

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

ANUNCIOS

Práctico conciliado

Práctico conciliado

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

SE PUBLICA TODOS LOS MIERCOLES

En VALENCIA: Calle del Gobernador Viejo, núm. 1. 1.º

En MADRID: Calle de Alberto Bosch, núm. 12. pral.

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

Pago adelantado

AÑO XXXIII

Valencia 28 de Diciembre de 1910

NÚM. 2.504

A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubertería, diríjase a la Sra. Viuda de Victoriano Echavarrí, de Olazagutía (Navarra).

DEL MUNDO ENTERO

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

Tipos especiales para la Exportación a todos los Países.

DIRIGIRSE SOLICITANDO PRECIOS A LAS GRANDES BODEGAS DE ELABORACIÓN, CRIANZA Y MEJORA DE VINOS DE MIGUEL TORRES ARIAS

TOMELLOSO.—(Ciudad-Real)

A los viticultores

Los que deseen plantar 150 Seibel 132-41 Condorc y otros valiosos híbridos productores directos, resistentes a la filoxera y plagas criptogámicas, sin tratamientos, y que rinden buenas cosechas en cantidad y clase, pueden dirigirse al Administrador de la Crónica de Vinos y Cereales, calle del Gobernador Viejo, núm. 1, 1.º, Valencia.

La Administración de la Crónica de Vinos y Cereales proporciona planta auténtica é información sobre la adaptación de las nuevas cepas.

Modo de regenerar los alfalfares

Con frecuencia se observa que en muchos alfalfares disminuye notablemente la producción al cabo de pocos años de cultivo, siendo necesario roturar aquellos prematuramente. Se dice entonces que la alfalfa ha degenerado ó está enferma, sin que esto juicio tenga significación alguna concreta, pues sólo responde al deseo de explicar con palabras hechas de cuya índole no se tiene la menor idea.

Por lo general, no hay tal degeneración ni enfermedad, y si los alfalfares no producen, es por miseria fisiológica, porque la planta no encuentra en el suelo el alimento que necesita para su desarrollo. Basta facilitarle las sustancias nutritivas de que carece, abonarla en debida forma, para que desaparezca la supuesta degeneración ó enfermedad y produzcan las alfalfares abundantes cosechas de forraje. Pudiéramos citar muchos casos que prueban este aserto; pero, para abreviar, nos concretaremos a dar cuenta de un ensayo realizado en Campilloch (Gerona) por don Juan Borrell Mestre. Tenía este señor un alfalfar de cuatro años, plantado en terreno sílico arcilloso calcáreo, de secano, que sólo producía medianas cosechas, debido a falta de materias fertilizantes en el suelo, al que únicamente se le había proporcionado una mediana estercoladura poco antes de la siembra. Siguiendo instrucciones de un agrónomo, abonó el señor Borrell una parte del alfalfar a razón de 700 kilogramos de escorias Thomas y 800 de kainita por hectárea, dejando otra parte sin abonar. Pues bien; la parcela fertilizada produjo 5.460 kilogramos de heno, el mismo año de la aplicación de los abonos, mientras que la parcela no abonada sólo dio 3.480 kilos. Es decir, que el abono aumentó inmediatamente la cosecha en 69 por ciento.

Muchos agricultores podían regenerar por este medio alfalfares que, por su mal estado, no producen económicamente bastante cantidad de forraje.

En los suelos faltos de cal conviene aplicar 500 á 700 kilogramos de escorias Thomas y 150 á 200 de sulfato de potasa por hectárea; en tierras calcáreas deben emplearse 450 á 600 kilogramos de superfosfato de cal y 200 á 300 de cloruro potásico por hectárea. Dichos abonos se distribuyen uniformemente sobre el alfalfar durante el invierno y después de dado el último corte anual.

Los amigos del árbol

La unánime aspiración que tiempo ha se siente de que la conservación y repoblación forestal sean un hecho, de que se impidan las talas caprichosas y desaparezcan las calvas que presentan muchas regiones, ha cristalizado en la entidad que con el nombre de "Los amigos del árbol"

los Municipios, los terrenos en que se planten y arraigen un mínimo de 400 árboles por hectárea.

El agricultor que en cada provincia demuestre haber puesto y hecho arraigar más árboles en cada año, excediendo de un mínimo de 20.000 tendrá un premio del Estado de 5.000 pesetas.

Art. 2.º Todos los Ayuntamientos consignarán é invertirán todos los años el 1 por 100 de su presupuesto total de gastos en plantar y cuidar los árboles que en esa cantidad puedan plantar y cuidar en sus plazas, en sus ejidos, en sus caminos y en sus terrenos comunales, inaugurando cada año la plantación en la fiesta del árbol, que será obligatoria desde esta fecha á todos los Municipios de España.

Art. 3.º Todas las Diputaciones provinciales consignarán é invertirán el 1 por 100 de su presupuesto total de gastos en sostener un Vivero Provincial y en plantar y cuidar los árboles que sea posible en esa cantidad en las carreteras provinciales.

Art. 4.º Las empresas de ferrocarriles harán obligatorio en todas las estaciones el billete de andén de 0'50 pesetas por persona, y todo su importe será invertido en la plantación de árboles, todos los años, á lo largo y á ambos lados de sus vías.

Art. 5.º Un reglamento especial establecerá las condiciones en que ha de ser aplicada esta ley.

José del Prado y Palacio.—Rafael Gasset.—José Sánchez Guerra.—José Ortega Munilla.—José Zulueta.—Mannuel Lizasoain.—Eloy Bullón Fernández.

La campaña contra el "pell-roig"

Un pequeño retraso sufrieron las experiencias que con el ácido cianhídrico, uno de estos días iban á realizarse en los naranjales de nuestra provincia; retraso éste completamente ajeno á la voluntad del distinguido é inteligente ingeniero agrónomo D. Clemente Cerdá, pues debido al naufragio en las costas de la Caruña del vapor Palermo, que de Alemania traía del cianuro potasio, ha sido preciso suspender todos los preparativos hasta que la casa productora del referido ácido remita nueva remesa.

Aunque si es cierto que en otros países se fabrica cianuro, en ninguno de ellos se produce con la riqueza que los alemanes lo fabrican, y como el Sr. Cerdá, ingeniero encargado en nuestra provincia del servicio de fumigación, en su vehemente deseo que las mismas se realicen con los mejores elementos y productos de que hoy la química dispone, ha preferido, con muy buen juicio, retrasar por unos días las operaciones en cuestión, en gracia á la bondad de los mismos, pues es éste un problema cuya solución es de vitalísimo interés para la región levantina y quiere que no quede cabo por atar para que los agricultores valencianos no puedan dudar de la ventaja inmensa y salvadora del ácido cianhídrico, cuyos vapores matan todos los parásitos del naranjal y limonero.

Y como tenemos muy buena memoria, consignaremos una vez más nuestro profundo agradecimiento al señor conde de Montornés, por cuyas iniciativas y trabajos cerca de los Poderes públicos se ha conseguido el que sea un hecho el que los naranjeros puedan tener remedio á los males que á sus huertos aquejan.

Nuestros lectores comprenderán que, en efecto, pronto se realizarán las experiencias citadas, cuando sepan que ya el equipo correspondiente á Valencia llegó en el vapor Cataluña y está almacenado en la Granja Escuela de Agricultura de Burjassot; falta, pues, tan sólo que de Alemania nuevamente manden el cianuro potásico.

Conviene no olviden los naranjeros que es de suma importancia para los mismos educar obreros en el nuevo procedimiento de combatir las plagas, tanto por lo que tiene de nuevo como por lo que tiene, hasta cierto punto, de peligroso cuando se practica sin conocimiento y sin una guía técnica en la materia, y esta enseñanza la podrán conseguir al propio tiempo que la

brigada que el Sr. Cerdá dirige realice las experiencias.

Ya tendremos á nuestro lectores al corriente de la marcha de esta campaña tan interesantísima.

