

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

ANUNCIOS

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

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

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

Pago adelantado.

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

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

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

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

Pago adelantado.

Año XXXII

Miércoles 24 de Febrero de 1909.

NÚM. 2.408

A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

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

VIDES AMERICANAS

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

FERNANDO BERNABÉ.—JATIVA

NUESTRO COMERCIO AGRÍCOLA con Francia.

Vinos.—Durante el pasado Diciembre España ha enviado á Francia, por las diferentes Aduanas de la República, 25.611 hectolitros de vinos ordinarios y 5.239 de licor, que suman en conjunto 30.850 hectolitros. En igual mes de 1907 nuestra importación fué de 30.730 hectolitros, lo que hace una diferencia en favor de Diciembre de 1908 de 120 hectolitros.

El consumo francés de vinos españoles ha sido, durante este mes, de hectolitros 5.423, que, unidos á los 95.448 hectolitros de los once meses anteriores, suman 100.871 hectolitros, valorados en 5.906.000 francos.

La importación, desde 1.º de Enero al 31 de Diciembre de este año, de nuestros vinos en Francia, ha sido de hectolitros 588.723, contra 318.819 que importamos en igual tiempo del año anterior, por lo que resulta una diferencia en favor del año 1908 de 269.904 hectolitros.

Italia, durante el citado mes de este año, ha importado 4.843 hectolitros, contra 8.610 que envió en igual mes de 1907.

Al consumo francés han pasado, durante el mes de Diciembre de este año, 4.357 hectolitros de vinos italianos, mientras que el de los españoles asciende, como hemos dicho, á 5.423.

Argelia ha importado en Francia, en el mismo mes de Diciembre, 509.782 hectolitros de vinos ordinarios y 13.054 de mostos frescos y mistelas, que suman en conjunto 522.836 hectolitros.

Túnez ha importado en igual mes 8.917 hectolitros.

De otros países se han importado 1.716 hectolitros de vinos ordinarios y 3.528 de vinos de licor, que forman un total de 5.244 hectolitros.

Aceites.—Durante el mes de Diciembre han llegado de nuestra nación kilogramos 520.700 de aceite, que, unidos á los 9.816.800 llegados en los once meses anteriores, suman 10.337.500 kilogramos. En el mismo mes de 1907 importamos 66.500 kilogramos, ó sean 454.200 kilogramos menos que en el citado Diciembre de 1908.

En los doce meses de 1907 nosotros importamos 1.156.300 kilogramos, ó sean 9.181.200 menos que en los doce de 1908.

El consumo de nuestros aceites en esta nación, durante el mes de Diciembre de este año, ha sido de 120.800 kilogramos, que, unidos á los 848.000 consumidos en los once meses anteriores, suman 968.800.

Italia, durante el citado mes, ha importado 240.600 kilogramos, que, unidos á los 5.595.700 importados en los once meses anteriores, hacen un total de 5.836.300 kilogramos.

El consumo de los aceites italianos en Francia ha sido, durante el mes de Diciembre de 1908, de 76.400 kilogramos, mientras que el de los españoles se eleva á 120.800 kilogramos, por lo que resulta una diferencia en favor de España de 44.400 kilogramos.

Frutas.—La importación de nuestras frutas en Francia ha sido, durante el mes de Diciembre de 1908, de 19.202.400 kilogramos, que, unidos á los 81.377.900 importados en los once meses anteriores, suman 100.580.300 kilogramos, cuyo valor se eleva á 18.425.000 francos.

En el mismo mes de 1907 la importación fué de 24.347.800 kilogramos, resultando una diferencia en contra de Diciembre de 1908 de 5.145.400 kilogramos.

Arroz y legumbres (verdes y secas).—Su importación ha sido, durante el mes de Diciembre de 1908, de 495.200 kilogramos, que, unidos á los 22.476.800 importados en los once meses anteriores, suman 22.972.000 kilogramos, valorados en 3.187.000 francos.

Azafrán.—En el mismo mes de Diciembre han entrado en Francia kilogramos 11.900 de azafrán, que, unidos á los 57.200 que llegaron en los once meses anteriores, hacen un total de 69.100 kilogramos, valorados en 4.492.000 francos.

En resumen: de los datos que acabamos de consignar se desprende que, comparada nuestra importación de Diciembre de 1908 con la del mismo mes de 1907, resulta que ha aumentado en vinos 120 hectolitros; en aceites, kilogramos 454.200, y en frutas hemos disminuido 5.145.400 kilogramos.

El valor total de todos los productos españoles importados en Francia, durante los doce meses del año 1908, se eleva (según la manera de calcular las estadísticas francesas) á francos 157.727.000, y el de los productos franceses exportados á España asciende á 134.887.000 francos, resultando un beneficio á favor de España de 22.840.000 francos.

LUIS ARIZMENDI.

EL FRÍO Y LOS VINOS

El frío es un precioso recurso para mejorar los vinos nuevos; un descenso de temperatura, á algunos grados bajo cero, produce siempre una inactividad de los microorganismos, levaduras ó bacterias, que se depositan entonces en las lías ó heces, y esta acción va siempre acompañada de una precipitación del crémor tartaro, dos causas que ocurren á asegurar la clarificación del vino.

Para los vinos en estado de fermentaciones bacterianas, el frío permite detener momentáneamente la enfermedad y aprovechar la ocasión para separar las bacterias por medio de una buena clarificación; se elimina de este modo una notable proporción, y si no se obtiene una esterilización absoluta, se puede al menos retardar el desarrollo de la enfermedad de una manera tal que sea posible consumir el vino antes que vuelvan los calores.

Por el contrario, para los vinos aún dulces y en fermentación alcohólica lenta, la parada de dicha fermentación, debida al frío, es un inconveniente cuando los vinos han de ser presentados secos al consumo. En este caso está indicado conservarlos en un local un poco caliente á 14 ó 15 grados, aireándolos de tiempo en tiempo para reanimar las levaduras.

Para los vinos destinados á ser embotellados, el frío provoca el depósito del exceso del crémor tartaro, que sin él se depositaría más tarde en las botellas; puede, pues, ser útil para estos vinos exponerlos al frío durante algunos días antes de la última clarificación, pues el frío arrastra también las coagulaciones que pueden traer un ligero enturbiamiento.

Los fríos más bajo de cero son también empleados simultáneamente con una larga aireación del vino para estimular el envejecimiento por una oxidación á baja temperatura, oxidación exagerada por la absorción de una gran cantidad de oxígeno, mucho más soluble al frío; es evidente que no conviene aplicar este procedimiento á los vinos que tengan una oxidabilidad exagerada, sea por sus tendencias á la case, sea por el hecho de enfermedades bacterianas anteriores, defectos que se deben corregir con anticipación.

No diremos más sobre el frío, pero sí que las bajas temperaturas que pueden dar las instalaciones frigoríficas para esterilizar los vinos, es decir, para destruir los gérmenes dañinos que pueden contener, el frío aniquila estos gérmenes, volviendo á adquirir su vitalidad someténdolos á una temperatura elevada.

Los fríos de invierno son un medio de acción el más útil cuando se sabe

servir de él, medio que tiene la gran ventaja de ser poco costoso y de un empleo al alcance de todos.

L. MATHIEU,
Director de la Estación Enológica de Bourgoigne.

LA DEFENSA DE LA PRODUCCIÓN OLIVARERA

Por una ley votada en Cortes en 1892 se mandó que todo aceite de oliva que se introdujera del extranjero fuera examinado por las Aduanas españolas, y en el caso de estar mezclado con aceite de algodón ú otra grasa, se le adicionara un 15 por 100 de alquitrán de madera ó de petróleo, con el fin de que quedara inutilizado para el consumo alimenticio. La propia producción debería practicarse con toda partida de aceite de algodón ó de nabina que se importase.

Como parte penal, ordenaba la ley que los Alcaldes y Jueces municipales que tuvieran conocimiento de la expedición de aceite de oliva mezclado con algún otro, lo decomisaran, y se señalaba el artículo del Código penal en que se hallaba comprendido.

