

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

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

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA TODOS LOS MIÉRCOLES

ANUNCIOS

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

Oficinas: En VALENCIA: Calle de Germanías, núm. 7, chaflán, 1.º
En MADRID: Calle de Alberto Bosch, núm. 12. pral.

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

AÑO XXXIII

Valencia 12 de Enero de 1910

NÚM: 2.454

A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

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

VIDES AMERICANAS

Gran surtido en variedades de autenticidad garantida BARBADOS y ESTACAS injertables para vivero.—Precios módicos Fernando Bernabé.—Játiva

Nuevo Arancel Francés

La Cámara francesa ha aprobado, con importantes modificaciones, el dictamen de la comisión sobre el nuevo arancel.

Como estas reformas afectan á los productos españoles, de principal importación en Francia, juzgamos de interés consignar algunos detalles.

La introducción de garbanzos en Francia se conserva libre.

Los derechos para las patatas (no tempranas), legumbres, habos, sidras, naranjas, plátanos, manzanas y peras para sidra no se alteran, modificándose los de los frutos que se citan como sigue:

Patatas tempranas, adeudarán 6 francos por la tarifa máxima, y tres por la mínima; uvas de mesa, que actualmente pagan 25 y 8 francos, satisfarán 12 y 6 respectivamente; uvas de vendimia, de 25 y 8, pasan á 30 y 12 francos; manzanas de mesa, de 5 y 2 se elevan á 6 y 3'50; higos, almendras y melones, de 5 y 3 á 10 y 3; melocotones y albaricoques, de 5 y 3 á 12 y 6; peras de mesa, de 5 y 2, á 8 y 5; cerezas y fresas, de 5 y 3, á 10 y 3; las mismas, tempranas, que no figuran en el arancel vigente, pagarán 30 y 20 francos; avellanas secas y almendras con cáscara, de 25 y 5, á 10 y 3; sin cáscara, de 35 y 6, á 20 y 6; nueces con cáscara, de 25 francos en la actual tarifa máxima, á 1'75 en la misma nueva columna de la reforma; sin cáscara, de 35 á 4'50; frutas secas, de 15 y 10, á 18 y 12, y legumbres tempranas, 20 y 12 francos en la tarifa mínima aprobada.

Es de notar el enorme recargo con que se grava la importación de «primeurs».

El aumento de sus derechos, con respecto á los que se asigna á los mismos productos en tiempos normales, pasa del 30 por 100, y llega en ciertos casos al 300 por 100.

Se considerará como temporada oficial, durante la cual se percibirán los derechos más bajos de las tarifas, las siguientes fechas:

Para las cerezas, del 1 de Mayo al 15 de Noviembre; albaricoques, fresas, pepinos y alubias, del 1 de Junio al 1 de Noviembre; melocotones y ciruelas del 16 de Julio al 1 de Noviembre; uvas de mesa, del 15 de Julio al 1 de Noviembre; peras de postre, del 15 de Julio al 1 de Diciembre; tomates y melocotones, del 1 de Julio al 1 de Diciembre, y espinacas y espárragos, del 1 de Mayo al 1 de Diciembre.

Fuera de estos periodos, ó fuera de estación, se percibirán los derechos de la tarifa máxima.

Los de los aceites puros de oliva, mistelas, mostos apagados con alcohol, vinos y aguas minerales cuya exportación no esté autorizada, no experimentan variación alguna.

Vides americanas

La Gaceta ha publicado la siguiente real orden:

1.º Las expediciones de vides americanas procedentes del Extranjero sólo podrán admitirse en las condiciones siguientes:

A) Acompañadas de una relación del plantelista en la que se detalle el número y clase de plantas de que se compone la expedición, con el documento oficial, firmado y sellado por el profesor departamental de Agricultura correspondiente, en que se exprese que las plantas proceden de comarca donde no existe el «blackrot» y de viveros sometidos á inspección anual hecha por el mismo, que le permitan certificar están las plantaciones limpias de toda enfermedad y sometidas á un cons-

el informe de la visita hecha á los viveros por el personal agrónomo.

Quando existan productores directos en los viveros, deberán rotularse los diversos tipos y se cultivarán en poda alta, de modo que puedan apreciarse en ellos las condiciones de cantidad y calidad de sus productos y las de sus especiales caracteres de clasificación.

4.º Para todo lo demás concerniente á la circulación de las expediciones de esta clase de plantas desde las fronteras al interior, y entre unas y otras provincias, se tendrá presente lo que para cada caso especial disponen, respecto al embalaje y transporte, los artículos correspondientes de la ley.

5.º Los ingenieros del servicio agrónomo provincial cuidarán, bajo su más estrecha responsabilidad, del cumplimiento de las disposiciones vigentes respecto á este asunto en sus respectivas provincias, consultando cuantas dudas pudieran sugerirles con la Dirección general del digno cargo de V. I., que resolverá en definitiva.

6.º Los derechos que devengue el personal técnico del servicio agrónomo en las visitas que realicen para cumplir el propósito en el apartado 3.º de esta real orden, serán de cuenta de los dueños de los viveros que inspeccionen, y se ajustarán á la Instrucción aprobada por real decreto de 7 de Marzo de 1902 para el percibo de honorarios de dicho personal.

En lo relativo á los reconocimientos que se practiquen en las Aduanas, el percibo de los honorarios se atenderá á lo que preceptúa la real orden de 20 de Noviembre de 1907.

