

REMEROTICA MUNICIPAL

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL
SE PUBLICA TODOS LOS MIÉRCOLES

ANUNCIO

Francisco Concedido

Francisco Concedido

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

Oficinas: { 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 á 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.

Pago adelantado

AÑO XXXV

Valencia 20 de Diciembre de 1911

NÚM. 2.555

A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubería, diríjase á los señores **hijos de Victoriano Echavarri**, de Olazagutia (Navarra).

«EL MUNDO ENTERO»

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

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

Comercio hispano-chileno en 1910

La partida siguiente de la estadística, que es la 264 de la Tarifa de Avalúos, lleva por epígrafe «conservas de legumbres», y como no se encuentra después partida especial para las hortalizas, hay lugar á suponer fundadamente que también vienen incluidas en este título.

El total de lo importado por dicho concepto alcanzó la cifra de 223.200 kilogramos, valorados en 133.920 pesos. Las naciones importadoras figuran en el siguiente orden: Francia 53.115 kilogramos, por valor de 31.869 pesos; Inglaterra 41.235, por 24.741; Italia 37.640, por 22.584; Alemania 33.010, por 19.806; España 30.815, por 18.489; Estados-Unidos 8.685, por 5.211; China 6.820, por 4.092; Perú 6.465, por 3.879; Portugal 2.925, por 1.755; Bélgica 2.390 por 1.434, y Austria-Hungría, que tan solo llevó 100 kilogramos, por valor de 60 pesos.

Como se ve, no hace nuestro país un papel tan desairado en la importación de conservas de legumbres, pero tampoco tiene el papel de preponderante que debiera tener en esta rama de la industria conservera, que está adelantadísima en la Rioja y otras varias regiones de España, y puede servir de modelo á otras naciones.

No se vaya á creer tampoco que nuestra exportación es insignificante, pues no estará de más decir á los que lo ignoren que España exportó en 1909 la muy respetable cantidad de 5.530.672 kilogramos de conservas de hortalizas y legumbres, valorados en igual cantidad de pesetas, porque la Tabla de valoraciones señala una peseta por kilogramo.

Acontece aquí lo mismo, aunque en mayor escala, que lo que hemos dicho respecto á las frutas, á saber: que los mayores exportadores de acá son los primeros importadores de allá, lo cual quiere decir que se compran en España para reexportar después y ganarse una saneada comisión, ó que venden lo suyo, por considerarlo de inferior calidad, y se que la con lo nuestro por estimarlo mejor. En uno y otro caso siempre resulta evidente la ventaja de adquirirlo directamente aquí en los mismos centros productores.

Para que las gentes se persuadan con números, bueno será que transcribamos lo que nos compran las tres naciones que más importan en Chile dicho artículo. Francia se lleva de aquí 943.080 kilogramos de conservas de hortalizas y legumbres por igual suma de pesetas; Inglaterra 215.216 y Alemania 171.606. Pero nuestros mejores clientes en este artículo son: Cuba que se llevó ella sola 1.940.835 kilogramos, y la Argentina que á su vez compró aquí 1.204.343; después está México con 156.545 y con cantidades menores casi todos los países americanos.

Cuanto á Chile, aparece aquí con kilogramos 55.670, que casi duplica la cantidad con que hemos visto figura en la estadística de dicho país. Conste, pues, que podemos mandar allí diez veces más que lo que actualmente consume.

Nuestros fabricantes de chocolate se han cuidado de surtir el mercado interior, pero descuidaron siempre el exterior, que benefician otras naciones. En Chile se importaron 111.960 kilogramos de chocolate en pasta ó en polvo, valorados en 134.352 pesos. De ellos fueron de Inglaterra 65.125 kilogramos, por valor de 78.150 pesos; de Francia 19.845, por 23.826; de Alemania 14.500, por pesos 17.400; de Italia 6.360, por 7.732; de Bélgica 2.420, por 2.904; de España 2.015, por 2.418, y cantidades

menores de 800 kilogramos, de Holanda, Suiza, Perú y Estados-Unidos.

Hay además otra partida de 40.415 kilogramos de «Chocolate confitado», valorados en 48.498 pesos. Su procedencia fué: 16.410 de Inglaterra, 11.535 de Italia; 7.520 de Alemania; 3.140 de Francia; 755 de Bélgica; 730, por valor de 876 pesos, de España; 350 de los Estados-Unidos y 275 de la Argentina. No creemos haya que insistir para demostrar que los fabricantes de estas dos variantes de chocolate tienen mucho camino que andar si quieren ponerse á la altura de los primeros importadores.

Quedan todavía algunas partidas en este grupo, en la mayor parte de las cuales no figura España para nada. Ahí se llevaron 44.855 kilogramos de «Ideos», valorados en 26.913 pesos, siendo procedentes de Italia 39.050 y 3.245 de Alemania, y cantidades menores de 600 kilogramos de Suiza, Perú, China, Francia é Inglaterra.

A pesar de que aquí tenemos una porción de fábricas importantes de galletas y bizcochos, no aparece ni un kilogramo siquiera enviado á Chile, y eso que ahí se recibieron 19.252 kilogramos, originarios de Inglaterra, Francia, Alemania, Italia y los Estados Unidos, valorados en 14.439 pesos.

De 208.905 kilogramos de harina de avena, castañas, centeno, etc., tan solo 830, por valor de 152 pesos, procedieron de España. Los verdaderos proveedores por orden de importancia fueron: Estados-Unidos, Inglaterra, Perú, Alemania, Argentina, Italia, Bélgica, Francia, Japón y China, entre todos los cuales se repartieron los 83.562 pesos, que fué su valor arancelario. Ni una muestra siquiera se envió de «harinas para alimento», y eso que de ellas se aforaron en las Aduanas 152.855 kilogramos, valorados en 122.284 pesetas, siendo los importadores: Alemania, Francia, Inglaterra, Argentina (20.160 kilogramos) Bélgica y pequeñas cantidades de otros países. La importación de «harina de trigo» se redujo á 46.360 kilogramos, de los cuales 36.000 llegaron de los Estados-Unidos y 9.000 de Alemania.

No hay para qué decir nada de la «manteca de cacao» ni de la «miel de palma ó caña», pero dedicaremos unas palabras á la mostaza, para que se sepa que hoy también se elabora en España. De mostaza en polvo entraron 11.650 kilogramos, valorados en 10.485 pesos, y de mostaza preparada 17.935, por valor de 13.644 pesos. De esta mandó Francia 9.160 kilogramos; Inglaterra 3.875; Alemania 1.510; Bélgica 315; Italia 105, y, por último, España, que solo envió 90 kilogramos, por valor de 72 pesos, que suponemos sería de la casa «Trevijano hijos», de Logroño, que hoy prepara la mostaza tan bien como la mejor del extranjero.

Haciendo caso omiso de los espolvos para hacer jaleas, por ser una cantidad insignificante, y del «sagú y tapioca», de los que solo fueron de aquí 120 kilogramos, por valor de 36 pesos, aún cuando el total importado ascendió á 27.670 kilogramos, valorados en 8.301 pesos, y dejando á un lado la «émola», pues apenas hay más que una muestra (250 kilogramos), y los «viveres surtidos», reducidos á 20.198 kilogramos, diremos dos palabras de las «salsas de todas clases», que se importaron en Chile, hasta la cantidad de 54.705 kilogramos, valorados en 43.764 pesos.

Los importadores fueron: Inglaterra 31.085 kilogramos, por 24.868 pesos; Italia 6.155, por 4.924; Francia 5.110, por 4.088; Alemania 4.415, por 3.632; China,

3.125, por 2.500; Perú 2.280, por 1.824; Estados Unidos 1.010, por 808, y en cantidades inferiores á 700 kilogramos, Portugal, Japón, Bélgica, Suiza y España, que tan solo aparece con 155 kilogramos, por valor de 124 pesos. Como no se especifican las clases de salsas, se hace difícil adivinar cuáles sean, pero de todas suertes creemos que España podría mandar bastante más, pues fabrica algunas especialidades de general aceptación.

Y con esto queda agotado el segundo grupo de materias vegetales.

S. MUGUERZA.

ARGENTINA

Importación española en La Plata

Los artículos españoles importados á esta plaza, vía Buenos-Aires, fueron, como siempre, conservas alimenticias, legumbres secas, vinos, aceites, libros, tejidos de algodón de calidad inferior, pieles confeccionadas y abanicos; respecto de nuestros vinos, parece iniciarse en 1909 un apreciable aumento en su introducción en La Plata, y son bastantes los cosecheros exportadores de la Rioja y Jerez, especialmente, que se han dirigido al Consulado en demanda de datos sobre este mercado. He tratado de indagar particularmente el valor de nuestros vinos importados en 1909, y como muy aproximada puedo consignar la cifra de 200.000 pesetas.

