.—C.

Torquemada (Palencia) 23.—Tendencia al alza en el mercado, habiendo regido los siguientes precios: Trigo, á 48,50 reales los 55 litros; centeno, á 34; cebada, á 27; avena, á 18; yeros, á 34; harinas, á 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos; patatas, á 4,50; vino tinto, á 14 reales los 16 litros.—C.

Valladolid 24.—Ayer entraron en los Almacenes del Canal de Castilla 500 fanegas de trigo, que se cotizaron á 51 y 51,25 reales las 94 libras, con tendencia floja.

En los Almacenes del Arco no hubo entradas.—C.

Medina del Campo (Valladolid) 23.—Hoy han entrado 100 fanegas de trigo, que se han pagado á 51,50 reales las 94 libras, con tendencia sostenida. El centeno, á 36 reales fanega. Tiempo fresco.—C.

Trigueros del Valle (Valladolid) 24.—Después de fuertes heladas ha cambiado el temporal en vientos y un día en nieve, que conveñdrá para que la tierra se humedezca y poder verificar la sementera tardía.

Lo sembrado de trigo y cebada sigue en estado satisfactorio, augurando buena cosecha si el tiempo continúa favorable; esto en cuanto á cereales.

Respecto al vino, le participo que desde el 8 del corriente á la fecha no han salido apenas 100 cántaros; no sé á qué atribuirlo, si á la buena cosecha que hicieron en la ribera del Duero, ó al precio de 13 reales que se vendió lo último; lo cierto es que está completamente paralizado el movimiento de vinos; igual suerte corren los pueblos limítrofes de Quintanilla de Trigueros, Cubillas de Santa Marta y Corcos.

El ganado lanar ha padecido de viruela todo el invierno, causando muchas mortandades, incluso la cría; las que han salvado se han cubierto otra vez, con la esperanza de parir en Mayo y Junio.

Precios de los artículos siguientes: Trigo, á 49 reales fanega, con tendencia á subir; centeno, á 35; cebada, á 26; avena, á 18; vino, á 13 reales cántaro (16 litros); vinagre, á 10; patatas, á 5 reales arroba; cordero, á 2 reales medio kilo.—C.

Peñafiel (Valladolid) 24.—En alza el trigo, habiéndose pagado ayer á 50,50 reales los 55 litros. El centeno, á 34 reales las 90 libras; la cebada, á 28 reales fanega, y la avena, á 18. La harina de 1.ª clase, á 17 reales arroba, y el vino tinto, á 10 reales cántaro. Tiempo frío.—C.

Arévalo (Ávila) 23.—Llevamos unos días muy fríos; los campos están buenos y firme el mercado.

Precios: Trigo, á 50,50 y 51 reales los 55 litros, habiéndose expedido buen número de vagones; centeno, á 35; cebada, á 30; avena, á 20; algarrobas, á 36; muelas, á 40; garbanzos, á 180, 135 y 100; patatas, á 5 reales los 11,50 kilos.—C.

Burgos 23.—Tiempo de hielos, buenos los campos y tendencia al alza en el mercado.

He aquí la cotización: Trigo, á 50 reales los 44 kilos el álaga, 48 los 42,50 el mocho, y 37,25 el rojo; centeno, á 36 los 41,50 kilos; cebada, á 27 los 32; avena, á 17 los 26; alholvas, á 32 los 44; alubias, á 90; garbanzos, de 110 á 150; harinas, á 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos; patatas, á 4; queso, á 56; vino tinto, á 23 reales los 16 litros; carneros, á 100 reales uno; ovejas, á 74.—C.

Rioseco (Valladolid) 22.—Hoy se ha pagado el trigo á 49,50 reales las 94 libras; la cebada, á 26 reales fanega, y la harina de 1.ª clase, á 17,50 reales arroba. Tendencia firme y tiempo variable.—C.

