

ción «Renta del Alcohol.—Hasta un decilitro.—Un céntimo, en tinta roja para las nacionales y verde para las extranjeras, ambas sobre un fondo blanco, cuyos sellos se fijarán sobre el lacre ó capsula que cubra el tapón de las botellas ó en el borde de la capsula.

3.º Las precintas para los aguardientes compuestos y licores nacionales se expedirán por las Administraciones de la Renta en la misma forma que las actuales pero por pliegos completos, y las que se destinan a los extranjeros se impondrán por las Aduanas según prescribe el artículo 16 del Reglamento.

4.º En todo lo concerniente a la contabilidad y estadística de las nuevas precintas se atenderán las oficinas a lo prevenido en el mencionado Reglamento para las actuales, y

5.º Estas disposiciones empezarán a regir tan pronto como la Fábrica Nacional del Timbre elabore las referidas precintas.

De real orden lo digo a V. I. para su conocimiento y demás efectos. Dios guarde a V. I. muchos años. Madrid, 10 de Octubre de 1910.

COBIAN.

Sr. Director general de Aduanas.

Correo Agrícola y Mercantil (NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Sevilla 24.—Mucha calma en el mercado de aceites, habiéndose cotizado a 14.30 pesetas los 11 1/2 kilos, precio que acusa pequeña baja. Por dos partidas de 200 arrobas cada una, sobre vagón en la estación de Pedros, ofrecen 13.75 pesetas arroba (11 1/2 kilos).

En el Matadero han cobrado los entadores: por bueyes, de 1.45 a 1.55 pesetas kilo; por vacas, de 1.60 a 1.75; por toros, de 1.75 a 1.85; por terneras, de 1.80 a 1.90; por carneros y ovejas, de 1.20 a 1.30.

Sin variación los precios de los trigos, que son bastante solicitados. La cebada, de 17 a 17.50 pesetas los 100 kilos; avena, de 17.50 a 18 la gris y 16 a 16.50 la rubia; maíz, de 18 a 19; altramuces, de 14 a 15; habas, de 25.50 a 26 las mazaganas y 24 a 24.50 las cochineras; alpiste, clase corriente, de 26 a 27; garbanzos, de 36 a 40 los gordos, 35 a 30 los medianos y 23 a 24 los chicos.

Las harinas, a 38.50, 36 y 32.50 pesetas los 100 kilos por 1.ª, 2.ª y 3.ª clase, respectivamente.—El C.

DE ARAGON

Zaragoza 21.—Las lluvias otoñales parece no han sido hasta la fecha bastantes para una buena sementera en la mayoría de las comarcas y tierras de la provincia. Hace falta más agua para la agricultura.

Tendencia floja en el mercado de granos: la oferta es mayor que la demanda. He aquí la cotización: trigo catalán, monte clase superior, de 40 a 41 pesetas el cahíz de 179 litros; idem hembrilla, de 37 a 38 id.; idem de huerta, de 35 a 36 id.; maíz, de 25 a 26 pesetas los 187 litros; cebada para simiente, de 25 a 26 id.; idem para piensos, de 19 a 20 id.; avena, a 14 id.; habas, de 25 a 26 id.; harina 1.ª fuerte, de 40 a 41 pesetas los 100 kilos; idem 1.ª entrefuerte, de 37 a 38 id.; idem 1.ª blanca, de 36 a 37; idem 2.ª fuerza, de 33 a 34.

La cosecha de vino ha sido muy corta en la provincia, pagándose a altos precios las uvas y los mostos. El comercio ha comprado mucha en el campo de Cariñena y otras comarcas.—El C.

Escatrón (Zaragoza) 22.—Se ha hecho la vendimia, obteniéndose poco fruto. El vino ha subido mucho, pagándose el tinto a 3.12 pesetas el cántaro de 9.91 litros.

El precio del aceite también ha mejorado, no consiguiéndose la buena clase a menos de 20 pesetas arroba de 12 1/2 kilos.

El trigo a 37 pesetas los 180 litros; cebada, a 18 los 187; avena, a 15; maíz, a 24; habones, a 35; judías, a 88; patatas, a 2 pesetas arroba.—El C.

DE BALEARES

Palma de Mallorca 21.—Las lluvias y granizadas que cayeron en los primeros días de vendimia han resultado muy nocivas para la calidad de los primeros caldos elaborados, que son pobres de color y riqueza alcohólica. De Porrera y otros pueblos se reciben peores noticias, asegurando que algunas partidas son tan malas, que no servirán ni para la destilación. Las mejores clases se pagan de 4 a 4.50 pesetas cuartín.

Animada la venta del almendrón a 93.50 pesetas los 42 kilos, con tendencia al alza. Los trigos, de 17.50 a 18.50 pesetas los 70 litros; habas, a 19.50 y 18.50 idem; habichuelas (confits) a 30 id.; idem blancas, a 27 id.; cerdos cebados, de 11 a 12.50 pesetas los 10 kilos.—M.

DE CASTILLA LA NUEVA

Campillo de Altobuy (Cuenca) 19.—Repuesto algún tanto de mi enfermedad, paso a decirle que puede darse por terminada la cosecha de uva, habiendo sido esta una media cosecha comparada con la del año anterior, pero en cambio el precio ha remunerado a la poca cosecha, pues empezó a pagarse la arroba de uva a 4 reales, y, debido a la alarma que había entre los acaparadores, se ha pagado la mayor parte a 5 reales, satisfaciendo este precio las pretensiones de los cosecheros.

Ahora hemos empezado la cosecha de azafrán, la cual no puede decirse todavía el resultado de ella, pues como se trata de una planta que está debajo de tierra, no puede apreciarse cuál será el rendimiento, aunque en el caso más favorable se cree que no será muy grande.

Precios en este mercado: vino tinto, a 12 reales arroba; cebada, a 24 reales fanega; avena, a 16 id.; candeal de 46 a 48 idem; azafrán, sin precio, por no haberse hecho todavía ninguna operación de la nueva cosecha.

La sementera se presenta admirablemente y con un tiempo primaveral.