Las casas de este comercio que han efectuado importación de nuestros caldos son:

- Talabella y Botto, 50-4 y 5.
- Buggiano y C., 7-47 y 48.
- Bresciano y Ré, 48 y 10.
- Vueta de Destrade é Hijo, 7-45 y 46.
- Domingo Trias, 58 y 8.
- Maximo Cambre, 7 y 55.
- Salvador Pena, 12 y 57.
- Serafin Méndez, 7-59 y 60.
- Cabañas y Arigumendi, 49 y 8.
- M. Barandiarán, 10-48 y 49.

Todas estas casas, de seriedad y conocidas en el mercado, importaron también é importan artículos alimenticios españoles en gran cantidad.

Las citadas firmas tienen sólido crédito en esta plaza y todas son dignas de la confianza que inspiran.

No terminaré este punto sin repetir una vez más las observaciones recogidas de casi todos los comerciantes que he nombrado, relativas á la necesidad de que nuestros exportadores, en general, modifiquen sus tradicionales procedimientos en materia de concesión de crédito á sus clientes; la regla común en nuestro comercio es girar á noventa días, sin tener en cuenta que en tan corto plazo, deducido el tiempo de transporte de la mercadería y formalidades de aduana, apenas queda lugar al importador para marcar sus compras y exponerlas al público antes de abonar su importe. Sería muy conveniente que, como hacen el exportador inglés y el alemán aún en mayor escala, concediendo crédito á ciento veinte y ciento ochenta días de factura, según la importancia del pedido y firma de éste, recargando el corriente interés de estos efectos comerciales, siempre más beneficioso que el descuento bancario, y facilitando así las operaciones mercantiles de los importadores de esta plaza del ramo de tejidos, mercería, géneros de punto y similares, sobre todo, que son á los que más afecta esta cuestión, una de las que más influyen en que sea tan reducido, mejor dicho, casi nulo, su comercio con nuestros centros productores de esos artículos.

(Del Consul de La Plata, Sr. Arjona.)

LA ACIDEZ DE LOS VINOS

Es la más frecuente de todas las enfermedades del vino, y proviene casi siempre de la falta de cuidado durante su fabricación ó elaboración y también de la mala conservación.

Se transforma el alcohol en ácido acético, y desde luego se manifiesta la enfermedad por un olor particular y un sabor ó gusto agrio, imposible de confundir con ningún otro, diciéndose entonces que el vino tiene gusto á ácido. Cuando la alteración es más profunda, se produce un enturbiamiento en el vino y se ven revolotear alrededor de la vasija unos mosquitos especiales; en la superficie del vino se apercebe una película de aspecto suave y afelpado, y alrededor de la canilla ó de la espita, en los intersticios de las duelas, aparece una masa de aspecto gelatinoso y de color ceniciento rosado: son aglomeraciones de los fermentos de esta enfermedad, reunidos á los microorganismos de la flor del vino que casi siempre los acompañan.

A veces, cuando la vasija está abierta para efectuar el mecido ó agitado del líquido, se siente un silbido debido á la entra-

da brusca del aire, fijación del oxígeno sobre el alcohol del vino, debido á la presencia de los fermentos acéticos.

Esta enfermedad fué primitivamente atribuida por Pasteur á la acción de un microorganismo aerobio constituido por artículos ligeramente deprimidos en el centro, sueltos ó dispuestos en series entrecruzadas ó radiados, á los cuales llamó *microderma aceti* por presentarse en la superficie del vino, formando una película delgada.

Este fermento se apodera del oxígeno del aire, quedándose sobre el alcohol del vino, transformado por ese hecho en ácido acético, producto de la combustión incompleta del alcohol. Es la presencia de este ácido lo que da el olor y el sabor característicos del vino ácido.

Se sabe hoy que el agente de esta enfermedad ó *microderma aceti* no es formado sólo por un microorganismo, sino por varios, pertenecientes al género *bacterium*, de los cuales los principales son los *bacterium pasteurianus* y los *bacterium aceti*.

Algunas de estas especies sólo producen, es verdad, el ácido acético en pequeña cantidad, pero aún así, lo suficiente para hacer imbebible el vino donde se desenvuelven.

Cuando, por ejemplo, en la fabricación del vino la fermentación alcohólica se paraliza, debido á un descenso rápido de la temperatura á 10 ó 15°, desarróllase un microbio que produce ácido acético suficiente para que el vino se vuelva impropio para el consumo.

A veces sucede que no se puede transformar en vinagre un vino ácido; es porque el fermento que produce la acidez de este vino es incapaz de producir mayor cantidad de ácido acético que aquella que el vino ya contiene.

Los fermentos del ácido ó agrio se desarrollan principalmente en los vinos flojos, pobres en alcohol, habiendo no obstante ejemplos de producirse el ácido en vinos con 14° por 100 de alcohol.

Por lo que hemos dicho, se ve que en un vino flojo y en contacto con el oxígeno atmosférico, la presencia de los fermentos acéticos (cuyos gérmenes se hallan diseminados por la atmósfera) produce con toda seguridad la acedia.

De aquí se viene á la conclusión que para prevenirnos de esta enfermedad debemos cuidar el vino, no sólo en su fabricación auxiliándola lo más posible, regularizando la fermentación tumultuosa, no rellenando las cubas cuando se hayan acidificado y conservando bien limpios los lagares y depósitos y todos los utensilios vinarios; esto, como se ve, para impedir tanto cuanto se puede la existencia de los gérmenes de ácido en el vino.

Completan estas precauciones los cuidados de conservación, no utilizando las vasijas avinagradas, impidiendo el libre acceso del aire al vino, que como hemos dicho, es indispensable para el desarrollo de esta enfermedad en virtud de que sus fermentos son aerobios.

Consignese esto rellenando las vasijas para que se conserven siempre llenas, ó cuando esto no sea posible, llenar el espacio vacío con gas sulfuroso que se obtiene por la combustión del azufre, mechas perfeccionadas que valen 1'25 pesetas el kilo.

Además de esto, también se debe evitar los grandes aireamientos en los trasiegos, y sobre todo la proximidad á las vinagrerías.

Cuando la acidez está muy adelantada no hay tratamiento posible para el vino, y lo mejor es, conforme á los casos (atendiendo á la cuestión económica), transformarlo en vinagre, echándolo en la vinagrería ó destilarlo después de haber neutralizado el ácido con una poca de cal, que se calcula con una experiencia, para no atacar el cobre del aparato donde se hace la destilación.

Como la enfermedad comienza por las capas superiores del vino, cuando en el principio el de la parte inferior del tonel no está todavía ácido, lo que más conviene es separarle la parte superior, donde ya existe ácido acético, lo que se obtiene por medio de un sifón, y se sulfura la parte restante para preservarlo de la acidez.

Cuando toda la masa del vino ya está invadida, pero la acidificación es todavía poco adelantada, el tratamiento de este vino ha de ser naturalmente dividido en dos partes: destrucción de los fermentos de la acidez, ó por lo menos su suspensión temporal (hasta terminar el consumo del vino), y neutralización del ácido ya formado por una base alcalina, que puede ser la potasa en estado de tartrato neutro.

propiedades antisépticas, ya porque robando oxígeno para sus transformaciones impide la vida de estos seres que, como ya hemos dicho, son aerobios y por tanto no dispensan la presencia del oxígeno.

Destruídos así los fermentos acéticos ó por lo menos paralizados temporalmente, se debe proceder á la neutralización del ácido con el tartrato neutro de potasa, que como hemos dicho es la base preferible, porque da origen por su combinación con el ácido acético que existe en el vino á la formación de acetato de potasa que, poco soluble en el vino, se precipita en el fondo y en las paredes de la vasija.

Como el tartrato de potasa no siempre se encuentra puro en las casas de drogas, conviene emplear de preferencia el «desacidificador de los vinos» marca Lebeuf-Bronski, á base de aquella sal, y se tendrá la seguridad de la neutralización de los ácidos con un producto infalible recomendado por la ciencia enológica. Hemos comprobado que este es el procedimiento más eficaz para corregir los vinos picados ó ligeramente agrios.

Cuando la acidez está muy adelantada, muy pronunciada, es preciso adicionar mucha cantidad de producto neutralizador, y el vino toma entonces un color verdoso obscuro y un amargor más ó menos pronunciado.

Para calcular la porción de tartrato neutro de potasa á emplear se determina la cantidad de ácido acético existente en el vino por medio de un análisis y se calcula la dosis precisa para neutralizar, sabiendo que un gramo de ácido acético es neutralizado por 3'9 de tartrato neutro de potasa ó de desacidificador.

Prácticamente también se puede calcular la porción á emplear por medio de un ensayo, tomando una porción de vino, por ejemplo un litro, y se le va añadiendo el tartrato de poco en poco, agitando y probando hasta que el sabor ácido desaparezca: entonces se ve la porción del tartrato empleada y se calcula, habiendo previamente pesado una porción y obtenido la diferencia para lo que queda para emplear: sabiendo la cantidad empleada para un litro, deduciremos la que hay que emplear para todo el vino. Por término medio, se acostumbra emplear 100 á 600 gramos de tartrato neutro de potasa ó 75 á 100 gramos de desacidificador por hectolitro.