El consumo de mermeladas

No puede negarse que nuestros agricultores han venido despreciando una buena parte de su riqueza frutera, unas veces por desconocimiento de ciertas aplicaciones de las frutas, otras por ignorancia de lo que ya es antiguo y corriente en muchos países; extranjeros, y no pocas por incuria y por abandono, ó sea por no tomarse la molestia de prepararlas convenientemente.

Dado el supuesto, que desde luego no necesita demostración, de que aquí tenemos muchas variedades de excelentes frutas y de que estas son muy abundantes y podrían serlo mucho más todavía, aun dando por sentado que todas las clases superiores se exporten al extranjero, lo cual está muy lejos de ser verdad, y que las clases buenas y regulares se consuman en las localidades que se producen ó en las limitrofes, siempre resultará indudable que se desperdician grandes cantidades de frutas de inferior calidad, dejándolas que se caigan ó se pudran, ó aprovechándolas cuando más, como alimento de ciertos animales.

Y si esto sucede en los años de cosecha normal, no hay que decir lo que acontecerá en los años de gran abundancia, en que el exceso de una fruta determinada hace más difícil la venta de la misma y en que los bajos precios á que se cotiza no compensan á lo mejor los gastos de recolección y de transporte.

Entre las frutas que más abundan en España, figuran en primer término las ciruelas, de las cuales existen muchas variedades, prosperando el ciruelo en casi todas las comarcas, aun en tierras de mediana calidad, sin necesitar cuidados especiales después de su plantación y dando por lo general cosechas normales y uniformes.

No hace mucho tiempo escribimos un artículo respecto á las ciruelas riojanas, que antiguamente se consumían las mejores clases (las llamadas claudias principalmente) dentro de la misma provincia ó las limitrofes, destinándose una grandísima parte de dicha cosecha á secarlas para venderlas á buenos precios en los meses de invierno como ciruelas pasas. Agregamos después que de algunos años á esta parte no se hacían ya tantas pasas porque una porción de murcianos compraban en la Rioja al comenzar la cosecha y compraban la fruta en el mismo árbol, encargándose ellos de cojerla, y después de seleccionarla y prepararla convenientemente la mandaban recién cogida en vagones directos y en gran velocidad al mercado de París, donde se venden á buenos precios. Ya dijimos entonces que el ejemplo de los murcianos había sido imitado por otros que no lo son, y que ya van allá á realizar compras comisionistas ingleses y francesas.

Por esta multiplicidad de expediciones, se comprende fácilmente que en 1908 mandáramos á Francia nada menos que 304.903 kilos de ciruelas frescas, valoradas aquí arancelariamente en 71.083 pesetas. Merece consignarse como nota muy curiosa que la misma Francia, que se lleva de España la cantidad indicada, envía á la Argentina una cantidad superior de la misma fruta, pues en el mismo año exportó á dicho país 443.886 kilos, valorados en 66.582 pesos.

Nuestros vecinos, sin embargo, no se contentan con importarla ciruela fresca, sino que reciben además grandes cantidades de mermeladas de dicha fruta de algunos países de Oriente. Aunque nos parecen bastante exagerados, y tal vez un tanto sospechosos los datos que en él se contienen, vamos á transcribir un suelto que traducimos del periódico francés Le Journal d'Agriculture Pratique sobre el nuevo empleo de la ciruela. Dice así:

Con arreglo á los datos recordados por la Compañía de Orleans, durante el pe-

riodo 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 las litas, 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 mismos 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.

Pasando por alto la exactitud de los datos estadísticos recogidos por la compañía de los ferrocarriles de Orleans, respecto á mercancías que proceden de Serbia y Bosnia, pues no es este nuestro principal objetivo; queremos llamar la atención de los agricultores, más que sobre el precio alcanzado por los 100 kilos de mermelada, sobre el hecho mismo de la existencia de esta industria y sobre el procedimiento para obtenerla, pues hasta el presente resulta una industria puramente casera, sin que existan centros de fabricación con elementos modernos apropiados.

Y queremos hacer notar, asimismo, la circunstancia de que la referida mermelada está fabricada sin azúcar por productores ó pequeños comerciantes, pues es un dato muy digno de ser tenido en cuenta por los agricultores españoles, que tendrían que renunciar á la idea de implantar de antemano alguna cantidad de azúcar á los precios inverosímiles que hoy alcanza este dulce en nuestro país.

Como nosotros no tenemos partida especial para las mermeladas, solo podemos dar los datos estadísticos de las «conservas de frutas de todas clases», que en 1908 ascendieron á 1.654.841 kilos, valorados en igual cantidad de pesetas, que no debe confundirse con la otra partida de «pulpa de frutas», de la cual exportamos en dicho año 3.267.298 kilos, valorados en 816.824 pesetas. Los avances estadísticos de este año dejan una impresión halagadora, pues en los nueve primeros meses de este año hemos sobrepasado 1.776.159 kilos de conservas de frutas, y lo mismo podemos decir de la exportación de pulpa de frutas, ya que en los mismos nueve meses salieron 4.807.513 kilos, valorados en 1.201.872 pesetas.

S. MUGURZA

Los olivos

Los resultados obtenidos en las muchas experiencias que se vienen haciendo encaminadas á demostrar la conveniencia de estermarse un poco más en el cultivo de estos árboles, han convencido á muchos olivareros, y ya en el año actual podemos asegurar que se han abonado de una manera racional un considerable número de olivos; y si la causa del abandono de este cultivo radicara únicamente en la ignorancia de los medios para mejorarlo por parte de los agricultores, es bien seguro que muy pronto se transformaría en sentido favorable. Pero hay otras razones de orden económico que impiden avanzar más en esta materia; y una de ellas es la falta de numerario de los agricultores para poder atender debidamente á las extensas zonas que cultivan.

«Vea usted, nos decía uno de los más importantes olivareros de Morón de la Frontera, yo tengo más de 100.000 pies de olivos; para abonarlos con cualquiera de las fórmulas que ustedes aconsejan, y de cuyo éxito no dudo, tendría que hacer un desembolso de pesetas 100.000 aproximadamente, cantidad bastante elevada para encontrarla en un momento dado en casa

de cualquier agricultor. Bien sé, agregaba, que este gasto había de serme por todos conceptos reproductivo, pero no es posible hacerlo, y como no puedo abonar todos los árboles, me limito a abonar los que pueda con estiércol y el resto se queda sin abonar.

En igual caso se encuentran otros muchos, que podían a poca costa remediar este mal si entrara en su ánimo hacerlo, limitándose a cultivar un número de árboles más reducido en proporción con los medios de que dispongan para darles un cultivo esmerado y racional y dar en arrendamiento el resto de los olivares. Es evidente que 25.000 olivos bien cuidados, en un año normal, pueden arrojar una producción igual a la de 40.000 a 50.000 árboles que estén sometidos al cultivo que ordinariamente se les da en Andalucía. Por consiguiente, con un 50 por 100 menos de gastos de labores, contribución, etc., puede conseguirse un rendimiento igual, y con la renta que produjeran los olivos dados en arrendamiento, podía atenderse cumplidamente a los otros.

Mas acertado nos parece que, recurriendo al crédito agrícola, cada olivicultor cultivará todos sus olivares con sujeción a las reglas que la agricultura moderna aconseja, dándoles una fertilización adecuada a sus exigencias, esmerándose en las operaciones de poda, limpia, tala, recolección, labores y demás cuidados culturales, pues aunque el capital así adquirido devengará un interés del 3 al 4 por 100, mayor, mucho mayor sería el rendimiento que produciría, y teniendo en cuenta la gran solvencia de los agricultores andaluces, creemos que habría de serles fácil encontrar quien les hiciera estos préstamos, por elevada que fuera la cantidad. En último caso unas cuantas Cajas rurales, como las constituidas en la provincia de Badajoz, darían una solución adecuada al problema. Todo menos dejar como hasta aquí abandonada una riqueza que, en general, no produce más que una quinta parte, a lo sumo, de lo que debiera producir.—*Cesferino González.*

Correo Agrícola y Mercantil
(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Morón de la Frontera (Sevilla) 22.—Hemos tenido, en lo que va de mes, muchos días de fuertes lluvias y vientos huracanados que han causado enormes daños en no pocas fincas que acababan de sembrarse, llevándose las aguas tierra y granos. Muchos olivos han perdido la mayoría de las ramas y algunos se han quedado sin tierra en los troncos y al aire las raíces.

