

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA TODOS LOS MIÉRCOLES

En VALENCIA: Calle de Libreros, núm. 4, tercero.
En MADRID: Calle de Alberto Bosch, núm. 12, pral.

DIRECTOR: D. DANIEL S. DE ZAITIGUI Y BAYONA DE ARBIZU

Se reciben en las oficinas del periódico a precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con numerosos corresponsales, y es uno de los periódicos agrícolas de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Práctico y conciliado

Práctico y conciliado

SUSCRIPCIÓN

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

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

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

Pago adelantado

ANUNCIO

Pago adelantado

AÑO XXXV

Valencia 13 de Diciembre de 1911

NÚM. 2.554

A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubertería, diríjase a los señores **hijos de Victoriano Echavarrri**, 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 e higiénicos y de pureza garantida.

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

Proyecto de Sindicación de Fabricantes de Alcohol de España

PREAMBULO

El progreso moderno, que todo lo cambia ó transforma, ha demostrado que, para la mejor defensa de algunas producciones no basta la acción ó iniciativa particular: se hace precisa é indispensable la cooperación de todos para luchar con provecho dentro de su país, así como para sostener la competencia en el extranjero frente de productos similares de otros países.

La producción alcohólica de España, tanto por los diferentes orígenes que tiene el alcohol, como por sus distintas aplicaciones, es la industria que con mayores imperios aconseja la necesidad de la Agronomía para establecer una normalidad en su marcha, una regularidad en sus precios y, sobre todo, el establecimiento de una mayor potencia consumidora, abriendo nuevos cauces, tanto dentro como fuera de nuestra patria.

Siendo la producción vinica una de las principales riquezas de nuestro país, y constituyendo la destilería vinica como una especie de válvula de seguridad por donde escapan los excedentes de cosecha en años de gran producción, tienen el carácter de interés nacional todas aquellas medidas que contribuyan a normalizar y mejorar la situación de la industria destilera.

A la vez que el vino tenemos otros productos nacionales, tales como el orujo, las melazas y demás productos agrícolas que, forzadamente, en la mayoría de los años encuentran, como única aplicación, la de ser transformados en alcohol, y todos estos unidos con productos feculentos que vienen del extranjero en aquellos años que la producción vinica no puede ceder sus vinos, por lo elevado de sus precios, a la destilería, constituyen el conjunto de primeras materias que, en destilerías distintas, con tributaciones diferentes impuestas por el Estado para establecer la debida protección de unos productos frente a otros, constituyen los únicos orígenes del alcohol en España.

Si tan distintas son las primeras materias que rinden alcohol, no son menos las aplicaciones que del mismo hacemos. El alcohol es la base de la fabricación de toda clase de licores, aguardientes, ron, ginebra, cognac, etc., etc.; sirve para la fabricación de vinagres en algunas capitales; se emplea, adicionándolo al zumo de las uvas, para la fabricación de mistelas; constituye un auxiliar poderoso para el adajamiento de vinos, tales como Jerez, Málaga é imitaciones de Oporto y Madeira, y sirve para el refuerzo y conservación de vinos, tanto para la exportación como para el consumo interior.

Como si todas estas aplicaciones, con ser tantas, no fueran bastantes, se emplea también para usos industriales, sirviendo de base a la fabricación de pólvora, celuloide y demás productos químicos que sería prolijo enumerar; se emplea como combustible produciendo calor, luz y fuerza.

Si tan distintas son sus orígenes, si tan variadas son sus aplicaciones, ¿es posible que la acción individual pueda desarrollar su industria de una manera normal frente a la competencia de productores distintos? Cabe concebir que el individuo pueda ejercer acción eficaz para fomentar su consumo, siendo tantas y tan diferentes las aplicaciones del mismo?

La experiencia demuestra, por las bruscas oscilaciones de precio que tiene el alcohol, que la industria destilera en España lleva una vida anormal, sin solidez en

su negocio, expuesta a mil sorpresas, y, por otra parte, vemos que las aplicaciones del alcohol no pueden dar aquella amplitud a su negocio que fuera conveniente a nuestra producción por la irregularidad de su precio y la elevación del mismo en muchas ocasiones.

Apercibidos de lo que es la industria destilera en España, se comprenderá cuáles son las aspiraciones de la Agronomía que proponemos. Hacer de todos los fabricantes de España una gran familia; que los intereses sean comunes; que los beneficios de los que produzcan vengan a compensar a los que por ley económica temporalmente tengan su fabricación cerrada; que la producción total de España esté en manos de la Agronomía; que ella, representándonos a todos y constituida por la voluntad de todos, establezca los precios con la normalidad debida para evitar las bruscas oscilaciones que tanto perjudican al productor como al consumidor; que fomenten los estímulos económicos necesarios el mayor consumo del alcohol en sus distintas aplicaciones, y que ya por sí, ya de acuerdo con el Estado, resuelva la manera de conseguir exportar una buena parte de nuestros alcoholes, favoreciendo de esta manera la riqueza nacional.

Al formular este proyecto de sindicación no perseguimos una ilusión quimérica, hija de la fantasía meridional, seguimos un camino trillado. Alemania, para resolver hace años la crisis destilera en que se vio envuelta al cerrarse los mercados de España, Portugal é Italia, tuvo que acudir a la Sindicación de todos los fabricantes, que son más de cuatro mil, entre fabricantes rurales de modesta producción y grandes rectificadores, logrando de año en año un aumento muy sensible en el consumo.

Da 300.000 hectolitros que era su consumo en alcohol desnaturalizado hace doce años, llegó en 1910 a 1.200.000 hectolitros. Su exportación, gracias a la Sindicación, continúa siendo importantísima, y no se crea que el precio del alcohol en Alemania sea tan reducido, como muchos suponen, pues oscila como término medio en 42 marcos sin impuestos, lo que equivale en nuestra moneda a 57 pesetas, habiendo años, como el actual, que por la escasez de la cosecha de la patata lo tienen a 52 marcos, que equivale a 70 pesetas sin impuestos.

Si comparamos nuestro consumo de alcohol desnaturalizado, que oscila entre 15.000 a 20.000 hectolitros para una población de veinte millones de habitantes, con el suyo de 1.200.000 para una población de sesenta, se comprenderá la distancia que nos separa y el porvenir que se le reserva a la destilería española si todos los intereses de ponernos de nuestra parte aquella fe y abnegación que se requiere cuando se trata no solamente de la defensa de los intereses personales, sino del engrandecimiento y prosperidad de la Patria.

Bases del Proyecto

Formarán parte de la Sindicación todos los fabricantes, así vinicos como industriales, y que estén en condiciones para producir alcohol de 94/95° centesimales como mínimo.

Para el establecimiento de lo que pudiéramos llamar capital de la Sindicación, los fabricantes adheridos aportarán a razón de 500 pesetas por hectolitro de potencia productora diaria de sus aparatos, para las fábricas de alcohol vinico; y a razón de 1.000 por hectolitro, para las de industrial. Los fabricantes que lo deseen podrán

aportar además sus respectivas fábricas, reconociéndoles por tal aportación una participación en los beneficios.

Creyendo necesario para el desarrollo y buen funcionamiento de la Sindicación un capital de diez millones de pesetas, si las aportaciones no representasen dicha cifra, se gestionará con entidades bancarias la obtención de un crédito hasta la referida cantidad.

Los señores sindicados se obligan a entregar todo el alcohol que produzcan a la Sindicación; ésta, por su parte, fijará con la debida antelación el precio a que adquirirá el alcohol de los sindicados durante el mes siguiente.