Empléase el primero de estos productos disolviéndolo en vino ó en agua (100 gramos de agua disuelven 15 gramos), agitando y haciendo que se mezcle bien. El desacidificador se disuelve lo mismo, pero conviene que el agua sea caliente.

Si la dosis fué bien calculada, todos los vestigios de acidez desaparecen á los ocho días.

A veces los vinos así tratados quedan desprovistos de sabor astringente y su color se vuelve menos vivaz, porque el producto añadido no sólo neutraliza el ácido acético, sino que por una razón de equilibrio químico se divide entre los otros ácidos normales del vino y los neutraliza en parte; en este caso se puede añadir una pequeña cantidad de ácido tártrico ó de tanino, mejor aún este último.

También aconsejan la sustitución del tartrato neutro de potasa por la potasa cáustica y también por las cenizas vegetales que obran por la potasa que contienen.

Hay quien aconseja la neutralización con la cal ó con una margá, ó con un poco de mármol, y también con las cascarras de huevos, más su uso no es para recomendar á no ser cuando el vino se destine al alambique porque se vuelve pesado é indigesto por exceso de sales de calcio.

Otro procedimiento de eliminación del ácido acético es el indicado por Barzilius y consiste en el aireamiento, haciendo pasar el vino por una violenta corriente de aire que se obtiene por medio de un fuelle. El ácido acético se volatiliza en efecto y desaparece del vino, pero juntamente con él se evapora también el alcohol y el vino queda después sujeto á posteriores alteraciones todavía más peligrosas.

Hay todavía el tratamiento por el hidrógeno naciente y por electricidad, pero estos medios no están todavía al alcance del viticultor.

A falta de la pasteurización, lo más eficaz es el empleo del «desacidificador» marca Lebeuf-Bronski, de París, ó el tartrato neutro de potasa puro, tresegando siempre, antes y después de la operación, á vasijas bien limpias y azufradas con mechas sulfuradas perfeccionadas, ó preparadas al tanino.

JOSÉ M. CLADELLS.

El comercio hispano-cubano

La actitud adoptada por la Compañía Tabacalera ha impedido que se haya concertado con Cuba un tratado comercial con la amplitud que reclaman las exigencias del tráfico.

Unicamente se firmará un *modus vivendi*, cuyas bases son las que siguen:

1.º Reducir á 25 pesetas por kilogramos los derechos de importación de los cigarrillos puros á granel y envasados comprendidos en las partidas 1 y 2 de la tarifa 4.ª de las anejas del arancel de Aduanas vigente.

2.º Reducir á 18 pesetas por kilogramo los derechos de la picadura, comprendidos en la partida 4.ª de dicha tarifa. (Es decir, restablecer la que regía en 1900.)

Respecto á los cigarrillos no pueden hacerse reducciones, pues si se importasen en precios más bajos que los que tienen los procedentes de fábricas españolas no habría posibilidad de comprar rama y vender las labores que allí se hacen con la hoja procedente de Cuba.

Los cigarrillos puros y picadura adeudarán por peso neto; pero entendiendo por tal, según los números 1 y 2 del cuarto caso de la disposición 5.ª del arancel: en los puros, el peso, con inclusión de las cajitas, y la picadura en las envueltas de papel y demás que formen el envase interior.

Este precepto es de carácter general en la legislación arancelaria, pues no es posible en los despachos separar las mercancías de los envases en que se vendan.

El tabaco en rama solo se importa por la Compañía Tabacalera y no paga derechos, por lo cual es igual que se estime un peso u otro, porque el despacho no surte efectos más para la estadística.

Se propone consignar, como cláusula rescisoria, la obligación de comprarse por la compañía una cantidad límite mínimo. Es decir, se podrá rescindir el Convenio en caso de que la Compañía Arrendataria de Tabacos no comprase anualmente en la isla de Cuba las siguientes cantidades de tabaco en rama:

- 5.000 kilogramos de Vuelta Abajo.
- 140.000 de capadura de idem id.
- 520.000 de tripa de Remedios.
- 1.335.000 de capadura de Remedios.
- 2.000.000 en total.

No procederá la rescisión en el caso en que los precios excediesen de 10 pesos oro español los 46 kilogramos de tabaco de Remedios y de 14 los de las clases de Vuelta Abajo.

3.º Reducir á 80 pesetas por hectólitro los derechos de importación del aguardiente de caña, hasta 75 grados centesimales, procedentes de la destilación de las mieles y melazas de caña.

4.º Reducir á 130 pesetas por hectólitro los derechos de importación del ron procedente de la destilación de las mieles y melazas de caña.

Para aplicar los derechos reducidos á los artículos originarios de la isla de Cuba han de ser conducidos en expedición directa, es decir, sin transbordo alguno en puerto extranjero.

El Gobierno cubano se compromete en cambio:

1.º A no elevar los derechos que en la actualidad gravan las mercaderías y productos originarios de España; es decir, que la tarifa vigente quedará consolidada mientras dure el Convenio.

2.º A reducir en un 15 por 100 los derechos de los vinos cuyo procedimiento de análisis habrá de convenirse.

3.º A revisar, reduciéndolos en lo posible, los derechos de las cebollas, patatas y tomates procedentes de las islas Canarias.

Las cláusulas de rescisión son:

1.ª Si se modificase el tratado de relaciones entre Cuba y los Estados Unidos de Norte América, se revisará el convenio con España á fin de restablecer la actual proporcionalidad en los derechos si ésta se alterase por aquella modificación.

2.ª La cláusula ya dicha al tratar de las cantidades de tabaco en rama que ha de comprarse anualmente la Tabacalera.

Las cláusulas generales son estas:

1.ª La cláusula de concesión de tarifa mínima, salvo, por parte de España, las ventajas otorgadas ó que se otorguen á Portugal, Francia y Marruecos por razones de vecindad y frontera. Y por parte de Cuba, las que emanen del Tratado con los Estados Unidos del Norte de América.

2.ª Trato de más favor para los buques y respectivos súbditos.

3.ª Un año como plazo de denuncia; y

4.ª Duración del convenio.

Correo Agrícola y Mercantil
(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Sevilla 17.—La campaña aceitera se encuentra en todo su apogeo, funcionando todos los molinos. El embarque está animado y los precios son: de 17'75 á 11 pesetas los 11 y 1/2 kilos el de la cosecha de 1910 á 1911, y de 9'75 á 10 el de la cosecha de 1911 á 1912.

Precios de otros artículos: trigo superior, de 23 á 24 pesetas los 100 kilos; idem tremés, de 22'50 á 23 id.; cebada, de 17'50 á 18 id.; avena, de 15'50 á 16 idem la rubia del país y 16 á 16'25 la gris extremeña; habas, de 17'50 á 18 idem las cochineras, y de 19'50 á 20 las mazagana; altramuzos, de 14 á 15 id.; alverjones, de 17'50 á 18 id.; alpiste, de 30 á 32 id.; garbanzos, de 36 á 38 y de 34 á 36, según clase.

Los que han entrado ganado han cobrado: por bueyes, de 1'55 á 1'75 pesetas por kilo; por vacas, de 1'75 á 1'85 id.; por etales, de 1'90 á 2 id.; por toros, á 1'75 id.; por novillos, de 1'75 á 1'80 id.; por añojos, de 1'90 á 2 id.; por terneras, de 2 á 2'10 id.—El C.

DE ARAGON

Alcañiz (Teruel) 15.—Según ya partici-

pe en anteriores informaciones es abundante y excelente la cosecha de aceituna en esta región, pero el lucro de la misma se presenta algo nebuloso por no haber aún precios y estar muy retraídos los fabricantes para abrir sus fábricas, poner precio á la oliva, debido al bajo precio que alcanzó el aceite. Estamos á mediados de Diciembre ni en Alcañiz ni en la región se han abierto las fábricas, solo algun molino funciona con pequeñas partidas para el consumo de los propietarios. Dicese que muchas no se abrirán hasta primeros de año y si continúa el cierre van á ocasionar gran perjuicio á los labradores que tienen ya el fruto en condiciones de recogerlo.

En resumen que no hay aún precios para los aceites; la oliva me consta que los fabricantes van á pagarla á 30 pesetas molada ó sea á 2 pesetas doble decálitro. Los demás artículos de este mercado sin transacciones ni importancia. Nótase falta de carbón, comprándose el mineral de Utrillas, á 2 pesetas quintal y el vegetal, á 1'25 pesetas arroba.—A. Bielsa.

DE CASTILLA LA NUEVA

Tielmes de Tajuña (Madrid) 15.—La sementera se hizo en muy buenas condiciones y los olivos tienen mucho fruto, por lo que es de esperar sea buena la cosecha de aceite.

El mercado encalmado, principalmente en vinos.