Fuensalida (Toledo) 19.—En esta población se ha terminado ya la vendimia con un tiempo primaveral, pero los resultados de la cosecha de uva dejan bastante que desear, pues puede asegurarse que ha habido una cuarta parte menos que el año pasado.

La cosecha de aceituna puede decirse que es casi nula, pues la poca que había se cayó de los árboles el mes último.

En el día se está dando principio a la sementera con la tierra en muy buenas condiciones y un tiempo hermoso.

El otoño se presenta en muy buenas condiciones para la ganadería, pues es de esperar que sea un año abundante de pastos.

Los precios del mercado son: trigo, a 51 reales fanega; cebada, a 24 id.; avena, a 18 id.; habas, a 38 id.; colmadas; algarrobas, a 23 reales; a rasera; aceite, a 64 reales arroba; vino tinto, a 16 id. Los líquidos con tendencia al alza.—E. C.

Cogolludo (Guadalajara) 22.—Se está haciendo la siembra en excelentes condiciones, como pocas veces se ha hecho. Se terminó la vendimia, habiéndose recolectado una tercera parte de uva que en un año normal.

Precios: trigo, a 11.50 pesetas fanega; cebada caballar, a 6 id.; idem ladilla, a 6.50. Cotización sostenida.—M. C.

San Clemente (Cuenca) 23.—Tengo el gusto de participarle los precios y condiciones del mercado en este pueblo: candeal, a 12 pesetas fanega; cebada, a 6 idem; centeno, a 7.50 id.; avena, a 4.50 idem; yeros, a 7.50 id.; uva blanca, a 1.20 pesetas arroba; idem tinta, a 1.30 id.; patatas, a 1.50 id.; vino tinto, a 3.50 id.

La vendimia ha terminado, dando un rendimiento inferior al que se esperaba. Calculo que no se habrá recogido más de una quinta parte de una cosecha normal.

Hay 12.000 arrobas de vino tinto del año pasado, de excelente calidad y 15 1/2, el cual no ceden sus dueños a menos de 4 pesetas, estimando que este es el precio a que debe ponerse en muy breve plazo, pues la escasez de cosecha en todas partes obligaría al mercado a pagar, como mínimo, el referido precio.

La siembra ha empezado, estando la tierra en inmejorables condiciones para esta operación.

La tendencia del mercado al alza.

Valdolegna (Madrid) 24.—Se ha terminado la vendimia, resultando muy corta la cosecha, poco menos que una mitad que el año anterior.

También está ya concluida la recolección de las cebollas que aquí tanto abundan y son de clase superior. Por esto son muy conocidas en todos los mercados.

Se hace la siembra de trigo en muy buenas condiciones y echando muchos cientos de sacos de abonos de varias clases.

Los precios que aquí rigen son los siguientes: vino tinto, a 4 y 4.25 pesetas la arroba de 16 litros; vinagre, de 2 a 2.25 id.; aceite, a 15 pesetas la arroba de 11 y 1/2 kilos, con tendencia al alza; cerdos, a 47 idem en vivo; trigo, a 12.50 pesetas la fanega, con un peso de 98 a 100 libras; centeno, a 8.75 pesetas fanega; cebada, a 5.50 idem; avena, a 4.25 id.—A. H.

Noblejas (Toledo) 23.—La sementera se está haciendo en inmejorables condiciones, debido a las lluvias de 1.º de Octubre y las que han caído estos días, pues los labradores están sembrando sus trigos para empezar dentro de poco tiempo con la siembra de la cebada. La vendimia se ha terminado, siendo en general el año muy corto, debido a los hielos que hubo a primeros de Mayo, de que di a V. cuenta; particularmente de tinto ha sido muy escasa, pues se ha cojido en este pueblo una cuarta parte de lo del año pasado. El pre-

cio de la uva ha sido de 44 a 50 reales la carga de blanca, y de tinto, de 58 a 70 reales la carga de 8 arrobas; el precio del vino ahora en este pueblo, de 19 a 20 reales arroba, siendo bastantes las existencias que hay de añejo; de uveño, se ha hecho una mitad que el año anterior.—J. B.

Sonsoca (Toledo) 21.—Está casi ultimada la vendimia, habiendo resultado la cosecha más deficiente que lo que se creía, pues bien puede apreciarse en un 75 por 100 menos que un año regular; los precios han sido 2.50 pesetas las tintas y 1.50 las blancas, habiendo acaparado los bodegueros de Mora toda la uva tuita.

Como la cosecha de aceituna es casi nula y la de patatas, que en esta villa es de mucha importancia y también es deficiente, esto hace presagiar un mal invierno para la clase pobre.

Los precios en esta son: trigo, a 12.50 pesetas fanega; cebada, a 4.75 id.; algarrobas, a 5.75 id.; aceite, a 15 pesetas arroba; patatas, a 1.50 id.—A. G. A.

DE CASTILLA LA VIEJA

Lerma (Burgos) 21.—La vendimia es desastrosa, pues no se coje ni la mitad que el año último. El vino se detalla a 49 reales cántaro.

Ha llovido bastante, haciéndose la siembra en excelentes condiciones. Poco concurridos los mercados por la vendimia.

Precios: trigo, 42.50 reales las 92 libras; el candeal, 42 el hembrilla y blanco y 41.50 el rojo; centeno, a 30 reales fanega; cebada, a 26.50 y 25; avena, a 17; alubias, a 96; yeros, a 30; garbanzos, a 150 y 130; cerdos al destete, de 60 a 100 reales uno.—El C.

Tordesillas (Valladolid) 23.—Corta la cosecha de uva, habiéndose pagado este fruto a 6 reales arroba. De vinos tintos y blancos se han expedido varias partidas a 22 y de 20 a 22 reales cántaro, respectivamente. El aguardiente anisado, a 75 id.

Trigo candeal, a 44 reales las 94 libras; centeno, a 32 y 33 id fanega; avena, a 17 idem; algarrobas, a 24 y 25 id.; habas, a 38 id.; muelas, a 40 id.; yeros, a 26 id.; garbanzos, a 140, 120 y 100 id.; harinas, a 18 reales arroba la 1.ª clase y 17 la panadera; patatas, a 6 id.; buyes de labor, a 1.500 reales uno; novillos de tres años, a 2.300 id.; añeños, a 800 id.; vacas cotrales, a 1.100 id.; carneros, a 100 id.; ovejas, de 50 a 60 id.; corderos, a 40 id.; lechazos, a 30 id.; cabritos, a 50 id.; cerdos al destete, a 50 id.; idem de seis meses, a 140 id.; idem de un año, a 260 idem.—El C.