Los fabricantes podrán elegir, entre entregar el alcohol al precio establecido, cobrándolo realizada la entrega, ó mandarlo a los depósitos de la Sindicación para venderlo cuando lo estimen conveniente.

PERSONALIDAD DE LA SINDICACION

Los sindicatos estarán representados por una Junta sindical nombrada por los fabricantes adheridos y formada por un número igual de fabricantes de alcohol vinico y fabricantes de alcohol de industria. En dicha Junta tendrán la debida representación las entidades financieras que faciliten el capital a la Sindicación.

FUNCIONAMIENTO

Los fabricantes adheridos aportarán todo el alcohol que produzcan.

La Junta Sindical organizará los Centros de venta y recepción de alcohol, nombrando para ello el personal necesario.

Se establecerán depósitos para la recepción del alcohol en los principales centros de producción ó consumo a donde concurrirán los alcoholes, evitando siempre los mayores portes.

La Junta Sindical se reunirá todos los meses donde se establezca la Casa Social, para tomar los acuerdos que estime convenientes para la buena marcha de la Sindicación y fijación de precios para el mes siguiente.

La Junta Sindical establecerá reglas para la venta de sus alcoholes.

REPARTO DE GANANCIAS Ó PÉRDIDAS

Al final de cada año se formulará el correspondiente Balance de las operaciones realizadas en el mismo. Si hubiese beneficios se repartirán en la siguiente forma:

20 por 100 para fondo de reserva.

50 por 100 para los fabricantes que hayan producido alcohol en proporción a los hectolitros vendidos a la Sindicación por cada fabricante.

30 por 100 al capital representado por las aportaciones en metálico y al valor de tasación de las fábricas.

PÉRDIDAS

Si las hubiese serán con cargo al capital social.

El Sindicato se constituirá cuando a juicio de la Junta organizadora, ciente con el suficiente número de adheridos.

Se redactará un Reglamento que aclarará y ampliará las bases de este proyecto.

Madrid 1.º de Diciembre de 1911.

LA NUEVA LEY ARANCELARIA DE CUBA

Por ser de extremado interés para los exportadores, publicamos íntegra la ley que en el mes de Junio sancionó el Presidente de la república de Cuba, modificando los artículos de la que en materia arancelaria consular regia.

He aquí la ley:

«Artículo 1.º—El artículo veintinueve de la ley Arancelaria Consular vigente, se entenderá redactado como sigue:

«Artículo 21.º—Las facturas menores de (pesos 5'00) cinco pesos no se certificarán. Por certificar las que desde (pesos 5'00) cinco pesos de valor no lleguen a 50'00 pesos, (pesos 0'50 cincuenta centavos).

Por certificar las de (pesos 50'00) cincuenta pesos, hasta (200'00) doscientos pesos, (pesos 2'00) dos pesos.

Por las que excedan de (pesos 200'00) doscientos pesos, por cada (pesos 100'00) cien pesos adicionales ó fracción de (pesos

100'00) cien pesos, (pesos 0'10) diez centavos.»

«Artículo 11.º—Se agregará a dicha Ley Arancelaria Consular un artículo que llevará el número veintidós A, en la forma siguiente:

«Artículo 22 A.º—Por visar cada juego de conocimientos (peso 4'00) un peso.»

«Artículo 11.º—El artículo cincuenta y dos quedará redactado como sigue:

«Artículo 52.º—Cuando sean necesarios los servicios consulares para asuntos urgentes, fuera de las horas ordinarias de oficina, se solicitará previamente por escrito, y el funcionario consular deberá atender la petición exigiendo dobles derechos de los establecidos en esta ley.

De lo recaudado en estos casos, el funcionario consular que haga el despacho percibirá por el la mitad de la suma que exceda de los derechos ordinarios, con excepción de los Consules Honorarios, que percibirán sus derechos en la forma y cuantía que determina el artículo diez y ocho de la Ley Orgánica del Servicio Diplomático Consular.

A los efectos del presente artículo se considerarán como horas ordinarias de oficina las comprendidas entre las nueve a. m. y las cuatro p. m. de los días laborables de la localidad en que reside el funcionario consular.»

«Artículo 14.º—El artículo cincuenta y ocho quedará redactado como sigue:

«Artículo 58.º—Todo nacional ó extranjero que remita mercancías a la República, deberá presentar en la Oficina Consular respectiva las facturas correspondientes para su certificación, siempre que representen un valor de (pesos 5'00) cinco pesos y más, así como los conocimientos de carga para que sean visados debidamente.»

«Artículo 5.º—El artículo cincuenta y nueve quedará redactado como sigue:

«Artículo 59.º—Con la salvedad señalada en el artículo anterior, las Aduanas de la República exigirán por el curso de las declaraciones del despacho de mercancías, las facturas certificadas y los conocimientos visados en el Consulado respectivo, ó en casos excepcionales, la garantía que fuere necesaria para el cumplimiento posterior de estos requisitos.»

Las Aduanas de la República multarán con el doble de los derechos consulares correspondientes las facturas certificadas y los conocimientos visados que aparezcan haberlo sido con fecha posterior a la llegada del buque importador de la mercancía al primer puerto de entrada en Cuba.

También serán multados por las Aduanas de la República, con el doble de los derechos que se hubiesen dejado de satisfacer en los consulados, las facturas cuyos valores fueren elevados al tiempo del aforo de la mercancía, a mayor suma de la consignada, como base para la aplicación de la presente ley.

No se impondrán las mencionadas penalidades cuando se presenten facturas y conocimientos de mercancías procedentes de países y embarcados por puertos donde no exista oficina consular de Cuba.»

«Artículo 11.º—Quedan derogadas las leyes, órdenes, decretos y disposiciones que se opongan al cumplimiento de la presente ley.»

TRATAMIENTO DE LOS VINOS NUEVOS

Los vinos nuevos, particularmente en esta época del año, están expuestos a diversas alteraciones.

El afán con que el comercio procura siempre los vinos nuevos induce al viticultor a anticipar la vendimia, a apresurar la fermentación y a vender productos cuya existencia no está garantizada en forma alguna.

Es indispensable obrar con la mayor cautela contra las complicaciones que de esto resultan; conviene evitar las fermentaciones secundarias que pueden manifestarse, y entonces es cuando se hacen necesarios los trasiegos prematuros. Esos vinos mal hechos, muchas veces embotellados, nublados, sufren la influencia de las materias orgánicas que encuentran en suspensión en la masa del líquido.

Los frios del invierno generalmente

hacen más pesada esas substancias, las precipitan al fondo de las vasijas, y como no todas son eliminadas, es preciso recurrir a las clarificaciones enérgicas. Seguidamente a continuación de cada una de estas es conveniente proceder a nuevo trasiego de aquellos vinos de una constitución poco robusta, donde son de recalar nuevos fermentos.

Los productos bien constituidos procedentes de una vendimia perfecta no tienen necesidad de ser así tratados; por el contrario, no hay peligro grande en dejarlos sobre la madre durante el invierno. El único cuidado que exigen éstos es el de conservar las vasijas siempre llenas, rellenando cuando sea necesario, pero este relleno debe hacerse con vino de la misma cosecha que participe de los mismos principios y de la misma constitución.

Precisa sin embargo hacer observar que en muchos casos no debe prescindirse de los trasiegos, aun en los vinos provenientes de vendimias sanas.

En cuanto a los trasiegos que tenemos por útiles en los vinos mal constituidos, cuyo futuro es incierto, no dejaremos de recomendar que se hagan siempre al abrigo del contacto del aire.