Precios: trigo blanco y rojo, a 56 reales fanega; idem común del país, de 54 a 55 id.; idem cardenal, a 54 id.; cebada, de 27 a 28 id.; avena, de 21 a 22 id.; habas chicas, de 36 a 37 id.; garbanzos, de 130 a 140, 100 y 80 a 85 id. los finos, y los duros de 82 a 90 y 70 a 80; patatas, a 6 reales arropa; bueyes de labor, de 1.300 a 2.000 reales cabeza; novillos, de 1.300 a 1.500; añeños, de 400 a 600 id.; vacas cotrales de 1.000 a 1.200 id.; cerdos al destete, de 45 a 50 id.; idem cebones, a 47 reales arropa.—Z.

Sevilla 25.—Hace unos días se reanudó la navegación en el puerto, pero se han embarcado pocas partidas de aceite. En el mercado también ha sido escasa la entrada de dicho líquido, cotizando en general el viejo a 14'50 pesetas arropa y el nuevo a 14'37, excepto una pequeña partida, clase superior, que alcanzó el precio de 14'50 pesetas.

Los sembrados ofrecen buen aspecto y los granos han bajado algo.

En el matadero han cobrado los entradores: por bueyes, de 1'60 a 1'70 pesetas kilo; por vacas, de 1'70 a 1'85; por toros, de 1'80 a 2; por novillos, de 1'90 a 2; por terneras, de 2 a 2'10; por carneros y ovejas, de 1'50 a 1'70; por cerdos, a 1'38.—El C.

DE ARAGON

Alcañiz (Teruel) 19.—Por todas partes ha llovido, pero aquí han llegado las aguas en escasisima cantidad, por lo cual se está haciendo la siembra de cereales tardíamente y con poca humedad, siendo de temer, con el cambio de tiempo que se ha experimentado ayer, que no nazcan bien los granos arrojados a la tierra.

Hasta ahora ha hecho un tiempo primaveral, en términos que se estaba esperando ya ver brotar las flores de los almendros y otros árboles poco previsoros. Con el frío viento Norte que se ha levantado se contendrán esos ímpetus.

Está terminando la recolección de la aceituna, que ha sido corta, cortísima, cual hace muchos años no se conocía y no de muy buena calidad.

Precios: trigo, 38 pesetas cahiz; cebada, a 20; avena, a 15; maíz, a 23; judías,

a 7 pesetas fanega; patatas, a 1'25 arropa; vino, 3 pesetas cántaro; aceite, 20 pesetas arropa.—El C.

DE BALEARES

Inca (Mallorca) 18.—Precios: almendrán, a 93 pesetas quintal de 42'32 kilos; trigo, a 48 y 47'50 pesetas cuartera de 74'34 litros; cebada, a 10'50 id. la del país y 8'50 la forastera; avena del país, a 8'50 id.; maíz, a 16 id.; habichuelas (confits), a 30 id.; idem blancas, a 27 id.; habas tiernas para cocer, a 19 id.; idem ordinarias, a 18 id.; idem para ganados, a 17 id.; azafrán, a 3 pesetas onza; cerdos cebados, de 12'50 a 13 pesetas arropa.—El C.

DE CASTILLA LA NUEVA

Torrijos (Toledo) 20.—Las grandes lluvias encharcaron las tierras y produjeron en los ríos, sobre todo en el Tajo, tremendas inundaciones. Las pérdidas han sido de importancia.

Cotizamos: trigo candeal, de 48 a 50 reales las 94 libras; cebada, de 22 a 24 reales fanega; avena, de 17 a 19 id.; algarrobas, a 24 id.; yeros y habas, a 30 id.; garbanzos finos, a 28 reales arropa; idem duros, a 20 id.; alubias, de 20 a 23 id.; patatas, a 5 id.; vino tinto, a 18 reales los 16 litros; bueyes de labor, a 1.600 reales por cabeza; novillos, a 1.500 id.; carneros, a 100 id.; ovejas, a 80 id.; cabritos, a 20 id. Las bellotas a 22 reales fanega. El C.

Torrenueva (Ciudad-Real) 23.—Los sembrados han mejorado mucho a causa de las repetidas y abundantes lluvias que han caído en el presente mes. Los olivos están lezanos, pero con poquísimo fruto, esperando que en el próximo año tengan buena cosecha.

En alza los vinos y aceites y en baja los granos, habiéndose cotizado: candeal, a 11'50 pesetas fanega; cebada, a 5'50 id.; avena, a 4'50 id.; aceite, a 14 pesetas arropa de 11 1/2 kilos; patatas, a 1'37 id.; cerdos cebados, en vivo, a 12'50 id.; vinos tintos y blancos, a 4'37 pesetas arropa de 16 litros; vinagre, a 2'50 id.—El C.

Talayuelas (Cuenca) 23.—Desde el día primero de este mes, que empezó a llover, no ha dejado de hacerlo casi ningún día, nevando, aunque poco, el día 20.

El estado de los campos es satisfactorio en toda esta comarca; los trigos crecen sin cesar como si estuviéramos en Marzo, cuando suelen empezar a mover.

El mercado de trigo se encuentra estacionado.

Precios: trigo, a 46 reales fanega; cebada, a 26 id.; avena, a 20 id., con tendencia sostenida; vino tinto, a 10 reales arropa; patatas, a 5 id.; tocino, a 60 id.; azafrán, a 10 duros libra de diez y seis onzas.—El C.

Mota del Cuervo (Cuenca) 24.—El campo está bueno y el tiempo sigue lluvioso, pero de buena temperatura; así es que la tierra echa hierbas por todas partes y los ganados están gordos como no han estado nunca por esta época; y en estas condiciones de resistencia, aunque luego vengán hielos y mermen los pastos, han de pasar bien el invierno.

Se está acabando de coger la poca aceituna que hay, y sobre ser escasa la cosecha, en los molinos dan poco aceite por tarea (de 6 a 8 arrobas de aceite por 60 de aceituna).

Los cereales, el trigo especialmente, muy encalmados, y sin ninguna salida más que lo que se destina al consumo.

Vino se vende alguno a 4 pesetas arropa tinto. Dicen que los blancos tienen alguna más estimación este año, pero aquí se ha medido poco.

Precios: trigo, a 12'50 pesetas fanega; cebada, a 5'50 pesetas; avena, a 5; aceite, a 14'50 pesetas arropa; patatas, a 1'25 y 1'40 id.—F.

Brihuega (Guadalajara) 25.—Tiempo frío. Conviene siga para que no llueva por ahora, pues el temporal de lluvias ha cido largo y las tierras tienen todavía excesiva humedad.

Precios: trigo, de 43 44 reales las 94 libras; cebada, a 23 reales fanega; avena, de 14 a 15 id.; alubias, a 24 reales arropa; patatas, a 4 id.; cerdos cebones, a 57 id.; idem al destete, a 40 reales uno; carneros, de 86 a 90 id.; pieles, a 9 reales una las de cabrito y 7 las de cordero.

El vino tinto a 14 reales arropa.—El C.

DE CASTILLA LA VIEJA

Avila 22.—Tiempo frío, buenos los campos y en el mercado tendencia floja.

Precios: trigo, a 45 reales fanega; centeno, a 32 id.; cebada, a 27 id.; avena, a 20 id.; muelas y guisantes, a 40 id.; alubias, a 100 id.; garbanzos, a 180, 140 y 110 id.; harinas, a 19, 18 y 17 reales arropa; patatas, a 5 id.; cerdos cebones, a 70 id.; idem al destete, a 68 reales uno; idem de seis meses, a 2'20 id.; idem de un año, a 400 id.; bueyes de labor, a 1.800

idem; novillos de tres años, a 2.200 id.; añeños y añeñas, a 750 id.; vacas cotrales, a 1.000 id.—El C.