Inspiró esta ley la necesidad de amparar la producción olivarera española, representada por una extensión de 1.353.196 hectáreas, y una producción de 3.357.214 hectolitros de aceite, cuyo valor asciende á 235.004.780 pesetas, cultivo extendido por casi todas las regiones de España y que lucha constantemente en escasos medios de desenvolvimiento por falta de capital, que es la característica de nuestros agricultores. Al lado de este interés supremo había el de la higiene pública, mucho más importante que aquél, y con esta ley se prohibe que, con el nombre de aceite de olivas, nos importasen mezclas de éste con los de otras semillas, que, sobre representar un peligro para la salud pública, constituían un engaño y, por lo tanto, un fraude para el consumidor.

Pasaron los años, y aquellas mezclas que la ley de 1892 trató de evitar que invadieran España, se han domiciliado en nuestro país; los aceites de semillas, que antes se importaban del extranjero, se elaboran hoy en España, y era preciso que el Estado ampliase aquellas disposiciones de carácter legislativo, y á eso ha venido la Real orden de 7 de Diciembre del año último. Por ella se ordena á todas las Aduanas que se vigilen las expediciones de aceite de olivas que crucen nuestras costas y fronteras ó circulen por el interior del territorio español; que sean analizadas, y, en el caso de resultar sofisticadas, aplicarles la misma sanción penal dictada en la mencionada ley.

¿Era esta medida de absoluta necesidad? ¿Quién podrá dudar! Aparte de su importancia bajo el punto de vista de la higiene pública, hay, por otra parte, el interés de la agricultura é industria aceitera. Los aceites españoles han sido siempre el blanco del descrédito en los mercados extranjeros, en lucha con los productos similares de Francia ó Italia; se ha exagerado sus defectos de elaboración, que, si en algunos casos han sido ciertos, no tenían en otros las proporciones que se les daban, y la prueba de ello han sido siempre las compras que anualmente se realizan en España y que van á plazas extranjeras que gozan renombre de fabricar aceites finos. Mas el lucro mercantil no tiene en esto miramientos de ningún género y, lanzada la noticia, ahuyenta los compradores, que es lo que se busca.

Para dar una prueba del descrédito que sobre los aceites españoles se ha esparcido en el extranjero, no podemos menos de citar un párrafo que leemos en el libro titulado *El aceite de oliva*, debido á la pluma de un catalán ilustre y sabio Catedrático. Hablando de las censuras que Giulio Cappi lanza contra los malos productores italianos, dice éste que elaboran sus aceites *industrialmente iguales á los de Turquía, de Grecia y de España, que son y serán siempre los peores.*

Conocida, pues, esta atmósfera que en contra de nuestra producción aceitera existe, es indispensable primero preconizar por todos los medios posibles el esmero en la producción y presentación de los aceites nacionales en los puntos de consumo, para conquistar el lugar que se merecen, y evitar

competencias que perjudiquen su crédito con mezclas de aceites de semillas más baratos, que, sobre ser nocivos, producen un perjuicio evidente á la producción española en un ramo tan importante de su riqueza. Todos estos inconvenientes viene á subsanar la Real orden de 7 de Diciembre, llena un vacío que existía y completa una legislación que estuvo en el ánimo del legislador al dictarla, pero que no supo prevenirla.

Por esta razón, todos los buenos agricultores deben aplaudirla y apoyarla decididamente, procurando por todos los medios que estén á su alcance excitar á los funcionarios de la Administración pública para su exacto cumplimiento, que, como dejamos dicho, no tiene otro objeto que defender el crédito de nuestros aceites, de que tan necesitados están.

LUIS SITGES GRIFALL.

LANAS

En los principales centros productores de la Península se han cotizado últimamente á los siguientes precios:

En Alba de Tormes (Salamanca), lana blanca sucia, á 50 reales arroba; negra sucia, á 52, y blanca lavada, á 120. En Villarcayo (Burgos), lana blanca sucia, á 40 reales arroba; negra sucia, á 40 reales arroba; blanca lavada, á 80, y negra lavada, á 76. En Brihuega (Guadalajara) venden á 44 reales arroba.

De Ledesma (Salamanca) se han pesado partidas pequeñas para colchones, pagándose la blanca sucia á 60, y la negra, á 48 reales arroba.

De Carbonero el Mayor (Segovia) dicen que la arroba de lana vale á 47 reales arroba.

En Torrijos (Toledo) no quedan existencias más que una partida, cotizando: blanca sucia, á 64; negra sucia, á 54, y blanca lavada, á 140.

En Astudillo (Palencia) venden lana sucia á 50, y negra sucia, á 70 reales arroba.

Llanes (Oviedo) cotiza lana blanca sucia á 45; negra, á 45, y blanca lavada de Castilla, á 130.

En Cantalapedra (Salamanca) hay pocas existencias, cotizando la negra sucia á 53 reales arroba.

Ledesma (Salamanca) cotiza lana blanca sucia, á 60 reales arroba, y negra sucia, á 48; son precios nominales, pues no se conocen operaciones.

Alora (Málaga) cotiza blanca sucia á 80, y negra sucia, á 70 reales arroba.

En Melgar de Fernamental (Burgos) vende lana blanca sucia á 44; negra sucia, á 44; blanca lavada, á 100; negra lavada, á 96.

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca): la lana negra se procura, pero no se compra más que lavada. La blanca es la que mejor se vende, cotizando: blanca sucia, á 65; negra, á 50, y blanca lavada, á 120.

En Santa María de Nieva (Segovia) el negocio lanero sigue sin variación de precios.

ZULUETA EN TAFALLA

De *El Eco de Navarra*:

«Una conferencia.—Verificóse, como dijimos, á las seis y media de la tarde, en el salón de actos de la Casa Consistorial.

Presidió el conocido é infatigable propagandista agrícola D. Anastasio Mutuerverría, y el salón hallábase lleno de personas y elementos interesados en los adelantos y prosperidad de la agricultura.

El Sr. Zulueta, presentado elocuentemente por el Sr. Mutuerverría como miembro ilustre del Parlamento español é infatigable propagandista de cuanto supone progreso y adelanto en agricultura, no desmintió ni su justa fama de orador claro, metódico y elocuente, ni su profunda y reconocida competencia en materias agrícolas.

Pero el Sr. Zulueta, que es catalán ante todo, no habrá de molestarse si nos permitimos decir que su conferencia, con ser notabilísima é interesante, no satisfizo por completo á todos, sin duda por dos razones: la primera, por no referirse en concreto á ninguna especialidad de interés local, es decir,

aplicable á las necesidades de la vida agrícola en la región navarra; la segunda, por dar acaso demasiada extensión á una parte que venía á constituir un reclamo, y que nos perdone el ilustre conferenciante el empleo del galicismo, para determinadas casas catalanas constructoras de maquinaria agrícola, y en especial para las diversas máquinas también agrícolas que llevan el nombre del propio Sr. Zulueta.

No podemos olvidar que en Navarra tenemos muchas y muy buenas casas consagradas á esa industria y que, por la misma razón de vivir entre nosotros y ser «cosa nuestra» en el sentido general de la palabra, es de suponer construirán sus aparatos con arreglo á las exigencias especiales del suelo de nuestra región, cualidad muy recomendable, que es posible no tengan las máquinas del Sr. Zulueta, si es cierto, como el mismo conferenciante afirmaba, que éste no conoce prácticamente las necesidades agrícolas de Navarra.

Creemos, pues, que de la conferencia del Sr. Zulueta hemos de descartar todo aquello en lo cual veamos ó creamos ver nosotros un fin de utilidad particular ó negocio industrial.

Hecha esta salvedad, cuanto digamos es poco para enaltecer la figura de D. José Zulueta como hombre de conocimientos vastísimos en todos los aspectos que á la agricultura afectan, empezando por las condiciones físico-orgánicas del suelo y acabando por las faenas todas de la recolección.

Debémosle también agradecimiento por las calurosas frases de elogio que para Navarra tuvo, y las favorabilísimas consideraciones que hizo acerca del establecimiento de nuestras Cajas rurales, citando como modelo la de Tafalla.

Después habló extensamente de maquinaria, abogando por la idea de nacionalizar y aun «provincializar» la maquinaria agrícola.

Y entrando de lleno en el tema que, según quedó establecido por la mañana, había de tratar respecto á la fertilización de las tierras, el Sr. Zulueta hizo gala de sus grandes conocimientos y de sus constantes observaciones en tan interesante punto.