Medinaceli (Soria) 24.—Tiempo frío y nivoso, buenos los sembrados y sostenidos los precios que á continuación anoto:

Trigo, á 48 reales los 55 litros; centeno, á 35; cebada, á 28; avena, á 18; yeros, á 33; alubias, á 84; garbanzos, á 110; harina de 1.ª clase, á 18 reales los 11,50 kilos; patatas, á 4; vino tinto, á 14 reales los 16 litros.—C.

Pampliega (Burgos) 23.—Tiempo malo, buenos los campos y en el mercado tendencia al alza.

Precios: Trigo, á 49 reales fanega el álaga, 48 el mocho y 47 el rojo; centeno, á 35; cebada, á 28; avena, á 16; alubias, á 70; yeros, á 33; garbanzos, á 80; harinas, á 17,50, 16,50 y 15,25 reales los 11,50 kilos; patatas, á 4; cerdos cebados, en vivo, á 56; idem al destete, á 76 reales uno; idem de seis meses, á 200; vino tinto, á 12 reales los 16 litros.—C.

Herrera de Pisuergra (Palencia) 21.—Tiempo muy frío, buenos los campos y firme el mercado.

Precios: Trigo, á 48 reales los 55 litros; centeno, á 35; cebada, á 28; avena, á 16; yeros, á 33; garbanzos, á 140, 120 y 90; alubias, á 120; muelas, á 34; harinas de 1.ª clase, á 18 reales los 11,50 kilos; patatas, á 3,50; cerdos cebados, á 70; idem al destete, á 80 reales uno; bueyes de labor, á 1.500; novillos de tres años, á 1.180; añejos y añejas, á 640; vacas cotrales, á 930; vino tinto, á 14 reales los 16 litros.—C.

La Seca (Valladolid) 23.—Los vinos nuevos resultan de excelentes condiciones, habiendo empezado la venta con regular animación á 11,50 reales cántaro, tintos y blancos; el añejo de este último color se cotiza á 16 reales.

Tendencia al alza en el mercado de granos, y los teneadores de trigo algún tanto retraídos para vender en espera de que mejore la cotización, que es de 49 reales fanega. La cebada, á 29; algarrobas, á 36; muelas, á 42.

Buenos los campos y tiempo frío.—Un lector de la CRÓNICA.

Covarrubias (Burgos) 23.—Buenos los campos y en el mercado tendencia al alza. Se ha cotizado:

Trigo, á 49 reales los 55 litros el álaga y 47 el rojo; centeno, á 35; cebada, á 26; avena, á 19; yeros, á 34; alubias, á 86; garbanzos, á 100; harinas de 1.ª clase, á 18 reales los 11,50 kilos; patatas, á 5; vino tinto, á 17 reales los 16 litros.

Caen fuertes heladas.—P.

DE CATALUÑA

La Bisbal (Gerona) 22.—Buenos los campos y tiempo de invierno.

Precios: Aceite, á 16 pesetas mallá de 11 kilos y 200 gramos; trigo, á 18 pesetas cuartera; idem mezcladizo, á 16,50; cebada, á 11; avena, á 8; habas, á 14; maíz, á 13; panizo, á 19; mijo, á 17; habichuelas, á 18; altramuces, á 8.—C.

Borjas Blancas (Lérida) 23.—La cosecha de aceituna nos deja satisfechos, pagándose dicho fruto de 30 á 30,50 pesetas los 100 kilos. La demanda viene siendo activa. El aceite también es muy solicitado, habiéndose vendido mucho; la clase superior, muy fina, alcanza el precio de 7 á 7,25 pesetas cuartán (3,90 kilos), y el aceite de orujo se está pagando de 30 á 30,50 pesetas los 100 litros. En las fábricas quedan ya escasas existencias.—E.

Lérida 23.—Precios últimos en esta plaza: Trigo monte superior, los 55 kilos, á 19,50 pesetas; idem mediano, á 19; idem flojo, á 18,50; idem huerta 1.ª, á 18; idem huerta 2.ª, á 16,75; habones, los 48, á 14,75; habas, los 47, á 14,50; judías de 1.ª, los 59, á 27; idem de 2.ª, á 18; cebada superior, los 40, á 9; idem mediana, á 8,50; maíz, los 49, á 12; centeno, los 50, á 12.—C.