Palencia 22.—Se hace la sementera con buen tiempo. En el mercado sigue la firmeza, rigiendo los precios que anoto a continuación: trigo, a 44 1/2 reales las 92 libras; centeno, a 32 las 90 id.; cebada, a 25 reales fanega; avena, a 15 id.; yeros, a 30 id.; muelas, 36 id.; alubias, a 88 id.; garbanzos, de 100 a 130 id.; harinas, a 18, 17 y 16 reales arroba; patatas, a 5 id.; vino tinto, a 24 reales cántaro.—El C.

Avila 21.—Precios corrientes: trigo, a 46 1/2 reales fanega; centeno, a 33 id.; cebada, a 27 id.; algarrobas, a 28 idem; avena, a 20 id.; habas, a 46 id.; muelas, a 40 id.; alubias, a 100 id.; garbanzos, a 160, 140 y 100 id.; harinas, a 19, 18 y 16 reales arroba por 1.ª, 2.ª y 3.ª clases, respectivamente; patatas, a 7 id.; vino tinto, en almacén, a 28 reales cántaro.—El C.

Cigales (Valladolid) 20.—Se ha terminado la recolección de la uva con un resultado escaso; tanto se ha extendido la filoxera y tan grande el daño de los hielos, que de coger en años normales sobre ciento cincuenta mil cántaras, en el presente no se ha llegado a treinta mil; de manera que hágase cargo lo que nos espera el invierno, tan largo como será este, pues no bajará de nueve meses.

El precio de los granos sostenido y el de los caldos al alza; pero que adelantamos si el propietario no tiene que vender.

Los precios de este mercado son: trigo, a 11.36 pesetas fanega; cebada, a 6.50 id.; centeno, a 9 id.; lentejas, a 10 idem; garbanzos, de 20 a 35 id.; según clase; habas, a 9 id.; patatas, a 1.75 pesetas arroba (hasta esto es caro); vino, a 5 pesetas cántara; vinagre, a 3.50 id.; aceites, a 17 pesetas arroba; ovejas, a 17.50 pesetas una; carneros, a 25 id.; buyes de labor, a 500 id.; novillos de tres años, a 450 id.; añeños, a 175 id.; cotrales, a 200 id.—M.

Peñafiel (Valladolid) 25.—Escasa la cosecha de vino; el de la anterior vendimia se vende de 20 1/2 a 21 1/2 reales cántaro con gran firmeza.

Regular exportación de trigo para Cataluña. En el mercado se cotiza dicho cereal a 44.75 reales fanega; la cebada, a 24 id.; avena, a 15 1/2 id.; muelas, a 25 id.; centeno, a 30 id.; algarrobas, a 24 id.—El C.

Arévalo (Avila) 24.—Últimos precios: trigo, de 44 a 44.50 reales las 94

libras; centeno, a 34 las 90 id.; cebada, a 24 reales fanega; avena, a 18 id.; muelas, a 38 id.; guisantes, a 36 id.; alubias, a 100 idem; garbanzos, a 160, 140 y 100 id.; patatas, a 6 reales arroba. Tendencia sostenida.

Prosigue la sementera.—El C.

Preseñco (Burgos) 23.—La cosecha de cereales ha sido mediana y la de uva tercera parte que el año anterior.

Los precios del mercado son los siguientes: trigo mecho, a 43 y 42 1/2 reales fanega; centeno, a 30 id.; cebada, a 24 id.; yeros, a 32 id.; avena, a 17 id.

El mosto se ha vendido a 16 reales cántaro y el vino a 22 reales. Precios sostenidos.—J. M.

DE CATALUÑA

Vendrell (Tarragona) 21.—La vendimia ha dado los cortos rendimientos que se temían, pero la demanda de uvas y vinos ha sido activa. El vino nuevo se paga a 2.50 pesetas grado y carga (121.60 litros y el viejo a 2.25.

Los demás artículos se venden como sigue: trigo, a 15 pesetas cuartera; avena roja, a 7.50 id.; maíz, a 11.50 id. el amarillo y 10.50 el blanco; yeros, a 11.50; cebada, a 8 id.; habas, a 12.50 id.; habones, a 13 id.; algarrobas, a 5 pesetas el quintal catalán, ó sean los 41.60 kilos.—El C.

Tárraga (Lérida) 20.—Precios corrientes en esta plaza: vinos, de 20 a 25 pesetas hectolitro los del país y 30 a 35 los de Aragón; mistelas, de 38 a 42 id.; alcohol rectificado, superior, de 150 a 155 idem; anisados, de 100 a 150 id.; trigos blancos, de 26 a 27 pesetas los 100 kilos; idem rojos, fuertes, de 27 a 28 id.; maíz, de 18 a 19 id.; habones, de 26 a 27 id.—El C.

Esparraguera (Barcelona) 20.—Se hizo la vendimia; y como se temía, ha sido desastrosa no solo en este término, sino en las demás de la comarca, pues solo se ha cosechado una tercera parte de los años normales. Déficit tan grande ha sido debido a las heladas primaverales y principalmente al mildiu y otras plagas criptogámicas. Consecuencia de la escasa producción, es la considerable alza de precios, que fluctúan entre 2.50 y 3 pesetas grado y carga 121.60 libras.

Las demás cosechas también dejan mucho que desear, especialmente la de almendras y aceitunas.—G.

DE EXTREMADURA

Merida (Badajoz) 20.—Se esperaba buena otoñada, pero resulta mala por la escasez de agua. Hasta que llueva más no se determinan los labradores a sembrar habas ni otros granos, pues pudieran malograrse de retrasarse el temporal húmedo que tan necesario es para la agricultura.