Explicó cómo se había hecho agricultor, exclamando: «Yo entonces, como tal vez vosotros, me dejé aleccionar por las brillantes teorías de los extranjeros, preconizando el uso de semillas exóticas y el empleo exagerado de los abonos, y me encontré con que en mis tierras no daba resultado alguno el procedimiento, convencíndome al punto de que era preciso seguir otro sistema para llegar al fin trascendental de mejorar la tierra. Yo me hallaba, como vosotros, en presencia de tierras duras, apelmazadas, excesivamente arcillosas, y después de muchas investigaciones pude comprobar que bastaba con saturar la tierra de materia orgánica. Con materia orgánica, desde el estiércol hasta los abonos en verde, se consigue variar la constitución pura del terreno.»

La teoría de la vitalidad de la tierra, llamémosla así, según el Sr. Zulueta, es la misma que la teoría de la vitalidad del cuerpo, según Metchenikoff y nuestro eminente Ramón y Cajal.

Se trata de unos microorganismos que necesitan el elemento nitrógeno para vivir. Viviendo bien á expensas de ese elemento, esas bacterias son los grandes factores del buen desarrollo de la planta. Ahora, faltando el elemento nitrógeno, ó se mueren esos microorganismos, ó se nutren á costa de la planta misma. Pues bien; la siembra de plantas forrajeras, para ser luego enterradas en verde, constituye un abono especial, el más rico en substancias y elementos nitrógenos.

En este orden de ideas siguió extendiéndose el Sr. Zulueta, exponiendo las conveniencias de, una vez en condiciones la tierra, hacer la labor profunda, etc., y ello dió ocasión al distinguido conferenciante á volver á recomendar las excelencias de tales y cuales arados y máquinas de desfonde.

Habla extensamente de las conveniencias de la Asociación, sea Sindicato, Caja rural ó simple Asociación de agricultores, y volvió á tratar de la intervención del Banco de España como auxiliar de la vida agrícola, para sentar la conclusión de que la acción del Banco ha de resultar más beneficiosa y eficaz entendiéndose aqué directamente con la colectividad, con el organismo agrícola creado, que aislada-

mente, con cada uno de los agricultores de una región. Terminó el interesante párrafo dedicado a este aspecto de la vida agraria, exclamando: «Hoy, el agricultor aislado está a merced de todas las codicias.»

Disertó extensamente sobre el problema vinícola, lamentándose de los bajos precios y la falta de mercados de exportación. Citó el ejemplo de muchas comarcas, entre ellas la del Panadés, en Cataluña, que después de haber resultado toda su antigua riqueza vinícola, después de ver repoblados por completo todos los antiguos viñedos y plantado considerables extensiones de viña nueva, se han encontrado con que ni a un precio ruinoso podían dar salida a sus caldos.

Habló también de la conveniencia de las reuniones de agricultores. Dijo que algunas comarcas agrícolas de Cataluña habían llegado a obtener grandes enseñanzas de la celebración de reuniones periódicas, celebradas por los agricultores de una zona determinada. En tal ó cual época se reúnen todos los que de las labores del campo viven, ó se hallan interesados hondamente en la vida agrícola, y entre sí se cambian las más completas impresiones acerca del resultado de tal ó cual abono, de las experiencias hechas ó los incidentes observados en determinados cultivos, y así han logrado corregirse muchos defectos y mejorar muchos procedimientos.

Finalmente, el Sr. Zulueta expuso la necesidad de no dejarse llevar del modernismo en agricultura. No todo lo moderno es bueno, así como el afán de algunos de modernizar la vida agrícola tampoco ha sido muy beneficioso para nadie. Claro que eso no quiere ser, dijo, una apología de la rutina; mas no hay que olvidar que ésta, aunque peligrosa a veces, en otras ocasiones constituye el resultado de muchas experiencias y de muchos estudios.

Terminó el Sr. Zulueta con un final muy patriótico, es decir, muy español; porque a tal extremo hemos llegado ya con esas cosas de solidarios y antisolidarios, que tratándose de un diputado catalán, republicano ó no, es preciso poner todos los puntos sobre las *tes* del patriotismo.

El Sr. Zulueta fué aplaudidísimo a la terminación de su notable conferencia, que no dejó de ser diversamente comentada por algunos asistentes al acto.

El Sr. Mutuerverría cerró la sesión diciendo que el Sr. Zulueta se hallaba dispuesto a contestar a cualquiera objeción que se le quisiera hacer, y a responder a cuantas preguntas se le dirigieran.

Un concurrente hizo entonces una pregunta sobre determinados detalles de un arado de que el Sr. Zulueta hablara extensamente, y acto seguido el conferenciante dió una larga serie de explicaciones, oídas con gusto por todos, y con las cuales declaró satisfecho el agricultor interesado.»

EXPORTACIÓN DE CONSERVAS

Hortalizas y legumbres.

Ya se comprenderá que al desear conservar eliminamos desde luego todas las legumbres y hortalizas que enviamos al extranjero al natural y sin más preparación que acondicionarlas bien en cajas, cestos ó seras, a fin de que no se estropeen en el camino, y muy principalmente al cargarlas y descargalas. De esta exportación no se dan apenas cuenta los que viven en el interior por verificarse generalmente por los puertos, ó bien por las estaciones de Irún y Port-Bou; y sería muy posible que nos tuvieran por andaluces si dijéramos que de cebollas sólo habíamos sacado en el año antepasado cerca de 12 millones de pesetas, en cambio de la estúpida cantidad que mandamos al exterior, que pasó de 123 millones de kilos. Y se exportaron además, en esta misma forma, miles y millones de kilos de patatas, ajos, guisantes y alubias.

Vamos, pues, a ocuparnos aquí exclusivamente de lo que se exporta de estos artículos en latas, frascos, botes ó cualquier otro recipiente de los que se utilizan para la conservación de estos productos de la tierra, a fin de que puedan saborearse en época distinta de la en que se dan, y comerse también en países que no se conocen.

Bien puede asegurarse que la cuna de la industria conservera de hortalizas fué la provincia de Logroño, y Calahorra su centro principal. La mucha afición que tienen los riojanos a los pimientos, tanto dulces como picantes, les movió a idear medios de conservarlos, para prolongar en lo posible la temporada, y a eso obedeció el procurar primero adelantar ó atrasar la cosecha, con los tempranos y tardíos. Pero esto no resolvía el problema, más que por unos días ó semanas, y pensaron en guardarlos secos para el invierno, a fin de comerlos en las sopas y en los guisados; y así se veían antiguamente, y aun ahora se ven también en el otoño, aquellas rastras innumerables de pimientos, puestos a secar, en solanas, balcones y ventanas, que dan en aquel tiempo a las casas de la Rioja un aspecto especial.

Pero el pimiento seco tampoco solventaba la dificultad, y de ahí que se

hicieran ensayos particulares, para ver de conservarlo fresco y sin merma de la carne. Aunque los ensayos tuvieron un éxito muy vario, se comprobó, sin embargo, que podrían conservarse perfectamente; y una vez cerciorados de ello, la cuestión se redujo a poner más cuidado en las operaciones, a mejorar los procedimientos, a salvar las dificultades en la recolección, en la selección, en la preparación y despojo de ciertas partes, en el embotado, en la soldadura y en el baño.

Hay que confesar que estos laudables esfuerzos fueron dando cima a todos los inconvenientes; y lo que en un principio apenas tuvo carácter industrial, pues se concretaban a conservar los pimientos para necesidades de la casa, y para hacer algún obsequio a los amigos y deudos ausentes, se fué ampliando después para otros extraños; y como el pimiento conservado gustaba cada vez más, y trascendió los límites de la Rioja, surgió la idea de explotar este gusto, montando el negocio y estableciendo la industria.

Tal es la génesis de la industria de conserva de los pimientos en Calahorra. Los beneficios obtenidos por los primeros industriales les animó a dar más ampliación al negocio, y excitó a otros muchos a establecer la misma industria; primero en la propia ciudad de Calahorra, y posteriormente en otros muchos pueblos de la Rioja, mereciendo especial mención la fábrica establecida en Vista Alegre, término de Nalda, por D. José Trevijano, que fué la que pudiéramos llamar casa matriz de esta importantísima casa, que después ha establecido la casa principal en Logroño y tiene otras hijuelas en Rincón de Soto, Haro y Santo Domingo, cuya casa tiene hoy un movimiento de varios millones de pesetas, y es conocida tanto en España como en América.

