

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

ANUNCIOS

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

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

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

Pago adelantado

SE PUBLICA TODOS LOS MIÉRCOLES

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

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

Pago adelantado

AÑO XXXIII

Valencia 2 de Noviembre de 1910

NÚM. 2.496

A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

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

EL MUNDO ENTERO

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

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

AVISO

Las oficinas de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES en Valencia se han trasladado á la calle del Gobernador Viejo, núm. 1, piso primero.

Condiciones legales de los vinos en España

Real decreto dictando las disposiciones convenientes á fin de evitar el fraude en las sustancias alimenticias, publicado en la Gaceta de Madrid de 23 de Diciembre.

De acuerdo con mi Consejo de Ministros y á propuesta del de la Gobernación, y con el informe del Real Consejo de Sanidad en pleno, vengo en decretar lo siguiente:

Art. 1.º. Queda prohibido:

I. La fabricación, almacenamiento y venta de sustancias alimenticias falsificadas ó alteradas.

II. La fabricación, almacenamiento y venta, así como el anuncio, en cualquier forma que sea hecho, de productos destinados exclusivamente á la falsificación de las sustancias alimenticias ó encubrir fraudulentamente sus verdaderas condiciones.

III. Toda maniobra encaminada á dificultar las operaciones analíticas ó á suministrar falsas indicaciones con el mismo fin.

IV. Todo engaño ó tentativa de engaño sobre el nombre, origen, naturaleza, uso, peso, volumen y precio de los alimentos ó sustancias que se relacionen con la alimentación.

V. VI. VII. VIII. IX. X. etc. etc.

Art. 2.º. Para el debido cumplimiento de cuantas disposiciones se relacionan con la calidad de los alimentos, los Municipios que sean capitales de provincia y Ayuntamientos con población de más de 10.000 almas, deberán disponer ineludiblemente de laboratorios convenientemente instalados y dotados de personal y medios que les permita realizar, independientemente de los demás servicios sanitarios que les están encomendados, toda clase de reconocimientos y análisis químicos, físicos, micrográficos y bacteriológicos de sustancias, productos ó objetos que se relacionen directa ó indirectamente con la alimentación.

Los Municipios inferiores á 10.000 almas ó que tengan grupo de población con ese número, deberán asociarse para constituir entre todos un Laboratorio.

La Junta Provincial de Sanidad determinará en cada caso el número de Municipios que han de agruparse á estos efectos, así como la población donde haya de instalarse aquél.

Art. 3.º. Los Laboratorios del Estado podrán utilizarse eventualmente por el mismo, siempre que lo estime oportuno, ó por los Gobernadores Civiles de provincia, á los efectos de lo prevenido en el artículo 19 del presente Real Decreto.

Art. 4.º. Como necesario complemento de la acción oficial en la inspección de alimentos, queda autorizada la acción pública. A este efecto, toda persona podrá denunciar cualquier infracción de lo dispuesto y reclamar de las autoridades y de los Laboratorios la prestación de los servicios que á ellos se encomiendan por el presente Real Decreto.

La Autoridad ó Laboratorio requerido

deberá entregar al reclamante un resguardo expreso del día y hora en que se haya instado su intervención.

Art. 6.º. Art. 7.º. Art. 8.º. Artículo 9.º. Art. 10.º. Art. 11.º. Artículo 12.º. Art. 13.º. Art. 14.º. Art. 15.º. Art. 16.º. Art. 17.º. Art. 18.º. Artículo 19.º. Art. 20.º.

Art. 21.º. Cuando de la inspección resulte comprobado hecho que revista caracteres de delito ó falta con arreglo al Código penal vigente, en relación con las disposiciones de este Decreto ó cualesquiera otras vigentes, será el interesado sometido á los Tribunales de Justicia y decomisados los géneros.

También serán decomisados los productos destinados exclusivamente á la falsificación ó á encubrir fraudulentamente las condiciones de los alimentos.

Art. 22.º.

Disposición final

Las disposiciones de este Decreto se aplicarán, dejando á salvo las que emanan de leyes vigentes.

Dado en Palacio á ventidós de Diciembre de 1910.—Alfonso.

El Ministro de la Gobernación.—Juan de la Cierva y Peñafiel.

Instrucciones técnicas a que se refiere el anterior decreto

Condiciones que deben reunir los alimentos.

Vino

Se entenderá por vino la bebida resultante de la fermentación alcohólica, completa ó incompleta, del zumo de la uva fresca y madura.

No constituirán manipulaciones y prácticas fraudulentas las que á continuación se especifican, por encaminarse á conseguir una vinificación normal ó á la conservación de los vinos:

La mezcla de vinos entre sí;

El encabezamiento con alcohol de vino;

La congelación bajo el punto de vista de la concentración parcial;

La pasteurización;

La clarificación por medio de la albúmina de caseína para, de gelatina pura ó cola de pescado y de tierra Lebrija, ó otras de composición idéntica, siempre que se llen bien lavadas;

La adición de tanino en la cantidad indispensable para efectuar el tratamiento por medio de las albúminas ó de la gelatina;

La clarificación de los vinos blancos por medio del carbón puro;

El tratamiento por el anhídrido sulfuroso procedente de la combustión del azufre y por los bisulfitos alcalinos cristalizados y puros, á condición de que el vino no contenga más de doscientos miligramos de anhídrido sulfuroso, libre y combinado, por litro. Los bisulfitos no podrán ser empleados en cantidad superior á 20 gramos por hectolitro.

Con relación á los mostos se admitirá:

El tratamiento por el anhídrido sulfuroso y por los bisulfitos alcalinos en las condiciones expresadas, la adición de tanino, la de ácido tártrico cristalizado y puro á los mostos insuficientemente ácidos y el empleo de levaduras seleccionadas. No permitiéndose el empleo simultáneo del ácido tártrico y azúcar ni del enyesado cuando la cantidad de sulfatos en el vino, expresados en sulfato potásico, sea superior á la cifra de 2 gramos por litro, ó de 4 para los vinos generoso, secos ó licores ó espumosos.

La adición de cloruro sódico, á condición de que la cantidad total de cloro, calculada en cloruro sódico, no exceda de un gramo por litro.

En los vinos espumosos,

Se entenderá por vinos licorosos los vinos que se preparen por cualquiera de los procedimientos que se especifican ó que resulten de la mezcla de los diferentes vinos entre sí:

1.º Vinos secos y encabezados.

2.º Vinos semi-dulces, abocados, producto de una fermentación parcial detenida naturalmente ó por adición de alcohol.

3.º Vinos dulces resultantes de la adición de alcohol á la uva ó al mosto; vinos cocidos alcoholizados.

Para la preparación de estos podrá utilizarse la uva, más ó menos pasa.—En concepto general, se estimarán como fraudulentas todas las manipulaciones y prácticas que tengan por objeto modificar el estado natural de los vinos para disimular la alteración ó engañar sobre sus cualidades sustanciales ó origen.

Madrid 22 de Diciembre 1909.—Aprobado por S. M.—J. de la Cierva.

Granja Agrícola de Palencia

Instrucciones para la siembra de la alfalfa de Provenza

Entre las 16 plantas pratenses para secano ensayadas en esta Granja, no ha habido ninguna tan resistente á la sequedad que tan bien se avenga con la tierra leucisima de aquella y que haya producido tanta cantidad de forraje.

La producción en el año anterior está consignada en nuestro folleto *Indicaciones sobre el cultivo pratense*, y en este año en tres cortes que se han dado hasta esta fecha 28 de Septiembre, el primero en 17 de Junio, el segundo en 19 de Julio y el tercero en 13 de Agosto, han producido en total 42.700 kilogramos, prueba evidente de lo que decimos, aun cuando este año sea excepcional por las muchas lluvias. A su lado están las alfalfas lupulinas, Turkesán, que le sigue en vigor, y la mielga ó alfalfa rústica, que no han producido apenas nada.

Teniendo en cuenta los resultados obtenidos y la necesidad de crear forrajes para aumentar la ganadería, hemos pedido semillas á Paris para distribuir en la proporción de un kilo entre los agricultores que deseen ensayarla, y al efecto publicamos estas instrucciones para que las tengan presentes al hacer el ensayo.

Tierra.—Ya hemos dicho las condiciones de la tierra en donde está hecha la experiencia, que por lo que se refiere á sus propiedades físicas no pueden ser peores, porque es excesivamente tenaz y en cuanto pierde la humedad se agrieta toda. Es tierra de fondo, pero puede afirmarse que la permeabilidad termina allí donde llega la reja del arado. Las condiciones no pueden ser más contrarias por la dificultad que opone la tierra á la germinación y al desarrollo de las plantas forrajeras de menudas semillas en los primeros periodos de vegetación. Al mejorar las condiciones físicas del suelo en que se siembra, creemos que los resultados serán más satisfactorios.

