

es libre, está reglamentado como es racional, ya que es lógica la libertad de explotar el suelo por su propietario. Ya el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro, con fecha 30 de Diciembre de 1898, la Asociación de Ingenieros Agrónomos y la Federación Agraria-Canario-Bético-Extremeña, en su tercer Congreso celebrado en 1905, se ocuparon con altas miras, sano criterio y concienzudamente de esta cuestión. Sabido es de los agricultores, y probado en las Granjas oficiales del Estado, que el tabaco vegeta espléndidamente en toda España.

En clima tan vario y desfavorable como el de Andorra se cultiva, y su cultivo produce grandes rendimientos, en Suiza y Alemania y en el Norte de los Estados Unidos de América, de donde procede gran parte del adquirido por la Compañía Arrendataria española, se cultiva, igualmente lo propio que en otros países fríos.

Nuestra nación tiene clima mejor para este cultivo que el resto de Europa y gran parte de América; las condiciones agrónomicas de la mayor parte del territorio español son muy a propósito para que el cultivo de esa solanácea dé los mejores resultados.

Esta nueva producción agrícola daría ocupación a millares de brazos y compensaría en gran parte las pérdidas que hoy experimentan otros cultivos; sería causa de riqueza de la nación, por cuanto ella permitiría que los millones de pesetas que en tabaco adquiere al extranjero la Compañía Arrendataria quedarán en el suelo patrio; y por otra parte, esta riqueza aumentaría, por cuanto el tabaco podría exportarse aún en mayor cantidad, todo ello sin perjuicio alguno para la expresada Compañía y con un mayor ingreso para el Tesoro público del que hoy obtiene, pues la tributación del tabaco vendría a aumentar los tributos que son consiguientes a los demás cultivos.

Ahora bien, lo que se hace preciso para que estas justísimas peticiones que tienen la inmensa fuerza moral que representa el abogar, no por intereses particulares de una clase ni de una sola región, sino por el alivio de la crisis económica que la nación entera atraviesa, es que se aúnen los esfuerzos de todas las entidades o personas que por su representación, conveniencia particular o especial carácter, deban contribuir al éxito de lo que se hace de todo punto imprescindible.

De esa manera, creando con perseverancia y tenacidad grandes movimientos de opinión, es como se consigue el objetivo propuesto, según lo comprueba la historia de las naciones en que los intereses materiales han sido base de acontecimientos de gran trascendencia para la vida nacional y aun del resto del mundo civilizado, como principalmente nos lo recuerda la protesta contra la admisión del ser enviado por la metrópoli inglesa a sus posesiones de la América del Norte, hoy República de los Estados Unidos, y que originó a independencia de este país, actualmente la primera potencia mundial.

Y en los actuales días, el partido agrario alemán, uno de los dos pilares de la política germana, cuyas decisiones, fundamentadas con los intereses de los agricultores, pesan más que los de ninguna otra agrupación en el movimiento político de aquel país.

Téngase, pues, todo esto muy presente, así como también la trascendencia favorable que para nuestro país tendrá el libre cultivo del tabaco, y en consecuencia obren las entidades y particulares a que antes hacemos referencia.

Conservación de las uvas

Varios procedimientos

1.º, en sacos.—Se encierran separadamente los racimos bien limpios y aclarados en sacos de papel agujereados por medio de alfileres, y mejor todavía en bolsitas de crin. Si la uva está en perfecta madurez, será necesario amarrar el rabito del racimo con el hilo con que haya de encerrarse la bolsita ó saquito.

2.º, en los fruteros.—En toneles desfondados de los cuales se supe el fondo. Establézcase en un barril nuevo un lecho alternativo de salvado de trigo, secado al horno, y de racimos de uva que tengan los granos bien apretados. Colóquese ese barril bien cerrado en un paraje que disfrute de una temperatura igual y poco elevada. La uva puede conservarse en esta forma durante seis meses.

Otro procedimiento.—Después de haber recogido uvas tan sanas y tan bellas cuanto fuese posible, y no demasiado maduras, póngase a secar ligeramente al sol durante algunas horas, y después colóquense aisladas unas de otras y por capas sucesivas en un barril, conjuntamente, ó mejor dicho, entre lechos de salvado bien seco, serrín de madera blanca ó cenizas de legía bien cernidas.

Se cierra herméticamente el barril y se coloca en un lugar bien seco. Cuando se quiere hacer uso de esta uva, basta para devolverle su primitiva frescura con mojarla por espacio de ocho ó diez minutos en vino hirviendo los racillos de los racimos a los cuales se les habrá cortado una pequeña parte de la extremidad de la punta. El vino que habrá de emplearse será blanco ó tinto, según sea la uva tinta ó blanca.

Conservación por el aparato Charmeux.—Este aparato consiste en un cilindro de hoja de lata provisto de un embudo para llenarlo en una de sus extremidades, y de una canilla para vaciarle en la extremidad opuesta. Un ligero soporte de madera contiene este cilindro que se debe tener el cuidado de que esté siempre lleno de agua y de renovar ésta diariamente. De distancia en distancia, golletes de hoja de lata, semejantes a la garganta de un embudo salen del cuerpo del cilindro cada uno de estos golletes recibe un sarmiento de viña que contenga uno ó dos racimos de uva madura. Se comprende bien que la longitud del cilindro y el número de golletes pueden aumentarse ó disminuirse según la importancia de la provisión. (Excelente procedimiento).