Es mala la costumbre de emplear corambres ó vasijas estrechas para este objeto. Poniendo en contacto con el oxígeno del aire los micodermas nocivos de los vinos enfermos, se les restituye la actividad que tenían, tal vez próxima a perder, haciéndoles así origen de nuevas complicaciones. Es por medio de una bomba a través de tubos de cauchout, que deben trasiegar siempre estos vinos defectuosos; las vasijas destinadas a recibirlos han de ser de antemano preparadas en lo que toca a la limpieza y azufado, por ser este un medio de impedir el desarrollo de los fermentos.

No prestando a esos vinos los cuidados que acabamos de indicar, a los que debe atenderse desde luego, en poco tiempo los veremos enfermar progresivamente, el color se les altera cada vez más, el estado turbio se acentúa y su sabor se vuelve insostenible en poco tiempo.

Prevalecan los fermentos nocivos, encontrándose en medio de una masa que no puede defenderse, comienzan a vivir a costa de ella, a ligeros de minuto a minuto nuevo vigor, multiplicándose infinitamente y dando origen a las enfermedades conocidas y letales que pocas veces tienen cura.

Los cuidados especiales que en suma acabamos de apuntar, si pensados oportunamente, evitarán la mayor parte de las veces aquellos accidentes, y si no consolidaran vinos de mala naturaleza, tendrían al menos la ventaja de conservarlos en regular estado hasta la ocasión de que deban ser consumidos.

Juzgamos más conveniente que los poseedores de tales vinos los vendan sin demora. Hasta fin de invierno serán todavía aceptables en el consumo, pero más tarde quizás no puedan aprovecharse más que para viagería.

Estas observaciones se basan en la propia experiencia, en hechos bien comprobados.

Está generalmente admitido por la mayoría de los ególogos que el vino es un líquido vivo, cuya existencia regular se haya subordinada a las menores variaciones de los medios.

Esta hipótesis muy verosímil, sustentada por M. Pasteur en sus interesantes escritos relativos al zumo fermentado de la uva, no podía dejar de atraer la atención de los especialistas que alando la práctica con la teoría, llegaron a formular una serie de preceptos vitícolas, fuera de los cuales sólo ha de encontrarse el fracaso y las pérdidas.

Son estas prescripciones las que deben estar siempre en el espíritu de los viticultores.

El vino, principalmente en el principio de su vida, es una bebida defecida, cuyas transformaciones conviene seguir atentamente para estar siempre pronto a prestarle los auxilios que su estado exige.

¡Cuidados propietarios no ven anualmente

comprometido el producto de su vendimia por haber despreciado estos principios que deben ser considerados como absolutos!

José M. Gledells.

Correo Agrícola y Mercantil (NUESTRAS CARTAS)

DE ARAGON

Morés (Zaragoza) 9.—En esta comarca no ha habido variación de precios digna de mención, y solo puedo comunicar la gran baja en vinos tintos, producida por la abundancia de uvas en el Duero y otras comarcas tardías y escasa extensión de viñedo y corta graduación, 10 a 12.º glucosa.

Vinos blancos, a 4.75 pesetas decálitro; idem tintos, a 4.50 id.; peras y manzanas, a 4 pesetas arroba; aceite, a 11 pesetas decálitro. Vinos y aceites a la baja; los demás géneros sin variación.—El C.

Alcañiz (Turrel) 10.—Con buena sazón por fin se ha terminado de hacer la sementera de cereales, que se fué retrasando por la sequía; no han caído grandes lluvias, pero han sido muy persistentes y en hermosa temperatura.

Ha principiado la recolección de la aceituna, señalándose los precios de 2 pesetas el jornal diario de los hombres y 1 peseta las mujeres. Pero va despacio, porque los cosecheros no se deciden a hacerlo en grande, esperando precios, mientras que los fabricantes no piensan al parecer en señalarlos. La cosecha se presenta exuberante, pero es lástima que no haya precios ni aún regulares.

Los de artículos son: trigo, a 38 pesetas caliz; cebada, a 18 id.; avena, a 11 id.; maíz, a 20 id.; judías, a 7.50 pesetas fanega; patatas, a 1.15 pesetas arroba; vino tinto, a 2.75 pesetas cántaro; aceite, a 13 pesetas arroba.—El C.

DE BALEARES

Palma de Mallorca 10.—Últimos precios: almendrán, a 239 pesetas los 100 kilos; trigo, de 28 a 29 id.; maíz, a 23 id.; garbanzos, a 30 id.; algarrobas, de 11.50 a 13 id.; alubias, a 47 id. las blancas y 42 las cocorosas; habas para cocer, a 20 pesetas hectólitro; idem para ganado, a 15 idem; avena, a 9.50 id.; cebada, a 12.75 idem; harina fuerza superior, de 45 a 48 pesetas los 100 kilos; idem corriente, de 43 a 45 id.; idem blanca superior, de 39 a 40 id.; idem corriente, de 36 a 38 id.; aceites, a 145 id. los finos de mesa, 1.ª clase y 134 los superiores de 2.ª; alcohol rectificado superior de 95, a 130 pesetas hectólitro; idem corriente de 94, a 126 idem; vinos del país, de 12 a 16 id.—El C.

DE CASTILLA LA NUEVA

Hinojosa (Ciudad-Real) 6.—Los labradores están muy contentos, pues se les presenta un año muy grande de aceituna, el campo está inmejorable y la sementera se ha hecho en buenas conciciones.

Los precios que rigen en este mercado son los siguientes: Trigo, a 10 pesetas fanega; cebada, a 6 id.; habas, a 10 id.; moyuelo fino, a 5 idem; idem basto, a 3.50 id.; aceite, a 12.50 pesetas arroba; miel, a 10 id.; cerdos de montañera, a 12.50 pesetas los 11.5 kilos.—El C.

Agudo (Ciudad-Real) 7.—Se terminó la sementera en buenas condiciones de labor y humedad.

La cosecha de aceitunas y bellotas, tan grande como no se ha conocido entre los existentes.

Las ganaderías trashumantes de serranos procedentes de Madrid y Guadalajara han llenado toda esta comarca de glosopeda (fiebre aftosa), comunicando dicha enfermedad a todas las especies receptibles, aunque hasta ahora con carácter muy benigno. Tan despreciados los cereales, especialmente el trigo, que no se vende a ningún precio. Algunos labradores lo están dando como pienso a sus ganados.

Los precios son como siguen: Trigo, a 9 pesetas fanega; cebada, a 6 idem; centeno, a 7.50 id.; garbanzos, a 20 id.; habas, a 9 id.; vino, a 7 pesetas arroba; aguardiente, a 15 id.; vinagre, a 5 id.; anís, a 10 id.; aceite, a 12.50 id.—El C.

Pozuelo de Calatrava (Ciudad-Real) 8.—Se ha terminado la recolección de patatas, resultando buena, tanto en calidad como en cantidad.

El aspecto del campo superior, no ha helado y los sembrados, todos nacidos, presentan hermosa vista.

Se experimenta un gran fruto de aceituna, como hace muchos no se ha visto; el negocio de vinos paralizado, y en los cereales se nota falta de animación, especialmente en cebadas. Precios: cebada, a 13 y 12 céntimos de peseta el kilo, en los

graneros; trigo, a 9 pesetas fanega; vinos, blanco y tinto, a 2.50 y 2.75 pesetas arroba de 16 litros, respectivamente; aceite, a 13.25 pesetas arroba de 11 y 1/2 kilos; patatas a 1 id.—El C.