Labores preparatorias.—Cuanto más profunda sea la labor preparatoria, contando con un buen subsuelo, mejor, por que más facilitará el desarrollo de la extraordinaria raíz que tienen todas las alfalfas. Hemos aprendido que en estas tierras fuertes, la producción está siempre en razón directa de la profundidad de la labor.

Las labores complementarias que hayan de darse serán todas las que fuesen precisas para dejar bien mullido el suelo y limpio por completo de malas hierbas.

Si el terreno es muy seco que no permite el cultivo de plantas como la remolacha ó la patata que se escardan dejando la tierra limpia, vale más hacer antes un barbecho desnudo durante todo el año antes de sembrar la alfalfa para que esté bien limpia de malas hierbas y mullida la tierra en que haya de sembrarse. Si fuera fresca la cosecha que le preceda, ha de

ser de planta que se pueda escardar y de soltura al suelo; los tubérculos, principalmente.

Abonos.—En tierras cansadas ó con poca materia orgánica, 30.000 kilos de estiércol, 300 ó 400 kilos de superfosfato ó Escorias Thomas, si la tierra no tiene cal y 100 kilos de sulfato de potasa por hectárea. Si es tierra fresca, el estiércol, en esa cantidad ó mayor si se puede, debe echarse antes de la siembra de la planta que le preceda, adicionándole sólo antes de sembrar la alfalfa los abonos minerales ya citados. La buena preparación de la tierra tiene una grandísima importancia en las tierras fuertes sobre todo, y su fertilización es muy necesaria. El esmero en todas las operaciones resulta remunerador.

Siembra y semillas.—La época más conveniente en este clima es el Otoño, Septiembre y Octubre, siempre que haya llovido y la tierra tenga tempero semejante en la primavera siguiente, y siempre que sea conveniente los calveros que hayan quedado.

Para defender la alfalfa en el primer periodo de vegetación conviene sembrar una planta protectora, y ninguna mejor que la avena, pero echando poca semilla, de 140 á 150 litros por hectárea, segándola en el momento que alcanza 20 ó 25 centímetros de altura, en tiempo que no haya mucha evaporación, porque entonces quizá conviniere dejarla para que asombrara la tierra planta de alfalfa.

Bien suelto y gradado el terreno, se siembra la avena con sembradora y después á voleo, si no se tiene máquina para estas semillas menudas, la alfalfa, pasando despues el rulo para cubrirlas.

Conviene muchísimo escoger días lluviosos, templados, que son los mejores en Castilla, porque lo difícil aquí es conseguir que germinen las plantas y puedan salir de tierra por la dificultad de romper la costra, desecada, y por ese motivo hay que sembrar á tiempo, emplear buena semilla y echarla abundantemente, tres, y aún mejor, cuatro veces, la cantidad que se aconseja de ordinario. No importa llegar á 80 ó 100 kilos por hectárea contando con las resiembra, echando para la primera siembra 50 ó 60 kilos, y el resto en las primaveras sucesivas. La cantidad ha de calcularse en relación con las condiciones de la tierra, su preparación y la oportunidad de la siembra, pero siempre conviene más pecar por exceso que no por defecto.

Garantizarse bien, antes de adquirir la semilla, que ha de ser precisamente la alfalfa de Provenza y no otra ninguna, porque esta es la única comprobada, ya que puede resistir estas condiciones del clima nada favorables al cultivo forrajero.

Conviene mucho también que le garantice al comprador que esté libre de la cústita principalmente y de otras malas semillas con las que suele venir mezclada. Cuando está cara, se la mezcla con la semilla de alfalfa lupulina. En nuestro país, por desgracia, las semillas que hemos conocido en la granja, y que no se han adquirido en las casas que citamos, casi todas han venido mezcladas con la cústita y hasta un 50 por 100 de malas semillas.

Cuidados.—Estos se reducen á quitar las malas hierbas, gradar la tierra cuando esté bien arraigada, sembrar, y si por el frío ó por exceso de cal en el suelo perdiera el color verde intenso, suministrarle 100 á 200 kilos de nitrato de sosa por hectárea despues del primer corte en varias veces y en días lluviosos.

Conviene, al segundo ó tercer año despues del grado al comienzo del invierno, volver á abonarla con el superfosfato y la potasa en igual cantidad que la anotada.

Recolección.—Conviene segarla cuando comiencen á verse las flores abiertas en la tercera parte del racimo floral, porque entonces al heno se conserva la hoja, que es el órgano de mejor y mayor aprovechamiento, lo cual no suele observarse en la mayor parte de la alfalfa henoificada que circula en el comercio.

Con lo expuesto creemos que bastará para que los agricultores puedan hacer algunos ensayos, que desearíamos conocer

para alegar mayor número de datos sobre un problema como es el de producir forrajes en estas tierras secas, que tiene, á nuestro atender, una importancia incalculable. Aconsejamos á los labradores que persistan en las siembras si no les diera resultado los primeros ensayos, solo la constancia inteligente puede aleccionarlos para la solución de muchos problemas.

El Ingeniero director,
José Gascón

LA ASAMBLEA DE VALLS

De nuestro corresponsal en Alió (Zaragoza) recibimos el miércoles último la siguiente nota: Acaba de celebrarse la Asamblea en la ciudad de Valls.

El éxito superó á los deseos de sus organizadores. Se adherieron á la misma las Diputaciones de Lérida y Gerona, 85 Ayuntamientos, los señores Senadores de la provincia, 6 Diputados á Cortes y muchas Asociaciones agrícolas. Fueron representados la Diputación provincial, Ayuntamiento, Cámara de Comercio y Consejo provincial de Taragona y el Ayuntamiento de Reus.

A la hora fijada abrió la Asamblea el señor Alcalde de Valls, quien presidió el acto, acompañado del Ayuntamiento en pleno y señores Diputados á Cortes y provinciales de la localidad.

Hicieron uso de la palabra los señores Mestres, Sovellas, Oliveras, Mir, Vidiella, Valle Mateu y Bertrán, quienes de una manera magistral y elocuente desarrollaron los temas, objeto de la Asamblea agrícola, que trataban de los medios de perseguir las adulteraciones de los vinos y aceites y del modo como se cumplen las leyes que de dicho asunto tratan.

Todos abogaron, y así se acordó, por la creación de un Cuerpo de inspectores, nombrados y pagados independientemente de los que crea el gobierno, para que persigan las falsificaciones.—El Corresponsal.

En la Asamblea se aprobaron, además, por unanimidad, las siguientes conclusiones:

1.º El vino natural, como líquido orgánico que es, tiene una composición complicadísima y de acción fisiológica bien marcada como alimento reparador de fuerzas.

2.º El vino industrial es una mezcla de diferentes drogas, pero nunca un líquido orgánico.

3.º El alcohol de vino lleva siempre una serie de éteres correctores, y aunque éstos no existiesen la fórmula química, es bien diferente del industrial.

4.º El alcohol industrial tiene fórmula química diferente según la procedencia.

5.º El alcoholismo crónico es muy poco conocido en los países productores y consumidores de vino.

6.º En los países en que se cosecha poco vino ó nada, pero que produce y se consume alcohol industrial, es donde abunda el alcoholismo crónico en todas sus consecuencias.

7.º La historia, la geografía y la ciencia experimental demuestran que la aparición del alcoholismo crónico coincide con la del alcohol industrial.

8.º El consumo del vino no produce nunca el alcoholismo crónico.

9.º Que se cumplan las leyes que prohíben las mezclas de aceites y fabricación de vinos artificiales.

10.º Que se prohíba destinar al consumo y á la fabricación de licores alcoholes no vínicos. Las falsificaciones son un engaño y un atentado á la salud pública.

11.º Que se obligue que los aceites vayan acompañados de la declaración de naturaleza y procedencia.

12.º Que los laboratorios oficiales contribuyan al estudio de los aceites del país.

13.º Que se muelle y se incapacite para ejercer su comercio á los fabricantes infractores.

14.º La Asamblea sólo considera comestible el aceite de oliva, habiendo de desnaturalizarse el procedente de cualquier otro producto.

REMITIDO

Revolución vitícola

Las invasiones criptogámicas que han invadido este año tan furiosamente el viñedo europeo, es preludio serio de la decadencia de la raza antigua de cepas, que reinaba desde varios siglos.

El cobre, el hierro, el azufre y tantas otras armas que sirven de defensa al viticultor, han sido insuficientes para defender del ataque destructor a los viejos tipos de vid, cuya salud, quebrantada desde hace ya muchos años, manifiesta hoy los síntomas evidentes de su decrepitud absoluta.