Preparación de uvas secas (pasas).—Las uvas que hayan sido cogidas en su punto de madurez y bien sanas, será necesario blanquearlas primero, lo que se opera sumergiendo durante tres veces consecutivas los racimos en agua hirviendo, y mejor todavía, en una legía de cenizas hirvientes, en el bien entendido de que las cenizas de sarmientos son mejores que ninguna otra para este uso. Pueden agregarse algunos puñados de romero, de lavanda ó de otras plantas aromáticas. Después de ese baño, cuya duración debe ser de algunos minutos, suspenden los racimos en perchas ó bien se colocan sobre zarzos para hacerlos secar al sol, siendo necesario entrarlas diariamente en la casa. Tres ó cuatro días bastan ordinariamente para que las uvas se hayan desecado convenientemente, entendiéndose que no deberá nunca dejárselas secar hasta el último extremo. Cuando están secas convenientemente se las arregla ordenada y simétricamente en cajas que será necesario vigilar de vez en cuando, ya sea para proporcionarles aire, ya para asegurarse de que no han sido atacadas por el moho ó por el verdín. Si se hubieran conservado bien durante un mes, pueden reservarse.

Otra (nueva).—Este procedimiento consiste en dejar la uva sobre la cepa ó parral hasta fines de Octubre y aún más tarde; cortar antes de que sobrevengan las heladas dejando cada racimo fijo a un pedazo de sarmiento de largo de cinco ó seis entre nudos, de los cuales deberán ser tres ó cuatro por debajo del racimo y tres por arriba del mismo: el cabo superior de este sarmiento deberá endurecerse con lacre para impedir toda evaporación de los líquidos que se encuentran en el tejido fibroso. Cada racimo, así preparado, no necesita otra preparación que la de introducir la extremidad inferior del sarmiento en un pequeño frasco ó ampollita de vidrio llena de agua, a la que se agregará para evitar su putrefacción cinco gramos de carbón pulverizado en cada frasco. Es en este carbón en donde estriba todo el secreto de la conservación. Tápese enseguida el frasco ó la ampollita con cera y la preparación está terminada. Dispónense entonces los frascos ó ampollitas a lo largo de las paredes del frutero en una especie de listón con muescas, a distancia de diez centímetros unos de otros.

Los cuidados que deben prodigarse durante este período de conservación, son de quitar de vez en cuando los granos que comienzan a podrirse, y los de impedir que durante los grandes fríos la temperatura del frutero no descienda más abajo de cero.

Rosa Charmeux.

(De El Progreso de las Ciencias.)

El cultivo del tomate y los abonos

Los abonos orgánicos tales como el estiércol, están muy indicados para el cultivo del tomate; pero es necesario complementarlos con fertilizantes minerales de fácil absorción, por la avidez con que dicha planta absorbe el alimento durante el primer período de su vida. Es más; en las tierras bien provistas de humus ó mantillo, basta recurrir al empleo de abonos minerales y se puede prescindir del estiércol, cuya acción resulta casi nula, cuando no perjudicial, á causa del exceso de nitrógeno que aporta el suelo. Para demostrarlo citaremos un hecho práctico.

D. Fidel Salazar, de Pangusión (Burgos) dispuso en un terreno de regadío arenisco humífero, tres parcelas iguales, de 300 metros cuadrados cada una. A la primera parcela le aplicó 100 kilogramos de estiércol; á la segunda 20 kilogramos de escorias Thomas y 4 de nitrato de sosa y á la tercera las mismas materias que á la segunda, complementadas con 8 kilogramos de sulfato de potasa.

Hecha la recolección y pesada separadamente la cosecha de cada parcela, obtuvieron los siguientes resultados:

Parcela	Tomate recolectado por parcela de 3 áreas
Parcela con estiércol	150 Kgs.
Id. con escorias y nitrato	250 id.
Id. con escorias, nitrato y potasa	400 id.

Los tomates se vendieron á 10 céntimos el kilogramo; el valor de los 100 kilos de estiércol se evalúa en una peseta; el abono de la segunda parcela costó 2'80 pesetas y 5'30 el de la tercera; lo cual nos permite hacer el siguiente cálculo económico:

	2.ª parcela	3.ª parcela.
Valor del aumento de cosecha sobre la 1.ª parcela	15 pesetas	25 pesetas
Mayor coste del abono sobre estiércol	2'80 id.	5'30 id.
Beneficio neto debido al abono	12,20 ptas.	19,70 ptas.

Debemos añadir que la cosecha fué bastante mediana por efecto de una invasión de mildiu que sufrieron las plantas, sin lo cual los rendimientos hubieran sido mucho mayores y más patente aún la eficacia del abono.

Sección de conocimientos útiles

(Notas de las granjas de diversos países).

Manera de reconocer la pureza del sulfato de cobre.