Membrilla (Ciudad-Real) 11.—Las constantes lluvias de estos días favorecen notablemente los campos, con gran satisfacción de los labradores, que ven en perspectiva un año abundante.

El mercado está casi por completo paralizado, sólo se realizan algunas transacciones de patatas a 1.05 pesetas arroba, con tendencia al alza.—El C.

Quintanar de la Orden (Toledo) 10.—Temporal de lluvias que favorece mucho a los campos. De vinos grandes existencias y pocas transacciones.

Precios corrientes: anís, a 76 reales fanega; cominos, a 72 id.; yerros, a 34 id.; avena, a 19 id.; cebada, a 20 id.; candeal, a 40 id.; jeja, a 33 id.; centeno, a 26 id.; titos, a 38 id.; azafrán, a 168 reales libra de 460 gramos; vinos, tinto y blanco, a 9 reales arroba de 16 litros; queso de aceite, a 120 reales arroba de 11 y 1/2 kilos; patatas, a 4 y 1/2 id.—El C.

DE CASTILLA LA VIEJA

Segovia 6.—Tiempo muy frío. Precios a como se cotiza en ese mercado: trigo, a 39 reales fanega; avena, a 16 idem; cebada, a 24 id.; centeno, a 30 id.; algarrobas, a 25 id.; muelas, a 43 id.; alubias, a 88 id.; harinas, a 17, 16 y 15 reales arroba, por primeras, segundas y terceras, respectivamente; cerdos al destete, a 64 reales; cabezas; novillos de tres años, a 1.800 id.; vacas cotrales, a 1.000 id.; bueyes de labor, a 1.700 id.; vinos, a 23 reales cántaro el tinto y 25 el blanco; aceite, a 60 reales arroba; patatas, a 5 id.—El C.

Baltanás (Palencia) 8.—Precios corrientes de los artículos siguientes: trigo, a 38 reales fanega; cebada, a 22 id.; centeno, a 29 id.; avena, a 16 id.; yerros, a 31 idem; alubias, a 90 id.; muelas, a 40 id.; garbanzos, a 130, 120 y 100 id., según clase; harinas, a 16, 15 y 14 reales arroba, por primeras, segundas y terceras, respectivamente; cerdos al destete, a 60 reales uno; lana fina, blanca, a 62 reales arroba; patatas a 5 id.; aceite, a 60 id.; vino tinto, a 21 reales cántaro.—El C.

Cebreros (Ávila) 9.—Ha empezado la venta de vinos de la nueva cosecha, que más que buena, como se esperaba, ha sido abundante, tanto que solo se ha podido colocar por no haber ya, por decirlo así, existencias.

Las clases resultan buenas, así en riqueza alcohólica como en brillantez y rojo subido, condiciones por las que tan estimados son, sobre todo para mezclarlos con otros pobres.

Los precios, como era de esperar, han tenido la considerable baja de más de un 50.º en relación con las últimas ventas de la anterior cosecha, pues estas se hicieron a 18 y 19 reales y hoy se cotizan de 11 a 12 la cántara de 16 litros y con poca demanda.

Los gastos que tiene hasta la más próxima estación (Navalperal de Pinares), son en cántara real y cuartillo cuando los envases son cubas, y solo un real si son corambres de arrastre, y además 10 céntimos de peseta como impuesto municipal. Quien necesite otros datos o noticias, puede dirigirse pidiéndolos al que suscribe:—Eusebio González.

Herrera de Pisuerga (Palencia) 9.—Siguen preocupados los labradores con los precios del trigo y sin querer vender en espera de precios más remuneradores. Este año se quedan sin cultivar por exceso de lluvias muchas hectáreas de tierra.

Precios corrientes, con tendencia floja: trigo, a 37 reales fanega; centeno, a 28 idem; cebada, a 23 id.; muelas, a 36 id.; avena, a 16 id.; yerros, a 34 id.; alubias, a 80 id.; garbanzos, de 90 a 140 id.; harinas, a 16, 15 y 14 reales arroba, según clase; cerdos al destete, a 100 reales uno; añojos y añojas, a 640 id.; bueyes de labor, a 1.700 id.; patatas, a 4 reales arroba; aceite, a 50 id.; vino tinto, a 13 reales cántaro.—El C.

Brieviesca (Burgos) 10.—Tiempo bueno, hermosos los campos y tendencia a la baja en el mercado. Los precios a como se cotiza son:

Trigo, a 39.50 reales fanega; cebada, a 32 id.; centeno, a 38 id. lentejas, a 56 id.; yerros, a 33 id.; habas, a 48 id.; avena, a 16 id.; garbanzos, de 100 a 120 id.; harina superior, a 17 reales arroba; patatas, a 5 id.; aceite, a 63 id.; vinos, a 23 reales cántaro el tinto y 24 el blanco; vinagre, a 21 id.; lanas blanca, fina y basta, a 64 y 52 reales arroba, respectivamente.—El C.

Tordesillas (Valladolid) 10.—Precios corrientes, con tendencia sostenida. Trigo, a 38.50 reales las 94 libras; centeno, a 29 las 90 id.; avena, a 16 reales fanega; cebada, a 22 id.; muelas, a 38 id.; alubias, a 88 id.; algarrobas, a 25 id.; garbanzos, de 96 a 120 id.; harinas, a 16,

15 y 14 reales arroba, según clase; bueyes de labor, a 1.600 reales uno; novillos de tres años, a 1.800 id.; añojos y añojas, a 600 id.; cerdos al destete, a 64 id.; vino tinto, a 18 reales cántaro; aceite, a 16 reales arroba; patatas, a 5 id.—El C.

Aiar del Rey (Palencia) 9.—Tiempo muy variable.

Precios corrientes: trigo, a 37 reales las 92 libras; cebada, a 25 reales fanega; centeno, a 29 id.; avena, a 17 id.; yerros, a 32 id.; muelas, a 43 id.; garbanzos, de 110 a 130 id.; harinas, a 17, 16 y 15 reales arroba, por primeras, segundas y terceras, respectivamente; vino, tinto, a 23 reales cántaro; idem blanco, a 24 id.; vinagre, a 21 id.; aceite, a 64 reales arroba; patatas, a 5 id.—El C.

DE CATALUÑA

Lérida 9.—Precios corrientes en esta plaza: trigo monte superior, a 27.25 pesetas los 100 kilos; idem mediano, a 26.75 idem; idem huerta 1.ª, a 26 id.; idem huerta 2.ª, a 25.50 id.; cebada, a 17 id. la superior y 16.50 la mediana; centeno, a 20.50 id.; maíz, a 20 id.; avena, a 16 id.; habones, de 24.25 a 24.50 id.; habas, a 24 id.; judías de 1.ª y 2.ª clase, a 50 y 18.50 id., respectivamente.—El C.

Gerona 10.—Los precios a como se cotiza en este mercado son: trigo, de 23 a 24.50 pesetas los 100 kilogramos; cebada, de 19 a 20 id.; avena, de 18.50 a 19.50 id.; maíz, de 22 a 23 id.; judías, de 50 a 58 id.; habas, de 23 a 24 id.; garbanzos, de 50 a 150 id.; arroz, de 48 a 62 id.; algarrobas, de 12 a 13 id.; paja, a 8 pesetas el quintal métrico; vino, de 35 a 40 pesetas hectólitro; aceite de oliva, de 150 a 170 id.—El C.