Esta opinión podrá ser discutida, pero el criterio de científicas ilustraciones vitícolas no deja duda alguna de que tienen que desaparecer por completo los tipos de la vid que desde tantos años producía el vino estimado de todos.

Que es materialmente imposible descontar la producción racional de estos veteranos, enfermos desde la parte más inferior de sus raíces hasta la extremidad de los sarmientos.

Que si en ciertos casos, todavía es factible su conservación por medio de una amputación de la parte inferior y de constantes rociados o pulverizaciones en la parte exterior o aérea, prácticamente es peligroso y muy oneroso lanzarse en tal empresa.

Hoy aún más, porque el año ha sido muy favorable para comprobar de una manera definitiva la resistencia absoluta de los híbridos productores directos.

El contraste ha sido tan grande y tan notable, entre las nuevas cepas resistentes y cargadas de frutos y las viñas sulfatadas con sus hojas y racimos casi secos, que todos los que han tenido ocasión de apreciarlas, absolutamente todos, manifiestan la misma opinión, o sea, que los híbridos seleccionados y resistentes se imponen a la viticultura y que es el único medio de tener la seguridad de cosechar vino, sin gasto extraordinario o ro que el cultivo de la vid antigua antes de la aparición de la filoxera y otras enfermedades.

Tenemos, pues, la cuestión de la resistencia de los híbridos bien comprobada y segura. Los distinguidos ingenieros del Servicio Agronómico Nacional de Barcelona y de la Estación Enológica de Villafranca del Panadés, que visitaron oficialmente las plantaciones principales existentes en Cataluña, pueden acaso informar.

Los vinos procedentes de los híbridos nuevos seleccionados son de muy buena calidad en todo concepto; los compradores, tanto en Francia como en España, los pagan con prima a los vinos procedentes de vides injertadas de viníferas.

En sus conclusiones del informe de 1910, el Presidente de la Comisión de averiguaciones para el estudio de los híbridos productores directos, nombrada desde hace ya diez años por la Sociedad de los Viticultores de Francia, dice así: «Las personas que hacen correr que los vinos de híbridos productores directos no son buenos, son ignorantes o de mala fe. Es cierto que al principio de la introducción de los híbridos americanos, ciertas clases producían vino imbebible; pero debe reconocerse que estas clases defectuosas han sido desechadas y reemplazadas por las nuevas creaciones, produciendo vinos buenos, bien constituidos y muy apreciados por el Comercio.»

Estos falsos rumores, puestos sobre los vinos de híbridos en general, son esparcidos, o por personas que venden o cultivan únicamente los viníferos y que pueden temer lo competencia que les pueden hacer los productos de híbridos, o bien por viticultores que desean beneficiar ellos solos de la prima que el comercio concede a los vinos de híbridos.

Estos demuestra elocuentemente cuánto valor tienen los nuevos tipos de vid y su gran importancia en el porvenir vitícola.

Conviene pues que sean conocidos rápidamente. Es un deber de todos los propietarios o viticultores procurar ilustrarse sobre esta cuestión palpitante de interés y sin esperar de no poder defenderse contra la competencia extranjera.

Vitícola

Correo Agrícola y Mercantil (NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Marchena (Sevilla) 27.—Precios: trigos, a 12'50 pesetas fanega los fuertes y 11'25 los blanquillos; cebada, a 6 id.; avena rubia, a 5'30; alpiste, a 11'25; maíz seco, a 10 id.; habas, a 10'50 y 9'75 id.; aceite nuevo, a 15 pesetas arroba.

Hace falta agua para la sementera.—El C.

Sevilla 30.—Ha llovido copiosamente, por lo que están contentos los agricultores, que ya se lamentaban de la sequía.

Los precios del aceite han continuado

bajando; se han hecho ventas a 13'88 pesetas arroba. Mañana ó pasado empezará la molienda de aceituna, y por consiguiente muy en breve habrá en esta plaza aceites nuevos. Desanimado el embarque.

En el Matadero han cobrado los entadores; por buyes, de 1'45 a 5'55 pesetas kilo; por vacas, de 1'60 a 1'75; por toros, de 1'75 a 1'85; por novillos y terneras, de 1'80 a 1'90; por carneros y ovejas, de 1'20 a 1'36.—El C.

DE ARAGON

Alcañiz (Teruel) 28.—No quiere llover lo suficiente, sino sólo algún chaparrón ligero, para hacer la siembra de cereales, y ya empieza a ser hora de hacerlo, estando los labradores preparados para ello, la mayor parte con trigo escogido en la selecciónadora que trajo el Sindicato Agrícola, que es del último modelo.

En algunos pagos que se regaron de tormentas hace ya algunos días y en la vega ya está hecha la siembra y van naciendo los trigos con pujanza.

Ha terminado la vendimia con cosecha de uva, escasa en cantidad y de mediana calidad, como todos los frutos de este año, que no han madurado conforme por el poco calor del verano y los fríos de primavera.

La de aceite será mala, pues hay quien dice que no se cogió lo suficiente para el consumo de los habitantes de esta ciudad.

Precios: trigo, a 30 pesetas cahiz; cebada, 20; avena, 13; patatas, 1'25 pesetas arroba; vino, 3 pesetas cántaro; aceite, 18'50 pesetas arroba; lana, 17.—El C.

Aguarón (Campo de Cariñena) Zaragoza 30.—Hoy termina la recolección de uva, habiendo resultado la cosecha mucho más corta aun que lo que suponíamos. La mayor parte ha sido vendida a una casa francesa, a 17'75 pesetas los 100 kilos.

Las últimas ventas de vino han sido a 35 pesetas alquél (120 litros). Para el vino nuevo, los cosecheros tienen más aspiraciones, pues el Presidente de la Federación Vitícola de Cariñena, tiene orden de Francia de comprar vino sin yeso, de 14 grados en adelante, a 43 pesetas. Los vinos nuevos esperamos sean de 15 grados y secos.—V. B.

DE BALEARES

Inca (Mallorca) 29.—Precios en este mercado: almendrán, a 92 pesetas los 43'32 kilos (quintal); trigo, de 18'50 a 19'50 pesetas los 74'34 litros (cuartera), según la clase; cebada, a 10'50 id. de la del país y 9'50 la forastera; avena, a 8'50 y 7'50, respectivamente; habas, a 19'50, 18'50 y 17'50 id.; maíz, a 16 id.; habichuelas (confits), a 30 id.; idem blancas, a 27 id.; garbanzos, a 22 id.; higos pasos, de 10 a 20 pesetas quintal; cerdos cebados, de 11'50 a 12'50 pesetas arroba; azafrán, a 3 pesetas onza.—G.

DE CASTILLA LA NUEVA

Brudia (Guadalajara) 29.—La sementera se hace en excelentes condiciones, debido al buen estado del tiempo.

La cosecha de uva ha sido escasa y la de miel y nueces casi nula.

El trigo se cotiza en este mercado a 45 reales fanega, con tendencia sostenida; la cebada, a 6 pesetas id.; avena, a 5 id.; nueces, a 15 id.; vino, tinto, a 3'50 pesetas arroba; aceite, a 13 id.; miel, a 14 id.—L. S.

Villanova de la Jara (Cuenca) 26.—La cosecha de cereales ha sido buena; la de uva, la cuarta parte de una cosecha ordinaria; la de aceite casi nula y la de azafrán empieza ahora.

Precios corrientes: trigo, candeal, de 46 a 47 reales fanega; cebada, a 22 id.; avena y escaña, a 16 id.; azafrán viejo, a 200 reales libra, sin existencia; vino, a 12 reales los 16 litros con bastante demanda; las uvas de 4 a 5 reales arroba.—R. S.

Brihuega (Guadalajara) 27.—La actual cosecha de uva es una de las más cortas que se han conocido. El vino se paga de 13 a 14 reales arroba, esperándose suba muy en breve.

El trigo a 43 reales las 94 libras; cebada, a 23 id. fanega; avena, a 14 id.; alubias blancas, a 23 y 24 reales arroba; lentejas, a 15 id.; patatas, de 4 1/2 a 5 id.; pieles, a 9 reales una las de cabrito y 8 las de cordero.—El C.

Mignelturra (Ciudad-Real) 29.—Se terminó la vendimia, habiendo dado muy mal resultado en cantidad, y los dados no pueden pasar de regulares. Los precios de la uva han oscilado entre 5'50, 5'75 y 6 reales arroba, quedándose en esta plaza todas las más de las bodegas sin hacer vino por haber vendido la uva.