En atención á que estamos en época en que comienzan á aplicarse á los viñedos las fórmulas de caldo bordelés y otras á base de sulfato de cobre, como medios preservativos de distintas enfermedades criptogámicas, creemos de suma utilidad hacer indicaciones fáciles que sirvan para poder reconocer la pureza de dicha substancia.

No hay para esto más que proceder del modo siguiente: en un vaso con agua clara se pone un poco de sulfato pulverizado del que se trata de analizar y se añaden unas gotas de amoníaco. Si el sulfato de cobre es puro, el líquido resultante adquiere un color azul sumamente limpio y transparente, y si contiene sulfato de hierro, toma un color azul sucio y obscuro, variable en intensidad según sea el grado de impureza, al cabo de un rato se precipitan las impurezas al fondo del vaso, quedando al fondo de color azul obscuro y el resto con el mismo color azul transparente que el que acusa el sulfato puro.

Limpieza y conservación de los pulverizadores

Mr. Debains, catedrático en la Escuela Nacional de agricultura de Rennes, es de opinión de que desde que el tratamiento de las enfermedades de la viña exige el empleo de líquidos que contienen una dosis relativamente elevada de sulfato de cobre, resulta más que nunca necesaria la mayor escrupulosidad en la limpieza y conservación de los pulverizadores que se emplean. Es indispensable cada día, al terminar el trabajo, lavarlos abundantemente. El modo más sencillo de verificarlo consiste, después de haber llenado hasta su mitad el depósito con agua, en hacer funcionar el aparato hasta que no quede rastro alguno de líquido en ninguna de sus partes, sacándolo luego del mejor modo posible con una esponja. Es más que necesario poder limpiar todas las partes dichas del aparato que estuviere en contacto con el líquido corrosivo, en aquellos pulverizadores con bomba líquida cuyos órganos se bañen en el líquido empleado. Estos últimos son, realmente, los que con mayor facilidad podrán limpiarse, por lo cual serán de más larga duración; condiciones éstas que convendrá mucho recordar cuando convenga verificar la compra de un pulverizador.

Salado del heno.

En Inglaterra, Escocia y otros países septentrionales se tiene la costumbre de salar el heno en el momento de ponerlo en montones.

Para ello se emplea un kilo y 250 gramos de sal por cada 100 kilos de heno.

Esa sal se disuelve en el agua que exhala el heno durante su fermentación y se esparce así muy uniformemente en toda la masa.

Es una excelente manera de suministrar sal al ganado y tiene, además, la ventaja de impedir el moho, moderar la fermentación y asegurar la buena conservación del heno.

El notable agricultor Schattenmann, que tantos experimentos verifica en su granja modelo ha seguido esta práctica durante años, y jamás ha encontrado en su heno la menor haz de alteración.

El «trinidem» contra las enfermedades de la viña.

Los preparados de cobre, contra el mildew y demás criptógramas, son siempre eficaces, lo mismo que el ácido sulfuroso del azufre contra el oidium y otros hongos parásitos de la vid.

Lo que hay es que en la mayor parte de los casos no se tocan los buenos resultados porque se acude á destiempo á tratar las viñas.

Convendrán con nosotros la mayoría de los viticultores en que casi siempre se recurre á la adquisición del remedio cuando las viñas se hallan por completo invadidas y mientras se recibe el producto y se emplea pasa la oportunidad de combatir el mal, haciéndose en tales condiciones un gasto completamente inútil. Entonces los viticultores suelen volverse contra el tratamiento sin reflexionar que no es este, sino ellos mismos los causantes de las decepciones sufridas.

Acudiendo á tiempo se pueden preservar fácilmente las viñas con el empleo del Trinidem en cualquiera de sus formas.

El calentamiento del heno.

Hasta ahora el calentamiento espontáneo del heno se atribuía á fenómenos de orden puramente químico.

Después de largos experimentos Mr. Miehé, afirma que el fenómeno es puramente fisiológico. Los microbios, organismos incendiarios, agente de ese calentamiento, son: *Bacillus coli* y *Oidium lactis*. La elevación de la temperatura del heno hasta 50 grados se debe especialmente á las dos clases que hemos mencionado, y si todavía la temperatura sube más entra en juego el *Bacillus calfactor*, que tiene su maximum de vitalidad hacia los 60 grados.

Mr. Miehé demuestra su tesis esterilizando pequeñas cantidades de heno ó inoculándolas. Así ha podido dejar sentado que el heno que se esteriliza jamás se calienta, pero basta rociarlo con agua contaminada con heno ordinario ó tierra para que en breve plazo se produzca la elevación de temperatura.

En la *Revue Cientifique* encontramos un estudio sobre el heno y el gran agricultor Drgewine cita el caso cien veces probado de que el heno extraído del interior de un gran montón calentado es completamente estéril. Es que bajo la influencia continua de una alta temperatura los micro organismos concluirán por sucumbir; el heno calentado se esteriliza así automáticamente.

En cuanto al heno estéril, probado está que es más higiénico que el que contiene micro-organismos, muchos de los cuales, como el *bacillus coli*, provocan enfermedades del tubo digestivo.