Precios: trigos blancos y rubios, a 14 pesetas los 100 litros; cebada, a 6.50 pesetas fanega; avena, a 3.75 id.; habas, a 10.50 id.; garbanzos, a 30 y 15 id., según la clase; harinas, a 39.50, 38, 37 y 36.50 pesetas los 100 kilos, según clase y marca; patatas, a 1.75 pesetas arroba; almendras, a 31 id.; avellanas, a 8 id.; cerdos al destete, a 8 pesas uno; idem de seis meses, a 30 id.; pieles, a 5.50 pesetas una las de cabra y 2.50 las de cerdo.—El C.

Jerte (Cáceres) 21.—Está terminándose la vendimia en esta región y resulta muy buena en cantidad y regular en calidad, habiéndose vendido la arroba de uva a 5 y 5 1/2 reales.

Hay alguna animación en la extracción de vinos, aun cuando no tanto como fuera de esperar, dados los altos precios que alcanzan en otras regiones, y vendiéndose en esta, clases extra, a 3.50 pesetas cántaro y a 3.90 los más añeños, de los que hay algunas existencias.

Los campos buenos, presentando una cosecha superior de aceite y regular de castañas, así como de patatas, alubias, etc., vendiéndose las primeras a peseta, y las segundas, de muy buena calidad, a 20 pesetas fanega.

Parece ser que el señor ministro de Hacienda tiene un proyecto de ley que pudiera llamarse de Hacienda municipal y que tiene, al parecer, muy directas relaciones con el odioso impuesto de Consumos. En el mismo, según la prensa, se prohíbe el reparto directo de Consumos y se establecen reglas sobre el que ha de gravar varias especies, hasta los artículos de lujo, no habiendo visto nada que se relacione con el vino. Yo creo que sería buena ocasión la discusión de dicho proyecto para que los señores diputados que representan regiones vinícolas presentaran enmiendas en las que vieran de conseguir:

1.º Que no se arriende a la exclusiva en ninguna localidad el impuesto sobre el vino, y

2.º Que este no pueda exceder nunca del 15 por 100 en las localidades rurales y el 20.25 en las grandes ciudades.—J. B.

DE LEON

Sahagun (León) 21.—Tiempo frío y en el mercado tendencia floja.

Precios: trigo, a 44 reales fanega; centeno, a 32 id.; avena, a 18 id.; cebada, a 25 id.; harinas, a 18, 16 y 14 reales arroba; patatas, a 5 id.; vino tinto, a 21 reales cántaro.—El C.

Garganta de Béjar (Salamanca) 23.—Con tiempo hermoso se está recolectando la uva, resultando buena la cosecha, así como también la de nueces, dando principio a la de patatas y castañas, que también prometen ser abundantes.

La sementera de centeno se está concluyendo, habiéndose hecho en buenas condiciones por estar la tierra bien saturada de humedad.

El trigo, a 11 pesetas los 55.5 litros (fanega); centeno, a 8 id.; nueces, a 8 id.; castañas, a 8 id.; vino, a 4.50 pesetas los 16.13 litros (cántaro); uva a 1.25 pesetas los 11.5 kilos (arroba); patatas, a 1 id.—El C.

Benavente (Zamora) 24.—La vendimia ha sido aquí mejor que en la comarca de Toro y otras de la provincia en que han cosechado muy poco. De Toro me dicen han vendido la uva a 8 1/2 reales arroba.

Estamos sembrando, esperando buena nacencia; conviene llueva pronto porque las tierras tienen poca humedad; por ahora es b. st. pero en breve desaparecerá.

Precios: trigo, a 44 reales fanega; centeno, a 30 id.; cebada, a 24 id.; centeno, a 25 id.; avena, a 16 id.; alubias, a 88 id.; garbanzos, a 150, 120 y 98 id.; harinas, a 17, 16 y 15 reales arroba; patatas, a 4 id.; vino tinto, a 22 reales cántaro; idem blanco, a 24; novillos de tres años, a 2.200 reales uno; añeños y añejas, a 700 id.; vacas cotrales, a 9.50 id.; carneros, de 80 a 90 id.; ovejas, a 60 id.; cabras, de 60 a 130; cerdos al destete, a 64 id.; idem de seis meses, a 180; idem de un año, a 360 idem; idem cebones, a 70 reales arroba. El C.

Fuentelepeña (Zamora) 24.—La vendimia ha durado poco porque había bastante menos uvas que de ordinario. Se han pagado a 1.50 pesetas arroba. Los vinos tintos, a 4.50 pesetas cántaro y los blancos a 5.

Se va haciendo la sementera en magníficas condiciones. El trigo, a 11 pesetas fanega; cebada, a 6 id.; avena, a 4.50 id.; centeno, a 7.50 id.; habas, a 8.50 id.; garbanzos, de 25 a 40 id.—P.

DE NAVARRA

Los Arcos 23.—La cosecha de uva ha sido escasa y los vinos están muy caros, de 4 a 4.50 pesetas el cántaro (11.77 litros).

La sementera se va haciendo en buenas condiciones y la demanda de trigo no cesa, expidiéndose partidas a Logroño, Estella y otros puntos.

Precios: trigo hembrilla, a 22 reales robo (28.13 litros); idem rojo, a 21 id.; cebada, de 11 a 12 id.; habas, a 16 id.; muela, a 15 id.; harinas, a 38 pesetas saco de 100 kilos las de 1.ª clase, 37 las de 2.ª y 34 las de 3.ª.—El C.

Lerin 24.—Muy escasa y de no buena clase la cosecha de uva; había poca, y aun cuando no estaba bien madura, se ha recogido, pues dicen no tenía traza de sazón.

La sementera es inmejorable, naciendo las semillas con uniformidad y rápidamente, efecto del buen tiempo y la superior sazón de las tierras.

Muy atrasadas las hortalizas, haciendo falta siga el buen tiempo para que lleguen a la deseada sazón.—R.

Tudela 25.—La cosecha de uva es por aquí muy mediana en toda clase de tierras, debido a las enfermedades y malos temporales. Los vinos tienen precios elevados.

La sementera se presenta bien, gracias a las lluvias; cotízase el trigo a 5.50 pesetas robo (28.13 litros), y la cebada, a 2.50 idem.—Un lector de la Crónica.