Viticultores

En el centro Vitícola del Panadés han empezado ya en gran escala los arranques y envíos de plantas.—Ya van llegando á sus respectivos destinos las primeras remesas, consignadas, como siempre, á los principales propietarios, clientes asiduos de esta casa.

Los más pequeños labradores, los propietarios medianos y todas las personas pudientes que quieran plantar bien, no les toca otro remedio que dirijirse á esta casa, en donde á precios equitativos encontrarán los mejores injertos, barbados y estacas, con toda clase de garantías y facilidades, ventajas excepcionales que no pueden ofrecer los numerosos individuos que titulándose plantelistas recorren la nación ofreciendo plantas.

Adquiriendo plantas selectas y de absoluta confianza, es como se consigue tener pronto viñas vigorosas y con hermosa producción.—Difícil les será conseguir esto á los propietarios incautos que se dejan alucinar por ciertos ofrecimientos.

Comprando las vides en el Centro Vitícola del Panadés, hay la seguridad de haber adquirido las mejores plantas que en España se producen, hay la seguridad de ahorrarse dinero, de ganar tiempo y de evitarse dolorosos desengaños.

Dirijase toda la correspondencia á D. JAIME SABATÉ á Vilafranca del Panadés (Provincia de Barcelona), en donde tiene esta casa en cultivo 165 hectáreas de plantaciones y viveros, los más importantes, no solo de España, sino de Europa entera.

Nuestro comercio agrícola con Francia

Vinos.—Durante el pasado Noviembre, España ha enviado á Francia por las diferentes aduanas de la República, 24.566 hectolitros de vinos ordinarios y 8.920 de licor, que suman en conjunto 33.486 hectolitros. En igual mes de 1908 nuestra importación fué de 31.011 hectolitros, lo que hace una diferencia en favor de Noviembre de 1909 de 2.475 hectolitros.

El consumo francés de vinos españoles ha sido, durante este mes, de 5.918 hectolitros, que unidos á los 87.969 de los diez meses anteriores, suman 93.887 hectolitros, valorados en 5.316.000 francos.

La importación desde 1.º de Enero al 30 de Noviembre de este año, de nuestros vinos en Francia, ha sido de 456.427 hectolitros contra 557.873 que importamos en igual tiempo del año anterior, por lo que resulta una diferencia en contra del año 1909 de 101.446 hectolitros.

Italia, durante el citado mes de este

año, ha importado 3.929 hectos, contra 3.886 que envió en igual mes de 1908.

Al consumo francés han pasado durante el mes de Noviembre de este año 2.337 hectolitros de vinos italianos; mientras que el de los españoles asciende, como hemos dicho, á 5.918 hectos.

Argelia ha importado en Francia en el mismo mes de Noviembre 464.832 hectos de vinos ordinarios y 16.022 de mostos frescos y mistelas, que suman en conjunto 480.854.

Túnez ha importado en igual mes 13.917 hectolitros.

De otros países se han importado 1.486 hectolitros de vinos ordinarios y 26.868 de vinos de licor, que forman un total de 28.354 hectos.

Aceites.—Durante el mes de Noviembre han llegado de nuestra nación 28.700 kgs. de aceite, que unidos á los 10.924.400 llegados en los diez meses anteriores, suman 10.953.100 kgs. En el mismo mes de 1908 importamos 330.600 kilogramos, ó sean 301.900 kilogramos más que el citado Noviembre de 1909.

En los once primeros meses de 1908, nosotros importamos 9.816.800 kilogramos ó sean 1.436.300 menos que en los once de 1909.

El consumo de nuestros aceites en esta nación durante el mes de Noviembre de este año ha sido de 360.500 kilogramos, que unidos á los 2.887.000 consumidos en los diez meses anteriores, suman 3.247.500.

Italia, durante el citado mes ha importado 65.800 kilogramos, que unidos á los 3.136.000 importados en los diez meses anteriores, hacen un total de 3.201.800 kilogramos.

El consumo de los aceites italianos en Francia ha sido, durante el mes de Noviembre de 1909, de 203.800 kilogramos, mientras que el de los españoles se eleva á 360.500 kilogramos, por lo que resulta una diferencia en favor de España de 156.700 kilogramos.

Frutas.—La importación de nuestras frutas en Francia ha sido, durante el mes de Noviembre de 1909, de 7.525.500 kilogramos, que unidos á los 70.309.000 importados en los diez meses anteriores, suman 77.834.500 kilogramos, cuyo valor se eleva á 14.875.000 francos.

En el mismo mes de 1908, la importación fué de 7.303.800 kilogramos; resultando una diferencia en favor de Noviembre de 1909, de 221.700 kilogramos.

Arroz y legumbres (verdes y secas).—Su importación ha sido durante el mes de Noviembre de 1909 de 722.000 kilogramos, que unidos á los 21.469.000 importados en los diez meses anteriores, suman 22.191.000 kilogramos, valorados en 3.250.000 francos.

Azafrán.—En el mismo mes de Noviembre han entrado en Francia 11.800 kilogramos de azafrán, que unidos á los 43.800 que llegaron en los diez meses anteriores, hacen un total de 55.600 kilogramos, valorados en 3.613.000 francos.

En resumen: de los datos que acabamos de consignar se desprende que, comparada nuestra importación de Noviembre de 1909 con la del mismo mes de 1908, resulta: que ha aumentado en vinos, 2.475 hectolitros; en frutas, 221.700 kilogramos; y ha disminuido en aceites, 301.900 hectos.