Precios que rigen: vino, á 2'50 y 2'75 pesetas los 16 litros; vinagre, á 3 id.; aceite, á 12 pesetas los 11 y 1/2 kilos; judías, á 5'75 id.; cebada, á 5 pesetas fanega; trigo, á 10'50 id.; avena, á 4'50 id.; maíz, á 9'50 y 10 pesetas los 50 kilogramos; patatas, á 12 y 13 céntimos kilo.—El C.

Sonseca (Toledo) 15.—Debido á las muchas lluvias y al buen tiempo que ha regido, está el campo que no puede pedir más, así como también las aguas muy beneficiosas para la aceituna, que ha engordado mucho y es de esperar gran rendimiento.

Los vinos nuevos resultan de mucha graduación y de buen color, pero la estracción es mala, pues solo se vende para el consumo local, así es que ha descendido mucho el precio.

La cotización de las especies de consumo en este día es la siguiente:

Trigo, á 11 pesetas fanega; cebada á 5 id.; algarrobas, á 6 id.; vinos tinto y blanco, á 3 pesetas arroba; aceite, á 13 id.; patatas, á 1 id.; carne, á 1 peseta kilo; cerdos cebados, á 13 pesetas arroba.—A. G. A.

Valmojado (Toledo) 15.—El temporal de lluvias que hace impide terminar la sementera, pues llevamos un mes de continuas lluvias, por lo cual la tierra se halla sumamente cargada de agua y se hace imposible el poder sembrar.

El precio del trigo es de 10 pesetas fanega; algarrobas, 8 id. y el vino, 2'50 pesetas arroba de 16 litros.—El C.

Moral de Calatrava (Ciudad-Real) 17.—Los olivos están muy cargados de aceituna, por lo que los labradores se encuentran satisfechos, pues la cosecha será abundantísima.

Precios á como se cotizan en el mercado los artículos siguientes: trigo, á 12'50 pesetas fanega; cebada, á 5 id.; habas, á 10 id.; vinos, tinto y blanco, de la última cosecha, á 3'50 pesetas arroba; aguardiente de 30°, á 30 id., y aceite, á 12 id.—Un lector de la CRÓNICA.

DE CASTILLA LA VIEJA

Villadiego (Burgos) 17.—Siguen los campos con un aspecto buenísimo.

Precios corrientes en este mercado, con tendencia al alza: trigo álaga, á 38 reales fanega; idem rojo, á 36 id.; cebada, á 21 idem; avena, á 16 id.; centeno, á 29 id.; yeros, á 31 id.; lentejas, á 60 id.; alubias, á 90 id.; muelas, á 36 id.; garbanzos, á 120, 100 y 90 id.; harinas, á 17, 16 y 15 reales arroba, por primeras, segundas y terceras, respectivamente; carneros, á 100 reales cabeza; ovejas, á 80 id.; cerdos al destete, á 100 id.; patatas, á 5 reales arroba; aceite, á 58 id.; vinos, tinto y blanco, á 21 y 22 reales cántaro, respectivamente; vinagre, á 20 id.—El C.

Mayorga (Valladolid) 17.—Los precios que rigen, con tendencia firme, son: trigo, á 38 reales las 94 libras; centeno á 30 las 90 id.; cebada, á 24 reales fanega; yeros, á 32 id.; lentejas, á 55 id.; algarrobas, á 26 id.; avena, á 16 id.; habas, á 33 id.; alubias, á 88 id.; muelas, á 38 id.; garbanzos, de 96 á 130 id.; harinas, á 16 reales arroba; vino tinto, á 19 reales cántaro; idem blanco, á 21 idem; vinagre, á 17 id.; aceite, á 58 reales arroba; patatas, á 4 id.—El C.

Urueña (Valladolid) 17.—Las excesivas lluvias no favorecen ya á los sembrados. Se prepara terreno para la planta-

ción de viñedos. Los labradores muy disgustados por el bajo precio del trigo.

Precios corrientes: trigo, á 9'15 pesetas las 94 libras; cebada, á 5'25 pesetas fanega; centeno, á 7'25 id.; yeros, á 7 id.; guisantes, á 8'50 id.; garbanzos, á 30 id.; patatas, á 1'25 pesetas arroba; vino tinto, á 3'50 pesetas cántaro.

Tendencia muy floja, no hay quien compre granos.—El C.

Villada (Palencia) 18.—Últimos precios: trigo, á 38 reales las 92 libras; centeno, á 29 reales las 90 id.; cebada, á 23 reales fanega; yeros, á 32 id.; harinas, á 17, 16 y 15 reales arroba, por primeras, segundas y terceras, respectivamente; patatas, á 4 id.

Tiempo lluvioso y tendencia algo floja.—El C.

Arévalo (Ávila) 17.—Los campos no pueden estar mejores. La tendencia del mercado floja.

Precios: trigo al detall, á 39'50 reales las 94 libras; centeno, á 30 reales las 90 id.; cebada, á 22 reales fanega; algarrobas, á 25 id.; muelas, á 36 id.; avena, á 18 id.; garbanzos, á 160, 130 y 110 id.; lana negra basta, á 58 reales arroba.—El C.

Santa María de Nieva (Segovia) 15.—El precio del trigo con tendencia á bajar, por lo que los labradores están muy preocupados.

Precios: candeal, á 39 reales las 94 libras; cebada, de 21 á 22 reales fanega; centeno, á 28 id.; habas á 40 id.; muelas, á 30 id.; algarrobas, á 28 id.; harinas, á 36, 31 y 30 pesetas los 100 kilos, por primeras, segundas y terceras, respectivamente; patatas, á 1'50 pesetas arroba.—El C.

Valladolid 17.—Los campos están encharcados, por lo que no se puede terminar de sembrar lo que falta.

Se acentúa la flojedad en los precios de los trigos, no habiendo casi demanda. En los almacenes del Canal y del Arco se ha cedido á 39 y 1/2 reales las 94 libras.

La cebada se ofrece á 22 reales fanega; los yeros, á 31 y el centeno, á 30.

Ganados: bueyes de labor, á 1.500 reales cabeza; vacas cotrales, á 900 id.; novillos, á 2.000 id., y añojos, á 700 id.—El C.

Palencia 16.—Precios corrientes: trigo, á 38 reales las 92 libras; centeno, á 28 las 90 id.; cebada, á 22 reales fanega; avena, á 16 id.; yeros, á 31 id.; muelas, á 38 id.; alubias, á 88 id.; garbanzos, de 96 á 120 id.; harinas, á 16, 15 y 14 reales arroba; patatas, á 5 id.; aceite, á 58 id.; vino tinto, á 20 reales cántaro.

Tendencia encalmada y tiempo variable.—El C.

DE CATALUÑA

Arenys de Mar (Barcelona) 15.—Abundantes lluvias que benefician grandemente los campos.

Los vinos sostienen firmes sus precios. Trigo, de 20 á 23 pesetas hectólitro; cebada, de 11 á 12 id.; centeno, de 17 á 19 id.; maíz, de 15 á 16 id.; garbanzos, de 46 á 48 id.; habas, de 15 á 17 id.; patatas, de 9 á 11 pesetas quintal.—El C.

Figueras (Gerona) 15.—Precios corrientes en este mercado: trigo, de 19'37 á 20 pesetas hectólitro; maíz, de 15'62 á 16'25 id.; cebada, á 11'25 id.; centeno, á 14'37 id.; avena, de 7'81 á 9'37 idem; habichuelas, de 35 á 42'50 id.; habas, de 15'62 á 16'25 id.; habones, á 16'87 id.; caragirates, de 37'50 á 41'25 idem; arvejas, á 20'63 id.; patatas, de 9'58 á 10 pesetas quintal métrico; aceite, de 92'74 á 96'76 pesetas hectólitro.—El C.

Tárrega (Lérida) 14.—Los precios que han regido en esta localidad son los que á continuación detallo.

Trigo bueno, á 28 pesetas los 100 kilos; cebada, á 19 id.; maíz, á 21 id.; habones, á 26 id.; vino del país, á 28 pesetas los 100 litros; idem de Aragón, á 24 id.; mistelas, de 45 á 50 id.; alcoholes, de 145 á 150 id.; anisados, de 100 á 150 id.—El C.

Reus (Tarragona) 17.—El mercado ha estado muy concurrido, pero las operaciones no han sido muy numerosas. De avellanas en cáscara se han vendido algunas partidas al precio de 41'50 y 42 pesetas sacco de 48'400 kilos. Las clases negretas, buenas para la confección del grano, se pagan á 43 pesetas.

Los precios de la almendra en grano siguen flojos y los compradores desanimados. Se cotiza: la Esperanza 1.ª, á 21 duros el quintal de 41'600 kilos; la Esperanza 2.ª, á 20'50 id., y la común, de 19 á 20. Trigo, de 16 á 16'25 pesetas los 55 kilos el de Aragón y 12'50 á 13 el de la comarca; cebada, de 7 á 7'25 id.; maíz, de 10 á 11 pesetas los 100 kilos; yeros, de 19'50 á 20 id.; habas, de 23 á 24 id. las de pleno y á 13 pesetas cuartera las de siembra; habones sevillanos, á 22 pesetas los 100 kilos; cañamones, de 39 á 40 id.; aceites oliva, finos, de 25 á 27 pesetas los 45 kilos; vino tinto, de 8 á 9 reales grado;

idem blanco, de 9 y 1/2 á 10 y 1/2 id.; alcohol selecto, rectificado, de 96 á 97°, á 148 id.; idem extrafino idem, de 97°, á 145 id.; idem destilado, de 94 á 95°, á 140 id.—El C.