Valoria la Buena (Valladolid) 22.—Al régimen de lluvias, que ha durado muchos días, ha sucedido temporal de hielos. Los campos están superiores y los granos han bajado, quedando como sigue: trigo, a 43 reales fanega; centeno, a 30 idem; cebada, a 24 id.; avena, a 18 id.; muelas, a 40 id.; alubias, a 90 id.; garbanzos, a 140, 120 y 100 id.; harinas, a 18, 17 y 16 reales arropa; patatas, a 4 id.; vino tinto, a 20 reales cántaro.—G.

Arévalo (Avila) 24.—Desde hace unos días hiela bastante, los campos están buenos y en la semana que hoy fina se ha operado poco en trigos, con tendencia a la baja. Dicho grano se ha cotizado a 44 y 43'50 reales las 94 libras; a 44 reales se han contratado partidas de algunos miles de fanegas, ofreciéndose otras a 44'50.

El centeno a 31 reales las 90 libras; cebada y algarrobas, a 24 reales fanega; avena, a 18 id.; guisantes, a 40 id.; muelas, a 38 id.; alubias, a 90 id.; garbanzos, a 180, 160 y 120 id.; patatas, a 8 reales arropa.—El C.

Saldaña (Palencia) 24.—Bueno el tiempo y los campos.

El trigo bajó a 40 reales las 92 libras, precio que hoy revela firmeza; centeno, a 32 reales las 90 id.; cebada, a 24 reales fanega; avena a 16 id.; yeros, a 30 id.; muelas, a 48 id.; alubias, a 70 id.; lentejas, a 60 id.; harinas, a 18, 17 y 15 reales arropa (11 1/2 kilos); patatas, a 4 id.; lanas finas, a 120 id. las blancas y 110 las negras; cerdos cebones, a 74 id.; idem al destete, a 100 reales uno; idem de seis meses, a 220 id.; idem de un año, a 450 idem; carneros, a 80 id.; ovejas, a 60 id.; corderos, a 30 id.; vino tinto, a 22 reales cántaro; idem blanco, a 26 id.—El C.

Roa de Duero (Burgos) 22.—Buenos los campos y el tiempo; en el mercado tendencia floja.

Precios: trigo, a 43'50 reales fanega; centeno, a 28 id.; cebada, a 25 id.; avena, a 16 id.; muelas, a 28 id.; habas, a 31 id.; yeros, a 30 id.; lentejas, a 48 id.; garbanzos, a 110, 80 y 60 id.; alubias a 70 id.; harinas, a 18, 17 y 15 reales arropa; patatas, a 4 id.; vino tinto, a 18 reales cántaro.—El C.

Valladolid 25.—Cesaron las lluvias y empezaron los hielos, que son convenientes para que no suban los sembrados y echen buenas raíces.

Los precios del trigo no recuperan lo perdido; en los Almacenes del Canal se ha cotizado ese grano a 43'75 reales las 94 libras.

La cebada a 23 reales fanega; avena, a 17 id.; yeros, a 32 id.; centeno, a 30'25.

Precios de las harinas, sobre vagón extra, a 37'50 pesetas los 100 kilos; primera clase, de 36 a 37'50; panadera, a 34.—El C.

Medina del Campo (Valladolid) 24.—Buenos los campos y tendencia sostenida en el mercado celebrado ayer en esta plaza, en el que se detalló el trigo a 44'50 reales las 94 libras y el centeno a 30 las 90 id. Bueno el tiempo.—El C.

Melgar de Fernamental (Burgos) 25.—Últimos precios: trigo candeal, a 41 reales las 92 libras; centeno, a 30 id. la fanega; cebada, a 28 id.; avena, a 17 id.; habas, a 40 id.; lentejas, a 50 id.; alubias, a 96 id.; harinas, a 15 reales arropa las primeras clases y 14 la panadera; patatas, a 4 id.; queso del país, a 1'25 id.; castañas, a 10 id.; cerdos cebones, a 66 id.; idem al destete, a 45 reales cabeza; carneros, a 100 id.; cabras, a 90 id.; corderos y cabritos, a 40 id.; pieles, a 7 id. las de cabrito y 8 las de cordero.—El C.

DE CATALUNA

Tarrega (Lérida) 22.—Activa demanda de aceituna en todos los pueblos productores de la comarca, cotizándose aquí las arbequinas de 16 a 17 pesetas la cuartera y las verdiellas de 14'50 a 15.

Precios de otros artículos: trigos rojos de fuerza, a 27 pesetas los 100 kilos; idem blancos, a 26 id.; cebada, a 18 id.; habones, a 26 id.; cebada, a 18 id. vinos del país, de 22 a 26 pesetas hectolitro; idem de Aragón, a 36 id.; alcohol rectificado superior, de 145 a 250 id.; anisados, de 100 a 150 id.; mistelas, de 48 a 50 idem.

Buenos los campos.—El C.

Almenar (Lérida) 23.—Por aquí es regular la cosecha de aceitunas, y como se cotizan a altos precios (de 16 a 17 pesetas la cuartera de 73'36 litros), muestranse satisfechos los olivicultores.

Muy buenos los sembrados, detallándose el trigo a 16 pesetas cuartera y la cebada a 9 id.; maíz, a 10 id.; habas, a 12 idem; judías, a 27 id. El aceite a 15 pesetas la arroba de 12 litros.—El C.

Barcelona 25.—Persiste la calma en los negocios, pero los precios de la mayoría de los productos agrícolas están firmes. De trigos extranjeros ha habido en

la semana última importantes arribos, pues sólo de Rusia se han recibido 4.851 toneladas; del país llegaron 254 vagones. La cotización, sin embargo, no ha declinado, pagándose los trigos de Castilla de 25'15 a 26'74 pesetas los 100 kilos y los de Cáceres a 25'73.

Las harinas tampoco han variado, detallándose: extrablancas, núm. 1, de 39'06 a 40'86 pesetas kilos; superior blanca, núm. 2, de 37'25 a 38'46; núms. 3, de 34'82 a 36'05.

La cebada del país a 20 pesetas los 100 kilos y la de Rusia a 18'50; avena de Extremadura, de 18'75 a 19 id.; lentejas de Castilla, a 51 id.; habas de Extremadura, a 26 id.; habones de Sevilla, a 23 id.; yeros, de 19'75 a 20'25 id.; habichuelas Pinet, a 50 id.; idem de Mallorca, a 47 idem; idem de Moldavia, a 37 id.; maíz, a 17'25 id. el del Plata y 22 el de Cincunati; garbanzos, de 38 a 65 id. los de Andalucía las clases corrientes y 60 a 82 las finas; idem de Fuentesauco, de 80 a 155.

Vinos tintos y rosados de Alicante y Valencia a 3 pesetas grado, sobre muelle; idem blancos de Tarragona, a 3'13 id. en nuestra estación; alcoholes rectificadas, superiores, 95 a 96°, a 145 pesetas hectolitro; idem corrientes, de 130 a 140 id.; idem destilados de vino, 94 a 95°, a 134 id.; idem desnaturalizados, a 92 pesetas hectolitro de 88°. Tendencia al alza.

Esta última tendencia se observa en los aceites de oliva, que se pagan como sigue: Andalúz, 141 a 142 pesetas los 100 kilos el superior y 138 a 139 el corriente; Tortosa, finos, 175 a 180 id.; Lérida, 150 a 154 id.; Urgel, 185 y 186 id.

También propenden a subir los precios siguientes que rigen para las almendras: en grano, 286 y 266 pesetas los 100 kilos la Esperanza, 290 la largueta, y 255 y 230 la de Mallorca; con cáscara, a 115 la mollar.—El C.

DE EXTREMADURA

San Vicente de Alcántara (Cáceres) 23.—Ha llovido mucho en el presente mes, por lo que presentan muy buen aspecto los sembrados y prados.

Precios: trigo, a 13'50 pesetas fanega; centeno, a 11 id.; cebada, a 7 id.; avena, a 4'50 id.; maíz, a 12 id.; garbanzos, a 28 id.; bellotas, a 6 id.; cerdos en vivo, a 11'50 pesetas arropa; carneros, a 25 pesetas uno; vacas de cuatro años, a 300 idem.—El C.