DE EXTREMADURA

Garganta de Béjar (Cáceres) 7.—Terminó la recolección de patatas y castañas, resultando la primera buena y la segunda, las tempranas ó regolitanas, escasa, pero de muy buena calidad, y las tardías ó injertas, muchas, pero muy delgadas, habiendo muchos miles de fanegas de existencia sin demanda. Efecto del gran temporal de agua que por aquí ha habido y excesiva humedad, falta algo de trigo que sembrar.

Precios: trigo, a 10 pesetas los 55.5 litros; centeno, a 7.50 id.; castañas frescas, de 4 a 5 id.; habas, a 27 id.; vino a 4 pesetas los 16.13 litros; aceite, a 17 id.; patatas, a 0.75 p setas los 11.5 kilogramos; carne de vaca, a 17 id.; cerdos en vivo, a 15 id.—El C.

DE LEON

León 7.—Hace unos días tenemos tiempo de lluvias, lo que favorece al campo, que presenta aspecto hermoso.

Precios corrientes, con tendencia sostenida: trigo, a 39 reales fanega; cebada, a 28 id.; centeno, a 32 id.; lentejas, a 62 id.; alubias, a 80 id.; habas, a 63 id.; avena, a 17 id.; garbanzos, a 200, 120 y 90 id., según clase; cerdos al destete, a 100 reales uno; idem de un año, a 1.000 idem; novillos de tres años, a 1.800 id.; bueyes de labor, a 1.800 id.; vacas cotrales, a 1.000 id.; patatas, a 4 reales arroba.—El C.

Béjar (Salamanca) 8.—Tiempo variable, los campos con buen aspecto y la tendencia del mercado algo sostenida.

Precios a como se cotiza: trigo, a 10.50 pesetas fanega el candeal y 9.75 el rubión; cebada, a 6.75 id.; algarrobas y centeno, a 7.50 id.; garbanzos de 1.ª, a 30 id.; harinas, a 4, 3.75 y 3.50 pesetas arroba, según clase; bueyes de labor, de 350 a 500 pesetas uno; lana de Extremadura, a 24 pesetas arroba; patatas, a 0.75 id.; vino tinto, a 6 pesetas cántaro.—El C.

Benavente (Zamora) 7.—Tiempo regular y los campos buenos. Los precios que rigen en esta plaza son los siguientes: Trigo, a 38 reales las 94 libras; centeno, a 31 las 90 id.; cebada, a 22 reales fanega; alubias, a 90 id.; habas, a 31 id.; algarrobas, a 28 id.; muelas a 30 id.; bueyes de labor, de 1.000 a 1.300 reales cabeza; cerdos al destete, de 40 a 100 id.; cebones, de 53 a 62 reales arroba; vacas cotrales, a 54 id.; patatas, a 4 id.—El C.

DE MURCIA

Murcia 10.—Debido a la persistente sequía no se ha podido sembrar nada más que en los terrenos de regadío.

Precios corrientes en esta localidad: trigo, de 26.28 a 27.32 pesetas los 100 kilos; cebada, de 19.36 a 20.18 id.; maíz, de 21.25 a 21.88 id.; habas, de 27.08 a 27.60 idem; aceite, de 113 a 121.70 id.; paja, de 2.26 a 4.47 id.; patatas, de 14 a 15 id.; vino, de 32.05 a 33.65 pesetas hectólitro.—El C.

Albacete 12.—Se ha terminado la siembra de cebada con regular sazón, pues las lluvias no han sido excesivas, igual que sucedió en la siembra de candeales, y los precios son muy bajos, por lo que necesitábamos que el Gobierno

evitase la entrada de trigos extranjeros hasta tanto no hubiese un precio más remunerador, pues resulta que si bien es verdad que el kilo de pan no debe de tener un precio excesivo, sucede también que cuando el trigo tiene un precio bajo no se vende el pan con relación al precio del trigo, y resulta que el agricultor vende sus granos baratos y el pobre compra el pan caro con relación al precio del trigo, de forma que no por estar el trigo barato come el pobre el pan barato también.

Precios corrientes en esta plaza: candeal, de 43 a 45 reales fanega; cebada, de 23 a 24 id.; centeno, a 30 id.; avena, a 16 id.; vino, a 9 y 1/2 reales arroba de 16 litros, sobre vagón; patatas, a 7 reales arroba; azafrán, a 47 pesetas libra de 460 gramos.—Un lector de la CRÓNICA.

DE NAVARRA

Peralta 9.—La situación del campo es buena, habiendo llovido copiosamente.

Las existencias en todos los artículos agrícolas de esta villa son muchas y la tendencia es muy floja; lo propio sucede en todos los pueblos vecinos.

Cotizase: el trigo candeal, a 5 pesetas los 22 kilos; membrillas, a 4.75 y común del país, a 4.50, habiéndose exportado a Zaragoza 8 vagones; cebada, a 3 pesetas los 16 kilos; avena, a 2.25 id.; harina de primera, a 37 pesetas los 100 kilos; idem de 2.ª, a 35.50 id.; idem de 3.ª, a 34 id.; pan de 1.ª, a 0.40 los 1.400 kilos; idem de 2.ª, a 0.30 id.; cordero, a 2.25 el kilo; cerdos cebones, a 30 pesetas la arroba de 13.92 kilos; aceite del país, a 18, y de Andalucía, a 16.50; patatas, a 1.50; carbón vegetal, a 2.50 saco de 25 kilos.

A consecuencia del poco azúcar que tienen los vinos, son varias las cubas que se han perdido, colizándose hoy a 1.75, 2, 2.25 y 2.50 pesetas cántaro de 11.77 litros; vinagre de vino, a 1.25 id.; y aguardiente de vino, a 13 id.—F. V.

Villafraanca 10.—Tiempo lluvioso. Precios corrientes en este mercado: trigo, a 4.50 pesetas los 28.13 litros; cebada, a 2.50 id.; avena, a 2.25 id.; maíz, a 4 id.; habas, a 4.50 id.; alubias, de 10 a 12 id.; vino común, a 3.50 pesetas los 11.77 litros; idem rancio, a 12 id.; aguardiente seco de vino, a 14 id.; idem de orujo, a 14 id.; aceite, a 19 pesetas los 13.71 litros; patatas, a 1.75 pesetas arroba de 13.92 kilos.—El C.

Beira 11.—La sementera se ha hecho en condiciones inmejorables. La recolección de aceituna ha principiado, resultando la cosecha regular.

El mercado de cereales y vinos con muchas existencias y poca demanda. Los precios que rigen son: Trigo, a 5.25 pesetas robo (28.13 litros); cebada y avena, a 2.25 id.; maíz, a 3.50 idem; vino común, a 2 pesetas cántaro de 14.77 litros; aceite, a 18 pesetas arroba de 14.75 litros; patatas, a 1.25 pesetas arroba de 13.92 kilos.—El C.

DE RIOJA

Haró (Logroño) 3.—El tiempo húmedo y propio de la época se ha convertido en nebuloso de pocos días acá; más como la temperatura no es exageradamente fría, resulta que la sementera se ha hecho en inmejorables condiciones, habiendo algunos sembrados verdugeros que brotan con pujanza.

El mercado sigue encalmado y los precios son: trigo, fanega de 55.50 litros, a 9.50 pesetas; cebada, de 5 a 5.50 id.; centeno, a 8 id.; avena, de 3.50 a 4 id.; habas, a 7 id.—M. C.

DE VALENCIA

Pinoso (Alicante) 17.—Señor Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.—Muy señor mío y de toda mi consideración:

Alentado por su condescendencia dando hospitalidad en su semanario a mis modestos escritos y el interés que me inspira este país donde nací, y donde aterrará mis huesos si los dracones al uso no disponen otra cosa, muéveme a escribirle de nuevo.