Tarragona 18.—Trigos, Urgel y Aragón, á 17 pesetas los 55 kilos; idem comarca, á 14 id.; idem extranjero, á 18 idem; avena, á 18'50 pesetas los 100 kilos la rubia y 19 la gris, bordo en este puerto; alpiste, á 36 id.; habones sevillanos, á 20 id.; miz, á 11 pesetas los 70 litros el blanco del país y 12 el amarillo; arvejonas, de 13 á 14 id.; cañamones, á 18 id.; cacahuet, de 26 á 29 pesetas los 50 kilos; algarrobas, á 4'50 pesetas los 40 id.; almendra mollar, á 64 pesetas los 50'500 kilos; idem común, á 19 pesetas los 70 litros; avellanas, embarque de la nueva cosecha, á 42 pesetas sacco de 58'400 kilos; idem negra escogida, á 45 id.; azúcar, clase fina, á 10'50 pesetas arroba; arroz, á 49 pesetas sacco de 100 kilos el Amonquill y 65 el Bomba bueno; harinas, á 17, 16 y 15 pesetas los 100 kilos, según clase; idem de arroz, á 34 id.; vinos, rosado y blanco, de 7 á 8 reales grado; idem tinto de Montblanch, de 6 á 6 y 1/2 id.; mistelas, tinto y blanco, de 55 á 60 y 50 á 55 pesetas carga, respectivamente, según clase y graduación; holandá de vino, de 110 á 112 pesetas los 100°, sin impuesto; idem de orujo, de 100 á 102 id. id.; alcohol destilado de vino, de 95 á 96°, de 112 á 114 pesetas hectólitro; idem rectificado de vino, de 96 á 97°, de 116 á 118 id.—El C.

Moraleja del Vino (Zamora) 16.—La cosecha de uva ha resultado buena, tanto en cantidad como en calidad.

Debido á que ha llovido demasiado, no se ha sembrado lo que se deseaba, pues las tierras están llenas de agua.

El mercado está muy encalmado, apenas se hacen transacciones. Los precios que rigen son: Trigo, á 9'50 pesetas fanega; cebada, á 5'50 id.; centeno, á 7'50 id.; alubias, á 25 id.; garbanzos, á 22'50 id.; algarrobas, á 6'75 id.; guisantes, á 7'50 id.; vino, á 4 pesetas los 16 litros; patatas, á 1'25 pesetas arroba.—El C.

DE EXTREMADURA

Montánchez (Cáceres) 16.—Debido á que se hizo la sementera en buenas condiciones, los campos presentan un aspecto de lozania admirable.

Precios que rigen en esta localidad: candeal, á 22 reales fanega; avena, á 16 id.; centeno, á 30 id.; habas, á 38 id.; patatas, á 4 reales arroba; cerdos al destete, 60 reales cabeza; idem de seis meses, á 100 idem; bueyes de labor, á 1.800 id.; vacas cotrales, á 1.200 id.; novillos, á 700 id.—El C.

DE LEÓN

Fuentelapeña (Zamora) 14.—De trigos hay ofertas de 3.000 fanegas á 40 reales las 94 libras y solo pagan á 37 reales fanega, habiéndose efectuado la venta de 60 fanegas á 37 reales.

De vino tinto se han vendido 60 cántaras á 12 reales una, quedando muchas existencias, tanto en esta localidad como en los pueblos inmediatos.

Tiempo de constantes lluvias. Precios corrientes, con tendencia sostenida: trigo común, á 37 reales fanega; maíz, á 40 id.; centeno, á 30 id.; cebada, á 24 id.; algarrobas, á 23 id.; yeros, á 32 idem; lentejas, á 36 id.; avena, á 14 id.; garbanzos, á 150, 90 y 80 id., según clase; alubias, á 110 id.; muelas, á 42 id.; guisantes, á 30 id.; habas, á 32 id.; salvado, á 10, 9 y 8 id., según clase; patatas, á 5'50 reales arroba; harinas, á 14, 13 y 12'50 id., por primeras, segundas y terceras, respectivamente; bueyes de labor, á 1.800 reales uno; novillos de tres años, á 2.000 id.; añojos y añojas, á 800 id.; vacas cotrales, á 1.300 id.; cerdos al destete, á 50 id.; idem de seis meses, á 150 id.; idem de un año, á 200 id.; idem de año y medio, á 310 id.; aceite, á 76 reales cántaro; vinos tinto y blanco, á 20 y 12 id., respectivamente; vinagre, á 9 id.—El C.

La Bañeza (León) 15.—Tiempo frío. Los precios á como se cotiza, con tendencia sostenida, son los siguientes:

Trigo, á 39 reales fanega; cebada, á 27 idem; avena, á 18 id.; centeno, á 31 id.; lentejas, á 60 id.; habas, á 60 id.; alubias, á 80 id.; garbanzos, de 90 á 110 id.; harinas, á 18, 17 y 16 reales arroba, por primeras, segundas y terceras, respectivamente; cerdos al destete, á 78 reales cabeza; idem de seis meses, á 300 id.; idem de un año, á 700 id.; carneros, á 90 id.; bueyes de labor, á 1.700 id.; novillos de tres años, á 1.400 id.; añojos y añojas, á 700 id.; vacas cotrales á 900 id.; vino tinto, á 23 reales cántaro; idem blanco, á 26 idem; vinagre, á 21 id.; aceite, á 63 reales arroba; patatas, á 4 id.—El C.

Salamanca 14.—Los campos presentan buen aspecto.

Precios corrientes, con tendencia sostenida: trigo bueno, á 39 reales fanega; idem rubión, á 37 id.; cebada, á 24 id.; algarrobas, á 26 id.; centeno, á 28'50 id.; avena, á 16 id.; lentejas, á 48 id.; habas, á 38 id.; garbanzos, á 180, 130 y 100 id., según clase; harinas, á 150, 144 y 136 reales los 100 kilos, por primeras, segundas y terceras, respectivamente; bueyes de labor, á 2.000 reales uno; novillos de tres años, á 1.400 id.; añojos y añojas, á 1.000 id.; cerdos al destete, á 60 id.; idem de seis meses, á 180 id.; idem de un año, á 380 id.; cerbones en vivo, á 70 reales arroba; patatas, á 5 id.; pieles, á 72 reales do-

blado las de cabrito y 60 las de cordero; aceite, á 94 reales cántaro; vinos tinto y blanco, á 22 y 23 id., respectivamente; vinagre, á 21 id.; aguardiente anisado, á 60 idem; idem sin anisar, á 50 id.—El C.

Valderas (León) 17.—Lluvioso el tiempo y los campos con hermoso aspecto.

Precios á como se cotiza en esta localidad: trigo, á 39 reales fanega; cebada, á 26 id.; centeno, á 33 id.; lentejas, á 58 idem; avena, á 19 id.; habas, á 60 id.; muelas, á 34 id.; alubias, á 86 id.; garbanzos, á 140, 120 y 100 id., según clase; bueyes de labor, á 1.600 reales cabeza; novillos de tres años, á 1.500 id.; cerdos al destete, á 80 id.; idem de seis meses, á 300 id.; idem de un año, á 800 id.; vino tinto, á 22 reales cántaro; idem blanco, á 24 id.; vinagre, á 21 id.; aceite, á 63 reales arroba; patatas, á 5 id.—El C.

Moraleja del Vino (Zamora) 16.—La cosecha de uva ha resultado buena, tanto en cantidad como en calidad.

Debido á que ha llovido demasiado, no se ha sembrado lo que se deseaba, pues las tierras están llenas de agua.

El mercado está muy encalmado, apenas se hacen transacciones. Los precios que rigen son: Trigo, á 9'50 pesetas fanega; cebada, á 5'50 id.; centeno, á 7'50 id.; alubias, á 25 id.; garbanzos, á 22'50 id.; algarrobas, á 6'75 id.; guisantes, á 7'50 id.; vino, á 4 pesetas los 16 litros; patatas, á 1'25 pesetas arroba.—El C.

DE MURCIA

Calasparra (Murcia) 17.—Desde mi última noticia, el tiempo no ha variado; tanto es así que creo que la siembra en los secanos no podrá hacerse. La recolección de la aceituna ha empezado á hacerse, sin estar sazonado el fruto y solo por el temor de que se las quiten.

Precios corrientes: arroz bomba en cebada, á 34 pesetas los 100 kilos; aceite nuevo, á 11 pesetas los 11'30 kilos; idem viejo, á 13 id.; vino tinto, de la nueva cosecha, á 4 pesetas arroba; idem viejo, á 5 id.; trigo, á 11'50 pesetas fanega; cebada, á 6 pesetas id.; cerdo cebado, á 13 pesetas arroba de 11'50 kilos.—El C.