DE LEON

Salamanca 20.—Tiempo frío, buenos los campos y en el mercado tendencia firme.

Últimos precios: trigo, a 44 reales fanega el candeal, 43'50 el blanquillo y 43 el rojo; centeno, a 30 id.; cebada, a 26 idem; avena, a 15 id.; algarrobas, a 24 id.; yeros, a 26 id.; guisantes, a 35 id.; alubias, a 94 id.; garbanzos, a 140, 130 y 80 id.; habas, a 38 id.; harinas a 152, 144 y 136 reales los 100 kilos; patatas, a 4 1/2 reales arropa; vino, a 22 reales cántaro; carneros, a 80 reales uno; ovejas, a 40 idem; corderos, a 30 id.; bueyes de labor, a 2.200 id.; novillos de tres años, a 3.000 id.; añeños y añeñas, a 90 id.; vacas cotrales, a 900 id.; cerdos al destete, a 55 id.; idem de seis meses, a 120 id.; idem de un año, a 240 id.; pieles de cabrito, a 80 reales docena; idem de cordero, a 70 id.—El C.

Villalmano (Zamora) 19.—Tiempo lluvioso, buenos los campos y tendencia floja en el mercado, después de haber bajado los precios de los cereales, sobre todo el trigo, que se cotiza a 41'50 reales fanega.

El centeno, a 30 id.; cebada, a 24 id.; avena, a 20 id.; lentejas, a 45 id.; habas, a 40 id.; yeros, a 35 id.; alubias, a 80 id.; garbanzos, de 80 a 120 id.; muelas, a 40 idem; harinas, a 18 1/2 y 16 reales arropa; patatas, a 4 id.; vino tinto, a 18 reales cántaro.—El C.

León 24.—Tiempo de hielos, superiores los campos y tendencia sostenida en el mercado.

Se ha cotizado: trigo a 44 reales fanega; centeno, a 34 id.; avena, a 18 id.; habas, a 63 id.; lentejas, a 60 id.; yeros, a 35 id.; muelas, a 42 id.; alubias, a 90 idem; garbanzos, de 90 a 200 id.; harinas, a 18, 17 y 16 reales arropa; patatas, a 4 id.; carneros, a 90 reales uno; ovejas, a 76 id.; cerdos al destete, a 60 id.; vacas cotrales, a 100 id.; cerdos cebones, a 78 reales arropa.—El C.

DE NAVARRA

Peralta 19.—Durante la semana precedente se han verificado escasas transacciones, debido al retraimiento en que se han colocado vendedores y compradores.

Cotizase: trigo candeal, a 5'75 pesetas robo de 28'13 litros; idem hembrillas, a 5'50, y huertas a 5'25, habiéndose exportado a Zaragoza cuatro vagones. Se han hecho varios ajustes de hembrillas a 16'25 pesetas los 55 kilos sobre vagón a Barcelona.

Los vinos se ven muy solicitados a 3'75 y 4 pesetas cántaro de 11'77 litros, siendo la creencia general que subirá pronto hasta 5 pesetas, por lo escasa que ha sido la cosecha.

La harina de 1.ª a 39 pesetas los 100 kilos, de 2.ª a 38, de 3.ª a 33'50; pan de 1.ª a 0'45 los 1.400 gramos, de 2.ª a 0'40; aceite del país, a 21 pesetas arropa de 13'392 kilos; idem de Andalucía, a 19'50, presentándose casi nula la cosecha en esta provincia.

La semana pasada se reunieron en Marcilla comisiones de todos estos pueblos interesados en el cultivo de la remolacha a fin de estudiar los medios de conseguir del trust azucarero paga la remolacha a 40 pesetas la tonelada y no a 33 como ha propuesto para la campaña próxima.

Caparrosos 23.—Tiempo muy húmedo; casi todos los días llueve. La plantación de la vid se está haciendo con mucha animación, y los campos están en muy buenas condiciones; así es que se espera buena cosecha de cereales.

El trigo está a 6 pesetas robo (28'13 litros), habiendo muchas existencias, pero muy poca demanda, pues está casi paralizada; cebada, a 3 pesetas robo. La cosecha de vino ha sido corta y son pocas las existencias, pagándose a 3'75 pesetas el cántaro. La oliva se está recolectando ahora y creó será corta, pues la mayoría de los olivos están enfermos y por lo tanto tienen poco fruto.—El C.

Lerin 25.—Llovió mucho y ahora reinan densas nieblas. Por lo cargadas de agua que están las tierras no se puede trabajar en ellas; de modo que los obreros del campo están en huelga forzosa.

Los sembrados hermosos; los olivos sin fruto.

Precios: trigo, a 5'50 pesetas el robo (28'13 litros); cebada, a 3 id.; avena, a 2'75 id.; maíz, a 4 id.; habas, a 5 id.; aceite, a 21 pesetas arropa; vino no hay ni para el consumo del pueblo, porque la filoxera destruyó los viñedos y se ha plantado poco, y una buena parte todavía no está en producción.—El C.

Estella 25.—Tiempo frío y seco, conservando la tierra bastante humedad por las copiosas lluvias pasadas.

Muy concurrido el mercado último. Precios: trigo, a 3'73 pesetas doble decalitro; cebada, a 2'04 id.; avena, a 1'42 id.; maíz, a 2'51 id.—El C.

DE VALENCIA

Orihuela (Alicante) 25.—Desde mi anterior hemos sido favorecidos por las lluvias, que han mejorado mucho los campos, con lo que hay esperanzas de cosecha si en lo sucesivo no contrarian el tiempo ni las plagas la vegetación.

Precios: trigo común del país, a 45 pesetas cahiz; cebada, a 24 id.; habas secas, a 4 pesetas varchilla; maíz, a 4 id.; almendras, a 8 id.; algarrobas, a 1'75 pesetas arropa; paja corta, a 0'50 id.; pimentón puro, de 10 a 15 id.; tomates, a 3 id.; pimientos, a 1 id.; naranjas, a 2 pesetas el ciento; patatas, a 7 id. quintal; cáñamo en rama, a 45 id. el de 1.ª clase; harinas, a 44, 42, 39, 36 y 34 pesetas los 100 kilos, según la clase; bueyes de labor, de 500 a 700 pesetas la pareja; carneros, de 20 a 25 pesetas uno; ovejas, a 15 id.; cabras, a 20 id. para carne y 75 a 100 para leche; corderos, a 10 id.; cabritos, a 4 id.; pieles de cordero y cabrito, a 15 pesetas docena; idem de cabra, a 4 pesetas una.—El C.

Canal de Navarres (Valencia) 24.—La pertinaz sequía es la nota dominante para esta provincia y sus limitrofes, pues si bien ha caído en algunas comarcas alguna ligera llovizna, se ha evaporado rápidamente por el dominante viento noroeste, que es el que desgraciadamente barre las nubes que hubieran podido proporcionarnos la benéfica lluvia.

Para poder apreciar debidamente la influencia que ejerce la sequía sobre las plantas, hay necesidad de dar un paseo por el campo y fácilmente observamos, sobre todo en las vides, el estado de decadencia de muchas de ellas, que a no llover pronto, indudablemente se secarán, y cuando no, los raquíticos pligares darán sarmientos cortos, que caso de producir racimos, serán pequeños y de condiciones poco laborables.

En la presente sequía se observa un fenómeno que llama la atención de estos agricultores, cual es que las vides de 20 a 25 años, plantadas en terrenos de fondo, pero compactos, sienten mucho más la sequía y están más empobrecidas que las plantaciones jóvenes, aunque situadas en suelos pobres; es una cuestión fisiológica que podemos apreciar, por razón de que, cuantos más años tengan las vides, disponen las raíces de menos medios de absorción y el suelo más esquilmo ó empobrecido que no en las jóvenes.

Atendiendo al estado presente de nuestras vides, y con la esperanza de que

en la próxima campaña alcanzan las uvas buenos precios, sería un recurso de suma importancia el abonarlas, caso que oportunamente lloviera.