La conservación de los pimientos dió muy luego margen a la de los tomates, tanto, que durante mucho tiempo han venido a ser dos industrias gemelas y simultáneas, que se han desarrollado a la par. Y como el consumo, tanto interior como exterior, ha ido sin cesar en progresión creciente, la industria se ha ido extendiendo a otras provincias y hoy se encuentran grandes fábricas establecidas en Zaragoza, Lérida y otras muchas poblaciones de varias provincias; con la particularidad que ya no se concretan a las conservas de pimientos y tomates, sino que se han extendido a los guisantes, alcachofas, espárragos, etc., etc.

Para que todos estos industriales tengan datos y noticias del comercio exterior de estos artículos, y para que vean la orientación que hoy tiene, damos a continuación el primer estado oficial que se ha publicado de los mismos, en la Estadística de 1907, puesto que consignamos el destino y la cantidad exportada, y no agregamos el valor en pesetas, pues tendríamos que repetir las mismas cantidades, ya que su valoración arancelaria es a razón de peseta el kilo.

Véase el estado:

Conservas de hortalizas y legumbres.		
DESTINO	Kilos	Pesetas.
Canarias.....	6.637	
Fernando Poo.....	30.499	
Alemania.....	73.719	
Andorra.....	20	
Argelia.....	4.889	
Argentina.....	780.507	
Austria.....	2.405	
Bélgica.....	312.518	
Brasil.....	7.665	
Colombia.....	12.594	
Costa Rica.....	662	
Cuba.....	2.144.487	
Chile.....	41.734	
Dinamarca.....	2	
Ecuador.....	3.359	
Egipto.....	7	
Estados Unidos.....	24.087	
Filipinas.....	306.608	
Francia.....	161.706	
Gibraltar.....	7.180	
Gran Bretaña.....	210.156	
Holanda.....	271.337	
Italia.....	18.925	
Japón.....	1.183	
Marruecos.....	1.160	
México.....	186.062	
Panamá.....	38.719	
Perú.....	12.332	
Portugal.....	3.494	
Puerto Rico.....	33.775	
Rusia.....	3	
Salvador.....	87	
Santo Domingo.....	5.215	
Suecia.....	7	
Suiza.....	255	
Uruguay.....	8.352	
Venezuela.....	8.010	
Poseiones holandesas de América.....	160	
TOTAL.....	4.748.024	

Como puede observarse, esta industria tiene ya gran importancia, puesto que, después de llenar todas las necesidades del consumo interior, todavía puede exportar por valor de cerca de cinco millones de pesetas.

En el siguiente trataremos de las conservas de frutas de todas clases.

S. MUGUERZA.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Sevilla 20.—En la semana que hoy fina ha estado desanimado el mercado de aceites; los precios han bajado por el retraimiento de los compradores; algunas partidas se han hecho a 61,25 y 61,50 reales arroba.

Firmes los granos, detallándose: Trigo, de 31,50 a 32 pesetas los 100 kilos los duros, 30 a 31 el candeal, 29,50 a 30 el barquilla y 29 a 29,50 el tremés; cebada, de 19,50 a 20; avena, de 17,50 a 18 la gris y de 16,50 a 17 la rubia; maíz, de 20,50 a 21; altramuces, de 13 a 14; arvejonés, de 17 a 17,50; habas, de 22,50 a 23 las mazaganas y 20,50 a 21 las cochineras; alpiste, de 21 a 22 la clase corriente y 32 a 35 la superior; garbanzos, de 44 a 47 los gordos, 34 a 35 los medianos y 29 a 31 los chicos.

En el Matadero han cobrado los entradores: Por terneras, de 1,75 a 1,90 pesetas kilo; por becerros, añojos y erales, de 1,50 a 1,75; por vacas, toros y bueyes, de 1,50 a 1,65; por carneros y ovejas, de 1,35 a 1,50.—C.

Granada 21.—Precios: Trigo, de 55 a 57 reales fanega; cebada, a 32; habas, a 48; aceite, a 61 reales arroba.—C.

Baza (Granada) 21.—Con las últimas lluvias han mejorado los campos, y mejorarían más si cesaran las heladas.

Precios: Trigo fuerte, a 55 reales fanega; idem candeal, a 48; cebada, a 28.—C.

DE ARAGON

Zaragoza 20.—La semana que hoy termina ha sido de crudo invierno. El estado de los campos es bueno en general, pero conviene cesen las heladas.

Desanimado el mercado de trigos por el retraimiento de los fabricantes de harinas, a lo que seguramente ha contribuido el corte de las aguas del Canal, que se hizo hace cinco ó seis días.

Precios en esta plaza: Trigo catalán monte, de 43 a 44 pesetas el cahiz de 179,36 litros; idem hembrilla, de 41,50 a 42,50; idem huerta, de 40 a 41; maíz, de 25 a 26 pesetas los 187 litros; cebada, de 21 a 22 y de 20 a 20,75; avena, de 16 a 17; harina de 1.ª, fuerte, de 41 a 41,50 pesetas los 100 kilos; idem blanda, de 37 a 38; aceite corriente, fuera de puertas, a 19,50 y 20 pesetas arroba.—C.

Alcañiz (Teruel) 19.—Precios corrientes en esta plaza: Trigo monte, a 42 pesetas cahiz; idem huerta, a 41; cebada monte, a 20; avena, a 15; maíz, a 22; judías, a 6,50 pesetas fanega; patatas, a 1,75 idem arroba; vino, a 1,75 idem el cántaro; aceite fino, a 29 idem arroba; aceite fino de 2.ª presión, a 20; idem escaldado, a 22.—C.

DE CASTILLA LA NUEVA

Calzada de Calatrava (Ciudad Real) 18. Los sembrados buenos, pero resentidos ya de las continuas heladas y la falta de lluvias, que han sido escasas este invierno.

La cosecha de aceituna ha sido buena en cantidad y calidad, rindiendo 11,50 kilogramos de aceite por 54 de aceituna.

La ganadería, pasando grave crisis por la carencia de pastos, alimentándose en parte con pienso y ramón de oliva, y especialmente el ganado cabrío con la pérdida de las crías.

Precios: Candeal, a 50 reales fanega; cebada, a 27; aceite, a 63, 64 y 68. Se han vendido varias partidas de vino a 6, 7 y 8 reales arroba, con tendencia a la baja, y lo mismo el aceite.—M. A.

Quintanar de Orden (Toledo) 17.—Llevamos un tiempo seco de hielos que favorece poco al campo, y se desea la lluvia, que ya hace falta.

Precios corrientes, salvo variación: Candeal, a 54 reales fanega; jeja, a 52; tranquillón, a 44 y 46; centeno, a 38; cebada, a 27; avena, a 23; yeros, a 38; cominos, a 104; anís, a 120; azafrán, a 134 reales la libra de 460 gramos; vino tinto, a 5 reales la arroba de 16 litros; idem blanco, a 4,50.—L. C.

Puebla de Don Fadrique (Toledo) 17.—Tiempo frío y medianos los sembrados; los de trigo están atacados por el huracán ó gorgojo.

Precios sobre vagón en la estación de Villacañas: Trigo, a 13,75 pesetas fanega de 55,5 litros; cebada, a 6,95; avena, a 5,75 y 5,80; azafrán, a 35,50 pesetas la libra de 460 gramos; vino tinto, 13,5 a 14, a 1,45 y 1,50 pesetas los 16 litros.

Para compras dirigirse al que suscriba.—Pedro Villarrubia L. Bravo.

Torrijos (Toledo) 20.—La persistencia de las heladas perjudica a los campos.

Precios: Vino tinto, a 12 reales arroba; ganado vacuno, de 60 a 62 reales canal; cerdos cebones en vivo, a 46; patatas, a 4; trigo, a 59 reales fanega; cebada, a 32; algarrobas, a 39.—C.

DE CASTILLA LA VIEJA

La Seca (Valladolid) 21.—Los vinos nuevos son muy buenos, habiéndose animado las ventas últimamente. Se cotizan tintos y blancos (nuevos) a 11 reales cántaro.

Precios de los granos: Trigo, a 49 reales las 94 libras, con retraimiento de los tenedores; cebada, a 29 reales fanega; algarrobas, a 33; garbanzos, de 100 a 140.—Un lector de la CRÓNICA.

Valladolid 21.—Ayer entraron en los Almacenes del Canal de Castilla 200 fanegas de trigo, que se cotizaron a 51,75 y 52 reales las 94 libras, precios que acusan alza. En los Almacenes del Arco no hubo entradas.—C.