Ahora los labradores están sembrando con gran actividad, pues la tierra, con las lluvias del domingo y el lunes, está en buena sazón.

Los precios que rigen en esta plaza son como sigue: vino, 17 y 18 reales arroba, blanco y tinto, respectivamente; aceite, 60 reales arroba; candeal, 44 y 45 reales fanega; cebada, 29 id.; patatas, 1'50

arroba. En vinos hay pocas existencias.—J. L. M.

Villagarofa (Cuenca) 27.—En esta población se ha terminado la vendimia con un tiempo bonancible, primaveral, y los rendimientos de la cosecha han sido buenos. Se ha cotizado la arroba de uva a 1 peseta la blanca y 1'25 la negra; de azafrán media cosecha, esperándose se cotice a buen precio, según opinión de los cosecheros; en cambio, la sementera va buena por las muchas y abundantes lluvias. El año mediano de fruto; Hay de existencias bastante candeal a 12 pesetas fanega; cebada, 6 id.; avena, 4 id.; centeno, 8 id.; guisantes, 10 id.; patatas, 4'50 pesetas arroba; aceite, 20 id., con tendencia a subir.—C.

Villalobos (Toledo) 30.—Terminada la recolección de uva, que no nos ha engañado, puesto que esperábamos una muy escasa cosecha, como así ha sido; debido a esto sin duda, los vinos, por toda esta región, han experimentado una considerable alza. La sementera se ha hecho en buenas condiciones, y sin este temporal de lluvias estaría terminada la del trigo, por ser muy poco lo que falta.

El mercado bastante encalmado, lo mismo el de cereales que el de vinos y aceites, siendo los precios actuales los siguientes: trigo candeal, a 48 reales fanega; idem jejar, a 45 id.; cebada, a 20 id.; vino, de 16 a 18 reales arroba; aceite, a 60 id. Los demás artículos sin cotización.—E. S.

Quintanar de la Orden (Toledo) 29.—Se ha terminado la vendimia, resultando muy corta la cosecha de uvas, para los que han regido estos precios: blanca, 1'30 pesetas arroba de 25 libras (41 1/2 kilos); tiata, 1'50 idem.

Precios corrientes de otros artículos, salvo variación: candeal, a 48 reales fanega; jeja, a 47; tranquillón, a 38 y 40; centeno, a 30; cebada, a 20; avena, a 18; yeros, a 32; tilos, a 44; cominos, a 76; anís, a 80; azafrán viejo, a 160 reales la libra de 460 gramos; vinos blancos y tintos, a 14 reales la arroba de 16 libras; queso fresco en aceite, a 120 reales la arroba de 11 1/2 kilos; patatas, a 4 idem.—L. C.

Torrelaguna (Madrid) 29.—Terminada la vendimia, he de decirle que ha resultado la cosecha peor que se creía; siempre se dijo que había media cosecha y no ha llegado. La sementera, con la tierra muy pesada por exceso de lluvias.

Los precios que se pagaron son los siguientes: trigo, 12 1/2 pesetas fanega; habas, 8 id.; cebada, 6 1/2; avena, 4'50; vino, 5'50 pesetas arroba; aceite, 16 id.; garbanzos blandos, 7'50 id.; idem duros, 5 id.—El C.

Valdelaguna (Madrid) 30.—Precios en este pueblo: vino, a 4'25 pesetas arroba, con tendencia al alza; vinagre, a 2 y 2'25 id.; aceite, a 15 pesetas los 11 1/2 kilos, con tendencia a subir por creer es casi nula la cosecha en toda esta comarca; trigo, a 12'50 pesetas fanega; cebada, a 5'50 idem; avena, a 4'50 id. Las cebollas, cuyas existencias son aquí abundantes, dan lugar a pocas ventas.

Para más informes dirigirse al correspondiente que suscribe, Alfonso Higuera.

DE CASTILLA LA VIEJA

Palencia 27.—Ultimos precios: trigo, a 43'50 reales las 92 libras; centeno, a 33 las 90 id.; cebada, a 24 reales fanega; avena, a 15 id.; yeros, a 31 id.; muelas, a 33 id.; alubias, a 90 id.; garbanzos, de 100 a 150 id.; harinas, a 17, 16 y 15 reales arroba; patatas, a 4 reales arroba; vino tinto, en los almacenes, a 25 reales cántaro.—El C.

Tordesillas (Valladolid) 27.—Se ha hecho la vendimia, durante pocos días porque las cepas tenían escasos racimos; las uvas han sido muy solicitadas y se han cotizado de 7 a 8 reales arroba.

Los vinos de la cosecha anterior se pagan de 20 a 22 reales cántaro los blancos y 22 los tintos; el blanco añejo a 28 y 30.

Se hace la sementera, habiendo llovido.

El trigo a 45 reales fanega; centeno, a 33 id.; cebada, a 24 id.; avena, a 18 id.; algarrobas, a 25 id.; muelas, a 38 id.; guisantes, a 36 id.; alubias, a 98 id.; garbanzos, a 130, 100 y 70 id.; harinas, a 17, 16 y 15 reales arroba; patatas, a 4 id.; carneros, a 90 reales uno; ovejas, a 60 idem; corderos, a 25 id.; buyes de labor, a 1.800 id.; novillos de tres años, a 2.000 idem; añeños y añejas, a 1.200 id.; vacas cotrales, a 80 id.; cerdos al destete, a 60 idem; id. de seis meses, a 120 id.; id. de un año, a 350 id.; id. cebones, a 65 reales arroba. Tendencia sostenida.—El C.

Burgos 29.—La sementera se viene haciendo en buenas condiciones y en el mercado domina tendencia alcista.

Precios: trigo, a 47 reales fanega el alaga, 44 el mocho y 43 el rojo; centeno, a 32 id.; cebada, a 25 id.; avena, a 18 id.; yeros, a 32 id.; lentejas, a 50 id.; harinas, a 17, 16 y 15 reales arroba; patatas, a 4 reales, arroba.—El C.

Peñafiel (Valladolid) 30.—Buena la sementera y el tiempo. Concurridos los mercados, vendiéndose bastante a los siguientes precios:

Trigo, a 44'50 reales las 94 libras; centeno, a 30 las 90 id.; avena, a 16 reales fanega; algarrobas, a 26 id. Tendencia sostenida. Se ha cogido poco vino y se vende de 21 a 21 1/2 reales cántaro.—El C.

Trigueros del Valle (Valladolid) 28.—El día 15 del corriente se dió la vendimia general en esta población y simultáneamente en los pueblos limítrofes que componen el Valle, que son Cubillas de Santa Marta, Quintanilla de Trigueros y Corcos, siendo la cosecha en estos términos municipales de corto rendimiento como en cartas anteriores lo tenía predicho.

Aun quedan 16 cubas de vino añejo; ayer se pagó una cuba a 18 reales y hoy ha subido 2 reales en cántaro, vendiéndose 444 a 20 reales para Burgos. Nada me extraña por los anuncios que tenemos de pequeña cosecha en los centros vitícolas.

La uva se pagó a 6 reales arroba puesta en lagar, y otra partida se pagó a 5 y 1/2 vendiéndose por cuenta del comprador.

La cosecha, digo la clase, creo resultará algo defectuosa, debido a las medianas condiciones en que se recogió la uva.

Precios de los artículos siguientes: trigo, a 44 reales fanega; cebada, a 22 id.; avena, a 17 id.; patatas, a 5 y 1/2 reales arroba (este tubérculo también dará poco rendimiento); vino añejo clarete, a 20 reales cántaro; de mosto no hay precio, pero supongo se ha de vender lo primero a 15 reales cántaro.—El C.

Lerma (Burgos) 27.—La cosecha devino ha sido tan corta que calculase se elaboran unos 17.000 cántaros, contra 40.000 el año último. Se cotizan los tintos y claretes a 19 reales cántaro, con tendencia al alza.

Los trigos, de 41 y 1/2 a 42 y 1/2 reales las 92 libras; centeno, de 29 a 30 reales fanega; cebada, de 25 a 26 id.; avena, a 17 id.; alubias, a 96 id.; yeros, a 31 id.; garbanzos, de 120 a 150 id.; cerdos al destete de 60 a 100 reales uno.—El C.

Avila 28.—Buenos los campos y pequeñas las entradas de granos en este mercado, por haber sido escasa la cosecha.

Págase el trigo candeal a 45 y 46 reales fanega; el centeno, de 29 a 30; la cebada, de 24 a 25 y las algarrobas de 25 a 26; harinas, a 17 y 1/2, 17, 16, 15 y 1/2 y 14 y 1/2 reales arroba por extra, 1.ª panadera, 2.ª y 3.ª clase, respectivamente.—El C.