El valor total de todos los productos españoles importados en Francia durante los once primeros meses del año 1909 se eleva (según la manera de calcular las estadísticas francesas) á 156.325.000 francos y el de los productos franceses exportados á España asciende á 141.698.000 francos, resultando un beneficio á favor de España de 14.627.000 francos.

Luis Arizmendi.

EL PORVENIR VITÍCOLA

Con cepas resistentes plantarás, ó de tu viña no cosecharás.

Como de costumbre, hice este último verano un peregrinaje al país de los híbridos, á la patria de los Couderc, Seybel y otros maestros de la Ciencia Vitícola.

Recorri en todos sentidos estas comarcas, donde los viñedos verdes y vigorosos, cargados de frutos, producen á la vista un tono de alegría.

En medio de estos viñedos de resplandeciente salud, todavía quedan algunas parcelas de viníferas ingertadas sobre pies americanos. El contraste que ofrecen estas últimas, cubiertas de caldos cúpricos y manchadas por los estragos del mildiu, llama la atención y produce la conmiseración. Es la imagen de la decrepitud luchando por algunas horas de vida con ayuda de paliativos.

Hace doce ó quince años, en Francia mismo, cuando los primeros propagadores de los híbridos propusieron el cultivo de los mismos, fueron tratados de visionarios, de sediciosos por gran número de revistas agrícolas y vitícolas. Hoy, bajo la presión de la evidencia, ha desaparecido por completo la agresión contra estas injustificadas preocupaciones, y todas las publicaciones en general admiten las ideas y prácticas vitícolas que consideraban como paradojas algunos años antes.

Fuera de la Zona Central de los híbridos, donde los híbridos directos ocupan ya las nueve décimas partes del viñedo, los mismos productores directos han penetrado en todo el viñedo francés, desde las llanuras del Mediodía hasta el centro de los famosos viñedos bordelés, de Borgoña y de la Champagne. En todas partes han tomado asiento, y el favor que se les concede en virtud de sus méritos, hace presagiar que en poco tiempo tendrán conquistado todo el territorio.

La preferencia concedida hoy á favor de las cepas productoras directas, por los viticultores franceses y gran número de viticultores españoles, quienes los tienen ya probados, es debido particularmente á su cultivo económico, puesto que no hay que ingerirlas, ni sulfatarlas, ni azufarlas; que se puede sin gasto multiplicar el viñedo á voluntad, utilizando los sarmientos de la primera plantación, absolutamente como se practicaba con las antiguas cepas del país, antes de la aparición de la plaga filoxérica. Además, los híbridos producen media cosecha al segundo año de plantación y una abundante cosecha al tercero, es decir, que no hay que esperar años para recuperar los gastos de plantación.

La vinifera ingertada tal como se ha practicado la reconstitución hasta ahora, resulta excesivamente costoso su mantenimiento; la operación de ingerir, y particularmente sulfatages y azufrados sucesivos, como también la mano de obra correspondiente, ocasiona hoy la ruina de los propietarios de viníferas. Este fracaso es seguro y bien conocido por todos los que se ocupan de viticultura, puesto que ninguno ignora el desastre ocurrido á los viticultores del Mediodía de Francia, los cuales fueron los primeros en reconstituir la vinifera ingertada sobre pies americanos. La misma suerte á lo que parece sucederá también á la región española que fué primera en reconstituir sus viñedos de vinifera ingertada; he aquí textualmente un extracto de lo publicado el 21 de Mayo último por el Secretario General de la Cámara Oficial Agrícola de Vilafranca del Panadés: «Se está sintiendo la gravedad de una crisis que hace imposible el cultivo de la vid, y que de continuar por más tiempo les acarreará una ruina definitiva. La situación es tan ardua, que el viticultor no tiene salida, el vino no llega á pagarse AL PRECIO DE COSTE DE PRODUCCIÓN, y algunos, perdiendo toda esperanza, han empezado á arrancar hermosos viñedos.»

Después de estas declaraciones es evidente que la situación vitícola de esta región tocaría los límites de la ruina.

Claro está que con los ejemplos que acabo de citar y bien conocidos de todos, ciegos, bien ciegos serán los que seguirán el sistema ya desusado para la repoblación.

La pasividad del elemento oficial y particularmente de los viticultores interesados es la causa de los errores que se cometerán. Los que han desplegado algo de actividad están bien ilustrados sobre el valor cultural de las nuevas cepas.

Los vinos, productos de los buenos híbridos (no de todos los híbridos) son iguales y algunos superiores á los tipos mejores de la producción de viníferas.

Concluyo reiterando mi concepto for-

Las viñas, innumerables jornaleros se encuentran sin trabajo, por efecto de la falta de lluvias...

Los precios que rijan en el vino son regulares, pues los tintos se están pagando de 1.75 pesetas a 2 el cántaro de 11.55 litros...

El señor presidente de la Cámara de Comercio de Alicante ha dirigido el siguiente telegrama al señor ministro de Fomento...

NOTICIAS

El señor ministro ha contestado como sigue: Madrid 29 Diciembre. «El ministro de Fomento a presidente Cámara Comercio Alicante: Gustoso accedo ruego esa Cámara Comercio y mando se publiquen inmediatamente estadísticas referentes última cosecha vinícola.»

Muy oportuna encontramos la petición de la Cámara de Comercio de Alicante, pues si las estadísticas de las cosechas han de orientar a compradores y vendedores, deben publicarse a raíz de las recolecciones...