Sapúveda (Segovia) 20.—Tiempo

de hielos, buenos los campos y tendencia firme en el mercado de ayer, en el que rigieron los siguientes precios:

Trigo, a 48 reales los 55 litros; centeno, a 37; cebada, a 31; algarrobas, a 35; habas, a 40.—C.

Rioseco (Valladolid) 20.—Hoy se ha pagado el trigo a 48,50 reales las 94 libras, con tendencia al alza; la cebada, a 27 idem fanega, y la harina de 1.ª clase, a 17 reales arroba.

Tiempo de lluvias, muy bueno para los campos.—C.

Palencia 20.—Llevamos un mes de Febrero crudísimo; caen fuertes heladas. El estado de los campos es bueno, y en el mercado se observa tendencia sostenida, habiendo regido los siguientes precios:

Trigo, a 48,50 reales los 55 litros; centeno, a 35; cebada, a 28; avena, a 18; alubias, a 83; yeros, a 34; garbanzos, a 100; harinas, a 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos; patatas, a 4; vino tinto, a 16 reales los 16,13 litros.—C.

Herrera de Pisuerga (Palencia) 20.—Ha nevado y hiela fuertemente; buenos los campos y tendencia firme en el mercado.

Precios: Trigo, a 48 reales los 55 litros; centeno, a 36; cebada, a 28; avena, a 18; muelas, a 36; yeros, a 33; garbanzos, a 140, 120 y 90; patatas, a 4 reales arroba (11,50 kilos); cerdos cebados, a 70; bueyes de labor, a 1.600 reales uno; novillos de tres años, a 1.800; añojos y añojas, a 640; vacas cotrales, a 960; cerdos al destete, a 120; vino tinto, a 14 reales los 16 litros.—C.

Medinaceli (Soria) 19.—Tiempo muy frío, buenos los campos y tendencia sostenida en el mercado.

Precios corrientes: Trigo, a 48 reales los 55 litros; centeno, a 35; cebada, a 26; avena, a 18; alubias, a 86; muelas, a 45; garbanzos, a 170, 150 y 120; harina de 1.ª clase, a 17 reales los 11,50 kilos; patatas, a 4; vino tinto, a 16 reales los 16 litros.—C.

Peñañel (Valladolid) 19.—Precios del mercado de ayer: Trigo, a 50 reales las 94 libras; centeno, a 33 las 90; cebada, a 28 reales fanega; avena, a 17; harina de 1.ª clase, a 17 reales arroba (11,50 kilos); vino tinto, a 10,50 reales cántaro. Tiempo muy frío.—C.

Arévalo (Ávila) 20.—Siguen los hielos, buenos los sembrados, y en el mercado tendencia sostenida.

Precios corrientes: Trigo, a 50,50 y 55 reales la fanega de 55 litros; centeno, a 36; cebada, a 30; avena, a 21; algarrobas, a 35; alubias, a 90; garbanzos, a 180, 140 y 100; patatas, a 5 reales arroba.—C.

Villada (Palencia) 20.—Tiempo de persistentes y grandes heladas, buenos los campos, y en el mercado sigue notándose mucha firmeza, cotizándose como sigue:

Trigo, a 49 reales los 55 litros; centeno, a 36; cebada, a 26; harinas, a 17, 16 y 15 reales arroba de 11,50 kilos por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.—C.

Santa María de Nieva (Segovia) 21.—Tiempo muy frío y bueno el estado de los campos. Precios: Trigo, a 50 y 51 reales las 94 libras; centeno, a 36 reales fanega; cebada, a 27; avena, a 18; algarrobas, a 35 y 36; garbanzos, de 120 a 180; nueces frescas, a 50; piñones frescos con cáscara, a 32 reales fanega colmada; idem tostados, de 48 a 50; castañas verdes, de 28 a 30; bellotas, a 30; cerdos cebones, de 54 a 55 reales arroba; patatas, a 5; bueyes de labor, de 1.500 a 1.800 reales uno; novillos, de 1.300 a 1.500; añojos, de 700 a 800; vacas cotrales, de 900 a 1.000; cerdos de seis meses, a 120.—C.

Melgar de Fernalental (Burgos) 20.—Tiempo de fuertes heladas, buenos los campos y tendencia firme en el mercado.

Precios: Trigo, a 47,50 reales los 55 litros; centeno, a 36; cebada, a 26; avena, a 14; yeros, a 33; muelas, a 60; alubias, a 84; garbanzos, a 180, 160 y 120; harinas, a 17, 16 y 14 reales los 11,50 kilos; patatas, a 4; vino tinto, a 16 reales los 16 litros; cerdos al destete, a 40 reales uno; carneros, a 96; ovejas, a 64; corderos, a 30.—C.

DE CATALUÑA

Barcelona 20.—En la semana que hoy termina se han reanimado algún tanto las ventas de algunos productos agrícolas.

Trigos.—Poco demandados, pero con precios firmes, habiéndose pagado los de Castilla de 48,50 a 51,50 reales fanega en los puntos de origen.

Harinas.—Se han cotizado: Extra blanca núm. 1, de 41,46 a 42,66 pesetas los 100 kilos; superfina blanca núm. 2, de 40,26 a 41,46; números 3, de 36,65 a 37,25.

Cebada, en alza, a 23 pesetas los 100 kilos; avena, muy firme, de 22,50 a 23 la de Extremadura y 19,75 a 20 la roja; mijo, a 20,50, con tendencia a la baja; lentejas de Castilla, a 39; habichuelas, muy sostenidas, a 34,50 las Malloquinás, 36,50 las de Pinet, 32 las de Moldavia y 33 las Perlas; habas, sostenidas, a 27,50 las de Alicante; habones, también sostenidos, a 26 los de Sevilla y 26,50 a 27 los de Jerez; cañamones, a 36; piñones, a 200; garbanzos, de 38 a 40 los de Mazagán y de 58 a 78 los de Sevilla; alpiste, a 36 los del extranjero y 35 los de Sevilla.

Algarrobas, firmes ó en alza, a 16,36 los 100 kilos las de Vinaroz, 13,69 las

de Ibiza, 13 las de Mallorca, 15,47 a 16,07 las de Chipre, 15,47 las de Gandía y 16,07 las de Tarragona.

Vinos.—El negocio de este tan importante producto sigue en la pesadez, que no ha logrado conturbar siquiera la desgravación. Rigen los mismos precios, y el comercio se resiente de la misma escasez de operaciones.

En las comarcas catalanas se cotizan los siguientes precios en la propiedad: Campo de Tarragona, negros, 14 a 16, de 3,50 a 4 reales grado; idem blancos, 14 a 16, de 4 a 4,50; Segarra, de 10 a 12, de 4 a 4,50; Igualada, de 10 a 12, de 9 a 11 pesetas carga; Bruch y Pierola, 11 a 13, de 9 a 12; Panadés, blancos, 10 a 13, de 9 a 14; Vendrell, Cubellas y Villanueva, negros, 12 a 14, de 10 a 13; idem rosados, 12 a 14, de 11,50 a 14; Vallés, 10 a 11, de 10 a 13; Alella, 13 a 15, de 25 a 33; Priorato y Ganesa, 12 a 14, de 12 a 15.

Las procedencias de las demás regiones se cotizan sobre muelle en Barcelona: Tintos de Alicante, 14 a 15, de 18 a 20 pesetas carga (121,60 litros); idem Utiel y Requena, 11 a 12, de 12 a 14; idem Huesca, de 12,50 a 13, de 25 a 29; idem blancos de la Mancha, 12, de 15 a 16.

Almendras.—Muy sostenidas, cotizándose: Esperanza de 1.ª, de 19 a 19,50; Langueta, de 20 a 20,50; Mallorca de 1.ª, de 18 a 18,50, y de 2.ª, de 16,25 a 16,75 duros el quintal (41,600 kilos).

Avellanás.—Cosechero en sacos de 58 kilos, a 40 pesetas el saco; idem garbillada de idem, de 42 a 43; idem negreta escogida de idem, de 45 a 46; idem mondados de 1.ª, de 66 a 67, y de 2.ª, de 45 a 46.—C.

Lérida 21.—Las olivas y el aceite han descendido de precio, cotizándose aquéllas a 14 pesetas cuartera y los aceites a 16 idem arroba las primeras clases. Nuestra cuartera equivale a 73,36 litros.