Nuestros agricultores han de tener un cuidado especial en evitar el recalentamiento del heno, pues no sirve para la reproducción.

La Retama.—Su utilidad práctica.

Esta planta, que ordinariamente se considera como sin valor ni aprovechamiento, puede ser un excelente recurso para sacar partido de tierras estériles é improductivas, donde puede obtenerse en grandes cantidades sin invertir fondos en abonos ni en labores.

Además de su aplicación usual á la fabricación de escobas, la retama substituye con ventaja al mimbre para atar las vides á sus totores: es un forraje nutritivo, fresco y sabroso para el ganado lanar y vacuno; y por último, un excelente abono cuando se le entierra para que se pudra.

Utilización de las cenizas.

La forma más práctica de utilizar las cenizas como abono, es aplicarlas á razón de 1,000 á 1,500 kilos por hectárea un mes antes de sembrar, y envolviéndolas con la tierra por medio de sucesivas labores. No deben mezclarse con ningún otro abono mineral, excepto el nitrato, porque las insolubilizaría. Con la ceniza se logra que la tierra aumente su riqueza en cal y potasa, pero no en ácido fosfórico y nitrógeno, para lo cual habrá necesidad de aplicar superfosfato, nitrato ó sulfato amónico en proporciones variables, según el cultivo á que vaya á dedicarse.

Otra forma de utilizar las cenizas es mezclándolas con el estiércol en el estercolero, porque favorece la descomposición de este abono orgánico, y también con la palomina y gallinaza, siempre y cuando que no esté mucho tiempo hecha esta mezcla para que no se descomponga con rapidez, constituyendo pérdidas que pudieran ser de consideración.

La sal común nunca debe aplicarse como abono, y, por lo tanto, no hay razón para mezclarla con el estiércol, y mucho menos con cualquier otro abono de origen mineral.

Con el sulfato de cobre ocurre lo propio. De ninguna manera debe disolverse en agua para regar con él los árboles. No así el sulfato de hierro, que conviene aplicarle en disolución á los árboles frutales que tienen clorosis, pero en pequeña cantidad, de tal manera, que no pase de un kilo de sulfato de hierro por cada 500 ó 600 litros de agua.

LA RÉCLAME UNIVERSELLE
Agence Générale de Publicité
 182, rue Lafayette - **PARIS** - Téléphone 445-21
SE CHARGE DE TOUTE
PUBLICITÉ **EN FRANCE**
ET
A L'ÉTRANGER
DEMANDEZ NOS CONDITIONS
RÉFÉRENCES DE PREMIER ORDRE

El Congreso Vitícola de Navarra

En el próximo Julio se celebrará en Pamplona el Congreso Nacional de Viticultura, organizado por la Diputación foral y provincial de Navarra.

He ahí los temas:

1.º Abonos más adecuados para la vid, según el terreno, clima y producciones. Ejemplos del cultivo en las regiones españolas.

2.º Métodos de poda más racionales para que el viñedo reconstituido produzca el máximo de fruto, tin que sufra la calidad de los caldos.

Fórmulas de abono á emplear como complemento de las podas largas y generosas.

3.º La replantación del viñedo en nuevas zonas. Desfonde, obtención de injertos de vivero, plantaciones de asiento.

Métodos para abaratar la obtención de plantas-injertos de vivero. ¿Es conveniente, económicamente, el establecimiento de viveros por cuenta de organismos oficiales, ó es preferible servirse ahora de viveros ya existentes en regiones distintas y de plantaciones particulares? Organización de los servicios vitícolas, auxilios á las Corporaciones que los emprendan.

4.º Porta-injertos de mejor adaptación y mayor rendimiento con las viníferas cultivadas en la provincia de Valladolid para la obtención de sus vinos blancos y tintos.

Experiencias relativas al estudio de nuevos procedimientos de estratificación de plantas según trabajos de la Escuela práctica de Agricultura regional.

5.º Afinidad de cada una de las variedades viníferas de la provincia de Zaragoza, con los porta-injertos de vid americana.

Datos para su estudio. Resultados actuales del empleo de los porta-injertos híbridos de Berlandieri en sus regiones.

6.º Estudio de los procedimientos culturales de la vid en la provincia de Zaragoza. Medios mecánicos empleados para su ejecución. Conveniencia de modificar, suprimir ó aumentar alguno de ellos en beneficio de la producción.

7.º Necesidad y conveniencia de conservar en la repoblación de la vid las variedades más extendidas en la localidad, seleccionando las más resistentes á las enfermedades y las de mayor producción, con el fin de resolver el problema económico de la repoblación y al mismo tiempo amoldarse al gusto ya de antiguo sancionado.

8.º Transformaciones en el cultivo de las variedades de vid para uvas finas de mesa; poda, forma preferible de la cepa, cuidados especiales, abonos adecuados, manipulaciones de la fruta para su exportación. Medios de conseguir el transporte en buenas condiciones Auxilios oficiales y cooperación de los viticultores. Exportación al extranjero.