Respecto a nuestra última cosecha de vino, es indudable, ha sido en general escasa, y al importante déficit que arroja, en relación con la normal, hay que atribuir el alza de precios.

Por sentencia del Tribunal correccional del Sena de 20 de Agosto, confirmada por fallo de la Audiencia de París de 18 de Noviembre, se ha condenado a 50 francos de multa, confiscación de la mercancía embargada y costas, a un comerciante francés...

El orujo ha subido a siete reales y medio la cuartera, por la competencia entre una casa de Tortosa y otra de Lérida.

Los aceites de orujo es de suponer que alcanzarán este año precio muy bajo por la abundancia que hay en Toledo, Andalucía y la Mancha.

El Instituto Agrícola Catalán ha publicado los bases del Concurso para el año corriente. Se conceden dos premios.

El primer premio se otorgará al colono que hubiera prohibido a un huérano de padre y madre de otra familia de labradores, dándole educación religiosa y adecuada a su estado.

El segundo premio se adjudicará al agricultor que hubiera socorrido a otro de su misma clase, librándole a él o a su familia de alguna situación angustiosa y proporcionándole medios de poder continuar ocupándose en las faenas del campo.

En Melbourne (Australia) se está ensayando con gran éxito, para la conservación de la fruta, un nuevo aparato refrigerador, conocido bajo el nombre de sistema Mac-Meikan.

En Diciembre último se han exportado por el puerto de Tarragona las siguientes cantidades de vinos: 3.848 bocoyes, 913 pipas, 513 medios, 525 cuartos y 337 octavos.

Dicho movimiento comparado con el de igual mes de 1908, acusa un aumento de 1.343 bocoyes, 241 pipas, 88 medios y 88 octavos, y una baja de 225 cuartos.

El ministro de Estado, hablando de los tratados de comercio, ha dicho que tanto el gobierno como la Comisión encargada de su estudio, trabajan incesantemente.

El embarque de naranja en nuestro puerto ha sido activísimo durante la semana última; del 3 al 8 del mes actual han salido 25 vapores con 165.175 cajas para los siguientes puertos: Londres, 27.671 cajas; Liverpool, 26.399; Manchester, 6.085; Glasgow, 8.757; Bristol, 7.581; Cardiff, 5.375; Newcastle, 9.909; Hull, 24.801; Hamburgo, 24.887; Antivern, 6.784; Rotterdam, 6.031, y Amsterdam, 10.895.

Por haber sido escasa la cosecha de habichuelas en muchas comarcas de España y ser grande el consumo, se van haciendo considerables compras de dicha legumbre en Mallorca y la región Valenciana con destino a Cataluña y otros puntos.

De Barcelona se ha expedido el siguiente telegrama: «Presidente Consejo Estado.—Madrid.—Representación parlamentaria catalana, reunida Instituto Agrícola Catalán San Isidro, pide V. E. resolución rápida expediente sobre pago patentes exportación frutas, por ser de justicia y urgencia reconocer a propietarios facultad exportar frutas hortícolas de sus cosechas.—Barón Esponellá.—Marqués de Camps.—Bonmatí.—Siscars.—Torrás.—Miró.—Zulueta.—Rius.—Corominas.—Junyent.—Bordas.—Girona.—Llari.—Ferrer Vidal.—Bellrán y Musitu.—Rodés.—Carner.—Albó.—Vallés y Ribot.—Bertrand y Serra.—Calvet.—Garriga.—Raventós.»

Las crecidas producidas por el último temporal de lluvias han destruido el pantano de Navabuena que se estaba construyendo en la comarca de Plasenca (Cáceres); dicho pantano embalsará 18 millones de metros cúbicos de agua, convirtiéndolo en terreno de regadío 700 hectáreas; y la formidable crecida se ha llevado unos 20 metros de mampostería y más de 17 millones de metros cúbicos de tierra que formaba parte de la construcción.

Los precios siguen muy sostenidos, después de la importante alza de los últimos meses. En Beziérs se cotizan de 1.50 a 1.70 francos por grado y hectólitro los tintos; 1.60 a 1.75 los rosados, y a 2 los blancos; y en Perpiñán de 1.50 a 2, según la clase.

El mercado de arroz, que venía estando muy paralizado en Algemesi (Valencia), se ha animado desde que comenzó el nuevo año, haciéndose bastantes ventas de la clase amonquili, con cáscara, al precio de 22 pesetas los 100 kilos.

El mercado de arroz, que venía estando muy paralizado en Algemesi (Valencia), se ha animado desde que comenzó el nuevo año, haciéndose bastantes ventas de la clase amonquili, con cáscara, al precio de 22 pesetas los 100 kilos. El arroz bombeta se cotiza a 33.

Los precios siguen muy sostenidos, después de la importante alza de los últimos meses. En Beziérs se cotizan de 1.50 a 1.70 francos por grado y hectólitro los tintos; 1.60 a 1.75 los rosados, y a 2 los blancos; y en Perpiñán de 1.50 a 2, según la clase.

Los precios siguen muy sostenidos, después de la importante alza de los últimos meses. En Beziérs se cotizan de 1.50 a 1.70 francos por grado y hectólitro los tintos; 1.60 a 1.75 los rosados, y a 2 los blancos; y en Perpiñán de 1.50 a 2, según la clase.