Precios de los granos: Trigo monte superior, a 19,50 pesetas los 58 kilos; idem mediano, a 19; idem flojo, a 18,50; idem huerta, 1.ª, a 18; idem 2.ª, a 17; habones, a 15 los 48; habas, a 14,50 los 47; judías de 1.ª, a 26 los 59; idem de 2.ª, a 19; cebada superior, a 9,25 los 40; idem mediana, a 9; avena, a 7,50 los 30; maíz, a 12 los 49; centeno, a 12 los 50.—C.

Reus (Tarragona) 20.—Precios corrientes: Aceites.—Cotizamos: Finos de Aragón, de 19 a 20 pesetas los 15 kilos; idem campo, a 20; idem arriería, de 18,50 a 19.

Almendra.—Cotizamos: Esperanza, 1.ª, a 92,50 pesetas quintal de 41,600; idem 2.ª, a 90; Langueta, a 100; Común del Campo, a 80; idem Mollar, a 44 pesetas saco de 50,400; idem Aragón, a 80.

Avellana.—Cotizamos: Cosechero negreta, a 38,50 pesetas saco de 58,400 kilos; idem embarque, a 38; en grano, 1.ª, a 62 pesetas el quintal de 41,600 kilos; en grano, 2.ª, a 60; cribada, a 40.

Algarrobas.—A 26 reales quintal de 41,6 kilos; idem nuevas, de 20 a 22,50. Mercado encalmado.

Vino tinto de la comarca, a 1,25 pesetas por grado y carga (121,60 litros); mistelas del campo, de 50 a 55 idem las negras y 47 a 50 las blancas; trigo, de 15 a 16 pesetas cuartera; cebada, de 8 a 8,25; habas, a 10,50; maíz y arvejonés, de 11 a 11,25.—C.

DE LEON

Fuenteaúco (Zamora) 20.—Tiempo de fuertes hielos, buenos los campos y tendencia firme en el mercado.

Precios: Trigo, a 50 reales los 55 litros; centeno, a 34; cebada, a 40; avena, a 20; habas, a 38; lentejas, a 36; algarrobas, a 35; alubias, a 120; muelas, a 40; guisantes, a 36; garbanzos, a 180, 140 y 110; harinas, a 18, 17 y 16 reales los 11,50 kilos; patatas, a 6; cerdos cebados, a 46; vino tinto, a 10 reales los 16 litros; idem blanco, a 12; vinagre, a 6; bueyes de labor, a 1.500 reales uno; novillos, a 1.050; añojos y añojas, a 700; vacas cotrales, a 900; cerdos al destete, a 64; idem de seis meses, a 140; idem de un año, a 280.

El Corresponsal. Villamañán (León) 19.—Precios del mercado de ayer: Trigo, a 49 reales la fanega de 55 litros; centeno, a 33; cebada, a 29; avena, a 24; alubias, a 88; garbanzos, a 120; harinas, a 18, 17 y 16 reales arroba (11,50 kilos); patatas, a 4; vino tinto, a 22 reales los 16 litros; bueyes de labor, a 1.400 reales uno; novillos, a 1.800; añojos, a 800; vacas cotrales, a 950; cerdos al destete, a 86; idem de seis meses, a 200; idem de un año, a 500.—C.

Salamanca 21.—El trigo, sobre vagón, se ha pagado a 51,50 y 52 reales fanega las clases superiores y a 51 las corrientes, y en el mercado, a 50 y 49, respectivamente; centeno (en el mercado), a 37 reales fanega; cebada, a 28; avena, a 18; algarrobas, a 37; guisantes, a 38; arvejonés, a 37; garbanzos, de 100 a 160; harinas, a 38 y 37 pesetas los 100 kilos sobre vagón y con envase.—C.

DE MURCIA

Casas Ibáñez (Albacete) 21.—Hiela todas las noches después de la abundante nevada que cayó hace unas dos semanas. Los campos no están mal.

Tenemos buenas existencias de vinos, que se ceden al ruinoso precio de 5 reales arroba.

Precios de otros artículos: Trigo caudal, á 54 reales las 94 libras; idem rubión, á 52; cebada, á 28 reales fanega; harina de 1.ª clase, á 40,50 pesetas los 100 kilogramos; idem panadera, á 40; azafrán puro, á 37,50 pesetas la libra de 360 gramos.—Un Suscriptor.

DE LAS VASCONGADAS

Vitoria 21.—Ha nevado y ha helado mucho y sigue el tiempo frío. Los campos están buenos. Precios: Trigo, á 47 reales las 92 libras; cebada, de 26 á 28 reales fanega; avena, de 19 á 21; maíz, de 36 á 38; habas, de 38 á 40; ricas, de 36 á 40; mijo, de 35 á 36; yeros y alholvas, de 34 á 36; patatas, de 18 á 20.—Un lector de la CRÓNICA.

DE VALENCIA

Valencia 18.—Precios corrientes en esta plaza de los géneros anotados á continuación: Alcoholes vínicos con impuestos pagados, rectificadas (centros), 96 á 97, á 83 pesetas hectolitro; idem corrientes, á 78; idem destilados á vapor, clase fina, 95 á 96, á 74; idem corrientes, 94 á 95, á 72; alcoholes desnaturalizados, á 58 pesetas hectolitro los 88 grados; holandas y alcoholes para rectificar, á 52 los 100; holandas y alcoholes de orujo, á 48.

Vinos de 10 á 12, de 7 á 9 pesetas hectolitro los tintos, 8 á 9 los rosados y 10 á 13 los blancos; idem de 12 á 14, de 9 á 11, 10 á 12 y 12 á 15 respectivamente; idem de 14 á 16, de 11 á 13, 12 á 14 y 14 á 17; mistelas, 9/10 licor por 14/15 alcohol, de 30 á 35 pesetas hectolitro por planta y moscatel y 36 á 37 por las tintas.

Heces, de 12 á 20, á 0,90 peseta grado los 100 kilos; idem de 21 á 23, á 1; idem de 24 á 27, á 1,10; idem de 28 á 32, á 1,15.

Tártaros, de 40 á 50, á 1,30 pesetas grado los 100 kilos; idem de 51 á 55, á 1,35; idem de 56 á 60, á 1,40; idem de 61 á 70, á 1,45.

Tartratos, de 40 á 45, á 1,20 pesetas grado los 100 kilos; idem de 46 á 48, á 1,25; idem de 49 á 50, á 1,30; idem de 51 á 52, á 1,35.

Para más informes y compras dirigirse al que suscribe.—Manuel Esteve (hijo).

NOTICIAS

Según datos oficiales, en la mayoría de los términos municipales de la provincia de Córdoba ha terminado la molienda de la escasísima cosecha de aceituna habida el último año. Dicha cosecha puede calificarse de casi nula en las zonas agrícolas de Córdoba, Baena, Lucena y Montilla; mala en la de Hinojosa, y mediana en la de Montoro. En general, puede considerarse como la cosecha más escasa que se ha recogido en los veinte últimos años.

Si tienes hacienda y no la miras, es lo mismo que enriquecer al extraño sin utilidad propia. El hombre está obligado primeramente á mirar por sí y después por los demás; porque, de lo contrario, nadie mirará por él. De suerte que el que tenga hacienda, que atienda; y así ocurrirá que, mirando por sí en primer término, procurará también por el vecino.

La Cámara Agrícola de Sabadell ha elegido la siguiente Junta directiva:

Presidente, D. Francisco de A. Barata Planas; Vicepresidente, D. Anselmo Badia; Tesorero, D. José Alemany; Secretario, D. Pedro Salas Argelaguet; Vicesecretario, D. Vicente Gubern; Contador, D. José Miguel del Solá; Vocales, D. Antonio Oliver, D. José Jané, D. Isidro Perich, D. Vicente Doménech, D. Simón Ribas y D. Antonio Doménech Llonch.

Precios de las pasas en la plaza de Málaga: Imperiales, de 50 á 52 reales la caja de 10 kilos; Royaux, de 40 á 45; Cuartas, á 32; Quintas, de 26 á 27; Mejor alto, á 22; Mejor bajo, de 18 á 20. De clases finas quedan muy pocas existencias.

Grano reviso, á 36 reales; Medio reviso, de 27 á 30 (pocas existencias); Aseado, de 20 á 22; Corriente, á 14; Escombros, de 12 á 13 (grandes existencias en estas dos últimas clases).