Creemos que la fórmula conveniente sería:

- Abono de pescado. 34 kg.
Superfosfato de cal. 45
Sulfato de amoníaco. 42
Cloruro de potasa. 9

TOTAL, por 100 kg.

Los vinos de la presente cosecha muy solicitados, pagándose de 2'25 a 2'75 pesetas; aceite, a 18 pesetas arroba; maíz, de 2'50 a 2'75 pesetas; trigo, a 4 pesetas.—Charitas.

Valencia 26.—Precios corrientes en esta plaza: Arroz con cascara, a 30 pesetas los 100 kilos el Bomba y 23'50 el Monquili; idem elaborados, de 49 a 57 y 33 a 40 50, respectivamente; cebada, a 21 id.; alpiste, a 33 id.; maíz, a 20 id.; alubias Pinet, a 46 id.; trigo, de 22 a 22'50 pesetas hectólitro el de buelta, 23'50 el duro manchego y 23'50 a 24 el candela; cacahuat, de 23 a 24 pesetas los 50 kilos; patatas a 2 y 1'75 pesetas arroba; algarrobas, a 1'50 id.; cebollas, a 1 id.; habas frescas, de 2 a 2'50 id.; naranja común, de 1 a 1'50 id., según clase; tomates, de 4 a 4'50 id.; pimientos, de 2 a 2'75 id.; uva Valensi, de 11 a 12 id.; idem Jijona, de 9 a 12 id.; peras de Roma, de 4 a 6 id.; idem superiores, de 6 a 8 id.; manzanas, de 4 a 8 id.; azafrán, a 42'50 pesetas libra (355 gramos) el superior, 41 el corriente bueno y 40 el corriente.—Z.

NOTICIAS

La Federación Agrícola de Castilla la Vieja trabaja para emprender en las once provincias de la región una campaña amplia e intensa sobre los cinco asuntos que siguen:

- 1.º Pretensiones de la molinería del litoral, peligrosa para la producción Castellana.
2.º Emigración.
3.º Revisión arancelaria.
4.º Ley de alcoholes.
5.º Plan y consignación extraordinaria de obras públicas en provecho de la producción.

La Asociación de harineros de Aragón ha dirigido una protesta al ministro de Hacienda contra las gestiones de los fabricantes de harinas de Cataluña y Valencia para la concesión de bonos de exportación.

Es de creer se adhieran a dicha protesta la Federación Agrícola de Castilla la Nueva y otras muchas entidades de las comarcas productoras de trigo.

El jueves último llovió copiosamente en toda la Ribera alta de la provincia, llegando el beneficio temporal hasta Catarroja. En Játiva, Alcira, Carcagente y demás pueblos de la indicada zona, cayó de uno y medio a dos palmos de agua.

La satisfacción de los agricultores es vivísima, pues la sequía venía siendo tan pertinaz desde hace año y medio, que amañaba acabar hasta con el arbolado. Que Dios conceda a las comarcas en que continúa la asoladora sequía, las necesarias lluvias para la vida de los pueblos.

En el mercado de almendras de Alicante se han vendido en la semana última 500 arrobas de la clase Planetas a los precios de 32 a 33 pesetas una. En la plaza quedan pocas existencias y dichos precios acusan firmeza.

El consul de España en Perpiñán comunica que la Sociedad «Primeuriale Roussillonnaise» de dicha localidad, desea conocer nombres de productores españoles para la compra de... (especialmente peras, melocotones y uva de mesa) y legumbres de nuestro país, propias para la exportación y para industria conservera.

En Celta y otros mercados de Francia, son activamente solicitados nuestros vinos, alcanzando en aquella plaza los siguientes precios: tinto del Priorato, 12', de 43 a 44 francos hectólitro; idem de Utiel, 11 1/2 a 12', de 40 a 41; idem otras procedencias de Valencia, 11 1/2 a 12', de 39'50 a 40 idem; idem de Mallorca, 9 a 10', de 38 a 39 id.; blancos de Darniel, clase superior, 12', a 50 id.; idem otras procedencias de la Mancha, 11 1/2 a 12', a 48 id.; idem de Villafranca del Panadés, 10', a 47 id.

La Federación Agraria de Castilla la Nueva, cumpliendo con uno de los deberes para que se constituyó, ha abierto un concurso con el fin de premiar la mejor monografía que sobre guardería rural se presente.

El autor ó autores de la Memoria proyecto que se juzgue merecedora del premio, recibirá 1.000 pesetas en efectivo.

Se otorgará además un accésit, consistente en 500 pesetas, si se presentara algún otro trabajo digno de esta recompensa.

A las monografías proyectos que se presenten podrá dárseles la extensión que sus respectivos autores quieran en la exposición de hechos históricos, prácticas ó costumbres.

Ha llegado a tal grado de agudez la disputa llamada de las potasas entre los Estados Unidos y Alemania, que es muy fácil que degeneren en una encarnizada guerra de tarifas si los esfuerzos de los diplomáticos de ambos países no logran solucionar con su tacto el conflicto.

Ingenieros Industriales.

Por real orden se ha dispuesto lo siguiente: 1.º Que los títulos de los Ingenieros Industriales que se guieron sus estudios por los planes anteriores al de 1902 comprendan: las especialidades mecánica y eléctrica para los Ingenieros industriales de la especialidad mecánica, y las química y eléctrica para los Ingenieros industriales en la especialidad química.

2.º Que los títulos de los Ingenieros Industriales que siguieron sus estudios con arreglo a los planes de 1902 y 1907 comprendan las especialidades mecánica, química y eléctrica.

Rogamos a nuestros lectores se enteren con detenimiento del catálogo de vides americanas que repartimos en el presente número.

Es de los amados viveros del Centro Vitícola del Panadés, los más importantes y acreditados, no solo de España, sino de Europa entera.

El alza en los precios de los vinos es indudable que repercutirá en los años venideros. A causa de esta isingera perspectiva deben los viticultores plantar bien, adquiriendo vides de absoluta confianza.

Para encontrarlas de calidad inmejorable y a precios equitativos en relación a la gran demanda de este año, deben dirigirse al Director-Propietario de estos colosales cultivos, D. Jaime Sabaté, de Villafranca del Panadés (Provincia de Barcelona), proveedor de todos los viveros oficiales y de los más fuertes propietarios de la nación.

Según los datos remitidos a la dirección de Agricultura por los ingenieros jefes de las 49 secciones agronómicas, la superficie sembrada de trigo, cebada, centeno y avena en el presente otoño en España ha sido como sigue:

Trigo, 3.812.291 hectáreas; cebada, idem 1.361.675; centeno, 791.716 id.; avena, 463.411 idem.

En general las siembras se han verificado en buenas condiciones, presentando los sembrados nacidos excelente aspecto.

Comparada la superficie sembrada en el otoño de 1910 de estos cereales con la misma en 1909, resulta una baja de superficie de 152.459 hectáreas, pues en casi todas las provincias continúan las siembras de cereales de invierno que se retrasaron, primero por la pertinaz sequedad de los terrenos, y más tarde se vieron interrumpidas por las lluvias excesivas.

Telegrafían de Biddford, Estados Unidos, que a la edad de 21 años, cumplió en Mayo de este año, ha muerto en aquella ciudad, después de haber puesto en su vida 4.000 huevos, según calcula su dueño el capitán Dante Zarboz, la famosa gallina negra, que era una de las curiosidades más notables de dicha población y su comarca.

El mercado de pasa de Denia ha estado bastante animado por las regulares cantidades de cajas de dicho fruto que se han expedido para el consumo interior con motivo de las fiestas de Navidad.

La pasa de legía, en raspa, se ha pagado de 27'50 a 28 pesetas los 50 kilos, y la de sol de 9'50 a 10 pesetas caja de 10 kilos. También en Málaga se ha dado salida a una regular cantidad de pasa a los siguientes precios:

Fruto de Hoehura, a 70 reales caja de 10 kilos por imperial, 48 por royaux y 40 por cuartas; Racimales, a 60 id. por imperiales, 45 por royaux, 36 por cuarta, 30 por quinta, 27 por mejor año, 23 por mejor bajo y 21 por lechos corrientes; granos, a 40 reales caja de 16 kilos por granos reviso, 30 por medio reviso, 25 por aseado y 21 por corriente.