Los precios siguen muy sostenidos, después de la importante alza de los últimos meses. En Beziérs se cotizan de 1.50 a 1.70 francos por grado y hectólitro los tintos; 1.60 a 1.75 los rosados, y a 2 los blancos; y en Perpiñán de 1.50 a 2, según la clase.

Los precios siguen muy sostenidos, después de la importante alza de los últimos meses. En Beziérs se cotizan de 1.50 a 1.70 francos por grado y hectólitro los tintos; 1.60 a 1.75 los rosados, y a 2 los blancos; y en Perpiñán de 1.50 a 2, según la clase.

Los precios siguen muy sostenidos, después de la importante alza de los últimos meses. En Beziérs se cotizan de 1.50 a 1.70 francos por grado y hectólitro los tintos; 1.60 a 1.75 los rosados, y a 2 los blancos; y en Perpiñán de 1.50 a 2, según la clase.

Los precios siguen muy sostenidos, después de la importante alza de los últimos meses. En Beziérs se cotizan de 1.50 a 1.70 francos por grado y hectólitro los tintos; 1.60 a 1.75 los rosados, y a 2 los blancos; y en Perpiñán de 1.50 a 2, según la clase.

Los precios siguen muy sostenidos, después de la importante alza de los últimos meses. En Beziérs se cotizan de 1.50 a 1.70 francos por grado y hectólitro los tintos; 1.60 a 1.75 los rosados, y a 2 los blancos; y en Perpiñán de 1.50 a 2, según la clase.

Los precios siguen muy sostenidos, después de la importante alza de los últimos meses. En Beziérs se cotizan de 1.50 a 1.70 francos por grado y hectólitro los tintos; 1.60 a 1.75 los rosados, y a 2 los blancos; y en Perpiñán de 1.50 a 2, según la clase.

A continuación reproducimos la parte dispositiva de la Real orden, creando la Estación de Patología vegetal, anexa a la Granja-Escuela práctica de Valencia.

1.º Que se cree en la provincia de Valencia, y anexa a la Granja-Escuela práctica de agricultura regional, una Estación de Patología vegetal, cuyo objeto será:

A Clasificar las especies vegetales o animales que ataquen a las plantas cultivadas en la región de Levante.

B Estudiar la fisiología de estas especies.

C Determinar los procedimientos para su destrucción y los medios de aumentar la resistencia de las plantas cultivadas al ataque de los parásitos.

D Conferir a cuantas consultas se dirijan por entidades oficiales o particulares y por particulares mismos.

E Hacer cuantas publicaciones sean precisas para divulgar los medios preventivos o curativos que deban emplearse.

2.º La dirección de este establecimiento la ejercerá el ingeniero del servicio agrónomo que V. S. designe, auxiliado del personal subalterno que permitan las necesidades del presupuesto de este ministerio.

3.º Para secundar el servicio especial de plagas queda afecto a esta Estación de Patología vegetal de Valencia todo el personal agrónomo de la región de Levante, entendiéndose directamente los ingenieros de las cuatro provincias que comprende con el director de este establecimiento, sin intermediario alguno.

4.º Los gastos que se originen para la instalación y sostenimiento de este Centro experimental que se crea se satisfarán con cargo al presupuesto de este ministerio, debiendo, inmediatamente que V. S. designe su ingeniero director, formular este el correspondiente proyecto, que se someterá a la aprobación de esa Dirección general.

La producción media por hectárea de los viñedos de Francia ha sido en el año último de 33 hectólitros de vino, contra 37 en 1908 y 40 en 1907.

Los precios siguen muy sostenidos, después de la importante alza de los últimos meses. En Beziérs se cotizan de 1.50 a 1.70 francos por grado y hectólitro los tintos; 1.60 a 1.75 los rosados, y a 2 los blancos; y en Perpiñán de 1.50 a 2, según la clase.

Los precios siguen muy sostenidos, después de la importante alza de los últimos meses. En Beziérs se cotizan de 1.50 a 1.70 francos por grado y hectólitro los tintos; 1.60 a 1.75 los rosados, y a 2 los blancos; y en Perpiñán de 1.50 a 2, según la clase.

Los precios siguen muy sostenidos, después de la importante alza de los últimos meses. En Beziérs se cotizan de 1.50 a 1.70 francos por grado y hectólitro los tintos; 1.60 a 1.75 los rosados, y a 2 los blancos; y en Perpiñán de 1.50 a 2, según la clase.

Los precios siguen muy sostenidos, después de la importante alza de los últimos meses. En Beziérs se cotizan de 1.50 a 1.70 francos por grado y hectólitro los tintos; 1.60 a 1.75 los rosados, y a 2 los blancos; y en Perpiñán de 1.50 a 2, según la clase.

Los precios siguen muy sostenidos, después de la importante alza de los últimos meses. En Beziérs se cotizan de 1.50 a 1.70 francos por grado y hectólitro los tintos; 1.60 a 1.75 los rosados, y a 2 los blancos; y en Perpiñán de 1.50 a 2, según la clase.

Los precios siguen muy sostenidos, después de la importante alza de los últimos meses. En Beziérs se cotizan de 1.50 a 1.70 francos por grado y hectólitro los tintos; 1.60 a 1.75 los rosados, y a 2 los blancos; y en Perpiñán de 1.50 a 2, según la clase.

Los precios siguen muy sostenidos, después de la importante alza de los últimos meses. En Beziérs se cotizan de 1.50 a 1.70 francos por grado y hectólitro los tintos; 1.60 a 1.75 los rosados, y a 2 los blancos; y en Perpiñán de 1.50 a 2, según la clase.