En Denia se cotiza la pasa de legía: Ordinaria en raspa, de 11 á 11,50 pesetas los 50 kilos; buena, á 12; Retriat ordinaria, á 9,50; idem bueno, á 10.

Pasa para la destilería, de 7 á 7,50 pesetas los 50 kilos.

La pasa de sol desde 6 hasta 6,50 pesetas la caja de 10 kilos, según clase.

Ha llegado á Tarragona una Comisión del Ayuntamiento de Valencia con el objeto de estudiar los trabajos realizados por los Concejales de la primera de dichas ciudades en el asunto de la transformación del impuesto de Consumos.

Dice un periódico de Puigcerdá que un leñador de uno de los bosques de Castellnou, mientras estaba cortando leña se vio sorprendido por un oso. Creyendo el hombre que sería cosa fácil alejar á la fiera, se contentó con tirarle algunas piedras; pero el animal avanzó hacia el leñador, y éste, para librarse de la acometida, no tuvo otro recurso que encaramarse á un árbol. El oso

también empezó á trepar por el tronco, y el leñador entonces se decidió á hacer uso del hacha que llevaba, asestando un golpe mortal á la cabeza de la fiera, y librándose así de sus garras.

Por Real orden del 31 de Enero último se ha declarado que el término medio del cambio de francos en dicho mes ha sido el de 11,35 por 100, que será el recargo que deberá imponerse á las fracciones inferiores á 10 pesetas y á los adeudos por declaración verbal de viajeros que se liquiden en las Administraciones de Aduanas durante el mes corriente y que han de percibir en moneda de plata.

La extraordinaria carencia del aceite de olivas sigue manteniendo activa la demanda del cacahuet, dando ello lugar á que se acentúe el alza y firmeza de su precio en los centros productores.

A pesar de lo desastroso del negocio, sigue exportándose gran cantidad de naranjas con destino á los centros de consumo del extranjero.

En los días 14, 15, 16 y 17 de Abril próximo se celebrará en Sevilla el Concurso regional de ganados.

El Sr. González Besada tiene casi ultimado un proyecto de modificaciones en los impuestos y tributos que ha de presentar á las Cortes.

Leemos en *The Times* que se ha verificado en Lahore (India) la venta pública del algodón americano recolectado por primera vez. El resultado de la venta fué tan satisfactorio, que se pagó ese algodón un 25 por 100 más caro que el algodón indígena. Los cultivadores, cuya rutina ha sido un obstáculo para la introducción del algodón americano, se quedaron maravillados del resultado. Y de esperar es que, desde ahora, se conviertan en colaboradores y auxiliares del Gobierno, bajo cuya dirección se hacen los experimentos. Como también será de desear que de esta corta y, al parecer, sencilla noticia deduzcamos todos las enseñanzas que encierra, en orden á la experimentación y ensayo de cultivos y á la función que á cada factor, oficial y social, toca desempeñar.

Telegramas recibidos en el Ministerio de Estado, participan que se han canjeado en Viena las ratificaciones del Tratado de comercio entre España y Rumania, el cual empezó á regir el viernes último.

A pesar del mal tiempo, ha estado muy animada la feria que acaba de celebrarse en Tafalla. La concurrencia de ganado mular, vacuno, lanar, de cerda y otras clases, ha sido extraordinaria, haciéndose muchas transacciones. Los precios han sido muy diversos: algunas mulas se han cotizado á 1.500 pesetas.

Merece la pena que nuestros lectores fijen su atención en el prospecto de la Casa *Andrés Rodrigo*, de Zaragoza, que incluimos en este mismo número.

Los arados viñeros de vertedera fija, los extirpadores y los binadores franceses son, sin disputa, los más prácticos para el cultivo de las viñas, pues está bien demostrado por la experiencia de muchos años que hacen una labor perfecta sin dañar los brotes, y economizan, cuando menos, un 50 por 100 en la mano de obra.

Los giratorios «El Ligeró» y el de doble vertedera marca «P. G. & H.», son también los más adaptables para la sementera y el barbecho en toda clase de tierras; y los demás aparatos, como el pulverizador Vermorell, guante de malla de acero y fuelle azulador, son los más sólidos y los más perfeccionados para el tratamiento de los viñedos.

El mes de Febrero viene siendo en toda la Península de crudísimo invierno; raro es el día que ha dejado de helar. En algunas comarcas se resienten los campos de la persistencia del régimen glacial. Conviene mejore la temperatura y descendan benéficas lluvias.

Dícese que por el Ministerio de Fomento se prepara un proyecto de ley estableciendo el seguro contra el pedrisco. Será una iniciativa muy útil. En España, por casualidad pasa un año sin que las esperanzas y los afanes del labrador se vean destruidos por las nubes.

El Consejo Superior de Colonización interior ha expuesto al Gobierno que no pudiendo formarse colonia en ningún caso con número de familias inferior á diez, conforme á lo dispuesto en el art. 11 del Reglamento aprobado por Real decreto de 13 de Diciembre de 1907, y teniendo en cuenta que cada lote ha de tener la extensión suficiente para una familia, lo cual exige un terreno de secano que sea superior á tres hectáreas, resultan inútiles á tal fin los terrenos enajenables del Estado á que se refiere el art. 2.º de la ley de 30 de Agosto de dicho año, cuando la extensión ó cabida de esos terrenos sea inferior á 30 hectáreas.

Y considerando que la Hacienda pública se ve privada de los beneficios consiguientes á la venta de esos bienes enajenables mientras no se levante la suspensión acordada por Real orden de

14 de Junio de 1907, el Ministro de Hacienda, por Real orden de 21 del finado Noviembre, ha declarado que la suspensión de venta dispuesta por la Real orden de 14 de Junio de 1907, en cuanto á los montes y demás fincas del Estado á que se refiere el art. 2.º de la ley de 30 de Agosto de 1907, se concretará á los montes y demás fincas enajenables cuya extensión superficial sea superior á 30 hectáreas.

Por Reales decretos de 13 del pasado Noviembre, expedidos por el Ministerio de Fomento, se han declarado oficialmente constituidas, con arreglo á las disposiciones vigentes, las Cámaras Agrícolas de Igualada, provincia de Barcelona, y Morón de la Frontera, provincia de Sevilla.

A los telegramas que la Cámara oficial de Comercio é Industria de Córdoba dirigió á los Ministros de Fomento y de Hacienda protestando de la campaña que iniciaron los periódicos *El Mundo* y *Heraldo de Madrid*, hoy afortunadamente callada, contra la exportación de aceites, se han adherido, hasta ahora, comunicándolo así á los citados Ministros, las Corporaciones y entidades siguientes: Ayuntamientos de la provincia: Bujalance, Castro del Río, Carcabuey, Doña Mencía, Espejo, Fuente Palmera, Montoro, Montilla, Posadas, Puente Genil, Rute y Villa del Río; Cámaras de Comercio de Almería, Badajoz, Barcelona, Cáceres y Valencia; Cámaras Agrícolas de Hellín, Jerez de la Frontera, Logroño y Sevilla. Esta última se muestra desde luego conforme con la protesta contenida en el telegrama, y únicamente disiente del párrafo que en el mismo se dedica al establecimiento de zonas neutrales para el *coupage* de los aceites exclusivamente destinados á la exportación.

La influencia de la luz en la formación y desenvolvimiento de los frutos. La Academia de Ciencias de París, en su sesión de 14 del mes corriente, ha deliberado sobre este punto, estudiado en una comunicación de M. Lubimenco, leída por M. Gastón Bonnier. Conforme á los estudios del primero de dichos señores, sólo al principio de la formación de los frutos es indispensable la luz para su desenvolvimiento. Una vez pasado dicho período, pueden aquéllos acabarse de formar lo mismo con luz que en la obscuridad. Sin embargo, el desarrollo tiene lugar mejor con una luz media ó atenuada, bajo cuya influencia disminuye sensiblemente la acidez de los frutos.

Las experiencias á que el mencionado estudio académico se refiere, se han hecho con grosellas, uvas, peras y otros frutos, los cuales, salvo en el primer período de su formación, fueron envueltos en sacos negros ó blancos, ó dejados al aire libre.

Sobre el negocio naranjero dice *Los Mercados*, de Valencia:

«Sigue á la orden del día el exceso de tonelaje, y ya casi nos hemos acostumbrado á tener quince vapores por lo menos á la carga.»