Marsá (Tarragona) 25.—Se ha animado el mercado de vinos, vendiéndose de 17 á 18 pesetas la carga (121,60 litros). Subió mucho el aceite, y aunque el precio es muy elevado (30 pesetas cántaro de 15 kilos), tiende á subir más. Buenos los campos.—C.

San Pedro de Ribas (Barcelona) 24.—Buenos los campos y encalmado el mercado de vinos.

Precios: Vino tinto, de 10 á 12 pesetas carga de 120 litros; algarrobas, á 9 pesetas quintal (41,60 kilos).—C.

DE EXTREMADURA

Hervás (Cáceres) 24.—Muy buenos los campos porque el tiempo les viene favoreciendo.

Precios: Centeno y maíz, á 40 reales fanega; cebada, á 36; habas, á 41; alubias, á 100 reales las 100 libras; harinas, á 17,50 idem arroba las primeras clases y 16,50 las segundas; patatas, á 6; cerdos cebados, á 48; manzanas, á 9; remolacha, á 2.

Las castañas, á 24 reales arroba.—Un lector de la CRÓNICA.

Mérida (Badajoz) 24.—El estado de los campos es superiorísimo; hace años no los he visto mejores.

Se acentúa la depreciación de los cerdos cebados, cediéndose ya á los ruinosos precios de 37 á 45 pesetas arroba, según peso y clase.

El trigo rubio, á 58 reales las 100 libras, y el blanco, á 54 las 94; cebada, á 29 reales fanega; avena, á 17; habas, á 40; patatas, á 1,50 pesetas arroba; pimiento molido, de 65 á 90; harinas, á 41, 39 y 36 pesetas saco de 100 kilos.—R.

DE LEÓN

Fuentesauco (Zamora) 23.—Tiempo de crudo invierno, buenos los campos y firmes los siguientes precios:

Trigo, á 50 reales los 55 litros; centeno, á 35; cebada, á 30; avena, á 22; algarrobas, á 34; lentejas, á 46; habas, á 38; muelas, á 43; guisantes, á 36; garbanzos, á 180, 130 y 110; alubias, á 120; harinas, á 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos; patatas, á 6; vino, á 10 reales los 16 litros el tinto y 11 el blanco; vinagre, á 6; cerdos cebados, en vivo, á 48; idem al destete, á 60 reales uno; idem de seis meses, á 180; idem de un año, á 260; bueyes de labor, á 1.500; novillos, á 1.700; añejos, á 700; vacas cotrales, á 900.—C.

Sahagún (León) 22.—Tiempo de fuertes hielos, de buen aspecto los sembrados, y en el mercado tendencia sostenida.

la estación, y muy conveniente para contener la vegetación, que estaba demasiado adelantada.

Subió el trigo á 50,50 reales los 55 litros la clase superior, cotizándose el rubión á 48,50 y el barbilla á 47,50. El centeno, á 37; cebada, á 29; avena, á 23; algarrobas, á 37; alubias, á 90; harina de 1.ª clase, á 19 reales los 11,50 kilos; patatas, á 5.—C.

DE NAVARRA

Los Arcos 24.—Las existencias de granos y líquidos quedan muy reducidas en este pueblo, y como no falta demanda, acusan firmeza los siguientes precios:

Vino tinto, de 2,75 á 3 pesetas cántaro (11,77 litros); trigo, de 5,75 á 6 el robo (28,13 litros); cebada, á 3,25.

Muy buenos los campos.—C.

Murchante 24.—Regular extracción de vinos al precio de 2,10 pesetas decalitro, quedando 52.000 decalitros.

El trigo ha subido algo y también el maíz, cuyos granos se cotizan respectivamente de 6 á 6,10 y 4,50 pesetas robo (28,13 litros). La cebada, á 3,10; patatas, á 1,75 pesetas arroba.—C.