Trigo y harina en la Manchuria.—Tiene aproximadamente la Manchuria, dice el periódico londonense Diario de la Cámara de Comercio, una superficie de 360.000 millas cuadradas. Así a lo menos lo asegura mister Parker, jefe del departamento de Agricultura en Mukden, con una población que se calcula es de diez a doce millones de habitantes y, añade, que en su concepto la producción actual de trigo en aquel país, que no es de más que diez millones de bushels, podría hasta fácilmente elevarse de 300 a 400 millones, hasta sin cambiar los procedimientos primitivo de los indígenas, puesto que el suelo y clima de aquel país son mucho más favorables que los del valle del Mississippi y del Canadá. Lo mismo podría decirse, añade, de otros cereales como la cebada, el centeno, el maíz y el mijo, materias alimenticias que forman el menú en las familias chinas en general y de las pobres en particular.

Sacan los habitantes de la Manchuria las harinas de los molinos de antiquísimos sistemas que hay en Harbin, Changchung, Hailin y otros que funcionan bajo la dirección de administradores rusos ó de los molinos de Ninguta, Aseho y Kirin que dirigen administradores chinos.

Hasta ahora no habían pensado los norteamericanos en hacer, como harán en la Manchuria, un pingüe negocio estableciendo en ella molinos modernos.

Calculase que la cosecha de naranjas en la Florida (Estados Unidos), será este año inferior en 1.000.500 cajas a la del anterior.

La «Cámara Agrícola de Igualada y su comarca», en la provincia de Barcelona acaba de obtener en arriendo una extensa finca rústica junto a los muros de aquella población, para dedicarla a campo de experiencias y ensayar en la misma las labores, los abonos y las diferentes clases de cultivo. Según se nos dice, cuentan ya con la dirección de ingenieros del Estado, y los agricultores espere adquirir allí enseñanzas muy provechosas.

Uno de los mejores preservativos para evitar la putrefacción de la madera es el óxido de calcio ó cal, pero su empleo presenta el inconveniente de que va desapareciendo poco a poco por efecto de las lluvias.

Este inconveniente se evita empleando, en vez de la cal sola, una mezcla de cal ó de yeso lavado, con tanino y caseína disuelta en álcali, en sulfuro de sodio ó en amoníaco. Se obtiene de esta manera un revoque ó capa protectora que se adhiere perfectamente a la madera y que, como es insoluble, no es arrastrada por las lluvias.

El ministro de Fomento y director general de Agricultura siguen dedicando cuidadosa atención al estudio referente al servicio de guardería rural, que tantos beneficios reportará a la clase agrícola.

Según datos remitidos por los gobernadores civiles de las provincias, que todavía se hallan sometidos a comprobación, existen en la actualidad en España 11.086 guardas pagados por el Ayuntamiento, con una cantidad total de 3.906.795 pesetas; existen 9.537 guardas pagados por particulares, vecinario ó Sociedades agrícolas, haciendo un total de 20.623 guardas.

El sueldo medio de un guarda rural resulta de 352 40 pesetas anuales. Por estas cifras se puede deducir que con tan exiguo sueldo no es posible exigir al personal el cumplimiento de todos sus importantes deberes. Existe exceso de personal, y en cambio se halla mal retribuido y careciendo de las atribuciones y organización adecuada. A tratar de corregir estos defectos tiende el estudio que se está haciendo en aquellos centros de los datos adquiridos y de los precedentes establecidos en la legislación para crear un Cuerpo de guardería rural que llene cumplidamente sus fines.

Por Real decreto de 16 del actual se dispone que los gobernadores civiles de las provincias quedan encargados de la ejecución de la Ley de plagas del campo de 21 Mayo 1908, y en tal virtud a esta autoridad han de dirigirse las Juntas locales como antes lo verificaban a los Jefes de Fomento, hoy suprimidos.

La parte técnica referente a estos asuntos quedan estrictamente encargados de ello los ingenieros jefes de las Secciones Agronómicas.

Las muestras de lanas españolas que han figurado en la Exposición de Bruselas se han remitido por mediación del Consul de España en Amberes a varios Centros de contratación de lanas en dicha plaza comercial, que las tenían solicitadas, y otras colecciones a la Escuela de Agricultura de Mons y a la Universidad de Louvain. Todas esas colecciones van acompañadas del Catálogo, en el que figuran los nombres y domicilios de los ganaderos expositores.

Agenda de Bufete para 1911.—Se acaba de poner a la venta esta útil obra de anotación y consulta, que anualmente publica la Casa Editorial Bailly Baillière, de Madrid.

Lo muy conocida que es la Agenda de Bufete en el comercio, la industria y en los despachos de particulares nos releva de hacer de ella descripción alguna, limitándonos a recomendar a nuestros lectores su pronta adquisición, pues con su uso, a más de poder llevar una contabilidad clara y sencilla, tendrán un verdadero guía de cuanto desean saber sobre Ministerios, Aranceles, Correos, Telégrafos, Ferrocarriles, cambios, pagarés, letras, etc., etc.

Su precio varía de 1 a 4 pesetas en Madrid, aumentando en provincias 50 céntimos para gastos de correo. De venta en todas las buenas librerías y en la de su editor, Sr. B. Bailly Baillière, plaza de Santa Ana, 10 Madrid.

Según comunica a la Asociación general de Ganaderos el Secretario de la Comisión de España en la Exposición de Bruselas, el Gobierno belga no ha ultimado aún los Diplomas correspondientes a los expositores que han obtenido recompensa en aquel Certamen. Tan pronto como se reciban en la Asociación los de los ganaderos que enviaron productos por su conducto, se remitirán a los interesados.

Cambios sobre plazas extranjeras DÍA 27

Paris a la vista. 107'30 plas. Lon íres a la vista, lib. ester. 27'12

LOS HÍBRIDOS

productores directos seleccionados de los Campos de Experiencia de CARDEDEU

resisten absolutamente y su 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 bien gusto.

Los Híbridos p. d. son las únicas cepas que dan resultados siempre satisfactorios, por lo tanto son las únicas cepas indicadas para la reconstrucción del viñedo.

PEDIR TARIFA DE PRECIOS Y DATOS A D. Eugenio Germain, a CARDEDEU (provincia de Barcelona)

SE PIDEN REPRESENTANTES

Establecimiento Tipográfico de José Guix 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 1885.—DIPLOMA DE HONOR [La más alta recompensa concedida a los vinos tintos extranjeros]

Table with columns: PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO, VINO EN SU, PESO aproximado. Rows include Barril de 225 litros con doble envase, idem 100, idem 75, idem 50, idem 25, Caja con 25 botellas, idem 12, idem 25 medias botellas.

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

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra a 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 a la botella y a la media botella. En las etiquetas y en los corchos va marcado el año del vino.—Todos los envases se envían precitados.

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 a los consumidores. Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta a la botella y a la media botella. Fijense 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 Villafranca del Panadés (Provincia de Barcelona) Cultivos mejor organizados y más importantes de Europa. Para la próxima campaña de 1909-1910 tiene esta Casa puestas en vivero 3.380.439 PLANTAS INJERTADAS de todas las viníferas de España sobre las mejores pieles americanas. 1.455.000 Estaquillas para barbados. Sus 52 hectáreas, con 165.000 pieles madres en pleno desarrollo, producirán esta año la abulosa cantidad de 4.000.000 de estaquillas injertables. 6.000.000 estaquillas para vivero. Exportación a 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. Desfondos de tierras a gran profundidad, con maquinaria a vapor, propiedad de esta Casa.—Roturaciones y plantaciones a 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, a 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 afinidad e instrucciones para plantar. Dirección telegráfica: SABATÉ-VILLAFRANCA PANADÉS

CAMPOS ELÍSEOS DE LERIDA GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRICOLAS DIRECTOR PROPIETARIO D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA 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. 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 1146

AGUAS SUBTERRÁNEAS Arturo Alcober Hidróscopo-Geognosta FÉLIX PIZCUESTA, 20, LETRAS E. C.—VALENCIA Estudios hidro geológicos. Indicación del volúmen y profundidad de los manantiales y construcción de pozos artesanos SOLAMENTE cuando la constitución geológica promete un éxito feliz. El alumbramiento de aguas ni exige grandes desembolsos ni riesgo en el capital, como creaban 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 a 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 Ciutat: Lérida Especialidad en Aventadoras y Trillos Las Aventadoras Ciutat 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 Moncloa, en Julio de 1904. Gran premio en la Exposición Hispano Francesa de Zaragoza, 1908. 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 4 malacate, 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, Talala, Palencia, Riosoco y Badajoz.