Esto, como tenemos dicho, si bien beneficia con respecto al flete, hace más difícil la regularización de los embarques según las necesidades de cada mercado.

Augúranse buenas condiciones para la naranja de La Plana. En cambio, la de la Ribera inspira temores por la proximidad de la movida de los árboles, que siempre se adelanta en esta última zona.»

En Burriana y Castellón pagan la naranja á 15 pesetas millar, y en la Ribera á peseta la arroba, con tendencia al alza.

La piral de la vid cuenta con un enemigo terrible que, de multiplicarse, vendría á aminorar considerablemente los daños que la terrible mariposilla causa en los viñedos de todos los países. Según leemos en *La Nature* (número 1.852, de 21 de Noviembre, pág. 398), durante el año actual se observó que la piral había disminuido mucho en la región francesa de Montpellier. M. Bouvier estudió la causa de esta casi total desaparición del insecto, y pudo convencerse que obedecía al gran desenvolvimiento de una pequeña mosca, cuya larva ataca á la de la piral. Este nuevo insecto entomólogo pone sus huevos en la oruga de la piral, donde avivan y dan nacimiento á pequeñas larvas que se alimentan de los tejidos de la larva parasitada. Según Bouvier, estas utilísimas moscas han destruido en la región de Montpellier un 60 por 100 de las larvas de la piral que habían aparecido en el año presente.

VINOS TINTOS DE ARAGON
Gran premio.

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

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 23
París á la vista 11 45
Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 00 00

Madrid, 1909.—Baillly-Bailliere é 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 1885.—DIPLOMA DE HONOR
La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximado — Kilos
	2.º AÑO 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, dirigiéndole las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez Ouesta 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. Fijarse muy especialmente en nuestra marca concedida.

OCASIÓN.—Se venden 5 tines 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; azadas, arados de discos con 1, 2 ó 3 giratorios, última novedad, y un carrito para burro, todo á mitad de precio, todo sobre vagón Haro. Dirigirse á D. Sotero Angulo por Haro.—Casalzarreina.

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.

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

Dirección telegráfica: SABATÉ-VILLAFRANCA PANADÉS

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRÍCOLAS

DIRECTOR-PROPIETARIO

D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Especialidades que recomiendan á esta antigua y acreditada Casa.
ARBOLES FRUTALES en grandes cantidades de las especies y variedades más superiores que en Europa se cultivan.

VIDES AMERICANAS
INJERTOS BARBADOS ESTAQUILLAS

de inmejorables condiciones y absoluta autenticidad.

Precios muy económicos en pedidos de alguna importancia.

HÍBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS.—CAMPAÑA DE 1908-1909

Entre los productores directos que han hecho sus pruebas con éxito, figuran en primera línea los tintos 156 y 405 Seibel y 132-11 Couderc, y los blancos de este hibridador 117-3, 146-51 y 343-14.

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

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

156 Seibel y 132-11 Couderc se han 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 Couderc son altamente resistentes á la filoxera, el calceuro y las criptógamas, de frutos tan selectos como las mejores viníferas y de bastante fertilidad.

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

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

Para más informes y pedidos dirigirse al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle de Alberto Bosch, 13, principal.—Madrid.

CASA ESPECIALISTA
DE
MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS

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

Pidan catálogos especiales
ALBERTO AHLES Y COMPAÑIA

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

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

La CRÓNICA aparece todos los miércoles, y cuenta treinta y dos años de existencia; publica interesantes artículos, estados de precios, unas 3.000 correspondencias agrícolas al año y otros utilísimos trabajos.
Más de 500 corresponsales informan 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 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.

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.—Pedid referencias.—Explicaciones y presupuestos a quien los solicite.

SE GARANTIZA EL TRABAJO

MOTORES DE PETRÓLEO Y DE VAPOR — MÁQUINAS 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 vexicante 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, Zuazo y Guturribay (Vizcaya); en El Caleyo y Avilés (Asturias); en Bonanza y Trafaria (Portugal).

Diríjanse los pedidos:

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

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.
Arboles forestales y de adorno.—Acacias, Arces, Barniz ó Ailantús, Castaños de flor, Catalpas, Plátanos, Tilos y otros.
Arbustos de hoja caediza y persistente, Rosales, Espárragos, planteles de Acacia de tres pías, 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 50, 90 y 250 litros por minuto, movidas a brazo.
Prensas hidráulicas y de otros sistemas.
Filtros para la refinación de aceites.
Estrujadoras para las uvas.
Trituradoras para cemento, por corteza de pino y encina y para grandes y pequeñas fabricaciones.
Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse a su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas.

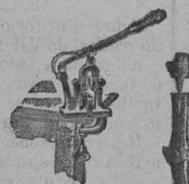
INSTRUMENTOS DE VITICULTURA

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.



Máquina para injertar al rincón.



Máquina para injertar a la inglesa.

MATERIAL COMPLETO DE VITICULTURA
Fuelles, 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-BAILLIERE)

Y se convencerá de que

No hay quien la iguale en la asociación de sus Datos. Y que con ella puede conocer Madrid y su provincia con minuciosidad, porque contiene: Pacto oficial. Monarquía española. Real Casa.—Consejo de Ministros.—Cueros Colegiados. Senado.—Congreso de los Diputados.—Cuerpo diplomático: Español.—Extranjero.—Consejo de Estado.—Ministerios: De Instrucción Pública y Bellas Artes.—De Fomento.—De Marina.—De Guerra.—De Hacienda.—De Justicia.—De Gracia y Justicia.—De Instrucción de las profesiones, comercio ó industria que ejercen. Pacto descriptiva.—SEGUNDA DE LOS HABITANTES: Por orden alfabético de apellidos. De profesiones. De Comercio ó Industria.

Lista general de sedes 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 telégrafos, carreteras, así como NOMBRE Y APELLIDOS DE TODOS LOS HABITANTES, con indicación de las profesiones, comercio ó industria que ejercen.

Precio: 5 pesetas. De venta: BAILLY-BAILLIERE 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 escobajo.—Tubos de alta presión, de goma, forrados de alambre al exterior.—Manguera ideal, fabricada especialmente para el trasiego de vinos y alcoholes.—Estuches postales con caja de madera, cartón ú hoja de lata.—Cajas para mandar muestras, con frascos de todos tamaños.—Básculas centesimales, montadas sobre cuatro pies.—Accesorios para bombas y artículos de bodega.—Clarificantes, Antifermentos, Colorantes tánicos, Acido tártrico, Termómetros y Alcoholómetros, Alambiques Sallérin 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.

PRODUCTOS AGRÍCOLAS ENOLÓGICOS Y PECUARIOS
DE LA CONOCIDA FÁBRICA DE LOS

SRES. Ld. HUGOUNENQ & C^o

El mejor producto preparado de azufre concentrado contra el Oidium.

THIOPOL

El producto más eficaz y económico.

Un kilo de Thiopol sustituye a 100 kilos de Flor de azufre de la mejor calidad.

Empleo sencillísimo, adherencia completa; basta disolverlo en agua, pudiendo emplearse seguidamente con el pulverizador.

TRATAMIENTOS MIXTOS

contra el Oidium y Mildew a la vez, combinando el Thiopol con el sulfato de cobre.

Economía de dinero y mano de obra.

CALDO BORDELES HUGOUNENQ

Contra el Mildew y demás Rots de la vid y Hortalizas, la Negrilla del naranjo, etc.

Producto recomendado por su fácil manejo, perfectamente dosificado, muy adherente, con el mayor grado de solubilidad.

Evita las pérdidas y fracasos de Caldos demasiado ácidos que queman las hojas y muy básicos que no tienen ningún efecto sobre la criptógama.

Consultas, detalles y pedidos al Agente general para España

C. W. CROUS

San Vicente, 115, entresuelo.

VALENCIA

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 (Valadolid).

Principales depositarios: Madrid, J. Canal, Imperial, 9 y 11, droguería; Alicante, Piñol Hermanos; Valencia, Hijos de Blas Cuesta; Logroño, Viuda é Hijos de P. Gómez; Palencia y Salamanca, Fuentes; Murcia, Ferrer Hermanos; Puebla de Don Fadrique, Alejandro Domínguez; Manzanares, P. Galiana; Zaragoza, R. y Choliz; Cataluña, Alfredo Riera é Hijos, Nápoles, 166, Barcelona.