DE VALENCIA

Utiel (Valencia) 22.—Como en mi anterior decía á usted, la cosecha de vino obtenida este año en esta villa fué regular, pero de clase superior, con excelente color granate los tintos y muy bonitos los rosados, y más fuerte graduación alcohólica que el año anterior, pues fluctúan entre 11 á 12 1/2 grados; á pesar de tan buenas clases está paralizada la venta para fuera de la población, y lo único que se opera es para las fábricas de alcohol al bajo precio de 70 á 80 céntimos arroba de 15,75 litros, precio que apenas si cubre los gastos de cultivo, por cuya razón la crisis económica que atraviesa este país es tremenda porque afecta á todas las clases sociales, así es que las necesidades y miserias se enseñorean de este distrito de una manera bastante grave, con un horizonte oscuro y pavoroso por toda esperanza.—S. B.

Pinoso-Culebrón (Alicante) 23. A las fuertes escarchas de primeros de Enero actual han sucedido algunas escasísimas lluvias; las cuales, habiendo sido más abundantes, hubieran beneficiado mucho los campos en general, y especialmente para los sembrados. Por esta comarca se va sintiendo más cada día la falta de temporales, pues de no haberlos pronto se resentirán mucho los sembrados, así como también las viñas, por no tener la sazón abundante que tanta falta les hace.

El tiempo sigue bastante fresco, amenazando con numerosos nubarrones, los cuales se disuelven y rehacen inmediatamente.

Precios: Siguen los vinos tintos paralizados; las pocas partidas que se compran se pagan al infimo precio de 80 y 85 céntimos cántaro de 11,50 litros; los claretos están un tanto más animados, pagándose á 1,25 y á 1,30 pesetas cántaro para la provincia de Murcia. De trigos no se hacen operaciones; cebadas, se están pagando de 26 á 26,50 pesetas cahiz; de avena se hacen muy pocas ventas. El poco aceite que se vende es para el consumo diario, habiendo sido nula la cosecha este año por toda esta comarca.—El Corresponsal.

Alicante 26.—Ayer llovió copiosamente, comenzando el temporal por la noche.

Estas aguas son muy benéficas para los sembrados y el arbolado. Por la parte de Alcoy ha nevado, así como en otras comarcas de la provincia. Como consecuencia ha bajado la temperatura en esta ciudad.

Encalmado este mercado. He aquí los precios: Almendra, de 25,50 á 26 pesetas arroba; aceites finos de Benajama, Onil y otros pueblos, de 19 á 20; cebada, de 28 á 30 pesetas cahiz Alicante y 25 á 28 Elche; harinas, á bordo en este puerto, de 44,25 á 46,50 pesetas saco de 100 kilos las de fuerza, 38,50 á 40,50 las blancas y 36 á 44 las doradas.

Los nuevos vinos son muy buenos, pero se opera poco. Es de creer se anime en breve la demanda.—C.

Orihuela (Alicante) 26.—Hermosos los campos.

Precios: Trigo común del país, á 55 pesetas cahiz; cebada, á 23; algarrobas, á 1,75 pesetas arroba; habas tiernas, á 2,50; patatas, á 7 pesetas quintal; cáñamo en rama, 1.ª clase, á 10; naranjas para embarque, á 1,50 pesetas el 100; harinas, á 45, 40 y 30 pesetas los 100 kilos; almendras, á 5 pesetas barchilla.—P.

NOTICIAS

La Asociación Gremial de Droguería y Productos Químicos de Barcelona ha dirigido al Ministro de Hacienda el siguiente telegrama:

«Excelentísimo señor Ministro de Hacienda.—Madrid.—El privilegio otorgado por Real orden de 11 del corriente á una Casa alemana para establecer en Madrid un depósito para la venta á los fabricantes de licores de España entera, de las diez esencias á que nos referíamos en comunicaciones anteriores, producirá intensa decepción al comer-

cio español de drogas, del cual se prescinde ya en absoluto, como se prescinde de las aplicaciones que varias de aquellas esencias tienen en la farmacia, en la confitería y la perfumería. Pondere vuestre la consecuencia de aquella disposición, que viene á constituir un nuevo monopolio, y tenga á bien estudiar el medio de armonizar nuestro interés con el del Fisco, ambos respetables por igual, demostrando así una vez más la justicia é imparcialidad en que inspira todos sus actos.