9.º Dado lo forzado del cultivo de la vid en algunas regiones de la meseta de Castilla la Vieja, la difícil sazón del fruto, la propensión á vendimiar temprano y la pobreza de los mostos en azúcar, ¿convendría en esas regiones transformar el cultivo de la vid, ó sería preferible sustituirlo por el cereal?

10. Cálculos son los mejores porta-injertos para la reconstitución de los viñedos destruidos por la filoxera, y en que casos concretos debe emplearse cada uno de ellos con preferencia á los demás.

11. Los terrenos arenosos no calizos de suelo superficial y secos.

Porta-injertos que especialmente deben emplearse.

A. en los climas meridionales.

B. en los climas septentrionales.

12. Los porta-injertos para los terrenos secos y calizos. Conclusiones generales fijando los tipos especiales de ellos que deben multiplicarse para la reconstitución del viñedo español en esta clase de tierras.

13. Estudio de la repoblación de las vides en el valle de Liébana (Santander), cuyas cosechas van desapareciendo de año en año. Estado actual de la reconstitución. Resultados obtenidos, según las clases de terrenos. Porta-injertos y viníferas de mejor producción.

14. Variedades de vid más apropiadas á las zonas del litoral Cantábrico. Datos aportados para su estudio. Clima. Terrenos. Viníferas del país y porta-injertos mejores para la reconstitución. Vinos que se producen. Resultados obtenidos con las nuevas plantaciones.

15. La reconstitución de los viñedos en

los terrenos difíciles de las provincias de Valencia, Alicante y Castellón.

16. Porta-injertos de vid americana más convenientes á los terrenos de las diferentes comarcas vitícolas de la provincia de Lérida, y su afinidad con las principales variedades del país.

17. La reconstitución del viñedo en la Mancha y especialmente en la provincia de Ciudad Real. Trabajos del presente y sucesivos. Cómo y cuándo deben plantarse para obtener mejor éxito. Reconstitución por medio de porta-injertos y de productores directos. ¿Cuál método es preferible para la Mancha?

18. Medios más eficaces para combatir la *Cochylis*, *Eudemis*, *Altisa* y *Piral*, y organización de los trabajos de extinción cuando revistan los caracteres de plaga.

19. Estudio de las nuevas enfermedades de la vid. Su importancia y tratamiento

20. Las enfermedades que atacan á los viñedos.

Procedimientos mejores de tratamiento para cada una de ellas, según resulta de los estudios modernos correspondientes.

21. Medios prácticos para preservar á los viñedos de las heladas tardías y otros accidentes meteorológicos.

22. Nuevo aspecto de la aplicación de algunas substancias en Viticultura.

23. Las variedades de vid propias de cada comarca española y sus vinos. Estudio general de conjunto.

24. Productores directos más importantes. Su adaptación. Papel de los mismos en la reconstitución del viñedo español.

25. Conveniencia de la sustitución en la provincia de Jaén del cultivo del olivo por el de la vid. Porta-injertos que en este caso se darían mejor en la provincia conforme á la naturaleza de suelo y clima.

26. Ventajas que puede reportar al agricultor del litoral granadino el cultivo del viñedo asociado al almendral.

27. La hibridación como medio de obtener nuevos tipos de plantas productoras directos y porta-injertos. Orientación y métodos que deben servir de base para estos trabajos en la actualidad, á fin de llegar lo antes posible al resultado final del estudio de las plantas creadas.

28. Porvenir probable de la viticultura en España, teniendo en cuenta la expansión de la plaga filoxérica, la replantación en los países vitícolas de Europa y las barreras que ofrecen los tratados de comercio.

29. Elaboración y conservación de los vinos producidos en la provincia de Oviedo.

Abonos minerales más adecuados al cultivo vitícola en las zonas de esta provincia.

30. Papel enológico de cada una de las variedades viníferas de las regiones de la provincia de Zaragoza en la vinificación, y conveniencia ó perjuicio de la introducción de nuevas variedades exóticas para la mejora de los caldos en esta provincia.

31. Los cursos intensivos de vinificación, su programa y ejercicios para la práctica de la enología.—Exhibición del material necesario.—Descripción y funcionamiento.

32. Establecimientos de Centros enológicos en las localidades que lo merecieran por el número de hectáreas plantadas de vid ó por otras circunstancias, estudiando los medios más prácticos que pudieran emplearse para la instalación y sostenimiento de estos centros, si es que el Estado no se encargaba de ellos.

Celebración de un concurso anual de vinos nacionales, en el que se adjudicaran premios á las muestras de mejor calidad, sin perjuicio de los Concursos regionales que pudieran organizarse en cada zona vitícola.

33. Cooperativas para la venta de vinos; su organización y funcionamiento. Relación de las existentes en España.

34. La Asociación en Navarra para la fabricación y venta de sus vinos y persecución de la falsificación de éstos y de los demás productos agrícolas.

35. Medidas que conviene tomar para evitar la falsificación de los vinos.

Conveniencia de que se autorice, para la mejor elaboración de vinos, el uso del ácido sulfuroso hasta 100 miligramos de sulfuroso libre y 450 miligramos de sulfuroso total por litro, con el 10 por 100 de tolerancia como lo dispone la última ley francesa.