Los precios siguen muy sostenidos, después de la importante alza de los últimos meses. En Beziérs se cotizan de 1.50 a 1.70 francos por grado y hectólitro los tintos; 1.60 a 1.75 los rosados, y a 2 los blancos; y en Perpiñán de 1.50 a 2, según la clase.

Los precios siguen muy sostenidos, después de la importante alza de los últimos meses. En Beziérs se cotizan de 1.50 a 1.70 francos por grado y hectólitro los tintos; 1.60 a 1.75 los rosados, y a 2 los blancos; y en Perpiñán de 1.50 a 2, según la clase.

Los precios siguen muy sostenidos, después de la importante alza de los últimos meses. En Beziérs se cotizan de 1.50 a 1.70 francos por grado y hectólitro los tintos; 1.60 a 1.75 los rosados, y a 2 los blancos; y en Perpiñán de 1.50 a 2, según la clase.

Los precios siguen muy sostenidos, después de la importante alza de los últimos meses. En Beziérs se cotizan de 1.50 a 1.70 francos por grado y hectólitro los tintos; 1.60 a 1.75 los rosados, y a 2 los blancos; y en Perpiñán de 1.50 a 2, según la clase.

Los precios siguen muy sostenidos, después de la importante alza de los últimos meses. En Beziérs se cotizan de 1.50 a 1.70 francos por grado y hectólitro los tintos; 1.60 a 1.75 los rosados, y a 2 los blancos; y en Perpiñán de 1.50 a 2, según la clase.

Los precios siguen muy sostenidos, después de la importante alza de los últimos meses. En Beziérs se cotizan de 1.50 a 1.70 francos por grado y hectólitro los tintos; 1.60 a 1.75 los rosados, y a 2 los blancos; y en Perpiñán de 1.50 a 2, según la clase.

Los precios siguen muy sostenidos, después de la importante alza de los últimos meses. En Beziérs se cotizan de 1.50 a 1.70 francos por grado y hectólitro los tintos; 1.60 a 1.75 los rosados, y a 2 los blancos; y en Perpiñán de 1.50 a 2, según la clase.

Los precios siguen muy sostenidos, después de la importante alza de los últimos meses. En Beziérs se cotizan de 1.50 a 1.70 francos por grado y hectólitro los tintos; 1.60 a 1.75 los rosados, y a 2 los blancos; y en Perpiñán de 1.50 a 2, según la clase.

Los precios siguen muy sostenidos, después de la importante alza de los últimos meses. En Beziérs se cotizan de 1.50 a 1.70 francos por grado y hectólitro los tintos; 1.60 a 1.75 los rosados, y a 2 los blancos; y en Perpiñán de 1.50 a 2, según la clase.

Los precios siguen muy sostenidos, después de la importante alza de los últimos meses. En Beziérs se cotizan de 1.50 a 1.70 francos por grado y hectólitro los tintos; 1.60 a 1.75 los rosados, y a 2 los blancos; y en Perpiñán de 1.50 a 2, según la clase.

Los precios siguen muy sostenidos, después de la importante alza de los últimos meses. En Beziérs se cotizan de 1.50 a 1.70 francos por grado y hectólitro los tintos; 1.60 a 1.75 los rosados, y a 2 los blancos; y en Perpiñán de 1.50 a 2, según la clase.

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

CENTRO VITÍCOLA DEL PANADÉS VIDES AMERICANAS. 70 HECTÁREAS DE VIVEROS Y PLANTACIONES FUNDADAS en 1889. JAIME SABATÉ DIRECTOR-PROPIETARIO. Villafranca del Panadés (Provincia de Barcelona).

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRICOLAS. ESPECIALIDADES que recomiendan a esta antigua y acreditada Casa, ARBOLES FRUTALES en grandes cantidades de las especies y variedades más superiores que en Europa se cultivan.

Manuel Esteve (Hijo) Comisiones, Consignaciones y Representaciones VALENCIA. DESPACHO: Colón 48.—Teléfono 131. ALMACENES: Grao (Via de Barcelona).—Teléfono 1116.

LOS HÍBRIDOS productores directos de los Campos la Experiencia de CARDEDEU. resistentes absolutamente y sin tratamiento a todas las enfermedades destructoras de la vid. LOS HÍBRIDOS p. d. sin injertar ni sulfatar producen abundantes y grandes racimos, vinos bien alcoholizados y buen gusto.

MAQUINARIA AGRICOLA Y VINICOLA

JUAN PECH AINÉ
19. Paseo de la Aduana, 19.—BARCELONA
Filtros y mangas de fabricación especial, sin competencia.—Bombas de todos sistemas, prensas y estrujadoras, con ó sin separador de escobajo.—Tubos de alta presión, de goma, forrados de alambre al exterior.—Manguera ideal, fabricada especialmente para el trasiego de vinos y alcoholes.—Estrujadores postales con caja de madera, cartón ó hoja de lata.—Cajas para mandar muestras, con frascos de todos tamaños.—Básculas centesimales, montadas sobre cuatro pies.—Accesorios para bombas y artículos de bodega.—Clasificantes, Antifermentos, Colorantes, Acidos, Acido tártrico, Termómetros y Alcohómetros, Alambiques Sallérón y Eubolloscopos legítimos de Malligán.
Anti-agrio, producto especial para combatir la acidez de los vinos.