Asociación Gremial de Droguería y Productos Químicos.—Vidal Ribas, Presidente.»

Los profesores de la Escuela de Agricultura de Montpellier, Sres. Ravaz y Soursac, presentaron á la Sociedad Central de Agricultura del Hérault una nota sobre el achaparramiento de las vides, enfermedad también conocida en la nación vecina con los nombres de *court-noué*, *roncel*, y en España con el de *re-bordouit* en algunas regiones.

La enfermedad ocasiona deformaciones en las vides; los entrenudos de los sarmientos se cortan y las alteraciones en los tejidos son iguales á las que causan las heladas.

Después de un examen muy detenido, los observadores citados se han convencido de que el *court-noué* no es más que alteraciones causadas por los hielos.

Para curar las cepas castigadas no hay más que decapitarlas y reinjertarlas de nuevo algunos centímetros bajo el suelo, si se trata de pies madres para la producción de porta-injertos, y tratándose de cepas injertadas, hacer el injerto sobre el sitio de unión de las maderas. Habrá siempre que observar la precaución de tener los troncos completamente cubiertos de tierra durante el invierno.

Las numerosas Asociaciones agrícolas católicas que florecen en Navarra se han organizado en cinco grandes Federaciones, correspondientes á los distritos de Aoiz, Estella, Pamplona, Tafalla y Tudela.

Comprenden 189 Asociaciones, 57 Sindicatos y 152 Cajas rurales.

Los labradores de los pueblos de Mallén, Cortes y Novillas están disgustadísimos con la última disposición del Trust azucarero, cual es la entrega de la remolacha, hasta el 28 del presente mes, y aun para esto establece turnos, pues aunque hubiesen dado todos los días para la entrega, era imposible terminar en el plazo marcado.

Después de la última avenida del río Ebro, que inundó la mayor parte de los terrenos destinados á ese cultivo, no se ha podido cavar una remolacha; pero al oír el pregón en la mañana del día 17, en el que anunciaba la citada orden, todos se han lanzado al arranque, en terrenos que están hoy convertidos en verdaderos lodazales, pues tienen que trabajar descalzos de pie y pierna.

El año último se han exportado por el puerto de Tarragona las siguientes cantidades de vinos: 37.569 bocoyes, 10.690 pipas, 7.145 medias, 9.962 cuartos y 6.849 octavos.

Dicho movimiento, comparado con el de 1907, acusa un aumento de 19.315 bocoyes, y una baja de 1.516 pipas, 1.086 medias, 1.406 cuartos y 1.693 octavos.

De almendra se exportaron por el citado puerto 19.246 sacos en 1908 y 16.539 en 1907, y de avellana 87.483 y 99.701 sacos respectivamente.

El Conde de Cazzola tiene en Tozzana (Italia) un viñedo que cuida un viticultor llamado Guazzini, quien, partiendo del principio de que la viña es un arbusto de savia torrencial, se dice que la cultiva en oposición á las leyes naturales.

En vez de consentir que produzca abundantemente, se la disputa el terreno, y con una poda muy limitada se la paraliza.

El método que sigue este viticultor consiste en podar en Marzo al segundo año, dejándole los sarmientos más robustos podados al tercio de su extensión; y si llevan estos otros sarmientos, los poda á tres yemas; al tercer año sólo suprime la madera incompletamente agostada y la muy débil, reduciendo á dos las ramas principales destinadas á formar la viña á derecha é izquierda. Si por casualidad aparece alguna uva, la suprime.

Al año cuarto suprime todavía las uvas á fin de fortificar los pies. A contar al de la fecha conduce las cepas á base de dos largos sarmientos, á los que deja todos los brotes, y los poda dejándolos tres yemas, formando un cordón que apoya sobre alambres sostenidos por estacas de madera de 1,80 metros de altura.