36. Medios más rápidos y eficaces para hacer efectiva la sanción penal á los almacenistas y comerciantes de mala fe que ocasionan un perjuicio manifiesto al viticultor y

vinicultor, reduciendo el consumo de este producto por el temor de las alteraciones de la salud producidas por la falsificación del mismo.

Facilidades para poder destilar los vinos que no sean susceptibles de conservarse, en los casos en que el mismo propietario sea el destilador de ellos.

Rebaja de las tarifas de ferrocarriles para el transporte de la uva y vinos.

37. Unificación de los métodos de análisis de los vinos.

38. El manganeso y las oxidaxas en biología vegetal. Aplicaciones prácticas á la viti-vinicultura.

39. Estudio del problema arancelario con relación á la producción agrícola en general y especialmente á la viti-vinícola de la provincia de Soria.

40. La Viticultura en América. Su estado actual en cuanto se refiere á la invasión filoxérica, á la replantación con vides americanas y á la producción. Superficie del viño y cantidad recolectada. Variedades viníferas y porta-injertos empleados.

41. La reconstitución del viñedo en las provincias de España que no figuran con tema especial relativo á sus terrenos y plantaciones. *Porta-injertos fundamentales* para cada una de ellas, según resulta de los hechos expuestos y del conjunto de trabajos presentados al Congreso.

CRÓNICA

— Para pedir al Altísimo el beneficio de la lluvia, que hacia varios meses que no había regado nuestros campos, fué sacada procesionalmente la milagrosa Imagen del Santo Cristo de Piera, á cuyo solemne acto, acudieron unos 25,000 fieles de los pueblos convecinos, las autoridades locales, y el Sr. Obispo de Barcelona.

La procesión de San Sadurn de Noya se agregó á la gran manifestación organizada en Piera.

La ansiada lluvia no se hizo esperar, y de tan extraordinario beneficio han participado no sólo las comarcas todas de Cataluña sino casi todas las de España, poniéndose una vez más en evidencia la eficaz acción del Santo Cristo de Piera para conseguir celestes dones en beneficio de la agricultura.

— En Arenys de Mar (Barcelona) ha sido inaugurado el Laboratorio químico-bacteriológico que funcionará bajo la dirección del Dr. Solá y del veterinario Sr. Gras.

— El Concurso Hípico de Barcelona se celebrará en los días 21 á 30 del próximo Junio.

— La Junta de Plagas de campo, domiciliada en Sitges, auxiliada por un delegado del ingeniero agrónomo de Barcelona señor Clarió, ha procedido al reparto de un líquido insecticida para exterminar el *escarabajo*, á cuantos propietarios lo han solicitado; dicese que es un remedio eficaz. Este líquido insecticida se aplica á

razón de 50 litros de agua por litro, con 300 gramos de cal.

Su Majestad el Rey D. Alfonso, se dirige á Tortosa para inaugurar una de las importantes obras de riego derivado del río Ebro.

Nos causa la mayor alegría una empresa de esta índole, pues en nuestro país lo que faltan son riegos.

Con estos, abundantes, tendríamos solucionado casi en su totalidad el pavoroso problema de España.

— En Riudeperas, pueblo inmediato á la ciudad de Vich, van este año á sulfatar los patatares, operación desconocida en aquellas comarcas.

De San Sadurn de Noya se van á remitir máquinas sulfatadoras á la población citada de la Plana para el tratamiento de los patatares.

Estos la mayoría de los años se ven atacados por la «peronospora infestans», con grave reducción de las cosechas, y mala conservación de los tubérculos.

Es de aplaudir la iniciativa de los agricultores de Riudeperas, combatiendo la plaga de los patatares con caldo bordelés, y es casi seguro que el ejemplo de aquellos, la práctica de sulfatarlos se generalizará por aquellas tierras, ante las ventajas que con ello lograrán los cultivadores de patatas.

— En Mataró y pueblos del Litoral ha empezado en gran escala la exportación de patatas primerizas á Francia, cuyo negocio es de los más halagüeños que registra aquella comarca.

GALLINAS

palomos, pavos, ocas, gallos y demás aves de corral y domésticas se crían gordísimas, sanas y más ponedoras usando el

AVIOL-MASVIDAL

Único patentado

Cura radicalmente el moquillo (prom), viruela y mal de cuello. Es la riqueza de los Avicultores.

Se manda prospecto gratis, dirigiéndose al Representante General, M. Nolla Rovira, calle Poniente, núm. 30, 1.º—BARCELONA.

Desconfiar de las imitaciones.

VACAS HOLANDESAS

Expiendidad, variedad en los grandes establos

D. Alfredo Lejeune

HOGNOU (Bélgica)

FERNANDO LOOZEN & Co.

10, Calle Tilenls, Anveres (Bélgica)

PASTOS Y PRODUCTOS QUÍMICOS

Superfosfatos minerales —Ecorias de defosforación.

Thomas. —Fosfatos —Sulfato de Amoníaco.

Nitrato de Sosa ordinario y refinado, etc., etc.

Comisión. — Importación. — Exportación.