AVERLY, MONTAUT Y GARCÍA 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



No bebas más, este vicio no es más que nuestra ruina.

Ahora es posible curar la pasión por las bebidas embriagadoras. Los esclavos de éste vicio, aun contra su voluntad. Una cura infensiva llamada Polvo Coza, ha sido inventada, es fácil de tomar, apropiada para ambos sexos y todas edades y puede ser suministrada con alimentos sólidos o bebidas sin conocimiento del interperante. Todas aquellas personas que tengan un embriagador en la familia o entre sus relaciones, no deben dudar en pedir la muestra gratuita de Polvo Coza. Escribe hoy COZA POWDER Co. 76 Wardour Street, Londres, Inglaterra. El Polvo Coza puede ser también obtenido en todas las farmacias y si Vd. se presenta a uno de los depósitos al pie indicados puede obtener una muestra gratuita. Si no puede Vd. presentarse, por desear escribir para adquirir la muestra gratuita, dirijase directamente a COZA POWDER Co. 76 Wardour Street, Londres 196

Depósitos: en las siguientes farmacias: MADRID: Puerta del Sol, 5.—Preciados, 35.—Peligros, 9.—Arenal, 2.—Núñez de Arce, 17.—Infantas, 26.—Abada, 4.—Hortaleza, 17.—

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 a 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 Caley y Avilés (Asturias); en Bonanza y Trafaria (Portugal).

Diríjanse los pedidos: GRAN VIA, 1, BILBAO.—VILLANUEVA, 11, APARTADO 340, MADRID.—EDIFICIO DEL BANCO ASTURIANO, OVIEDO

FABRICACIÓN DE ANISADOS FINOS

Especialidad "Anis Balsmada"

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

AGAPITO BALMASADA (MALAGÓN)

Fábrica de Máquinas Agrícolas de Vicente Farré

LÉRIDA) (CATALUÑA)

Trilladoras de todas dimensiones y precios, Desterronadoras, Cubre semillas, Cultivadores.

PIDIR 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 a cincuenta correspondencias agrícolas en cada número y otros utilísimos trabajos. Numerosos corresponsales en todas las regiones de España informan a este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc.

Se manda un número a los que lo pidan

Preios de suscripción: 6 pesetas semestre en toda España y 8'50 francos en el extranjero. Anuncios a 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 a engaño se dá a prueba.

También se remiten Catálogos a quien los desee.

Para la venta se necesitan representantes en los pueblos en que no los haya, dándoseles un tanto por comisión.

Los pedidos a 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 orujos para aceites corrientes.

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

Prensas hidráulicas y de otros sistemas.

Filtros para la refinación de aceites.

Estrujadoras para las uvas.

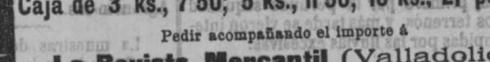
Trituradoras para cemento, por corteza de pino y encina y para grandes y pequeñas fabricaciones.

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse a su constructor

VIUDA DE M. SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas



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

Caja de 3 ks., 7'50; 5 ks., 11'50; 10 ks., 21 pesetas

Pedir acompañando el importe a

La Revista Mercantil (Valladolid)

ENFERMEDADES DE LA

Mujer, Niños y Viejos

Curación práctica por sí mismos con remedios caseros e hidroterapia.

Nuevo tratado al alcance de todos, por Sañumk.

Remite explicación gratis en carta con sello a 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 OÍMODO—MAS PRÁCTICO—MAS EFICAZ

contra el MILDEW de la VINA

y enfermedades de las PATATAS, GARBANOS, TOMATES

Seguridad absoluta de salvar la cosecha

MILLARES DE REPRESENTANTES EN TODAS LAS COMARCAS

Caldo Bordesles-Casellas núm. 2

Para asfurar y sulfurar en el mismo tratamiento

EL PULVERIZADOR más práctico de cuantos existen es el

MURATORI

Recomendado por todas las eminencias vitícolas

ÚNICO EN EL MUNDO!

No se ha de bombar pulverizando!

Funciona a presión de aire comprimido

Es el más sólido—El más perfecto—Trabajo ligero

50 por 100 de economía de tiempo y líquido

¡NUESTRO HERMOSO

PIDASE CATALOGO en COLORES

10 Medallas de Oro y Diplomas de Honor en 3 GRANDES PREMIOS

Establecimientos Vitícolas Casellas

Casa la más antigua y premiada de España, dedicada a 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 Couderc.—IV. Productores directos de Casel.—V. Planta Pardes.—VI. El Pájaro Azul.—VII. El Vinumdat Morisse.—VIII. 580 Juris.—IX. Terras número 20.—X. Gaillard número 2.—XI. Instrucciones para la plantación y cultivo de los híbridos productores directos.

Preio: 1 peseta 50 céntimos

Dirigir los pedidos a 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.—Estrujadores para cajas de madera, cartón ó 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, Colorantes taninos, Acido tártrico, Termómetros y Alcohómetros, Alambiques Sallerón y Euboloscopos legítimos de Malligant.

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, exigir la marca de mi Casa.

Dirigirse a W. M. 989, Rudolf Mosse, Dresden.

Coohs

Se desea para Australia

la representación de una casa de primer orden, con buenas referencias (firma conocida), de cocinas económicas.

El interesado está actualmente en Europa.

Dirigirse a W. M. 989, Rudolf Mosse, Dresden.

DISPONIBLE

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 HUGONENQ. 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 académico 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, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no desanzan en 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 análisis, 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 vitícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse a D. C. W. Crous, calle Bisbe, 1 y 3, Valencia. Agente general en España.

DISPONIBLE

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 HUGONENQ. 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 académico 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, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no desanzan en 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 análisis, 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 vitícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse a D. C. W. Crous, calle Bisbe, 1 y 3, Valencia. Agente general en España.

DISPONIBLE

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 HUGONENQ. 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 académico 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, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no desanzan en 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 análisis, 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 vitícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse a D. C. W. Crous, calle Bisbe, 1 y 3, Valencia. Agente general en España.

DISPONIBLE

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 HUGONENQ. 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 académico 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, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no desanzan en 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 análisis, 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 vitícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse a D. C. W. Crous, calle Bisbe, 1 y 3, Valencia. Agente general en España.

DISPONIBLE

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 HUGONENQ. 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 académico 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, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no desanzan en 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 análisis, 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 vitícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse a D. C. W. Crous, calle Bisbe, 1 y 3, Valencia. Agente general en España.

DISPONIBLE

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 HUGONENQ. 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 académico 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, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no desanzan en 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 análisis, 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 vitícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse a D. C. W. Crous, calle Bisbe, 1 y 3, Valencia. Agente general en España.

DISPONIBLE

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 HUGONENQ. 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 académico 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, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no desanzan en 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 análisis, 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 vitícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse a D. C. W. Crous, calle Bisbe, 1 y 3, Valencia. Agente general en España.

DISPONIBLE

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 HUGONENQ. 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 académico 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, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no desanzan en 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 análisis, 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 vitícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse a D. C. W. Crous, calle Bisbe, 1 y 3, Valencia. Agente general en España.

DISPONIBLE

Los primeros peritos científicos y los principales vinicultores recomiendan el empleo del

OENO-FOSFATO