Durante el otoño extiende superfosfatos, á razón de 800 kilogramos la hectárea, que esparce al voleo sobre el terreno. También suele abonar con abono humano, que ha notado era preferible repartirlo sobre todo el terreno, dando una labor antes del invierno, y en el mes de Marzo reparte unos 300 kilogramos de nitrato, con los que completa la fertilización de la viña, que por este sistema produce abundantemente.

Un voto de gracias merece de todos los Sindicatos y Asociaciones agrícolas el Senador por Vizcaya Sr. Ampuero,

por la gestión que hizo en la alta Cámara en uno de los pasados días cerca del señor Ministro de Fomento, para que envíe á la misma el Reglamento de Sindicatos, nota de las Asociaciones que se hallen aprobadas y de las que lo tengan solicitado, y Reglamento de Ingenieros agrónomos y de los Inspectores generales de cada provincia, si es que lo hay, con el fin de que, una vez procurados los datos, pueda ejercer su acción en favor de los Sindicatos que, hasta ahora, no son atendidos como debieran por el Ministro.

El que planta árboles é invierte en gastos de plantación su dinero lo coloca como en una Caja de ahorros ó en una sociedad aseguradora; y aquel árbol, cuyo coste de adquisición y plantación fué, por ejemplo, de una peseta, vale al cabo de veinte ó treinta años mucho más aún que lo que esa peseta le hubiere producido en cualquier seguro de vida ó Caja de ahorros.

¿Cómo crecen las ciudades?—A esta pregunta responde la enumeración estadística que reproducimos, tomando por base datos sacados de una reciente publicación extranjera. Por ella vemos el aumento en número de habitantes realizado por algunas de las ciudades prósperas del Globo:

Ciudad	Año 1900.	En la actualidad con suburbios.
Londres.....	900.000	6.550.000
Nueva York.....	60.000	3.500.000
París.....	600.000	3.150.000
Berlin.....	180.000	2.500.000
Viena.....	230.000	1.700.000
Chicago (en 1840).....	4.000	1.700.000
San Petersburgo.....	300.000	1.400.000
Filadelfia.....	22.000	1.350.000
Buenos Aires (en 1850).....	99.000	1.000.000
Río Janeiro.....	90.000	950.000
Glasgow.....	100.000	900.000
Hamburgo.....	100.000	880.000
Budapest.....	60.000	870.000
Liverpool.....	80.000	820.000
Bruselas.....	70.000	570.000
Munich.....	35.000	541.000
Madrid.....	150.000	540.000
Barcelona.....	130.000	534.000
Roma.....	160.000	525.000
Milán.....	125.000	515.000
Marsella.....	115.000	505.000
Lyon.....	140.000	500.000
Roubaix.....	8.000	150.000
Saint-Etienne.....	6.000	140.000
Bilbao.....	16.000	115.000

Por Real orden de Fomento, publicada en la *Gaceta*, se dispone:

1.º Que las disposiciones contenidas en la Real orden de 15 de Abril de 1861, relativa al establecimiento de planteles para el cultivo del arroz, son aplicables íntegramente para todos los casos en que dichos planteles se establezcan en terrenos que no estén acotados para el cultivo de la mencionada planta.

2.º Que las concesiones autorizando el cultivo del arroz llevan también consigo la autorización para establecer planteles en los terrenos que aquéllas comprendan; y

3.º Que cuando los planteles de arroz se establezcan en terrenos acotados para dicho cultivo, podrá continuarse éste en los expresados terrenos hasta su término natural de la recolección después de arrancados los planteles.

En Calatayud los remolacheros, numerosos propietarios y una Comisión de Sindicatos de Huelva, han celebrado una reunión en la que reinó el entusiasmo, acordándose verificar nuevas reuniones en Tauste, Quinto y varios pueblos más.

Asimismo se han reunido los propietarios de La Almunia y los de Borja.