Cuellar (Segovia) 30.—Buen tiempo para los campos y tendencia sostenida en el mercado.

Precios: trigo, a 43 reales fanega; centeno, a 28 id.; cebada, a 24 id.; avena, a 14 id.; habas, a 44 id.; lentejas, a 48 id.; muelas, a 29 id.; alubias, a 86 id.; garbanzos, a 130, 100 y 80 id.; harinas, a 17, 16 y 14 reales arroba; patatas, a 5 id.; vino, en los almacenes, a 26 reales cántaro los tintos.—El C.

Valladolid 31.—Desde hace unos días tenemos tiempo húmedo, que era muy necesario para la sementera; hacia falta agua.

La cotización de cereales, harinas y caldos, acusa mucha firmeza. He aquí los precios: trigo, a 45 1/2 reales las 94 libras, en los Almacenes del Canal y del Arco; centeno, de 30 a 31 las 92 id.; cebada, a 24 reales fanega; avena, a 18 id.; yeros, a 32 id.; harinas sobre vagón, a 38'50 pesetas los 100 kilos la clase extra, 36'50 a 37'50 la 1.ª y 35 la panadera.

La cosecha de uva ha escaseado, pagándose este fruto y el vino a muy buenos precios.—El C.

La Aguilera (Burgos) 27.—Se ha terminado la recolección de uva en el partido de Aranda de Duero, al que yo perteneczo. Dicha producción acusa en general un descenso de un 70 por 100 comparada con la cosecha anterior.—El ensayador B. R.

DE CATALUÑA

Vilur (Gerona) 26.—Ha llovido lo suficiente para hacer la sementera en buenas condiciones. De aceituna, aunque se ha caído mucho fruto de los olivos, habrá algo más de media cosecha.

El poco vino que queda se paga a 20 pesetas pellejo; aceite, a 15'50 id. mallall; trigo, a 17'50 pesetas cuartera; cebada, a 9 id.; avena, a 8'50 id.; maíz, a 11 id.; habas, a 14 id.—B. C.

Villafranca del Panadés (Barcelona) 27.—Debido a lo pobre que ha sido la cosecha de vinos, alcanzan éstos altos precios, de 2'95 a 3'25 pesetas grado y carga (121'60 litros); para destilar, de 2'25 a 2'75). Se ha vendido mucho y siguen recibiendo pedidos.

Precios de otros artículos: trigos, de 15'50 a 17'75 pesetas cuartera de 70 litros; cebada, de 7'25 a 8 id.; avena, de 6'75 a 7'25 id.; alfalfa, de 4'25 a 5'25 pesetas los 40 kilos.—J.

Vendrell (Tarragona) 27.—Precios: vinos, de 2'25 a 3'25 pesetas grado y carga (121'60 litros) los nuevos, y los viejos, a 2'25 id. el tinto y 3 el blanco; trigo, a 15 pesetas cuartera; cebada, a 8 idem; habas, a 12'50 idem.; yeros, a 11'50 id.; habones de la comarca, a 13 idem; maíz, a 11'50 id. el amarillo y 11 el blanco; avena roja, a 7'50 id.; harinas, a 9'50, 10'50, 12 y 16 pesetas los 60 kilos, según la clase.—El C.

Lérida 29.—Buena la sementera. Tendencia firme en el mercado, habiendo regido los siguientes precios:

Trigo monte, a 30'50, 29'50 y 27'50 pesetas los 100 kilos, por superior, mediano y flojo, respectivamente; idem huerta, a 25'50 y 25 id.; cebada, a 22 id. la superior y 20 la mediana; centeno, a 28 id.; avena, a 22'50 id.; maíz, a 22 id.; habas, a 27'50 idem; judías, a 54'50 pesetas la 1.ª clase y 46'50 la 2.ª; habones, a 28 id.; aceites, de 16 a 17 pesetas los 11 kilos la del país y 14 a 15 los de Andalucía.—El C.

Santa Bárbara (Tarragona) 29.—Se dió fin a la cosecha de uvas, la que fué extremadamente pequeña, debido a los accidentes meteorológicos del bastardo Marzo.

Los viticultores de este país estamos azarados, no solamente por la desaparición de los antiguos viñedos, si que también porque observamos en plantaciones de viñas americanas que datan de 8 años y que se emplearon Rupestris de Lot y Ganacán, hay ruédos que se han muerto 4, 6 y 8 cepas juntas, teniendo hayau su cambio por la cruel filoxera.

Hace una quincena de días que está lloviendo copiosamente, por cuyo motivo están atrasadísimas las faenas del campo.

El mercado sigue encalmado y sus precios son los siguientes: aceite, a 24 pesetas los 15 kilos; algarrobas de la actual cosecha, a 0'90 céntimos los 10 kilos; id. viejas, a 1 id.; maíz, a 10 pesetas; vino, a 2'50 pesetas grado y carga.—El C.

Barcelona 30.—En la semana última se ha animado bastante el mercado de cereales, sin que los precios que anoté en mi anterior hayan tenido alteración, quedando muy firmes, y si no afloja, la demanda es de creer mejorarán algo.

A pesar de las repetidas alzas que han conseguido los vinos, siguen haciéndose muchas operaciones, pagándose como sigue: tintos y rosados de Alicante, a 3'50 pesetas grado y carga (121'60 litros), sobre muelle Barcelona; idem de Valencia, a 3 id.; blancos de Tarragona, de 2'75 a 3 pesetas idem en nuestra estación. De Villafranca de Panadés, me dicen se compran todas las partidas disponibles para Francia, Alemania y Suiza, a 3 pesetas grado y carga.

Sin variación los alcoholes, pero con tendencia al alza.

Los aceites, de 132 a 136 pesetas los 100 kilos los de Andalucía, 174 los finos de Aragón y 148 los de Urgel.

Las almendras tienden a subir, detallándose sin cáscara: Esperanza, 300 y 284 pesetas los 100 kilos; Mallorca, 260 la escogida y 230 la corriente.—El C.

DE EXTREMADURA

Villanueva de la Serena (Badajoz) 27.—El día 23 reinó copioso temporal de lluvias, que hacía sumamente falta para la sementera.

El trigo candeal, lo mismo que el blanco, se cotizan a 47 reales las 100 libras, y el rubio a 50; la cebada, de 26 a 27 reales arroba; avena, a 17 id.; habas, a 39 id.—A.

DE LEON

Cerecinos del Campo (Zamora) 27.—La cosecha de uva ha sido escasa, pero no tanto como se pensaba, porque con las lluvias aumentó algo. El vino a 19 reales cántaro.

Se hace la sementera con tiempo frío. Tendencia floja en el mercado. A continuación los precios: trigo, a 44 reales fanega; centeno, a 29 id.; cebada, a 24 id.; avena, a 16 id.; yeros, a 32; muelas, a 40 id.; alubias, a 84 id.; garbanzos, a 130, 120 y 90 id.; harinas, a 18, 17 y 16 reales arroba; patatas, a 4 id.—H.

DE MURCIA

La Roda (Albacete) 29.—Se dió por terminada la vendimia, que resultó aun más escasa de lo que se creía, y habiendo sido visitados estos pueblos por compradores de uvas de Francia, la región valenciana y otras; así que los vinos elaborados por estos es de presumir los exporten al extranjero, con lo que será mayor la merma de las existencias para el año.

Se dió principio a la recolección de azafrán, que va rindiendo escaso fruto, pero de muy buena realidad. Ha llovido poco para la sementera; sin embargo, ya están sembrando la mayor parte de estos labradores.

Las uvas se pagaron a pesetas 1'50 y 1'60 la blanca, y los precios corrientes son: candeal, a 50 reales fanega; cebada, a 24; avena, de 17 a 18; centeno, a 36; azafrán,

de 200 reales la libra de 460 gramos; vinos, a 16 reales arroba.
 Para más informes dirigirse al que suscribe.—Cándido Pérez.
Albacete 27.—Terminó la vendimia, siendo la cosecha muy escasa, pero los vinos que se elaboran alcanzarán buen precio, lo que nivelará la falta de cosecha; con abundancia de compradores, la uva se ha pagado a 5 reales arroba.
 Precios en esta plaza: candeal, de 48 a 50 reales fanega; cebada, a 24 id.; centeno, a 34 id.; avena, a 17 id.; vino, a 15 reales arroba; patatas, a 8 id.; azafrán, de 45 a 50 pesetas libra de 460 gramos.—Un lector de la Crónica.