Servicios de la Compañía Trasatlántica

Línea de Filipinas.—Trece viajes anuales, arrancando de Liverpool y haciendo las escalas de Coruña, Vigo, Lisboa, Cádiz, Cartagena, Valencia, para salir de Barcelona cada cuatro miércoles, ó sea: 3 y 31 Enero, 28 Febrero, 27 Marzo, 24 Abril, 22 Mayo, 19 Junio, 17 Julio, 14 Agosto, 11 Septiembre, 9 Octubre, 6 Noviembre y 4 Diciembre; directamente, para Génova; Port-Said, Suez, Colombo, Singapore, Ilo Ilo, y Manila. Salidas de Manila cada cuatro martes ó sea: 23 Enero, 20 Febrero, 19 Marzo, 16 Abril, 14 Mayo, 11 Junio, 9 Julio, 6 Agosto, 3 Septiembre, 1 y 29 Octubre, 26 Noviembre y 24 Diciembre, directamente para Singapore demás escalas intermedias que á la ida hasta Barcelona, prosiguiendo el viaje para Cádiz, Lisboa, Santander y Liverpool. Servicio por trasbordo para y de los puertos de la Costa oriental de Africa, de la India, Java, Sumatra, China, Japón y Australia.

Línea de New-York, Cuba, Méjico.—Servicio mensual saliendo de Génova el 21, de Nápoles el 23, de Barcelona el 26, de Málaga el 28 y de Cádiz el 30, directamente para New-York, Habana, Veracruz y Puerto Méjico. Regreso de Veracruz el 27 y de la Habana el 30 de cada mes, directamente para New-York, Cádiz, Barcelona y Génova. Se admite pasaje y carga para puertos del Pacífico con trasbordo en Puerto Méjico, así como para Lampico con trasbordo en Veracruz.

Línea de Venezuela-Colombia. Servicio mensual saliendo de Barcelona el 10, el 11 de Valencia, el 13 de Málaga, y de Cádiz el 15 de cada mes, directamente para Las Palmas, Santa Cruz de Tenerife, Santa Cruz de la Palma, Puerto Rico, Puerto Plata (facultativa), Habana, Puerto Limón y Colón, de donde salen los vapores el 12 de cada mes para Sabanailla, Curaçao, Puerto Cabello, La Guayra, etc. Se admite pasaje y carga para Veracruz y Tampico con trasbordo en la Habana. Combina por el ferrocarril de Panamá con las Compañías de navegación del Pacífico, para cuyos puertos admite pasaje y carga con billetes y conocimientos directos. También carga para Macaribo y Coro, con trasbordo en Curaçao y para Cumaná, Caripano y Trinidad con trasbordo en Puerto Cabello.

Línea de Buenos Aires.—Servicio mensual saliendo accidentalmente de Génova el 1, de Barcelona el 3, de Málaga el 5 y de Cádiz el 7, directamente para Santa Cruz de Tenerife, Montevideo y Buenos Aires; emprendiendo el viaje de regreso desde Buenos Aires el día 1 y desde Montevideo el 2, directamente para Canarias, Cádiz, Barcelona y accidentalmente Génova. Combinación por trasbordo en Cádiz con los puertos de Galicia y Norte de España.

Línea de Fernando Póo.—Servicio mensual, saliendo de Barcelona el 2, de Valencia el 3, de Alicante el 4 y de Cádiz el 7, directamente para Tánger, Casablanca, Mazagán, Las Palmas, San Cruz de Tenerife y Santa Cruz de la Palma y puertos de la costa occidental de Africa. Regreso de Fernando Póo el 2, haciendo las escalas de Canarias y de la península indicadas en el viaje de ida.

Estos vapores admiten carga en las condiciones más favorables y pasajeros, á quienes la Compañía da alojamiento muy cómodo y trato esmerado, como ha acreditado en su dilatado servicio. Rebajas á familias. Precios convencionales para camarotes de lujo. También se admite carga y se expiden pasajes para todos los puertos del mundo, servicios por líneas regulares. La Empresa puede asegurar las mercancías que se embarquen en sus buques.

AVISOS IMPORTANTES: Rebajas en los fletes de exportación.—La Compañía hace rebajas de 30%, en los fletes de determinados artículos, de acuerdo con las vigentes disposiciones para el servicio de Comunicaciones Marítimas.

Servicios Comerciales.—La sección que de estos Servicios tiene establecida la Compañía se encarga de trabajar en Ultramar los Muestrarios que le son entregados y de la colocación de los artículos cuya venta, como ensayo, deseen hacer los Exportadores.

Línea de Cuba-Méjico. Servicio mensual á la Habana, Veracruz y Tampico saliendo de Bilbao el 17, de Santander el 20 y de Coruña el 21, directamente para la Habana, Veracruz y Tampico. Salidas de Tampico el 13, de Veracruz el 16 y de la Habana el 20 de cada mes, directamente para Coruña y Santander. Se admite pasaje y carga para Costaafirme y Pacífico con trasbordo en la Habana al vapor de la línea de Venezuela-Colombia.

Para este servicio rigen rebajas especiales en pasajes de ida y vuelta, y también precios convencionales para camarotes de lujo.