DE NAVARRA

Urroz 18.—Tiempo buenísimo, lo que favorece en extremo á los sembrados.

El mercado ha estado animado como nunca y los precios han variado poco desde mi última. Los que hoy rigen son:

Trigo, á 5 pesetas los 28 1/3 litros; avena, á 2'75 id.; cebada, á 3 id.; maíz y habas, á 4 id.; alubias, de 12 á 16 id.; garbanzos, de 15 á 23 id.; aisco, á 4'25 id.; lentejas, á 8 id.; vinos común y rancio, á 3'75 y 9 pesetas los 11'77 litros, respectivamente; aguardiente seco de vino, á 9 idem; aceite, á 19'50 pesetas los 14'71 litros; patatas, á 4 reales arroba de 13'392 kilos.—El C.

Obanos 18.—Según rumores se plantará bastante este año, pues varios propietarios se dedican á preparar el terreno con dicho objeto.

Los campos buenos y el mercado bastante paralizado. Los precios que rigen son los que á continuación detallo:

Trigo, á 4'90 pesetas robo de 28 1/3 litros; cebada, á 2'50 id.; avena, á 2'30 idem; maíz, á 4 id.; habas, á 3'75 id.; alubias, á 13 id.; vino común, á 1'80 pesetas cántaro.—El C.

Lodora 17.—Las abundantes lluvias que han caído estos días han perjudicado algo al campo.

Precios corrientes en esta localidad: trigo, á 5 pesetas los 28 1/3 litros; avena, á 2'25 id.; cebada, á 2 id.; maíz, á 4 id.; habas, á 3'75 id.; alubias, á 11 id.; vino común, á 3 pesetas los 11'77 litros; aceite, á 18 pesetas los 14'71 litros.—El C.

DE VALENCIA

Valencia 19.—Después de los excesivos embarques de la semana pasada han seguido muy animados los de la que acabamos de terminar.

El total de cajas que han sido embarcadas en toda la región valenciana durante la terminada semana ha sido de 178.944. En cebolla se han reducido bastante los embarques. La exportación total ha sido de 38.798 cajas.

Precios: trigo, á 27 pesetas los 100 kilos el candeal de la Mancha y 41 pesetas cahiz el de esta huerta; cebada, á 19 pesetas los 100 kilos, sobre vagón; avena, á 18 idem; maíz, á 20'

aprovecha de 14.730 kilos; harinas doradas por fuerza; a 44 pesetas los 100 kilos; ídem entera 1.ª, a 41'50 id.; ídem entera corriente, a 38'50; ídem blancas, a 35'50 y 33'50 id. Todas con saco sobre muelle ó vagón.—El C.

DE VASCONGADAS

Vitoria 16.—El mercado de esta semana ha estado muy animado. Los precios que han regido son los que á continuación detallamos:

Trigo, á 23'25 pesetas quintal métrico; cebada, á 19 id.; maíz, á 22'50 id.; avena, á 18'50 id.; mijo, á 32'50 id.; judías, á 53 id.; habas, á 23'50 id.; yeros, á 21 id.; ricás, á 24 id.; patatas, á 11 id. las blancas y 7'50 las rojas; bueyes, á 0'95 pesetas kilo en vivo y 1'75 en muerto; terneras, á 1 id. en vivo y 1'90 en muerto; vacas, á 0'80 id. en vivo y 1'70 en muerto; ovejas, de 12 á 15 pesetas cabeza; crías de cerda, á 45 y 50 id.—El C.

NOTICIAS

Llegar á Madrid, por diferentes líneas, el día 17 más de 200 agricultores castellanos para protestar contra la excesiva importación á España de trigos extranjeros. Se han ocupado de la necesidad de cerrar la Aduana y se habló de visitar á Don Alfonso todos reunidos.

Se acordó visitar á los Sres. Canalejas y Rodríguez y solicitar audiencia de Don Alfonso para que una comisión le expusiera los deseos de los agricultores castellanos. También tienen el decidido propósito de visitar al Sr. Gasset.

En vista de estos acuerdos, 201 de los comisionados han visitado al Sr. Canalejas, pidiendo que cierre las fronteras á la importación de trigos y harinos, pues el remunerador del trigo nacional no responde á los gastos del último.

Han manifestado que no estaban conformes con las conclusiones votadas en la Asamblea celebrada en Valladolid, pues sienten aspiraciones mucho más radicales.

El jefe del Gobierno les ha indicado la conveniencia de designar una comisión para que hable con él extensamente del asunto.

La misma comisión, acompañada de don Pedro Miguel, de Valladolid, visitó luego al Ministro de Hacienda, exponiéndole las mismas pretensiones.

Esciben de Vitoria: «Puede considerarse ya terminada la campaña de molienda que La Azucarera Alavese ha realizado este año. En esta campaña se ha molido mayor número de toneladas que en ninguno de los años anteriores, ascendiendo á cerca de 17.000.

También este año se ha llegado al máximo de producción por día, llegándose á moler nada menos que 717 toneladas de remolacha en veinticuatro horas. La molienda ha durado treinta y ocho días, habiendo empezado el 30 de Octubre y terminando el 6 del actual.

En ese plazo se dejó de triturar remolacha durante cuatro ó cinco días, por exigirse así la limpieza de las máquinas. Se nos asegura que hallándose muy satisfecha la Sociedad General Azucarera del éxito obtenido en esta fábrica, piensa duplicar la producción, preparándose para moler en el año próximo la respetable cifra de 30.000 toneladas de remolacha.»

El Sr. Gasset firmó R. O. aprobando el proyecto de creación de una estación sericícola en el Puerto de Santa María en la forma propuesta por la junta consultiva agronómica y el presupuesto de instalación importando 58.181 pesetas.

Ordénase que el director de la granja agrícola de Jerez nombre un ingeniero que se encargue provisionalmente de la estación.

Que el ayuntamiento del Puerto ponga á disposición del Ministerio de Fomento los terrenos ofrecidos para instalar la estación, que se proceda desde luego á construir la verja de cerramiento al final del paseo de la Victoria, el arranque de árboles, las cavas y el alumbramiento de aguas para los riegos, á la construcción de la balsa y de la casahabitación del obrero sericícola y que se haga el presupuesto para proceder á la plantación de moreras y formación de viveros y semilleros.

En el Consulado de la República Argentina se ha recibido el informe que sobre la próxima cosecha ha presentado al ministro de Agricultura de aquella nación el jefe de la División de Estadística y Economía rural.

Dicho funcionario estima que habrá un aumento en la superficie sembrada de 5 por 100 para el trigo, 2 para el lino y 12 y medio para la cebada. Como las noticias son satisfactorias, y tomando por base los rendimientos de la buena cosecha de 1907-908, supone que la superficie sembrada de trigo será de 6.565.000 hectáreas, con una producción de 6.204.000 toneladas; la destinada á lino de 1.535.000 y 1.220.000, y lo sembrado de avena 900.000 hectáreas, con un producto de 1.119.000 toneladas. Es decir, una superficie de 9.000.000 de hectáreas y una cosecha de 8.543.000 toneladas.

La dirección general de Agricultura ha contestado satisfactoriamente á una comunicación de la Cámara de Comercio de Taragona, en la que solicitaba se aclare que las mistelas no están comprendidas en el concepto de vinos artificiales, razón por la cual no las admiten las Aduanas alemanas.

En los diez primeros meses del año en curso y de los dos anteriores, la importación de cereales fué la siguiente:

Trigos. En 1909, 62.217.603 kilogramos; en 1910, 132.661.388 y en 1911, 123 millones 951.392.

Harina, 40.671.72.229 y 50.343. Maíz, 128.831.824, 155.620.072 y 137 millones 637.169.

Cebada y demás cereales, 7.992.449, 8.401.255 y 5.372.964 kilogramos.

El valor de las importaciones de trigo fué en los años respectivos de 13'07, 27'86 y 25'93 millones de pesetas.

Las del maíz ascendieron á 21'90, 26'47 y 23'40 millones de pesetas.

La demanda de aceite en los Estados Unidos es muy grande, debido al incesante aumento de la población y á la poca producción de aceituna en el país, pues aun cuando se cultiva el olivo en California, los resultados hasta ahora obtenidos son muy deficientes en todos sus conceptos. Precisa se preste atención á dicho mercado, sin olvidar que los aceites, para obtener un resultado completo y satisfactorio, deben equiparse con los elaborados y refinados en Niza.

Por el ministerio de Fomento se ha dictado una real orden disponiendo:

1.º Que por los gobernadores civiles de las provincias de Almería, Badajoz, Cáceres, Cádiz, Málaga, Sevilla y Toledo se recuerde á los comisarios regios presidentes de los respectivos Consejos provinciales de Fomento, la obligación ineludible en que se encuentran de hacer los reintegros de las cantidades fijadas en la citada real orden de 6 de Julio último, pues este ministerio se verá imposibilitado en lo sucesivo de acudir á peticiones de créditos extraordinarios, si no quedan cumplidos en todas sus partes los terminantes preceptos de la ley respecto á la formación de los presupuestos para combatir las plagas del campo, mediante los recursos concedidos á este objeto.