DE NAVARRA

Miranda de Arga 31.—La cosecha de uva ha sido reducida, estimándose en la mitad que el año último, pero la clase es buena.
 Se va haciendo la sementera en magníficas condiciones.
 Precios: trigo, a 5'50 pesetas robo de 28'13 litros; cebada, a 2'50 id.; avena, a 2'25 id.; habas y maíz, a 4 id.; alubias, a 12 id.—R.
Estella 31.—Poco concurrido el último mercado por haber amanecido lloviendo.
 Tanto en éste termino como en los demas de la comarca, se lamentan los labradores de lo escasa que ha sido la cosecha de uva, lo que atribuyen principalmente a lo mal que floreció la vid, pues se corrió mucho fruto.
 Cotizamos: trigo, a 3'78 pesetas doble decalitro; cebada, a 2'43 id.; avena, a 1'56 idem; maíz, a 2'49 id.; habas, a 3'02 id.; uva, a 4'50 pesetas cántaro (11'77 litros); aceite, a 22'50 pesetas arroba; patatas, a 1 idem.—El G.
Viana 30.—Ha terminado la vendimia con muy escaso rendimiento a causa de los hielos de primavera y el nublaro del 7 de Agosto que tanto perjuicio ocasionó. A pesar de que la uva dejaba mucho que desear, se ha pagado a pesetas 2'50 la arroba navarra. Los vinos se cotizan al detall a pesetas 3'50 y 4 el cántaro (11'77 litros).
 La siebrea se está haciendo en malas condiciones por falta de humedad, pero afortunadamente el tiempo parece inclinado a la lluvia.
 Los trigos se cotizan a 22 1/2 y 22 reales robo (28'13 litros) y la cebada a 3 id., con poca demanda.—El G.

DE RIOJA

Haro (Logroño) 26.—Con un tiempo primaveral dió ayer comienzo la vendimia, la cual será corta, tanto por los efectos destructores de la filoxera, como por la mala ligazón y las enfermedades criptogámicas. Sin embargo de las malas condiciones del fruto, los almacenes han abierto sus puertas, pagando la arroba de uva de 11 1/2 kilos a 2'50 pesetas en Cenicero y a 2'25 en Haro. Las bodegas bilbaínas hacen buen acopio en San Asensio, a 2 pesetas.
 Los cultivos especiales de habas, patatas y muelas se ponen este año con profusión para suplir el de la vid, cuyos precios de injertos en la presente campaña serán muy caros según informes.
 Los de cereales del último mercado son los siguientes: trigo de 11 a 11'50 pesetas fanega; cebada, de 6 a 6'25; centeno, de 7 a 7 1/2; avena, de 4'25 a 4'50; habas, de 8 a 8'50; patatas, de 1 a 1'25 pesetas arroba.—M. G.

DE VALENCIA

Valencia 31.—Tiempo bueno para la agricultura; los sembrados se desarrollan muy bien; la cosecha de naranja ha mejorado notablemente con las lluvias, adquiriendo buen tamaño. Empieza la venta del dorado fruto, aun cuando todavía no ha tomado el deseado color.
 Como el año ha sido escaso de frutas, se venden estas a buenos precios.
 Véanse los que rigen en esta plaza para los artículos que se citan: aceite, a 18 y 17 pesetas los de Tortosa y Andalucía, clases corrientes, y 14 el de mani, los 12 kilos; arroz en cáscara, a 22 pesetas los 100 kilos el Monquill y 28 a 29 el Bomba; idem elaborados, de 30'50 a 39'75 y 50 a 56, respectivamente; cebada, a 21 id.; habas, a 25 id.; alpiste, a 33 id.; cacahuete, de 45 a 50 id.; trigo, de 21'50 a 21'75 pesetas el hectólitro el de huerta, 23'50 a 23'75 el duro y 24'50 a 24'75 el candeal; azafrán, de 97 a 112 pesetas kilogramo; habichuelas, a 42 pesetas los 100 kilos las Pinet y 44 las amonquilladas; habas frescas, de 6 a 6'50 pesetas arroba, porque todavía entran pocas; habichuelas frescas, de 1'50 a 1'75 y 2'75 a 3 id., según la clase; tomates, de 2'50 a 3 id.; pimientos, de 0'50 a 0'75 id. los verdes y 1'25 a 1'75 los colorados; peras de Roma, de 2'75 a 4 id.; idem bastas, de 1'75 a 2'25 id.; manzanas blancas de Aragon, de 3'50 a 4 id.; idem de Segorbe, de 2 a 3 id.; idem otras clases,

de 1'50 a 2'50 id.; uva, de 5 a 6 id. la valensi, blanca; idem negra, de 4'50 a 5 idem; idem clote, encarnada, procedente de Elda, de 2'25 a 3'25 id.; idem planta nueva, de 4 a 4'50 id.—Z.

NOTICIAS

Cuando se estaba tirando el número anterior de la Crónica, recibimos de nuestro corresponsal en Daimiel (Ciudad-Real) el siguiente telegrama:
 «En Daimiel persiguen las autoridades con ahínco la fabricación de vino azucarado, denunciando al Juzgado las bodegas sospechosas, el cual instruye activamente diligencias sumariales, impidiendo elaboración vino que no sea natural, quedando garantida esta plaza para los compradores. Circula el rumor de que se intenta fabricar en varios pueblos de la provincia y confiamos que aquellas autoridades sigan el ejemplo de las de Daimiel».
 Buena falta hace que en todas partes sean perseguidas las adulteraciones de los oaldos, aplicando la legislación vigente (1), pues dados los altos precios que alcanzan los vinos por la exigua cosecha, es muy de temer se extienda aquella pueblita industria con gravísimo daño de los honrados propietarios y comerciantes, los consumidores y la salud pública.
 Los vinicultores y el comercio de buena fe, tan directamente interesados en acabar con el fraude, deben velar por la pureza y buen nombre de nuestra producción vinícola, denunciando a las autoridades la existencia de todo vino que no sea natural. La creación del cuerpo de inspectores, independiente del gobierno, propuesto por la Asamblea que acaba de celebrarse en Valls, no dudamos sería eficaz. Mucho también pueden hacer en la campaña contra las falsificaciones los Sindicatos Vinícolas y Sociedades agrarias.

(1) En primera plana publicamos las condiciones legales de los vinos en España.

A las palomeras de Echalar (Navarra) han ido muchos cazadores, pero como en los días del paso de dichas aves reinó fuerte viento, se han cobrado muchas menos piezas que de ordinario. Sólo se han matado unas cuatro mil palomas, cifra muy pequeña comparada con las de otros años.

Tan activa ha sido la contratación de uvas y mostos en el Mediodía de Francia, que en la comarca de Montpellier y otras muchas de aquella, ha pasado ya al comercio casi toda la cosecha, haciéndose ahora reventas con primas para los primeros compradores.
 En Montpellier y otros mercados del Herault, los precios más generales son: tintos, clase corriente, de 40 a 42 francos hectólitro; blancos, de 43 a 45.
 En el departamento de Aude fluctúa la cotización entre 40 y 42 francos hectólitro.
 En Nimes, departamento de Gard, los tintos de 8 a 9°, se pagan de 39 a 40 francos hectólitro; los de 9 a 10°, de 40 a 42, y los blancos, de 45 a 46.
 Los nuevos vinos resultan frescos y de buen color, pero de menor riqueza alcohólica que los de la vendimia de 1909.

Durante la semana última ha estado animado el mercado de almendra en Alicante, vendiéndose todas las existencias que había en los almacenes (unas 1.000 arrobas) a 33 y 32 pesetas las Planetas, con tendencia sostenida.

El jurado del Concurso de frutas y hortalizas celebrado en los últimos días en la Exposición Nacional de Valencia ha otorgado los siguientes premios:
 Diploma de honor con medalla de oro y 200 pesetas.—D. José Rausell Ribas, de Gandia: Frutas y hortalizas en general.
 Diploma de mérito con medalla de oro y 100 pesetas.—Señora viuda de S. Orero, de Segorbe: Peras, manzanas y otras frutas.
 Medalla de oro y 75 pesetas.—D. Miguel Raga, de Valencia: Calabazas y melones.
 Medallas de oro.—D. Francisco Doménech: Pasas de legía. D. Francisco Laurens: Hortalizas y peras. D. Roberto Rico: Melones. D. Pedro Navarro: Manzanas. Don Miguel Angel Ribera: Naranjas y mandarinas. D. Ramón Lacuesta: Melocotones.
 Medalla de plata y 75 pesetas.—Don Cristóbal Galán, de Valencia: Plantas de fresa y fruto.
 Medalla de plata y 50 pesetas.—La Protectora, de Jativa: Granadas, nueces y melones.
 Medallas de plata.—D. Pascual Chorret: Diospiros. D. Leopoldo Ramirez: Peras. Don Manuel Martínez: Aguacates. Don José Lacuadra: Varias frutas. D. Ramón Vilcu: Un calabaza.