Discurra por aquí estos días una comisión técnica, sin duda el señor ingeniero agrónomo provincial y acompañantes, en análisis, averiguación, calificación ó lo que sea de lo que padecen los viñedos de este término municipal.

Dicenme que van con ella los individuos que constituyen en esta municipalidad la Junta contra las plagas del campo, compuesta, como es de suponer, de lo más ilustrado de entre estos vecinos.

Dos puntos son señalados con anterioridad a hoy como atacados por la plaga filoxérica: uno situado en la partida rural de las Tres Fuentes, y el otro en el Hondo de la partida rural de la Algueta.

Ambos a dos son bien conocidos de estos moradores, y algo podremos indicar acerca su constitución geológica, el carácter de sus habitantes y el proceso seguido por la enfermedad.

Hace cinco ó seis años, varios habitan-

tes del primer punto me indicaron que en aquellos viñedos había aparecido una enfermedad sospechosa que no sabían calificar; lo atribuían a la sequía iniciada algunos años antes, que continúa y terminará con nuestros viñedos si no cambian las circunstancias atmosféricas.

Nos alarmamos como es natural, y por mi parte, como individuo que era entonces de la Junta contra las plagas del campo, que no funcionó, como no funcionan en los pueblos ninguna de sus Juntas, pues en ellas se vive identificados con las teorías de Luis XIV, que el Estado era El, y aquí el pueblo es el Alcalde, llamé la atención de la antes citada autoridad, y ésta, con muy buen acuerdo, reclamó por los medios oficiales la presencia del señor ingeniero agrónomo provincial para que definiera qué era aquello y tranquilizara nuestros alarmados espíritus.

¿Usted, señor Director, conoce si la conocerá, esa zarzuelita que creo se titula «El rey que rabió»? ¿Recuerda de ella la solución facultativa acerca de la rabia? Esta misma solución se dió aquí con la venida del señor ingeniero a la enfermedad de nuestros viñedos; podía ser falta de humedad y también falta de calorío estival. La estación invernal se había prolongado demasiado, había rebasado la línea divisoria con la primavera y las plantas de verano se resentían por falta del elemento principal en que nacen y se desarrollan.

Posteriormente llovió algo, no faltó el calor y las vides cambiaron de aspecto. Otra vez hubimos de quejarnos por la misma causa, idéntico remedio encontramos; con algo de lluvia nuestras vides reverdecieron y llevaron la tranquilidad a aquellas gentes que, tienen por costumbre quejarse antes que les pegan.

Así hemos ido tirando hasta el año actual, en que me dicen los habitantes de la mencionada partida rural que sus viñedos han ofendido este verano próximo pasado vegetación exuberante y fruto en abundancia. ¿Es filoxera lo que padeció la vid en la partida rural de las Tres Fuentes?

Pasemos al otro punto invadido, el Hondo de la partida rural de Algueta.

Desde las paredes de esta población, en dirección Sur, y si se quiere con más exactitud, desde las casas de Sierra en la partida rural de las Enzabras, hacia NO, bifurcándose al llegar a esta población en dirección Sur, y hasta la casa de Vitria del término de Abanilla, antes propiedad de la señora condesa de Ripalda, existe una cañada que recibe los nombres, hasta cierto punto, de Cañada de Soncar, Roja y del Prado del Rodriguillo, hasta la Mota del Pantal de Borriquil, y del Hondo de la Algueta hasta la mencionada casa Vitria.

Toda la cañada, desde su principio hasta su fin, es regada con frecuencia por la vertiente natural el Cabezó de la Sal, el cual, sus principales componentes son: sulfato de cal (yeso) en sus capas externas y cloruro de sodio (sal común) en sus interioridades.

La cañada en cuestión, que tiene una extensión lineal de unos doce kilómetros, podemos asegurar que ocupa, con sus adyacentes, que tienen una misma constitución geológica, la octava parte de este término municipal, y casi sin excepción alguna, y en todo caso por no hablar en absoluto, con muy pocas excepciones toda plantada de viñedo.

Hemos de sentar también, porque la experiencia nos lo enseña, que tierras regadas con aquellos elementos son las menos productivas, las más resistentes al laboreo y las más sensibles a la sequía, de lo que se deduce que un terreno con aquellas condiciones ha de estar más expuesto a la pobreza de las plantas que a él se le confían y más amenazadas a una muerte imminente.

En este paraje invadido poseo muy cerca de él, casi inmediato a él, una pequeña parcela de terreno que reúne, como todas las de la zona, las mismas condiciones; por razón de filantropía y en situación apuradísima de estos braceros, procedí al desfonde de parte de aquel terreno a que aludo, lo desfondé como su mitad; el desfonde lo practiqué a un metro y algo más de profundidad, hasta que tropecé con una capa de arena, que removí como unos 0.25 de ella, mezclándola con la superficial y suavizando esta por consiguiente; al año siguiente la puse de viña, y hoy está tan lozana que tengo la seguridad que la envidian sus vecinas, y mucho más las filoxeradas.

Con el desfonde, las poquimas humedades que han descendido de la atmósfera en todas sus formas la han humedecido por lo movedido de ella y han humedecido sus plantas; de ahí que la filoxera oficial haya ó no se presente en ésta; y no se crea que en todo el Hondo de la Algueta existe un sólo punto con viñedos caracterizados de tal manera; puedo asegurar, y para venir la demostración no se necesita otra cosa que recorrer toda la cañada en cuestión, con sus doce kilómetros de

longitud, que casi en su totalidad se encuentra de vegetación como la porción exigua relativamente calificada de floxerada.

La notoriedad es una debilidad humana que muy pocos individuos se sustraen a ella; yo sé de propietarios de algunos de aquellos terrenos que propanan un día y otro día de que aquella zona está floxerada, incluso sus viñedos tal y cual; aunque no existiera tan terrible plaga, la inventarían para dar publicidad a su carácter de propietarios.

Por todo lo expuesto, y mucho más que pudiera decirse que se omite en honor a la brevedad, vengo en creer que en este país no se hospeda tan terrible mal, y si se hospeda por desgracia, en tan bofismas condiciones, que nos dará tiempo para que nos muramos ó lo combatamos.

Interín, y haciendo un transporte de otra materia muy diferente a esta, pero que tiene con ella cierta analogía, yo he de declarar que soy contrario a la pena de muerte, y en la imposibilidad hoy de suprimirla, soy partidario que la muerte se imponga por electrocución y en completa ignorancia del reo.

La aparición de la floxera en este país y su declaración oficial sería la sentencia de muerte que se dictaría contra nosotros con la gravedad de la publicidad de la pena.

Muchas gracias, y, si V. no me lo prohibe, hasta la otra. Suyo afectísimo, seguro servidor q. s. m. e., Francisco Rico y Lucas.

Benejama (Alicante) 7.—Se terminó la vendimia con buenas condiciones de temperatura, siendo las clases de uva como en muchos años no se habla conocido, y los caldos muy ricos en glucosa, hasta el extremo de que vinos que aún no han terminado de fermentar tienen 16° de fuerza alcohólica.

Respecto a la sementera, se ha hecho en malas condiciones por escasez de humedad en las tierras; y de no llover pronto se espera un gran desastre, por que faltara humedad para la germinación y vegetación de los cereales.

Los olivares presentan buen aspecto, y de no sobrevenir ningún contratiempo tendremos buena cosecha de aceite.