2.º Que los Consejos provinciales de Fomento deben velar por que las Juntas locales, tanto en la actual campaña de otoño é invierno como en la próxima de primavera contra la langosta, dispongan de los fondos al efecto, formulando los correspondientes presupuestos que la ley prescribe; y

3.º Que los reintegros al crédito concedido por la ley de 19 de Junio pasado deberán estar realizados, sin excusa y pretexto alguno, antes del día 31 del corriente mes, remitiéndose por los gobernadores civiles los correspondientes cartas de pago.

El cebamiento de los cerdos exige algunas precauciones si se quiere lograrlo en un período de tiempo relativamente breve. Para ello deben ser alimentados dichos animales de una manera intensa; pero suele acontecer que haciéndolo así pierdan pronto el apetito.

Un procedimiento muy sencillo para corregir tal estado de cosas, consiste en suministrarles todos los días uno ó dos puñados de avena salada á los cerdos. El modo de prepararla es como sigue:

Se coloca la avena en un recipiente cualquiera y se la adereza con sal, superponiendo el grano en capas sobre las que va distribuyéndose la expresada materia. Cuando se tiene preparada una cantidad de avena suficiente para dos ó tres días, se aprieta toda la masa con las manos y se riega ligeramente con agua. La avena así tratada se hincha notablemente, por lo que se hace preciso servirse de recipientes algo grandes al prepararla.

La práctica de este procedimiento merece elogios de los que lo vienen practicando, siendo por lo mismo de aconsejar su ensayo.

La embajada imperial de Alemania, por encargo de su Gobierno, ha comunicado al ministro de Estado que la Aduana de la estación de Schellenberg (Baviera) ha sido autorizada para el despacho, á su importación en aquel territorio, de plantas, arbustos y toda clase de vegetales, excepto las vides.

Durante los diez primeros meses del año en curso, la recaudación por el impuesto de azúcares fué de 32.321.281 pesetas, y de 3.013.696 en noviembre.

Por lo tanto, en los once meses el ingreso ha sido por un total de 35 millones 334.977 pesetas.

Es decir, que faltan 4.665.023 para llegar á los 40 millones que se calcularon en el presupuesto, con un recargo del tributo que no se llevó á efecto.

Unas 400 libras de azafrán superior corriente que se han concertado estos últimos días en Valencia, han alcanzado el precio de 34'50 pesetas, y por las escasas existencias que allí quedan se pretende á 36 pesetas para la clase superior y 35'50 para el superior corriente.

El resultado de esta cosecha ha sido este año muy variable, pues mientras en unas comarcas ha sido de grande escasez, en otras parece haber librado bien, obteniéndose bueno y abundante producto.

En Vinaroz (Cast.-llón) se ha creado este año una cooperativa de exportación llamada «El Servol», adherida á la Federación navajera, en donde se trabaja con gran entusiasmo. Confíase que esto será una resurrección para la venta del dorado fruto, donde tanta inmundicia le perjudicaba grandemente.

La Gaceta publica una disposición para que se invite oficialmente á los Gobiernos extranjeros al congreso nacional de viticultura que se celebrará en Pamplona.

En el mercado de Londres han terminado por este año las subastas públicas de pasa, habiendo continuado los tenedores, después de la última verificada el día 5, sosteniendo altos precios por lo poco que queda en sus manos. Probablemente las existencias en el año nuevo serán de las más cortas que se han conocido desde hace años, pues la demanda aunque no muy activa, no dá señales de interrumpirse, contribuyendo á ligar los sortidos de la plaza.

Comunican de San Sebastián: «Muchos productores guipuzcoanos se han unido en sociedad para enviar productos españoles á Turquía.

Van á ocupar el puesto que dejan vacante en aquel mercado los italianos.

Se ha designado un Comité para que redacte las bases de la nueva sociedad exportadora y recabe adhesiones al proyecto.»

TELEGRAMAS

RECIBIDOS POR UNA CASA DE ESTA PLAZA

Subastas del lunes 18 Diciembre de 1911

Liverpool

Naranja: Mercado algo mejor.

Cebolla: Ha bajado tres peniques.

«Daglia» llegado.

Londres

Naranja y cebolla: Precios ligeramente más bajos. Demanda algo más floja:

Cambios sobre plazas extranjeras

DÍA 19

París á la vista. 107'95 pts.

Lon tres á la vista, lib. ester. 27'23

Se venden

vinos blancos de 13 y 1½ grados y tintos de 14 á 9 reales arroba de 16 kilos, sobre vagón Zancara, por vagones completos de 12 bocoyes.

Para más informes dirigirse á G. B. L. G. n Pedro Muñoz (Ciudad Real).

Establecimiento Tipográfico de José Guiz 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 azufurar!
Vina vigorosa, sana, con abundante producción y buen vino
SE REMITE CATÁLOGO-TARIFA DE PRECIOS Á QUIEN LO PIDA

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

PRECIOS EN LA ESTACION DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximad. Kilos
	3.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO	
Barril de 225 litros con doble envase. . .	280	290	350	300
Barril id.	110	130	160	140
Idem id.	85	100	130	112
Idem id.	60	70	85	80
Idem id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas.	25	30	35	30
Idem id.	12	15	18	15
Idem id.	6	7	8	6

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

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

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

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

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

INJERTOS

DE SELECCIÓN GARANTIZADA

Las Mejores VIDES AMERICANAS

Barbados Estacas Estaquillas

165 HECTÁREAS DE VIVEROS Y PLANTACIONES

SITUADAS EN LAS FINCAS SIGUIENTES

La Sala de Vallfornosa, 102 hectáreas.—La Sort, 32 hectáreas.—Casa Mida, 9 hectáreas.—Mascatarro, 7 hectáreas.—Viuve (Ampurdán), 10 hectáreas.—Otras pequeñas, 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
2.000.000
6.000.000
10.000.000

de INJERTOS bien soldados y arraigados.
BARBADOS con magníficos brotes.
Estacas injertables de 40 á 45 cm. por 6 mm.
Estaquillas de vivero de 50 á 60 cm.

Todo en variedades mejores y más recomendadas

Garnachas, Tempranillos, Moscatelos, Mazuelas, Gracianos y Tintos Finos de Aragón y Castilla

VIURA, CALAGRANO, ALBILLO, PALOHINO, VERDEJO

Sobre MOURVEDRO x RUP 1 202—RUP-LOT-RIPARIA x RUP. 3.300

3.306 y 101-14—ARAMON x RUP. núm. 4 núm. 9—BOUVISQUOU x RUP. 93-5—CHASSELAS x BER. 41 B. 420 A y 157 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.

PIDANSE 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 fosfatos (destajo)

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 PIZCUBETA, 20, LETRAS B. C.—VALENCIA

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

El alumbramiento de aguas ni exige grandes desembolsos ni riesgo en el capital, como 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 masía de alguna extensión descubrimos manantiales que dan aguas de nie, mediante trabajos fáciles y económicos.

Cubas de Cemento armado forradas de vidrio

para la conservación de Vinos, Alcoholes, Aceites, Sidras

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 LERIDA

GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRICOLAS

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.

POLYSULFUROS THIOPOL de los Sres. L. Hugounenq & C^{ie}. -- LODÈVE

Premiados con Medallas de Oro en Carcassonne 1876 y 1884; París 1889; Diploma de honor en Montpellier 1885

Instrucciones generales

El THIOPOL es un compuesto de POLYSULFUROS alcalinos en forma de pasta seca, que con facilidad se disuelve en agua fría. Conviene picarlo en trozos pequeños para facilitar su disolución.

El THIOPOL puede emplearse con cualquier pulverizador; no necesita agitador mecánico. El THIOPOL es el insecticida más económico y práctico y de resultados positivos contra las COCHINILLAS, la SERPETA, el COTONET, la NEGRILLA, el OIDIUM, LA COCHILIS, la EUDEMIS, las ORUGAS, HORMIGAS, ARANAS y otros parásitos del arbolado, de la viña y hortalizas.

Un kilo de THIOPOL con un kilo de sulfato de cobre, disuelto en 400 kilos de agua, se recomienda para combatir el OIDIUM y el MILDIU a la vez.

Como tésis general se recomienda hacer los tratamientos siempre que no se hallen en la época de la floración.

Conviene hacer los tratamientos en tiempo húmedo, evitando hacerlo con sol demasiado ardiente. Cuando los brotes son demasiado tiernos, conviene aplicar las pulverizaciones a mitad de sus dosis, aumentando la proporción a medida que se desarrolle la vegetación.

Se recomienda enjuagar el interior de los pulverizadores con agua clara, después de usados, dejándolos escurrir para evitar que se deterioren.