Menciones honoríficas.—D. Pascual Molina: Plátanos. D. José Lluch: Mandarinas. D. José Benavente Llacer: Melones, manzanas y uva.

El presidente de la Asociación Vitícola aragonesa, D. José Cameo, ha recibido un telegrama de París ofreciéndole 43 pesetas por alquilar (119 litros) de vino sin yeso.

Dicen de Alcoy que en seis meses han salido de Rellou, para América, 800 hombres; de Villajoyosa, 700; de Jávea, 1.200; de Olanente, 400; de Ibi, 200, y de Peñaguila, 250.
 Añaden que la cifra a que se eleva la emigración en los pueblos de la Marina es tan aterradora, que hace temer en fecha no lejana la desaparición total de algunas aldeas.

El ministro de Fomento ha presentado en el Congreso un proyecto de ley sobre ferrocarriles secundarios.

Las diferencias esenciales entre el proyecto y la legislación vigente son las siguientes:
 1.º En lo sucesivo será el Estado el propietario de los ferrocarriles que se construyan, y a este efecto sacará a concurso y subasta los proyectos y la construcción, abonando del 85 al 95 por 100 de su importe, y el resto será de los adjudicatarios, amortizándose su participación en noventa y nueve años al 4 por 100 de interés, quedando suprimida la garantía actual del 5 por 100.

La explotación se efectuará sobre la base de una fórmula que señalarán los pliegos de condiciones respectivos, y si los ingresos superan a los gastos, éstos se repartirán en una proporción de 80 y 20 por 100 cuando el exceso no alcance a cubrir la cantidad que por intereses y amortización de su parte les sea atribuida a los adjudicatarios, y a mitades cuando los ingresos líquidos superen a esa cantidad.

2.º Se dictan reglas para la constitución de un fondo de reserva y la mejora de vías y material.
 3.º Se concede a los actuales solicitantes el derecho de beneficios de esta ley y se les impone la obligación de afianzar sus concesiones o solicitudes con el depósito del 1 por 100 de sus proyectos.

Según la estadística de la dirección general de Aduanas de Francia, la importación de vinos españoles en dicho país, durante los nueve primeros meses del presente año, ha sido de 195.596 hectólitros, contra 34.649 en igual periodo de 1909 y 26.376 en el de 1908.

La cosecha de castañas es abundante y de superior calidad en Goizcoiz y otros pueblos de la montaña de Navarra.

Escriben de Archena (Murcia) que ya ha empezado en aquella localidad la recolección de naranjas y limones, habiendo desaparecido el piojo de dichos árboles. Hay 4.000 cargas de naranjas comunes de 7 a 9 pesetas los 80'500 kilos y 3.000 arrobas de limones de 1'25 a 3 pesetas los 11'500 kilos. La naranja se cree que subirá por haberse constituido un Sindicato que pondrá a raya a los negociantes.

La cosecha de cebolla es buena en cantidad y calidad.

Franquicia de derechos de aduana en Marruecos para los productos destinados a la agricultura.

Con el fin de favorecer y fomentar las empresas agrícolas, se ha dictado la siguiente disposición:

Artículo 1.º Se autoriza la importación libre de derechos de aduana de los abonos enumerados a continuación: 1.º fosfatos y superfosfatos de cal; 2.º escorias fosfatadas y fosfatos metalúrgicos; 3.º sulfato de amoníaco (es decir, guano artificial); 4.º guano del Perú y mantillo de estiércol (pondrette).

Art. 2.º Se concede el mismo beneficio a todas las otras materias en general consideradas como propias para la fertilización de las tierras. No podrán disfrutar de dicho beneficio más que los productos fertilizantes no susceptibles de ser utilizados de otro modo que como abonos.

Art. 3.º Los productos comprendidos en los artículos 1.º y 2.º serán admitidos en franquicia en todos los puertos del Imperio abiertos al comercio.

Art. 4.º Dichos productos deberán hacerse constar en una declaración detallada, en la misma forma y bajo las mismas penas que si se tratase de mercancías sujetas a derechos de importación.

LOS HÍBRIDOS
 productores directos seleccionados de los Campos de Experiencia de

CARDEDEU

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

Los Híbridos p. d.
 sin injertar ni sulfatar producen abundantes y grandes racimos, vinos bien alcoholizados y buen gusto.

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

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

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

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

PRECIOS EN LA ESTACION DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximad. Kilos
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO	
Barril de 225 litros con doble envase.	230	280	350	300
Barril . 100 id.	110	130	160	140
Idem . 75 id.	85	100	120	110
Idem . 50 id.	60	70	85	80
Idem . 25 id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas	50	50	50	50
Idem . 12 id.	25	25	25	25
Idem . 25 medias botellas	25	25	25	25

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

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

Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve a la botella y a la media botella. En las etiquetas y en los corchos va marcado el año del vino.—Todos los envases se envían precintados.

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

Aviso muy importante a los consumidores.
 Elegir siempre intacta la malla de alambre que precinta a la botella y a la media botella. Fíjense muy especialmente en nuestra marca concedida.

CENTRO VITICOLA DEL PANADÉS
 VIDES AMERICANAS
 70 HECTÁREAS DE VIVEROS Y PLANTACIONES
 FUNDADAS en 1889
JAIME SABATE
 DIRECTOR-PROPIETARIO
 Villafranca del Panadés (Provincia de Barcelona)
 Cultivos mejor organizados y más importantes de Europa.
 Para la próxima campaña de 1909-1910 tiene esta Casa puestas en vivero
3.750.439 PLANTAS INJERTADAS de todas las viníferas de España sobre los mejores pies americanos.
1.455.000 Estaquillas para barbados.
 Sus 52 hectáreas, con 165.000 pies madres en pleno desarrollo, producirán este año la abulosa cantidad de
4.000.000 de estaquillas injertables.
6.000.000 estaquillas para vivero.

Exportación a todas las regiones vitícolas del mundo.
 Talleres de injertar visitados por S. M. el Rey D. Alfonso XIII.
 Proveedor efectivo del Patrimonio de la Real Casa.
 Injertos de tierras a gran profundidad, con maquinaria a vapor, propiedad de esta Casa.—Roturaciones y plantaciones a forfait (destajo).
 Casa de absoluta confianza, recomendada por todos los Ingenieros agrónomos.
 Capital invertido en viveros y plantaciones, y diversos locales y talleres: **500.000 pesetas.**
GARANTIA DE AUTENTICIDAD.—Los Sindicatos, Sociedades de Agricultura, Cámaras Agrícolas, Ayuntamientos, Viveros oficiales y Agrupaciones de Proprietarios.—Pago después del brote, es decir, a fin de Junio, cuando por la hoja se haya comprobado la rigurosa selección y absoluta pureza de las plantas.
 Pídanse precios en toda época del año, como el Catálogo ilustrado, con la descripción de los viveros y plantaciones, garantías excepcionales que se ofrecen, notas de adaptación y afinidad é instrucciones para plantar.
 Dirección telegráfica: SABATE-VILAFRANCA PANADÉS

CAMPOS ELÍSEOS DE LERIDA
 GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRICOLAS
 DIRECTOR PROPIETARIO
D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA
 Especialidades que recomiendan a esta antigua y acreditada Casa, **ARBOLES FRUTALES** en grandes cantidades de las especies y variedades más superiores que en Europa se cultivan.
VIDAS AMERICANAS
INJERTOS BARBADOS ESTAQUILLAS
 de inmejorables condiciones y absoluta autenticidad.
 Precios muy económicos en pedidos de alguna importancia.
Manuel Esteve (Hijo)
 Comisiones, Consignaciones y Representaciones
VALENCIA
DESPACHO: Colón 48.—Teléfono 131
ALMACENES: Grao (Via de Barcelona).—Teléfono 1116

AGUAS SUBTERRÁNEAS
Arturo Alcober
 Hidróscopo-Geognosta
FÉLIX PIZCUBETA, 20, LETRAS E. C.—VALENCIA
 Estudios hidro geológicos. Indicación del volúmen y profundidad de los manantiales y construcción de pozos artesanos SOLAMENTE cuando la constitución geológica promete un éxito feliz.
 El alumbramiento de aguas ni exige grandes desembolsos ni riesgo en el capital, como prueba nuestros múltiples descubrimientos. Apoyadas nuestras indicaciones en una vasta experiencia y especial estudio, proporcionan SIEMPRE resultados positivos y altamente remuneradores. En todo cortijo ó masa de alguna extensión descubrimos manantiales que dan aguas de pie, mediante trabajos fáciles y económicos.