Precios corrientes: vinos tintos, de 1'75 á 1'80 pesetas cántaro de 11 litros; idem claretos viejos, á 2'50 id.; idem claretos del año, á 2 id.; trigo, á 8'25 pesetas barchilla; aceituna en conserva, á 5 id.; aceite, sin existencias.—R. A.

NOTICIAS

La crisis del trigo.—La Revista Mercantil de Valladolid, que viene sosteniendo una activa campaña en defensa de la agricultura, llama, á la vez que una Junta de labradores, de varios pueblos del río de Campos, á todos los agricultores de España, á congregarse en Madrid el día 17 del corriente, en la Asociación de Agricultores, calle de Campoamor, 12, bajo, y después de tomar acuerdos presentarse al gobierno en demanda urgente de una medida radical, inmediata, que ponga fin á una situación que consideran ya insostenible. Los labradores de Castilla la Vieja se reunirán en Valladolid el 16, y después de tomar acuerdos continuarán el viaje para estar el 17 en Madrid.

Sabemos que el entusiasmo es grande, que gran número de agricultores irán á Madrid, y con tales temperamentos de energía, que se hallan dispuestos á tomar resoluciones desusadas, por lo graves y trascendentales. De desear es que el gobierno procure atender las justas peticiones de la principal riqueza del país, hoy en grave crisis.

La estadística oficial del consumo mundial de nitrato en Santiago de Chile alcanza, en los once primeros meses de 1911, 49 millones de quintales, y la producción en el período de Julio á Noviembre, 23 millones de quintales. El consumo de nitrato ha experimentado un aumento de medio millón de quintales sobre el año de 1910.

Un nuevo aceite se ofrece en los mercados. Hace poco tiempo viene obteniéndose un aceite con el que no se habla contado; el que se extrae de las semillas del tomate. En Italia, donde la industria de conservas de la referida hortaliza se halla en estado muy próspero, es donde ha podido obtenerse el nuevo producto en cantidades importantes. Sólo la provincia de Parma, que elabora 84.000 toneladas de tomates, ha producido 800 toneladas de aceite de los residuos.

Con el fin de establecer un cambio de impresiones con la mayoría de los fabricantes de alcohol de España, la Agrupación de Fabricantes y Almacenistas de Alcohol ha acordado celebrar conferencias en el corriente mes en las siguientes poblaciones: en Zaragoza el día 14, en Reus el 15, en Utiel el 17, en Valencia el 19, en Albacete el 21 y en Alcazar de San Juan el 22.

El profesor Gross ha calculado los daños que la sombra produce en los cultivos. En un terreno que llevaba 100 árboles, la disminución de las cosechas de avena y de patatas fué de un 25 por 100, mientras que se comprobó que era de un 7 por 100 donde había 50 árboles, y de un 3 por 100 en el lugar ocupado sólo por 25 árboles.

Durante el mes de Noviembre han alcanzado en la plaza de Algeciras los artículos de consumo que se mencionan los precios medios siguientes:

Los 700 gramos de pan de 2.ª 0'26; 6 litros de cebada, 0'91; 6 kilos de paja, 0'31; el quintal de carbón, 9'60; id de leña, 2'13; carne de vaca, 1'82; id. ternera, 2'00; id. tocino, 2'05; id. arroz, 0'56; alubias, 0'61; garbanzos, 0'60; bacalao, 1'30; sal, 0'16; el litro de vino, 0'62; de aguardiente, 1'93; de aceite, 1'46; de petróleo, 1'00; hectolitro de cebada, 22'00; de maíz, 23'00, y de trigo, 24'00.

En Falset (Tarragona) se ha verificado una Asamblea magna de viticultores del Priorato, con objeto de reclamar del Gobierno medidas eficaces contra el procedimiento ejecutivo de la Hacienda que amenaza arruinar á los propietarios de la comarca devastada por la floxera.

Presidió el acto el Alcalde de Falset y asistieron numerosas representaciones de todos los pueblos de la región.

Entre las conclusiones aprobadas figuran las siguientes:

El párrafo 1.º del art. 43 de Plagas del campo debe consignar que la exención del tributo alcanzará á toda cepa que no lleve diez años de ser plantada.

El párrafo 2.º del mismo artículo se variará, para que el disfrute sea de quince años.

El art. 45 se redactará en la forma siguiente:

«El Gobierno se compromete á devolver al antiguo propietario que lo solicite el viñedo de que se hubiese incautado el Estado por falta de pago de la contribución, cuando esta falta haya tenido por causa la destrucción del mismo por la floxera, y siempre que la tierra no haya pasado á poder de otra persona que á su primitivo propietario ó á sus herederos.

El plazo empezará á contarse desde el día en que sea devuelta la finca á su dueño.»

El art. 46 se redactará así:

«Todo Municipio quedará facultado para llevar á cabo el amillaramiento de su término municipal y hacer nuevas modificaciones en la cartilla evaluatoria, en la forma y condiciones que marcan la ley y disposiciones vigentes sobre el particular.

Quedan derogadas todas las leyes, decretos y Reales órdenes que antes se aplicaban para el cumplimiento de la parte referente á esta materia.»

El día 5 del corriente celebró reunión, presidiendo D. Joaquín de Abadal, la Federación Agrícola Catalana Balear.

Acordó solicitar del ministro de Hacienda no acceda á la petición de elevación de derechos de exportación del corcho formulada por los fabricantes, pues la Federación está persuadida de que ya los actuales constituyen un atentado á los derechos de la propiedad y trabajo nacional.

El señor marqués de Camps, en nombre del Gremio de Agricultores de Salt, solicitó que la Federación apoye á dicho Gremio en la justa pretensión de que no se le considere como industrial, como acontece hoy por el trabajo que realiza con una máquina con la cual no realiza beneficio alguno.

El señor Puig de la Ballacasa se adhirió á lo solicitado por el señor marqués de Camps, y añade que la Federación podría ocuparse una vez más, pero con gran energía, de la constante vulneración de que es objeto la ley de Sindicatos y su Reglamento.

El señor Barnadas se adhirió también al ruego del señor marqués de Camps. Se acordó apoyarlo con la ampliación formulada por el Sr. Puig de la Ballacasa.

El señor Reventós (D. Manuel), recordó que en la última reunión formuló una moción encaminada á que se solicitase la permisón de añadir el vino hasta 450 mm. de anhídrido sulfuroso en lugar de 200 que autoriza la legislación actual; recuerda también que á instancias de la presidencia se tomó el acuerdo, sin perjuicio de cumplimentar lo pedido por el orador, de ampliación en el sentido de «estudiar la conveniencia ó no de la modificación total de la legislación de represión del fraude»; entendiendo el Sr. Reventós que conviene que

la «Federación» concrete: 1.º Si es conveniente entrar en la modificación precitada; y 2.º Caso de acordar la conveniencia, criterio que ha de sostener la «Federación». Suponiendo que se acuerde ir á la modificación, entiendo que la «Federación» ha de nombrar ponente en esta cuestión á la «Unión de Viticultores de Cataluña», cuyo criterio será indudablemente el mejor, ya que este Sindicato se dedica á la especialidad en vino.

El señor Puig de la Ballacasa agradece en nombre de la «Unión» las manifestaciones del señor Reventós y propone la adopción de los siguientes acuerdos: 1.º, es conveniente estudiar las modificaciones de que puede ser susceptible la legislación de represión del fraude del vino; 2.º, que se nombre ponente para el estudio á la «Unión de Viticultores de Cataluña», tal como ha propuesto don Manuel Reventós.

Manifiestan su opinión favorable á esta proposición los señores Raventós, Fontrodona y otros, y se aprobó por aclamación.