DE VALENCIA

Orhuela (Alicante) 21.—La sementera se va haciendo en inmejorables condiciones, porque no han faltado las lluvias, lo contrario que ocurrió el año último; los sembrados nacen con vigor, presentando hermoso aspecto.

Precios: trigo común, a 45 pesetas cahiz; cebada, a 25 id.; habas y maíz, a 4 pesetas varchilla; algarrobas, a 1.75 pesetas arroba; pimientos verdes, a 1.50 id.; pimentón molido, de 12 a 18 id.; sandías y melones, a 3 pesetas quintal; cáñamo en rama 1.ª clase, a 40 id.; patatas, a 7 id.; harinas, a 44 pesetas los 100 kilos las primeras clases, 42 la panadera, 40 las segundas y 35 las terceras; almendras, a 8 pesetas varchilla; cerdos al destete, a 9 pesetas uno; carneros, a 25 id.; ovejas, a 16 id.; cabritos, a 4 id.; cabras para leche, de 40 a 100 id.; idem para carne a 20 id.; pieles de cabrito y cordero, a 15 pesetas docena; idem de cabra, a 4 pesetas una; cerdos tinto, sin derechos de consumos, se cotiza a 3 pesetas cántaro, y el blanco, a 3.50.—El C.

Alicia (Valencia) 23.—Tiempo bueno después de las lluvias, con las que mejoró mucho la naranja. Esta cosecha es por aquí abundante en general y el fruto sano y buen tamaño; ya empezaron las ventas á 1 peseta arroba el de huerto y 0.75 el de huerta por la naranja corriente; la mandarina se cotiza á 2 pesetas.

Bastante demanda de arroz, pero son muchos los propietarios que se retraen para vender en espera de que suban los precios; págase el Bomba á 30 pesetas los 100 kilos, con cáscara, y el Amonquill á 22 id. También las alubias son muy solicitadas, detallándose la Amonquill á 5 pesetas varchilla. El cacahuet blanco, clase corriente, á 2.25 id.—El C.

Alicante 24.—Toca á su término la vendimia en las comarcas menos cálidas de la provincia, cotizándose las uvas de 1.50 á 2 pesetas arroba. La cosecha ha sido corta, pero la clase es muy buena, aun cuando de menos riqueza alcohólica, en general, que otros años.

De Yecla, Jumilla y Caudete me dicen se ha pagado la uva á 1.75 pesetas arroba.

En baja las almendras, habiéndose vendido en la semana última unas 2.000 arrobas que había en los almacenes (Planetas, á 33 y 22 pesetas.

Siguen muy firmes los aceites, 18 pesetas arroba los corrientes de Andalucía, y de 19 á 21 las finos de Benjama, Onil y otros pueblos.

La avena se cotiza á 20.75 pesetas, cañiz Alicante, y 18.25 cañiz Elche. Las harinas, á bordo en nuestro puerto, á 47.50 los 100 kilos, las de fuerza, á 43 á 44 las blancas, y 40 á 43 las doradas. Buena la sementera.—El C.

NOTICIAS

Nos comunica la Cámara Agrícola Ausetana que el día 29 de los corrientes se celebrará en Vich el mercado de ganados, al que asistirá la comisión de compras de ganado para el ejército con objeto de adquirir caballos y yeguas de tres y medio á siete años.

El mercado tendrá lugar en la Plaza de Balmes á las nueve de la mañana.

En la secretaría de dicha entidad se dan toda clase de detalles.

Las pasas como alimento.

Un análisis químico de las pasas hecho por el profesor M. E. Jaffa, Director del Departamento de Alimentos y Drogas de California, de un gran número de muestras que le enseñaron ha determinado la siguiente composición:

Table with 2 columns: Component and Value. Includes Agua, Compuesto nitrogenado, Grasa, Azúcar, Almidón, etc.

El valor alimenticio de una libra de pasas y ciruelas es de unas 1.350 calorías ó unidades de calor; la misma cantidad de patatas es solamente de 385; pan blanco ordinario, 1.200; habas y guisantes secos, 1.600; la carne, conteniendo 10 por 100 de grasa, 700; la misma, conteniendo 20 por 100, 1.200.

Se vé que el valor de las pasas expresado en calorías, comparado con muchos de nuestros comunes alimentos, ocupa el primer sitio. No debe olvidarse, sin embargo, que no podríamos sustituir las pasas por la carne y esperar que el cuerpo permanezca en buena condición, porque la carne es rica en proteidos, necesarios para la salud y dar vigor al cuerpo, que no tienen en tanta abundancia las pasas, pero en cambio las pasas podrían usarse para formar una porción del elemento hidrocarburo de nuestro alimento, que es también indispensable para mantener la salud y las fuerzas y capacidad para trabajar.

Se acaba de publicar un importante libro titulado RECONSTITUCION DEL VINO Y CULTIVO DE LA VIÑA, escrito por el ingeniero agrónomo D. Manuel M. Gayán, con un prólogo de D. José Zulueta.

Con su gran competencia en la materia trata con concisión y claridad sobre la reconstitución del vino; cepas americanas; resistencia filoxérica; adaptación; caliza; afinidad; sistemas de reconstitución; patrones americanos; puros, americano-americanos y vinífero americanos; productores directos; multiplicación por estaca y acodo; ejecución del injerto; formación del videro; preparación del terreno para la plantación; desfonde del terreno; práctica de plantación; labores, poda y fertilización de la viña; accidentes meteorológicos; alteraciones fisiológicas; enfermedades criptogámicas e insectos perjudiciales á la viña.

Un tomo esmeradamente impreso de 288 páginas y 68 grabados, 6 pesetas en Madrid y 6.50 remitido certificado á provincias. Encuadernado en tela inglesa, 7.50 y 8 pesetas, dirigiéndose á la Librería de Cuesta, Carretas, 9, Madrid.

Un método fácil y económico para la conservación de las peras, manzanas y frutos análogos, es el siguiente:

Se escoge un sitio seco, y en cuanto sea posible, un cuarto bajo (jamás cuevas y desvanes); se coloca sobre el suelo una capa de 10 centímetros de espesor de paja larga de centeno; sobre ésta se arregla un lecho de frutos de 10 centímetros de espesor, que se polvorean con yeso; se añade después una nueva capa de centeno y de frutas, que también se cubren con yeso, construyendo así cinco ó seis lechos de paja y de frutos, en cuya forma éstas se conservan perfectamente.