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

A LOS LABRADORES
Taller de maquinaria Agrícola de Antonio Clutari Lérida
 Especialidad en Aventadoras y Trillos
 Las Aventadoras Clutari son las únicas que han alcanzado el premio de 2.000 pesetas y la adquisición de la máquina por el Ministerio de Agricultura en el concurso, celebrado en Madrid en la Escuela de Agricultura de la Maoncloa, en Julio de 1904. Gran premio en l Exposición Hispano Francesa de Zaragoza, 1908. Gran Premio de honor y medalla de oro en la Exposición de Toledo, en Agosto 1909.
 Para la próxima campaña, grandes reformas en las Aventadoras, y especialmente en se a malacote, que han reducido un 50 por 100 la fuerza que necesitaban para su funcionamiento.—Pedir catálogos y condiciones antes de comprar.
TRILLOS Y AVENTADORAS

CASA ESPECIALISTA DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS

VENTA EXCLUSIVA DE LAS
Sembradoras SAN BERNARDO
Idem. BUD SACK
Segadoras DEERING NUEVO IDEAL
Trilladoras RUSTON
Pidan catálogos especiales.
ALBERTO AHLES Y COMPAÑIA

BARCELONA, Paseo de la Aduana, 15 y 17. MADRID, Alcalá, 46.
Sucursales en Sevilla, Córdoba, Tafalla, Palencia, Ríoseco y Badajoz.

AVERLY, MONTAUT Y GARCIA
ZARAGOZA

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

PIDANSE CATALOGOS ZARAGOZA

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

¡Aguantan las tempestades más violentas!
¡Elevan el agua á cualquier altura!

Instalaciones para particulares y Sociedades. Numerosas instalaciones en FRANCIA y sus COLONIAS.—Pedid referencias.—Explicaciones y presupuestos á 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 LOPEZ 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 vexcicante para Veterinaria

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

ABONOS MINERALES Y PRODUCTOS QUÍMICOS

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

Diríjanse los pedidos:
GRAN VIA, 1, BILBAO.—VILLANUEVA, 11, APARTADO 340, MADRID.—EDIFICIO DEL BANCO ASTURIANO, OVIEDO

FABRICACIÓN DE ANISADOS FINOS
Especialidad "Anis Balsamada,"
Primer premio en la Exposición de Ciudad Real de 1907.—Medalla de oro en Zaragoza 1908.
AGAPITO BALMAEDA (MALAGÓN)

Fábrica de Máquinas Agrícolas de Vicente Farré
LÉRIDA) (CATALUÑA)
Trilladoras de todas dimensiones y precios, Desterronadoras, Cubre semillas, Cultivadores.

PEDIR PROSPECTOS Y PRECIOS.—TODOS LOS APARATOS SE DAN Á PRUEBA

AÑO XXXIII Crónica de Vinos y Cereales AÑO XXXIII
PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

Se publica todos los miércoles ✦ ✦ ✦ Cuenta XXXII años de existencia
Publica interesantes artículos.—De treinta á cincuenta correspondencias agrícolas en cada número y otros utilísimos trabajos.

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

Se manda un número á los que lo pidan
Precios de suscripción: 6 pesetas semestre en toda España y 8'50 francos en el extranjero. Anuncios á precios convencionales.

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

ARADO GIRATORIO
AGRICULTORES: no uséis otro arado que el arado giratorio sistema «PALACÍN»
CON PRIVILEGIO EXCLUSIVO
(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)

Es el mejor, más ligero, más fuerte y más barato de los conocidos hasta el día.
Para que nadie pueda llamarse á engaño se dá á prueba.
También se remiten Catálogos á quien los desee.
Para la ventosa necesitan representantes en los pueblos en que no los haya, dándoseles un tanto por comisión.

Los pedidos á Eusebio Palacín, autor y constructor, Huesca, calle de San Lorenzo.
Al que presente un arado de mejor manejo, más útil y más barato, se le regalarán 200 pesetas.

MAQUINARIA MODERNA
PARA LA FABRICACIÓN DE ACEITES FINOS Y CORRIENTES
DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA
Sistema SALVATELLA

Desuesadora para elaborar aceites finos.
Trituradora para moler gran cantidad de aceitunas.
Remoledora para remoler los orujos para aceites corrientes.
Bombas especiales para trasegar aceites. Tres números distintos, que rinden 50, 90 y 250 litros por minuto, movidas á brazo.
Prensas hidráulicas y de otros sistemas.
Filtros para la refinación de aceites.
Estrujadoras para las uvas.
Trituradoras para cemento, por corteza de pino y encina y para grandes y pequeñas fabricaciones.
Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

VIUDA DE M. SALVATELLA
TORTOSA
Taller de máquinas

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

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

Pedir acompañando el importe á
La Reviste Mercantil (Valladolid)

ENFERMEDADES DE LA Mujer, Niños y Viejos

Curación práctica por sí mismos con remedios caseros é hidroterapia.
Nuevo tratado al alcance de todos, por Sañumk.

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

CALDO BORDELÉS CASELLAS
en polvo, de disolución instantánea en el agua

Producto reconocido
EL MAS CÓMODO—MAS PRÁCTICO—MAS EFICAZ
contra el MILDEW de la VINA

y enfermedades de las PATATAS, GARBANZOS, TOMATES

Seguridad absoluta de salvar la cosecha
MILLARES DE REFERENCIAS DE TODAS LAS COMARCAS

Caldo Bordelés Casellas núm. 2
Para azufurar y sulfatar en el mismo tratamiento
EL PULVERIZADOR más práctico de cuantos existen es el

MURATORI
Recomendado por todas las eminencias vitícolas
¡ÚNICO EN EL MUNDO!
No se ha de bombar pulverizando!
FOSFORO Á PRESIÓN DE AIRE COMPRIMIDO
Es el más sólido.—El más perfecto.—Trabajo ligero
60 por 100 de economía de tiempo y líquido

10 Medallas de Oro
2 Diplomas de Honor
3 GRANDES PREMIOS

NUESTRO HERMOSO
PIDANSE CATALOGO en COLORES

Establecimientos Vitícolas Casellas
Casa la más antigua y premiada de España, dedicada á la viticultura

Apartado 262 Barcelona

LOS NUEVOS HIBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS
Folleto publicado en 1906

FOR
D. CECILIO S. DE ZÁITIGUI
Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

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

Proco: 1 peseta 50 céntimos

Dirigir los pedidos á las oficinas de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle de Alberto Bosch, 12, principal Madrid, ó Germanías, 7, 1.º, Valencia.

MAQUINARIA AGRICOLA Y VINICOLA
JUAN PECH AINÉ

19, Paseo de la Aduana, 19.—BARCELONA

Filtros y mangas de fabricación especial, sin competencia.—Bombas de todos sistemas, prensas y estrujadoras con ó sin separador de 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 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 Sallerón y Eubolloscopos legítimos de Malligant.

Anti-agric, 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.

DISPONIBLE

Los primeros viticultores científicos y los principales vinicultores recomiendan el empleo del

OENO-FOSFATO

en los vinos de la vendimia, en sustitución del yeso.

PRIVILEGIO HUGONENQÜE aprobado por la Academia de Medicina de Paris en 1888 y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889, por las siguientes razones: 1.º, el OENO-FOSFATO aumenta la riqueza alcohólica del vino; 2.º, enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (Discurso del catedrático M. A. Gautier); 3.º, aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados; 4.º, da al vino un color de brillo intenso; 5.º, lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfato clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no descansan en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.º, el vino FOSFATADO no da yeso al análisis, pues la sal formada no es un sulfato, sino un FOSFATO, siendo el OENO-FOSFATO sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones vitícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Bisbé, 1 y 3, Valencia. Agente general en España.

DISPONIBLE

Los primeros viticultores científicos y los principales vinicultores recomiendan el empleo del

OENO-FOSFATO

en los vinos de la vendimia, en sustitución del yeso.

PRIVILEGIO HUGONENQÜE aprobado por la Academia de Medicina de Paris en 1888 y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889, por las siguientes razones: 1.º, el OENO-FOSFATO aumenta la riqueza alcohólica del vino; 2.º, enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (Discurso del catedrático M. A. Gautier); 3.º, aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados; 4.º, da al vino un color de brillo intenso; 5.º, lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfato clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no descansan en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.º, el vino FOSFATADO no da yeso al análisis, pues la sal formada no es un sulfato, sino un FOSFATO, siendo el OENO-FOSFATO sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones vitícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Bisbé, 1 y 3, Valencia. Agente general en España.