El Consejo provincial de Agricultura de Tarragona tomó en su sesión última 14 acuerdos, á cuál más provechosos, para la riqueza agrícola de la comarca.

Entre los más interesantes, si hay alguno que lo sea menos, figura la petición á la Dirección del ramo de la ampliación del Laboratorio vinícola para completarlo con aparatos necesarios para el diagnóstico de enfermedades contagiosas del ganado.

El Sindicato de harineros del Norte de España ha dirigido una reclamación al ministro de Fomento contra la tarifa de transportes de trigos y harinas que pretende fijar la Compañía de los ferrocarriles del Norte, por considerarla lesiva para los puertos de Bilbao, Santander y Pasajes.

La Cámara de Comercio, reunida en Asamblea extraordinaria, ha acordado apoyar á los harineros.

Todos los años, en la semana que hemos terminado, han sido siempre grandes los embarques de cajas de naranjas, pero ninguno tan grande y tan exagerado como el efectuado en la presente temporada, habiendo salido de toda la región valenciana la cantidad de 341.000 cajas.

También resultan excesivas las cantidades de cajas de cebolla embarcadas en la última semana, elevándose á la suma de 108.282 cajas.

TELEGRAMAS

RECIBIDOS POR UNA CASA DE ESTA PLAZA

Subastas del miércoles 6 Diciembre 1911

Liverpool

Naranja: Ha bajado tres peniques.

Cebolla: Sin variación.

Londres

Naranja: Mercado sin cambio. Demanda buena.

Cebolla: Ha subido tres peniques.

Subastas del lunes 11 Diciembre 1911

Liverpool

Naranja: 420, sin variación; 714, han subido seis peniques.

Cebolla: Ha bajado seis peniques.

Londres

Naranja: ha bajado de seis peniques á un chelín.

Cebolla: Cuatros, de 6½ á 8½; pequeñas, de 7½ á 8½.

Hamburgo

Naranja: Ofrecido «Sardiner». Mercado sostenido.

Cambios sobre plazas extranjeras

DÍA 12

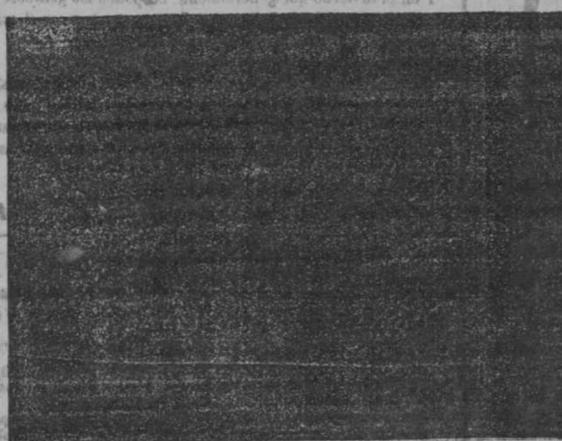
París á la vista. 108'00 ptas.

Londres á la vista, lib. ester. 27'26

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

INSTITUTO VITÍCOLA

Campos de Experiencia, Cultivo especial y selección de Híbridos de vid productores directos Fundación en 1898 EUGENIO GERMAIN EN CARDEDEU (Barcelona)



CEPA DE CINCO AÑOS SIN ABONO. Sin injertar! Sin sulfatar! Sin azufrar! Vña vigorosa, sana, con abundante producción y buen vino SE REMITE CATÁLOGO-TARIFA DE PRECIOS Á QUIEN LO PIDA

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 á los vinos tintos extranjeros

Table with columns: PRECIOS EN LA ESTACION DE CENICERO, VINO EN SU 2.º AÑO, 3.º AÑO, 4.º AÑO, PESO aproximad. Kilos. Rows include BARRIL, IDEM, CAJA, etc.

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

Advertencia. Las procedencias legítimas de estos vinos se acreditan con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. En las etiquetas y en los corchos va marcado el año del vino.—Todos los envases se envían precalentados.

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 sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.

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

INJERTOS

LAS MEJORES PLANTAS VIDES AMERICANAS DE SELECCIÓN GARANTIZADA Barbados Estacas Estaquillas

165 HECTÁREAS DE VIVEROS Y PLANTACIONES SITUADAS EN LAS SIGUIENTES

La Sala de Vallfornosa, 16 hectáreas.—La Sort, 32 hectáreas.—Casa Milla, 8 hectáreas.—Masclarro, 7 hectáreas.—Viure (Ampurdán), 10 hectáreas.—Otros pequeños, 6 hectáreas.

Cultivos mejor organizados y más importantes de Europa

CENTRO VITÍCOLA DEL PANADÉS Director-Propietario: Jaime Sabaté

EXPORTACIÓN A TODAS LAS REGIONES VITÍCOLAS DEL MUNDO

Producción para la Campaña de 1910 á 1911. 2.000.000 de INJERTOS bien soldados y arraigados. 2.000.000 BARBADOS con magníficos brotes. 6.000.000 Estacas injertables de 40 á 45 cm. por 6 mm. 10.000.000 Estaquillas de vivero de 50 á 60 cm.

Todo en variedades mejores y más recomendadas

Garnachas, Tempranillos, Moscatelos, Mazuzas, Gracianos y Tintos finos de Aragón y Castilla

VIIÑA CALAGRANO, ALBILLO, PALOMINO, VERDEJO Sobre MOURVEDRO x RUP 4 202—RUP-LOT-RIPARIA x RUP. 3.309

3.306 y 101-14—ARAMON x RUP. núm. 4 núm. 9—BOUWISQUOU x RUP. 93-5—CHASSELAS x BER. 41 B.—420 A y 457-11

Todos los propietarios más expertos y entendidos de la nación entera, todos los viticultores que en materia de nuevas plantaciones saben adonde van, dirigen sus encargos de vides á esta casa.

PÍDANSE PRECIOS INDICANDO LAS CANTIDADES QUE SE DESEAN ADQUIRIR

Desfondos de tierras á gran profundidad con maquinaria á vapor, propiedad de esta casa. Roturaciones y plantaciones de terrenos á fosilít (destaje)

Capital invertido en viveros y plantaciones: Pesetas 600.000

Casa visitada por S. M. el Rey D. Alfonso XIII

PROVEEDOR EFECTIVO DEL PATRIMONIO DE LA REAL CASA

Dirijase toda la correspondencia á JAIME SABATÉ

Villafranca del Panadés (Provincia Barcelona)

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 PIZCUESTA, 20, LETRAS E. C.—VALENCIA

Estudios hidro geológicos. Indicación del volumen y profundidad de los manantiales y construcción de pozos artesianos SOLAMENTE cuando la constitución geológica promete un éxito feliz.

El alumbramiento de aguas ni exige grandes desembolsos ni riesgo en el capital, como prueban 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.

Cubas de Cemento armado forradas de vidrio

para la conservación de Vinos, Alcoholes, Aceites, Sidras

BORSARI & C.º

Producción anual 250 000 hectolitros. Pedir el Catálogo ilustrado de las obras ejecutadas.



3 000.000 de hectolitros de cubas construidas por esta casa.

Presupuestos, proyectos, planos, visitas gratuitas. Referencias de primer orden.

Borsari & C.º, Paris, B.º Magenta, 14

Agente general en España: M. Labadie San Sebastian (Guipúzcoa).

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRÍCOLAS

DIRECTOR PROPIETARIO

D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Especialidades que recomiendan á esta antigua y acreditada Casa-ARBOLES FRUTALES en grandes cantidades de las especies y variada, des 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.