Como el yeso absorbe la humedad de los frutos, aunque éstos se presenten un poco alterados, se conservan también como los sanos, pues como el mal se detiene en un principio, la parte de fruta que está alterada se desprende, formando una especie de cáscara seca, dejando, no obstante, que el fruto llegue á su perfecta madurez, conservando su buena calidad.

Este mismo método dá los más satisfactorios resultados para la conservación de patatas; dispuestas éstas en la forma dicha, conservan su natural frescura y no se producen esos largos vástagos blancos que tanto perjudican á su calidad, restándole peso.

El yeso empleado para tales operaciones, puede después utilizarse perfectamente para argamasas.

El periódico inglés El Globe, con fecha «22 de Agosto de 1810» publicó el siguiente artículo, el cual, por su curiosidad, comunicamos á nuestros lectores. Hay que tener en cuenta que hoy día los buenos merinos de sangre pura ya no se encuentran en España, sino que los buscamos en Inglaterra.

Dice en el artículo:

«El jueves pasado el Sr. John Sinclair, Presidente del Ministerio de Agricultura, acompañado de varios señores de Paisley, fueron á ver los lanares merinos importados de España por el señor Dronie.»

«Estos lanares apacentan en Brownside, á tres millas de Paisley, en donde las praderas en general son secas y de excelente calidad. Estos merinos se encuentran bajo el cuidado de cuatro pastores españoles, que con los trajes típicos de su país producen gran curiosidad; los pastores están acompañados de grandes perros, que son necesarios en España para proteger á los lanares contra los ataques de los animales feroces.»

«Los referidos lanares son de la verdadera cría de «Pamla», de los rebaños del Príncipe de la Paz, quien ha conservado los lanares más finos de España; los vellones de estos animales son de la más fina calidad. Nos alegramos de saber que el Sr. Dronie se propone disponer de grandes cantidades de estos merinos, que en pequeños lotes serán repartidos en todo el país. Todo lo que necesitan estos lanares para su desarrollo son praderas secas y sanas.»

Dicen de Denia:

La naranja de este distrito es sin duda la más primizada de toda la región valenciana, y debido á esta circunstancia ha sido acaparada por varios exportadores, habiendo empezado ya á su empaque y expedición á los mercados extranjeros.

Al último mercado de ganado lanar celebrado en Lérida se presentaron 27.000 cabezas, de las que sólo se vendieron la mitad próximamente, notándose tendencia á la baja. He aquí los precios que rigieron:

Carneros monegrijos gordos, de 27 á 28 pesetas uno; idem idem para recría, de 24 á 26; primales para id., de 22 á 26; borregos para id., de 16 á 17; carneros castellanos, de 22 á 23.

La cepa real.—En el parque de Fontainebleau (Francia) se vendieron el jueves último en pública subasta, realizando 3.788 francos los 775 kilos de uvas que en este año ha producido la célebre cepa real, que es objeto de universal curiosidad entre los extranjeros que á millares visitan diariamente aquel parque.

A principios de la semana pasada, gracias al aumento considerable de la demanda, en los mercados extranjeros, se experimentó una sensible alza en los precios, sobre todo en la calidad superior de los trigos elevándose ésta de 4 á 5 copeks. Por las clases ordinarias el interés es casi nulo, quizás también por llegar en estado deplorable los envíos á causa de la humedad.

Durante la semana última han sido embarcadas en nuestro puerto, con destino á los puertos extranjeros, 42.411 cajas de cebolla y 130 de naranja, en la siguiente forma: Para Londres, 5.440 cajas de cebolla; Liverpool, 16.358 cajas de cebolla y 18 de naranja; Manchester, 5.400 cajas de cebolla; Glasgow, 6.823 cajas de cebolla; Bristol, 1.531 cajas de cebolla y 96 de naranja; Cardiff, 1.532 cajas de cebolla; Newcastle, 4.627 cajas de cebolla y 56 de naranja.

Flammarión, el eminente astrónomo, es también habitualísimo jardinero. Descansando de sus trabajos astronómicos, ha estudiado la influencia del color de la luz sobre la vegetación y ha obtenido resultados muy curiosos. Cultivando algunas plantas bajo radiaciones diferentes ha observado que modifican la forma, las dimensiones y el color de las hojas y que las flores cambian también de color.

Las hojas de un jernamo colocado en un invernadero de cristales enrojados pierden la corona roja, se hacen más grandes y toman un color verde pálido.

En igualdad de condiciones, las flores que se crían al aire libre tienen menos perfume que las que se crían en invernaderos, y por el contrario, si depositamos bajo una campana coloreada una flor cualquiera, su color será más pálido y su olor recordará el de la banana.

Como es muy fácil imitar pequeños insectos con vasos coloreados, cualquiera podrá repetir las experiencias de Flammarión, dándose el gusto de alterar el color y el perfume de una flor.

La importación de trigo en España en los ocho primeros meses del año, ha sido de 112.259 toneladas, valoradas en 23.6 millones de pesetas contra 44.480 toneladas, con un valor de 9.3 millones de pesetas en 1909 y 56.801 toneladas, con un valor de 11.9 millones de pesetas en 1908.

Según los últimos cablegramas de Cuba, los efectos del ciclón que el jueves último barrió gran parte de la isla, fueron mucho más desastrosos de lo que se leó grafado en un principio. Hábbase de un millar de víctimas y de extragos materiales por valor de algunos millones de dollars.

La cosecha de tabaco es la que, especialmente en la Vuelta de Abajo, ha sufrido más á consecuencia del ciclón, pues el viento y el agua arrastraron las capas de tierra donde estaba sembrada la simiente, y está demasiado adelantada la estación para que se pueda pensar en el replanteo en las zonas perjudicadas.

Se aproxima el momento de la revisión arancelaria.

Ahora se habla del asunto, pero conviene rectificar algunas inexactitudes que acerca del mismo circulan.