RESULTADOS POSITIVOS
Se necesitan corredores, representantes y depositarios con buenas referencias.
NOTA. Para evitar la falsificación de mis mangas, filtros y bombas conocidas en el mundo entero, exigit la marca de mi Casa.

Los primeros peritos científicos y los principales vinicultores recomiendan el empleo del
OENO-FOSFATO
en los vinos de la vendimia, en sustitución del yeso.
Privilegio HUGOUNENO aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888 y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889, por las siguientes razones: 1.º, el **OENO-FOSFATO** aumenta la riqueza alcohólica del vino; 2.º, enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (Discurso del catedrático M. A. Gautier); 3.º, aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados; 4.º, da al vino un color de brillo intenso; 5.º, lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfato clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndolo de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no desearían mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones a la disposición de los interesados; 6.º, el vino **FOSFATADO** no da yeso al analizarlo, pues la sal formada no es un sulfato, sino un **FOSFATO**, siendo el **OENO-FOSFATO** sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.
Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones vinícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Bisbe, 1 y 3, Valencia. Agente general en España.

DISPONIBLE

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

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

Es el mejor, más ligero, más fuerte y más barato de los conocidos hasta el día.
Para que nadie pueda llamarse á engaño se dá á prueba.
También se remiten Catálogos á quien los desee.
Para la venta se necesitan representantes en los pueblos en que no los haya, ándoseles un tanto por comisión.
Los pedidos á Eusebio Palacti, autor y constructor, Huesca, calle de San Lorenzo.
Al que presente un arado de mejor manejo, más útil y más barato, se le regalarán 200 pesetas.

MAQUINARIA MODERNA
PARA LA FABRICACION 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

MARCELINO SALVATELLA
TORTOSA
Taller de máquinas

OBRAS EN ORDEN CÍCLICO
POR

D. FÉLIX SARRABLO
Maestro de Alcañiz (TERUEL)

	Céntimos
Curso preparatorio, ó primer ciclo, en cartón y lomo de tela.	40
Aritmética, papel fuerte, grado 2.º y 3.º.	30
Geometría, id. id. id.	20
Analogía y Sintaxis, id. id. id.	30
Prosodia y Ortografía, id. id. id.	20
Historia Sagrada, id. id. id.	30
Agricultura, id. id. id.	20
Historia de España, id. id. id.	30
Geografía, id. id. id.	20
Ciencias físicas, químicas, id. id. id.	30
Derecho, id. id. id.	20

El autor rebaja durante el año 1909, el 40 por 100 en las ediciones nuevas de Historia Sagrada y Agricultura, y es de su cuenta siempre el franqueo y certificado.

FÁBRICA DE TONELERÍA MAYOR
DE
D. MIGUEL IRIARTE É HIJO
Calle de Cadarso, núm. 10.—TAFALLA (Navarra)

Esta casa, que ha presentado sus cubas en las Exposiciones de Logroño, Valladolid y Gijón, habiendo merecido en todas ellas buena recompensa, construye mecánicamente cubas ó Foudres y tinos ó conos con madera superior de robles curvados y purificados á vapor, lo mismo para contener vino, aguardiente y alcohol, que á aceite sin ras. También construye cubas para las Sociedades de transporte en *wagones-cubas* y lo mismo cualesquiera especialidad que á su industria se refiera, en plazo breve debido á sus adelantos.

DOCKS AVICOLES DE FRANCE



Representación exclusiva pour
L'ESPAGNE ET PORTUGAL
LA REVISTA MERCANTIL-VALLADOLID
Alimento acelerador de la postura de las gallinas
Ha sido verdaderamente extraordinario el éxito que ha obtenido en España este maravilloso invento, para hacer poner á las aves incesantemente, hasta en los días del más riguroso invierno. Hasta los más incrédulos declaran ya su asombro y por toda España corre ya la fama de este producto. Y no es solo la gran abundancia de huevos que se obtiene, si que las gallinas y demás aves se crían *Sanas, robustas, coloradas* y no padecen las enfermedades que tantos destrozos causan en los gallineros. Los polluelos se desarrollan rápidamente. En una palabra con este alimento los avicultores verán en sus aves *SALUD, FECUNDIDAD ASOMBROSA, BELLEZA Y...* en su bolsillo ganancia positiva. Una sola advertencia debemos hacer, y es que no se dejen engañar por los que ofrecen una imitación, tan groseramente hecha, que á poco que se fijan observarán que es carbón y tierra.
Tenemos millares de cartas-testimonios de todas las provincias de España.
Precios: 3 kilos, 7 y 1/2 ptas.; 5 kilos, 11 y 1/2; 10 kilos 21; franco estación Valladolid
Los pedidos acompañando el importe á
La Revista Mercantil de Valladolid

LOS NUEVOS HIBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS
Folleto publicado en 1906
POR
D. CECILIO S. DE ZÁITIGUI
Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CERELES

SUMARIO
I. El injerto y los productores directos.—II. Productores directos de Seibel.—III. Productores directos de Couderc.—IV. Productores directos de Castel.—V. Planta Pardo.—VI. El Pájaro Azul.—VII. El Vinumdat Morisse.—VIII. 580 Jurie.—IX. Terras número 20.—X. Gaillard número 2.—XI. Instrucciones para la plantación y cultivo de los híbridos productores directos.
Precio: 1 peseta 50 céntimos
Dirigir los pedidos á las oficinas de la CRÓNICA DE VINOS Y CERELES, calle de Alberto Bosch, 12, principal Madrid, ó Germanías, 7, 1.º, Valencia.