Construcción de Molinos de viento

Y

Norias con bomba triplicada

Premiadas en varias Exposiciones

TALLERES DE HERRERÍA Y CERRAJERÍA

DE

Jaime Bachs

en **Llinás del Vallés**

Banco Alemán Transatlántico

CASA CENTRAL: BERLÍN

(DEUTSCHE UEBERSEEISCHE BANK)

CAPITAL Mcs. 20.000,000
RESERVAS Mcs. 7.000,000

Fundada por el Deutsche Bank, Berlín

CAPITAL Y RESERVAS DE. . . Mcs. 312.000,000

SUCURSALES:

CASA CENTRAL: Berlín. — ESPAÑA: Barcelona y Madrid. — ARGENTINA: Bahía Blanca, Buenos Aires, Córdoba, Tucumán y Mendoza. — URUGUAY: Montevideo. — PERÚ: Arequipa, Callao, Lima y Trujillo. — BOLIVIA: La Paz y Oruro. — BRASIL: Río Janeiro. — CHILE: Valparaíso, Santiago, Iquique, Antofagasta, Concepción, Temuco, Valdivia y Orosno.

Ejecuta toda clase de operaciones bancarias en general. Emite Cartas de Crédito y Giros Telegráficos sobre las principales ciudades del mundo. Compra-venta de monedas extranjeras.

Primeres materies pera adobs

Societat Anónima CROS Barcelona Carrer de la Primcesa, n.º 21
CASA FUNDADA EN 1810

Fábricas d'adobs y productos químicos a Badalona, Alacant y Sevilla

Magatzems y Ageneies en els principals centres agrícols d'Espanya

Pera preus y noticias mercantils, els agricultors de Catalunya y Balears poden dirigir-se a la Central de Barcelona o les agencias següents:

Vic: Carrer de Manlleu, 48.

Girona: Plaça Marqués de Camps, 3.

La Bisbal: Carrer dels Arcs, 7.

Torroella de Montgrí: Carrer del Comerç, 7.

Lleida: Rambla de Fernando, 59.

Tárrega: Carretera d'Agramunt, 26.

Mora d'Ebre: Carrer de la Barca, 6.

Tortosa: Carrer de Santa Agnà, 1.

Valls: Costa del Portal, 2.

Palma de Mallorca: Ronda de Llevant, lletra A.

CULTIVO DE LAS ABEJAS

Antiguo establecimiento de Apicultura movilita: Fundado en 1886

por **José Serra**

Premiado en varias Exposiciones

Milá y Fontanals, 1: BARCELONA

Pedir catálogos gratis, así como números de la

Gaceta Apícola de España

Revista mensual dedicada exclusivamente al cultivo de las abejas

Curso completo de Apicultura

por E. de Mercader Belloch, ilustrado con 235 grabados; 5 pesetas en rústica y 6 pesetas encuadernado en tela. Enviando un sello de 25 céntimos de peseta se remite certificado.

NITRAT DE SOSA

Es l'adob químic de resultats més ràpids y visibles pera tots els terrenos y conreus

Pera demanar informes de franc, sobre la seva aplicació, dirigir-se al senyor

JOAN GAVILÁN

Delegat a Espanya dels PRODUCTORS DE NITRAT DE CHILE

Carrer de Jovellanos, 5

MADRID

Campos Eliseos de Lérida

Gran Centro de Producciones Agrícolas

Director propietario: **D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA**

Proveedor de la Asociación de Agricultores de España

Especialidades que recomiendan a esta antigua y acreditada casa:

ÁRBOLES 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.

ACEITE FLORA

PURÍSIMO DE OLIVA

CLASE EXTRAFINA

No sortea ni regala:

Ofrece calidad y pureza al precio más equitativo.

BESA Y CIA

Granja "La Torre de Monells"

CASA FUNDADA EN 1904

Director propietario: **JOAN BAPTISTA CUNÍ - Avicultor**

Coniller Model

Cunills de la rassa GEGANT de Flandes, de dos, tres o quatre mesos
Exemplars y ous pera posar, de les rasses ORPINGTON NEGRA, ORPINGTON LLEONADA y de la CASTELLANA NEGRA.

Demaninse preus d'ous pera posar, pollets y exemplars de les rasses esmentades.

Direcció: **LA BISBAL-MONELLS** (Provincia de Girona)



Sindicato Nacional de Maquinaria Agrícola

Sociedad Anónima con un capital de 1.000,000 de pesetas

Presidente honorario: S. M. EL REY DON ALFONSO XIII

MADRID: Pasaje de la Alhambra, número 1 : BARCELONA: Ronda de San Pedro, número 50

FÁBRICA: Carretera de Mataró, número 246

Esta Sociedad, constituida por y para agricultores, se propone redimir al labrador de la dependencia extranjera, construyendo como lo hace maquinaria perfecta, práctica y económica.
Las mejores segadoras, guadañadoras y rastrillos del mundo.

Trilladoras movidas a brazo, con malacate y con motor, construidas en nuestros talleres especialmente para todas las necesidades de nuestra Agricultura.

Sembrados «Económicos». Trenes de desfonde. Arados de todas clases.

PÍDANSE CATÁLOGOS