Los acuerdos referentes á las medidas que hayan de adoptar, son desconocidos.

La Caja Rural establecida hace un año en Murchante (Navarra), está produciendo grandes beneficios á los labradores; últimamente ha adquirido 1.200 arrobas de patatas para semente, clase superior, para repartirlas entre los agricultores.

Desde 1.º de Julio á fin de Diciembre de 1908 trabajaron 31 fábricas de azúcar de remolacha en la Península.

De ellas, 19 han terminado ya la mollienda.

La remolacha introducida en fábricas hasta esa fecha eran 754.214.278 kilogramos, en vez de 827.053.276 kilos en iguales meses de la anterior campaña; es decir, 72.838.998 kilos menos que entonces.

El azúcar envasado conducido á almacenes representaba, á fin de 1907, 87.457.398 kilos, y en fin de 1908, sólo 71.882.757, ó sean 5.574.641 kilos menos de dulce en la actual campaña.

VINOS TINTOS DE ARAGON
Gran premio.

A nuestro suscriptor D. Gregorio Uson, de Calatayud, socio de D. Timoteo Vivanco, de Valmasada, 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 26

París á la vista..... 11 30
Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 28 00

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

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

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENERO	VINO EN SU			PESO aproximado — Kilos
	2.º AÑO — Pesetas	3.er 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, dirigiéndose las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Dominguez y Pérez Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

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

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

Aviso muy importante á los consumidores.

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

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

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

CENTRO VITÍCOLA DEL PANADÉS
VIDES AMERICANAS

70 hectáreas de viveros y plantaciones. FUNDADAS EN 1889

JAIME SABATÉ
DIRECTOR-PROPIETARIO

Villafranca del Panadés (Provincia de Barcelona).

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

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

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

4.000.000 de estaquillas injertables.
6.000.000 de estaquillas para vivero.

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

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

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

Dirección telegráfica: 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: **ARBOLÉS FRUTALES** en grandes cantidades de las especies y variedades más superiores que en Europa se cultivan.

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

Precios muy económicos en pedidos de alguna importancia.

Híbridos productores directos
Campos de Experiencia del Manso Diumer
propiedad de **D. RAMÓN RIERA**

Corresponsal: **EUG. GERMAIN, Cardedeu (BARCELONA)**

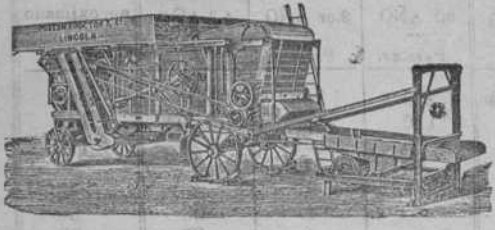
Guía, edición-1908 precio 1'25, certificado

SIN GASTOS! VIÑA VIGOROSA Y SANA
GRAN PRODUCCIÓN Y BUEN VINO



CASA ESPECIALISTA DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS

VENTA EXCLUSIVA DE LAS



Sembradoras SAN BERNARDO
Idem RUD SACK
Segadoras DEERING IDEAL
Trilladoras RUSTON

Pidan catálogos especiales

ALBERTO AHLES Y COMPAÑIA

BARCELONA, Paseo de la Aduana, 15 y 17.

MADRID, Alcalá, 68.

Año XXXII **CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES** Año XXXII

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

Más de 500 corresponsales informan 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.

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

¡¡Aguantan las tempestades más violentas!!

¡¡Elevan el agua a cualquier altura!!

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

SE GARANTIZA EL TRABAJO

MOTORES DE PETRÓLEO Y DE VAPOR — MAQUINAS DE TODOS LOS SISTEMAS

Nuevo arado brabant, todo de acero "LE REVE,"

Suprimido el tornillo que regula la profundidad.

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

PLISSONNIER  LYON (Francia).

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

LÍQUIDO PARA LOS SABAÑONES LÓPEZ OLMEDILLA

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

EL ANTIRREUMÁTICO LÓPEZ OLMEDILLA

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

Ungüento vexcante para Veterinaria.