CASA ESPECIALISTA DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS
VENTA EXCLUSIVA DE LAS
Sembradoras SAN BERNARDO
Idem. RUD SACK
Segadoras DEERING NUEVO IDEAL
Trilladoras RUSTON
Pidan catálogos especiales
ALBERTO AHLES Y COMPAÑIA
BARCELONA, Paseo de la Aduana, 15 y 17. MADRID, Alcalá, 68.
Subsuales en Sevilla, Córdoba, Tafalla, Palencia, Riosoco y Badajoz.

AVERLY, MONTAUT Y GARCIA
ZARAGOZA
Telas metálicas, cribas, alambrados de espinos artificiales. Piedras de molino y toda clase de máquinas agrícolas é industriales.
Segadoras, trillos de todos sistemas, aventadoras, arados, prensas de paja, heno y alfalfa y todos los nuevos útiles de campo.
PIDANSE CATALOGOS ZARAGOZA

NUEVOS MOTORES DE VIENTO PERFECCIONADOS
TRABAJAN POR LIJERA QUE SEA LA BRISA
¡¡Aguantan las tempestades más violentas!!
¡¡Elevan el agua á cualquier altura!!
Instalaciones para particulares y Sociedades. Numerosas instalaciones en FRANCIA y sus COLONIAS.—Pedid referencias.—Explicaciones y presupuestos á quien los solicite.
SE GARANTIZA EL TRABAJO
MOTORES DE PETRÓLEO Y DE VAPOR—MÁQUINAS DE TODOS LOS SISTEMAS
Nuevo arado brabant todo de acero **“LE REVE”**,
Suprimido el tornillo que regula la profundidad
Gran ligera de tracción. **TRABAJO ABSOLUTAMENTE PERFECTO.** Precio muy económico.
PLISSONNIER & LYON (Francia).
¡¡Máquinas de todas clases de las mejores marcas del mundo!!—Se envían Catálogos gratis.—Se desean representantes acreditados.

LÍQUIDO PARA LOS SABAÑONES LOPEZ OLMEDILLA
Este medicamento es el que más pronto cura los SABAÑONES, sin experimentar molestia alguna.
EL ANTIRREUMÁTICO LÓPEZ OLMEDILLA
cura los reumas y dolores nerviosos tan pronto como se usa, sin producir ninguna molestia en la piel.
Ungüento vixicante para Veterinaria
Sus resultados son tan positivos, que siempre ha respondido á su aplicación.
Depósito general, casa del autor **LOPEZ OLMEDILLA**, en Belmonte (Cuenca), y **MARTIN DURAN**, Tetuan, 3, Madrid.

ABONOS MINERALES Y PRODUCTOS QUÍMICOS
La Sociedad general de Industria y Comercio posee, entre otros negocios, la explotación de las más importantes fábricas nacionales de superfosfatos y abonos minerales compuestos, ácidos sulfúricos, anhídrido y comercial, ácidos nítricos y clorhídricos, sulfatos de sosa, glicerinas comerciales y farmacéuticas, colodión y demás productos químicos.
Fábricas en Elorrieta, Zuazo y Guturribay (Vizcaya); en El Caleyo y Avilés (Asturias); en Bonanza y Trafaria (Portugal).
Diríjanse los pedidos:
Gran Vía, 1, BILBAO.—Villanueva, 11, Apartado 340, MADRID.—Edificio del Banco Asturiano, OVIEDO

FABRICACION 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)

ANTIMOCROVINA
PRODUCTO para COMBATIR con EFICACIA el «MILDEW», «BLACK-ROOT» y «OIDIUM»
FÓRMULAS ESPECIALES PARA COMBATIR LA Pýral Y ENFERMEDADES DE LOS Naranjos
Representante general: **ANGEL MOLINER**
Calle de Liñán, núm. 8.—Valencia

AÑO XXXII Crónica de Vinos y Cereales AÑO XXXII
PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL
Se publica todos los miércoles * * * Cuenta XXXII años de existencia
Publica interesantes artículos.—De treinta á cincuenta correspondencias agrícolas en cada número y otros utilísimos trabajos.
Numerosos corresponsales en todas las regiones de España informan á este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc.
Se manda un número á los que lo pidan
Precios de suscripción: 6 pesetas semestre en toda España y 8'50 francos en el extranjero. Anuncios á precios convencionales.
OFICINAS En VALENCIA: calle de Germanías, 7, chaflán 1.º
En MADRID: calle de Alberto Bosch, 12, principal.

ENOFILA, TANNINO ENANTICO
y clarificantes de nuestra única representación. Mejora y conservación de vinos débiles y de exportación; consultas y prospectos gratis.
Dirigirse á D. J. Montero, en Mota del Marqués (Valladolid).
Principales depositarios
Madrid, J. Canal, Imperial, 9 y 11, droguerías; Alicante, Píñol Hermanos; Valencia, Hijos de Blas Cuesta; Badajoz, R. Costa; Pamplona, Sucedor de Castillo; Palencia y Salamanca, Fuentes; Logroño, Zaldivar y R. de Oña; Murcia, Ferrer Hermanos; Zaragoza, Rived y Cholí; Barcelona, Alfredo Riera é Hijos, Nápoles, 166; D. A. Dominguez, de Puebla de D. Padriquet, (Toledo).
Pídase nota de precios reducidos.