El THIOPOL se vende en vidones de 10, 25, 50 y 100 kilos, y en botes de muestra de 1 kilo.

Dosis para su empleo

La dosis que conviene emplear depende de la resistencia de la planta, de la intensidad de la enfermedad, de la latitud en que se hallen las plantaciones y de la época en que se hagan los tratamientos.

Para consultas y demás detalles, dirigirse al Agente general en España: **C. W. Grous, Bisbe, 1 y 3.-Valencia**

La práctica de los últimos cinco años ha demostrado que conviene atenderse aproximadamente a los siguientes tratamientos y concentraciones del líquido:

	De Invierno	Primavera	Verano
PIOJO ROJO.....	2... por ciento.	1 y 1/2 por ciento.	1... por ciento.
PIOJO NEGRO.....	1 y 1/2 por ciento.	1... por ciento.	1... por ciento.
SERPETA.....	1... por ciento.	1/2 a 1... por ciento.	1/2 a 1... por ciento.
COTONET.....	1... por ciento.	1/2 a 1... por ciento.	1/2 a 1... por ciento.
NEGRILLA.....	1... por ciento.	1... por ciento.	1... por ciento.
OIDIUM.....	1... por ciento.	1... por ciento.	1... por ciento.
COCHILIS.....	1... por ciento.	1... por ciento.	1... por ciento.
EUDEMIS.....	1... por ciento.	1... por ciento.	1... por ciento.
ORUGAS.....	1/2 a 1... por ciento.	1/2 a 1... por ciento.	1/2 a 1... por ciento.
HORMIGAS.....	1/2 a 1... por ciento.	1/2 a 1... por ciento.	1/2 a 1... por ciento.
ARANAS.....	1/2 a 1... por ciento.	1/2 a 1... por ciento.	1/2 a 1... por ciento.

Para preparar las soluciones

- al... 2... por ciento se disuelve 1 kilo THIOPOL en 50 litros de agua.
- al... 1 y 1/2 por ciento se disuelve 1 kilo THIOPOL en 70 litros de agua.
- al... 1... por ciento se disuelve 1 kilo THIOPOL en 100 litros de agua.
- al... 1/2... por ciento se disuelve 1 kilo THIOPOL en 200 litros de agua.

Cosecheros y tratantes en vinos

ENOFENOL Anti-fermento

Para la conservación de los vinos; no contiene sustancias extrañas al mismo; permitido por las leyes vigentes y con análisis del Laboratorio Municipal de Valencia y del Dr. D. Vicente Peset

Arreglos de vinos agrios, picados y amargos--Catálogos y consultas gratis

R. Cantero

Fábrica de productos enológicos--Calle Pintor Sorolla, 32-Valencia

ABONOS MINERALES Y PRODUCTOS QUÍMICOS

La Sociedad general de Industria y Comercio posee, entre otros negocios, la explotación de las más importantes fábricas nacionales de superfosfatos y abonos minerales compuestos, ácidos sulfúricos, anhídrido y comercial, ácidos nítricos y clorhídricos, sulfatos de sosa, glicerinas comerciales y farmacéuticas, colodión y demás productos químicos.

Fábricas en Elorrieta, Zuazo y Guturribay (Vizcaya); en El Caley y Avilés (Asturias); en Bonanza y Trafarra (Portugal).

Diríjanse los pedidos:

GRAN VIA, 1, BILBAO.---VILLANUEVA, 11, APARTADO 340, MADRID.---EDIFICIO DEL BANCO ASTURIANO, OVIEDO

FABRICACIÓN DE ANISADOS FINOS

Especialidad "Anis Balsasada,"

Primer premio en la Exposición de Ciudad Real de 1907.--Medalla de oro en Zaragoza 1908

AGAPITO BALMASEDA (MALAGÓN)

CASA ESPECIALISTA

MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS

VENTA EXCLUSIVA DE LAS

Sembradoras SAN BERNARDO

Idem. RUD SACK

Segadoras DEERING NLEVO IDEAL

Trilladoras BUSTON

Pidan catálogos especiales

Alberto Ahles y C^{ia}---Félix Schlayer, sucesor

BARCELONA, Paseo de la Aduana, 15 y 17.

MADRID, Alcalá, 46.

Sucursales en Sevilla, Córdoba, Tafalla, Palencia, Riosoco y Badajoz.

AVERLY, MONTAUT Y GARCÍA

ZARAGOZA

Telas metálicas, cribas, alambrados de espinos artificiales. Piedras de molino y toda clase de máquinas agrícolas e industriales.

Segadoras, trillos de todos sistemas, aventadoras, arados, prensas de paja, heno y alfalfa y todos los nuevos útiles de campo.

PIDANSE CATALOGOS

ZARAGOZA

VIDES AMERICANAS

Marcial Ombrás, PROPIETARIO en Santovenia, (Valladolid)

Sucursales en FIGUERAS (Gerona) y en LOGROÑO
Casa fundada en Francia en 1880

Un millón de injertos propios para todas las regiones vitícolas de España, bien soldados y arraigados. Diez millones de estacas injertables y de vivero.

Dos millones de barbados de todas las variedades y con magníficos brotes. Unica casa premiada con CUATRO medallas de Oro y DIPLOMA de Honor.

COSECHEROS Y VITICULTORES

Si queréis obtener vinos bien elaborados y aumentar la riqueza alcohólica, emplead en la vendimia el VINO-PHOSPHATE.

Este producto regulariza la fermentación de las uvas y mostos e impide toda clase de alteraciones y enfermedades, dejando los caldos brillantes y de buen paladar.

Si por desgracia teneis vinos que no han sido tratados con el VINO-PHOSPHATE en la vendimia y se han vuelto ácidos usad con toda confianza el ANTI-AGRIO.

JUAN PECH AINE

19, Paseo de la Aduana, Barcelona

Depositario general de estos dos productos.

Envío gratis de catálogos y prospectos especiales de productos para los vinos.

DISPONIBLE

MAQUINARIA MODERNA

PARA LA FABRICACIÓN DE ACEITES FINOS Y CORRIENTES

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA

Sistema SALVATELLA

Deshuesadora para elaborar aceites finos.

Trituradora para moler gran cantidad de aceitunas.

Remoledora para remoler los orujos para aceites corrientes.

Bombas especiales para trasegar aceites. Tres números distintos, que rinden 50, 90 y 250 litros por minuto, movidas á brazo.

Prensas hidráulicas y de otros sistemas.

Filtros para la refinación de aceites.

Estrujadoras para las uvas.

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

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

VIUDA DE M. SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas

Docks Avícolas de Franco



En toda España es ya conocido el asombroso resultado del ALIMENTO ACELERADOR de la postura de las gallinas. Todos los que tienen aves y quieren cojer diariamente abundancia de huevos en sus gallineros, dan á sus gallinas este admirable producto.

Y en el invierno que generalmente no ponen las gallinas, es muy hermoso ver que mientras el vecino no recoge huevos, nosotros con el maravilloso incentivo llenamos la cesta y los vendemos á muy alto precio.

Esto es lo que se oye á los que emplean el ALIMENTO ACELERADOR

¿Por qué no hacéis lo propio todos los que tenéis aves?

Pedid sin pérdida de momento y veréis pronto el éxito grandioso.

Cuesta: 3 kilos 7'50; 5 kilos 11'50; 10 kilos 21 pesetas, estación Valladolid.

El transporte á estaciones lejanas cuesta: 3 kilos 1 peseta; 5 kilos 1'65; 10 kilos 3'30.

Pedidos acompañando importe á

LA REVISTA MERCANTIL.--Valladolid

ARADO GIRATORIO

AGRICULTORES: no uséis otro arado que el arado giratorio sistema «PALACÍN»

CON PRIVILEGIO EXCLUSIVO

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)

Es el mejor, más ligero, más fuerte y más barato de los conocidos hasta el día.

Para que nadie pueda llamarse á engaño se dá á prueba.

Tambi én se remiten Catálogos á quien lo desea.

Para l a venta se necesitan representantes en los pueblos en que no los haya, dándose les tanto por comisión.

Los pedidos á Eusebio Palacín, autor y co nstructor, Huesca, calle de San Lorenzo.

Al que presente un arado de mejor manejo, más útil y más barato, se lo regalarán 200 pesetas.

Los Nuevos Híbridos Productores Directos
Folleto publicado en 1904 por
D. CECILIO S. DE ZAITIGUI

SUMARIO
I. El injerto y los productores directos. II. Productores directos de Sabiel. III. Productores directos de Condore. IV. Productores directos de Castel. V. Planta Perdes. VI. El Pájaro Anzi. VII. El Vinograd. Morisse. VIII. 580 Jure. IX. Terras número 20. X. Gallinard número 2. XI. los injertos para la plantación y cultivo de los híbridos productores directos. Precio 1 peseta 50 céntimos
Dirigir los pedidos á las Oficinas de la Gráfica de Vinos y Cervezas, en Valencia, calle de Libreros, 4.