La ley por la cual su autorizó al Gobierno para reformar los Aranceles de Aduanas, es de 20 de Marzo de 1906, y sólo tiene un artículo, en el que se establece esa autorización y se consignan las bases aprobadas, que son 15.

De la revisión trata la base cuarta en su apartado II que dice: «El valor que servirá de base para fijar los derechos será el promedio del que las mercancías hayan tenido durante el último trienio al llegar á la frontera ó á puerto español, después de agregar al de factura los gastos de transporte, seguro y comisión, haciéndose la valoración en oro. Los derechos se revisarán por quinquenios, á fin de relacionarlos con las alteraciones que en dichos periodos hayan tenido los valores que sirvieron de base á su señalamiento.»

Inspirándose en este precepto el Real decreto del Ministerio de Hacienda, fecha 23 de Marzo de 1906, por el que se fijaba el 1.º de Julio del mismo año como principio de la vigencia de las nuevas tarifas, dispuso en su artículo 6.º «Los derechos se revisarán por quinquenios, teniendo en cuenta las alteraciones que hayan tenido los valores que sirvieron de base para su señalamiento.»

Estos son los textos legales á que la revisión arancelaria ha de sujetarse, cuando en 1.º de Julio de 1911 haya expirado el primer quinquenio de la vigencia del Arancel de 1906.

Nuevo empleo de la ciruela. De Le Journal d'Agriculture Practique: «Con arreglo á los datos recogidos por la Compañía de Orleans, durante el periodo de 1903 á 1908 ha exportado Serbia unos 600 á 1.500 vagones por año de mermelada, ó sea de 6 á 15 millones de kilos; lo cual viene á ser un término medio de 10 millones.»

El precio de estas mermeladas ha sido de 30 francos los 100 kilos; en 1908, año de mucha abundancia, bajó á 25 francos en Bosnia y 17 francos en Serbia.

Esta mermelada está fabricada sin azúcar; se ponen á cocer ciruelas secas en recipientes de cobre 4, 5 ó 6 horas, y después se pasa la mermelada á fin de quitar los titos, procediéndose á una nueva cocción de 12 horas en recipientes más pequeños y también de cobre.

No existen fábricas para esto, pues se hace generalmente por los mismo productores ó pequeños comerciantes.

Estas indicaciones confirman lo que ya se ha dicho muchas veces sobre los procedimientos para la utilización de las frutas en los años abundantes.»

La feria que acaba de celebrarse en Zafra (Badajoz) ha sido de satisfactorios resultados para los ganaderos, pues han vendido á mejores precios que esperaban, sobre todo el ganado de cerda. De vacuno se hicieron numerosas transacciones á 1.50 pesetas el kilogramo. El lanar para recría estuvo muy solicitado y alcanzó buenos precios.

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

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

Table with columns: PRECIOS EN LA ESTACION DE CENICERO, VINO EN SU, PESO Aproximad. Includes rows for BARRIL, IDEM, CAJA, etc.

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

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra ó 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 precintados.

Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0.25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.

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

CENTRO VITICOLA DEL PANADÉS VIDES AMERICANAS 70 HECTÁREAS DE VIVEROS Y PLANTACIONES FUNDADAS en 1889. JAIME SABATÉ DIRECTOR-PROPIETARIO. Cultivos mejor organizados y más importantes de Europa. Para la próxima campaña de 1909-1910 tiene esta Casa puestas en vivero 3.780.439 PLANTAS INJERTADAS de todas las viníferas de España sobre los mejores pies americanos. 1.455.000 Estaquillas para barbados. Sus 52 hectáreas, con 165.000 pies madres en pleno desarrollo, producirán este año la abultada cantidad de 1.000.000 de estaquillas injertables. 6.000.000 estaquillas para vivero.

Exportación á todas las regiones vitícolas del mundo. Talleres de injertar visitados por S. M. el Rey D. Alfonso XIII. Proveedor efectivo del Patrimonio de la Real Casa. Desfondes de tierras á gran profundidad, con maquinaria á vapor, propiedad de esta Casa.—Roturaciones y plantaciones á forfait (destajo). Casa de absoluta confianza, recomendada por todos los ingenieros agrónomos. Capital invertido en viveros y plantaciones, y diversos locales y talleres: 500.000 pesetas.

GARANTIA DE AUTENTICIDAD.—Los Sindicatos, Sociedades de Agricultura, Cámaras Agrícolas, Ayuntamientos, Viveros oficiales y Agrupaciones de Propietarios.—Pago después del brote, es decir, á fin de Junio, cuando por la hoja se haya comprobado la rigurosa selección y absoluta pureza de las plantas.

Pídanse precios en toda época del año, así como el Catálogo ilustrado, con la descripción de los viveros y plantaciones, garantías excepcionales que se ofrecen, notas de adaptación y fidelidad é instrucciones para plantar.

Dirección telegráfica: SABATÉ-VILLAFRANCA PANADÉS

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA 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 variedades más superiores que en Europa se cultivan. VIDAS AMERICANAS INJERTOS BARBADOS ESTAQUILLAS de inmejorables condiciones y absoluta autenticidad. Precios muy económicos en pedidos de alguna importancia.

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

AGUAS SUBTERRÁNEAS Arturo Alcober Hidróscopo-Geognosta FÉLIX PIZCUETA, 20, LETRAS E. C.—VALENCIA

Estudios hidro geológicos. Indicación del volumen y profundidad de los manantiales y construcción de pozos artesianos SOLAMENTE cuando la constitución geológica promete un éxito feliz. El alumbramiento de aguas ni exige grandes desembolsos ni riesgo en el capital, como prueba nuestros múltiples descubrimientos. Apoyadas nuestras indicaciones en una vasta experiencia y especial estudio, proporcionan SIEMPRE resultados positivos y altamente remuneradores. En todo cortijo ó masía de alguna extensión descubrimos manantiales que dan aguas de pie, mediante trabajos fáciles y económicos.