Sus resultados son tan positivos que siempre ha respondido a 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, Znazo y Guturibay (Vizcaya); en El Caleyo y Avilés (Asturias); en Bonanza y Tráfarra (Portugal).

Diríjanse los pedidos:

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

DISPONIBLE

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y SEMILLAS
DE

CARLOS RACAUD

ZARAGOZA

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

Árboles 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, planteles 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.

COSECHEROS

Si queréis conservar vuestros vinos a 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, a quien lo solicite, y se concede la representación a buenos agentes.

Dirigirse a D. José González, de La Solana (Ciudad Real).

ENRIQUE LE DANTEC

Comisiones, consignaciones, tránsitos, representaciones del país y extranjeras, seguros de vida, incendios, accidentes y marítimos.

Calle de Postiguet, núm. 7
Alicante.

MAQUINARIA MODERNA

PARA LA FABRICACIÓN DE ACEITES FINOS Y CORRIENTES

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA

Sistema SALVATELLA

Deshuesadora para elaborar aceites finos.

Trituradora para moler gran cantidad de aceitunas.

Remoledora para remoler los orujos por aceites corrientes.

Bombas especiales para trasegar aceites. Tres números distintos, que rinden 60, 90 y 250 litros por minuto, movidas a brazo.

Prensas hidráulicas y de otros sistemas.

Filtros para la refinación de aceites.

Estrujadoras para las uvas.

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

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse a su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas.

INSTRUMENTOS DE VITICULTURA

CASA FUNDADA EN 1872

V^{VE} G. FABRE & FILS

Teléfono 2

VAISON (Vaucluse)

FRANCIA

Los solos concesionarios de las NUEVAS MÁQUINAS para INJERTAR sistema VIEUX, privilegiado. Los más simples, los más prácticos y económicos.

(Pedir la nota de explicación.)



Máquina para injertar al zincón.



Máquina para injertar a la inglesa.

MATERIAL COMPLETO DE VITICULTURA

Fuertes, Azufradores, Pulverizadores, Bombas para el vino, Prensas, Lagares. Arnés de Viticultura, sistema ROCHE Y CASTE. Indispensable a todos los viticultores.—5.000 referencias.

Consulte usted la vigésimacuarta 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.—Consejo de Ministros.—Cueros Colegiados. Senado.—Congreso de los Diputados.—Cuerpo diplomático: Español.—Extranjero.—Consejo de Estado.—De Instrucción Pública y Bellas Artes.—De Fomento.—De la Gobernación.—De Guerra.—De Hacienda.—De Marina. Parte descriptiva.—SEÑAS DE LOS HABITANTES: Por orden alfabético de apellidos. De profesiones. De Comercio e 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 a la cabeza de partido, estación del ferrocarril, estaciones de telegrafos, carreteras, así como NOMBRES Y APELLIDOS DE TODOS LOS HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio o industria que ejercen.

Precio: 5 pesetas.

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

SALUSTIANO GÓMEZ

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

DISPONIBLE

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 esobajo.—Tubos de alta presión, de goma, forrados de alambre al exterior.—Manguera ideal, fabricada especialmente para el trasiego de vinos y alcoholes.—Estuches postales con caja de madera, cartón ó hoja de lata.—Cajas para mandar muestras, con frascos de todos tamaños.—Básculas centesimales, montadas sobre cuatro pies.—Accesorios para bombas y artículos de bodega.—Clarificantes, Antifermentos, Colorantes tánicos, Acido tártrico, Termómetros y Alcohómetros, Alambiques Sallérón 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 HUGO UNENQ, 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 a 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 a 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 a los de exportación. 13 pesetas kilo, para 350 a 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 F. Gómez; Palencia y Salamanca, Fuentes; Murcia, Ferrer Hermanos; Puebla de Don Fadrique, Ferrer Hermanos; Zamora, Manzanos, P. Galiano; Zaragoza, R. y Choliz; Cataluña, Alfredo Riera é Hijos; Nápoles, 166, Barcelona.