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

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

CASA ESPECIALISTA DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS

VENTA EXCLUSIVA DE LAS
 Sembradoras SAN BERNARDO
 Idem. RUD SACK
 Segadoras DEERING NLEVO IDEAL
 Trilladoras RUSTON

Pidan catálogos especiales
ALBERTO AHLES Y COMPAÑIA

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

AVERLY, MONTAUT Y GARCIA
ZARAGOZA

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

PIDANSE CATALOGOS **ZARAGOZA**

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

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

Instalaciones para particulares y Sociedades. Numerosas instalaciones en FRANCIA y sus COLONIAS.—Pedid referencias.—Explicaciones y presupuestos á quien los solicite.

SE GARANTIZA EL TRABAJO
MOTORES DE PETRÓLEO Y DE VAPOR—MÁQUINAS DE TODOS LOS SISTEMAS

Nuevo arado brabant todo de acero "LE REVE"
 Suprimido el tornillo que regula la profundidad

Gran ligera de tracción. TRABAJO ABSOLUTAMENTE PERFECTO Precio muy económico.
PLISSONNIER & LYON (Francia).

¡Máquinas de todas clases de las mejores marcas del mundo!—Se envían Catálogos gratis.—Se desean representantes acreditados.

LÍQUIDO PARA LOS SABAÑONES LOPEZ OLMEDILLA

Este medicamento es el que más pronto cura los SABAÑONES, sin experimentar molestia alguna.

EL ANTIRREUMÁTICO LÓPEZ OLMEDILLA
 cura los reumas y dolores nerviosos tan pronto como se usa, sin producir ninguna molestia en la piel.

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

ABONOS MINERALES Y PRODUCTOS QUÍMICOS

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

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)

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

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

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

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

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

Se manda un número á los que lo pidan
 Precios de suscripción: 6 pesetas semestre en toda España y 3'50 francos en el extranjero. Anuncios á precios convencionales.

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

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

Es el mejor, más ligero, más fuerte y más barato de los conocidos hasta el día.
 Para que nadie pueda llamarse á engaño se dá á prueba.
 También se remiten Catálogos á quien los desee.
 Para la venta se necesitan representantes en los pueblos en que los haya, dándoseles un tanto por comisión.

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

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

Deshuesadora para elaborar aceites finos.
 Trituradora para moler gran cantidad de aceitunas.
 Remoledora para remoler los orajos 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 plino y encina y para grandes y pequeñas fabricaciones.

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor
VIUDA DE M. SALVATELLA
TORTOSA
 Taller de máquinas

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

Caja de 3 ks., 7'50; 5 ks., 11'50; 10 ks., 21 pesetas
 Pedir acompañando el importe á
La Revista Mercantil (Valladolid)

ENFERMEDADES DE LA Mujer, Niños y Viejos
 Curación práctica por sí mismos con remedios caseros é hidroterapia.
 Nuevo tratado al alcance de todos, por Sañumk.
 Remite explicación gratis en carta con sello á Vda. de José López Camuñas, Estación, número 6, Manzanares (Mancha).

CALDO BORDELES CASELLAS
 — en polvo, de disolución instantánea en el agua —
Producto reconocido
EL MAS OÓMODO—MAS PRÁCTICO—MAS EFICAZ
 contra el **MILDEW** de la **VIÑA**

y enfermedades de las PATATAS, GARBANZOS, TOMATES
 Seguridad absoluta de salvar la cosecha

MILLARES DE REFERENCIAS DE TODAS LAS COMARCAS

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

MURATORI
 Recomendado por todos las eminencias vitícolas
ÚNICO EN EL MUNDO!
 ¡No se ha de bombar pulverizando!
 PUNERONA Á PRUEBA DE AÑOS COMPROMISO
 Es el más sólido—El más perfecto—Trabajo ligero
 50 por 100 de economía de tiempo y líquido

10 Medallas de Oro 2 Diplomas de Honor 3 GRANDES PREMIOS
 PIDANSE NUESTRO HERMOSO CATALOGO en COLORES

Establecimientos Vitícolas Casellas
 Casa la más antigua y premiada de España, dedicada á la viticultura
Apartado 262 Barcelona

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

SUMARIO
 I. El injerto y los productores directos.—II. Productores directos de Seibel.—III. Productores directos de Coudere.—IV. Productores directos de Castel.—V. Plano Pardo.—VI. El Pájaro Azul.—VII. El Vinumdat Morisco.—VIII. 580 Jurel.—IX. Ferras 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 CEREALES, calle de Alberto Bosch, 12, principal Madrid, ó Germanías, 7, 1.º Valencia.

MAQUINARIA AGRICOLA Y VINICOLA
JUAN PECH AINÉ
 19, Paseo de la Aduana, 19.—BARCELONA
 Filtros y mangas de fabricación especial, sin competencia.—Bombas de todos sistemas, prensas y estrujadoras con ó sin separador de escobajo.—Tubos de alta presión, de goma, forrados de alambre al exterior.—Manguera ideal, fabricada especialmente para el trasiego de vinos y alcoholes.—Estuches postales con caja de madera, cartón ú hoja de lata.—Cajas para mandar muestras, con fracos de todos tamaños.—Básculas centesimales, montadas sobre cuatro pies.—Accesorios para bombas y artículos de bodega.—Clarificantes, Antifermentos, Colorantestánicos, Acido tártrico, Termómetros y Alcohómetros, Alambiques Sallerón y Embolloscopos legítimos de Malligant.

Anti-agric, producto especial para combatir la acidez de los vinos.
RESULTADOS POSITIVOS
 Se necesitan corredores, representantes y depositarios con buenas referencias.

NOTA. Para evitar la falsificación de mis mangas, filtros y bombas, conocidas en el mundo entero, exigir la marca de mi Casa.

DISPONIBLE

Los primeros peritos científicos y los principales viticultores recomiendan el empleo del **OENO-FOSFATO**

en los vinos de la vendimia, en sustitución del yeso

PRIVILEGIO HUGOUNENQ aprobado por la Academia de Medicina de Paris en 1888 y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889, por las siguientes razones: 1.º, el OENO-FOSFATO aumenta la riqueza alcohólica del vino; 2.º, enriquece el vino con una sal reconstituyente, que en á 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. Gaullier); 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, impidiendo de torcer ó de colarse mal, así como demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por á viticultores, que no desconfían en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.º, el vino FOSFATADO no dá yeso al análisis, pues la sal fosfada 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 la fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

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

DISPONIBLE