

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL  
SE PUBLICA TODOS LOS MIÉRCOLES

ANUNCIO

Práctico concertado

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.  
No se admiten sellos de Correos ni de ninguna otra clase.  
PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España y 8'50 francos en el extranjero y Ultramar.  
Pago adelantado

Oficinas:

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

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

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

Práctico concertado

AÑO XXXV

Valencia 6 de Diciembre de 1911

NÚM. 2.553

## A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

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

## «EL MUNDO ENTERO»

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

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

## Comercio hispano chileno en 1909

Continuando el examen de las materias vegetales alimenticias importadas en Chile, según los datos que nos suministra la estadística oficial de aquel país, nos encontramos con la primera partida de conservas vegetales, á la cual siguen unas cuantas más, cuya valoración total pasa de 300.000 pesos.

Por cierto que nos ha chocado el deseado papel que hace España en la importación de esta clase de conservas que, por decirlo así, constituyen su especialidad, pues sabido es que la industria conservera de frutas, legumbres y demás vegetales, está muy adelantada aquí y nada tiene que envidiar á la extranjera, ni en la primera materia, ó sea en las frutas y legumbres, ni en los procedimientos de elaboración, ni en el envasado de los mismos, que puede competir en gusto y solidez con lo mejor que se presenta. Pues, á pesar de todo esto, si hubiera de juzgarse por lo que aparece en las estadísticas oficiales de Chile, podría pensarse que en España ó no hay industria conservera ó que ésta se encuentra todavía en el período embrionario.

A fin de que no se crea que exageramos, vamos á consignar primero las cifras totales con su respectiva valoración, y á continuación el detalle de todos los importadores, siguiendo el orden de mayor á menor.

La partida 265 comprende las «conservas de frutas», de las cuales se importaron en Chile 55.755 kilogramos, valorados en 33.433 pesos. Por más que la Gran Bretaña cosecha pocas frutas, ocupa, sin embargo, el primer lugar entre los que llevan allí frutas de conserva, hasta el extremo de haber descargado la mitad del total, ó sea 27.990 kilogramos, por valor de 16.794 pesos. A continuación vienen: Estados Unidos 8.340 kilogramos, por 5.004 pesos; Alemania 6.820, por 4.092; Italia 6.585, por 3.951; Francia 4.115, por 2.469; Japón 1.545, por 927; Perú 175, por 105; España 140, por 84, y por último, China 45 kilogramos, por 27 pesos.

Pues bien: conviene que sepan los chilenos que nosotros exportamos en el año antepasado 1.605.849 kilogramos de conservas de frutas de todas clases, que el Arancel valora en la misma cantidad de pesetas, es decir, peseta por kilogramo. Pero importa todavía más que sepan que la nación que más conservas de frutas importó allí es precisamente aquella que compró en España cuarenta veces más que lo que envió á Chile.

Inglaterra exportó de aquí nada menos que 983.956 kilogramos de dichas conservas, por valor de otras tantas pesetas. Además enviamos á Cuba 178.402 kilogramos, á Francia 140.786, á la Argelia 112.417. La Argentina, que consume enormes cantidades de otras conservas españolas, no se ha fijado todavía en éstas, puesto que de ellas sólo se mandaron 17.446 kilogramos, y por lo que hace á Chile, se nota una discrepancia relativamente considerable entre las cifras dadas por nuestras Aduanas y las que consiguen las chilenas, según aquéllas, enviamos á la república de Chile 3.867 kilogramos de conservas de frutas de todas clases, por valor de igual cantidad de pesetas, mientras que en las últimas sólo aparecen 140 kilogramos, por 80 pesos de valor.

De todas maneras siempre aparecerá claro y evidente que sin necesidad de pagar comisiones, transportes y derechos, pudieran los chilenos adquirir en España con una economía y sin intermediarios

que necesitan para su consumo. Y aunque fuera veinte veces más, en la seguridad que no perdería en el cambio, puesto que nuestras frutas pueden sostener la competencia con las mejores de cualquier país de las zonas templadas.

Por la íntima relación que tiene esta partida con la 270 que comprende los dulces en almíbar, ya que la inmensa mayoría de ellos son sobre la base de alguna fruta, diremos algo sobre la importación de este artículo, que, á decir verdad, no tiene gran importancia ni por su cuantía ni por su valor, puesto que sólo importó 34.663 kilogramos, valorados en 20.799 pesos. Los importadores fueron: Inglaterra 24.035 kilogramos, por valor de 14.421 pesos; Francia, 4.485, por 2.691; Alemania 2.715, por 1.629; Italia 2.289, por 1.368; España 870, por 522; Perú 245, por 147 y Estados Unidos que sólo llevaron 35 kilogramos, por valor de 21 pesos.

No se explica satisfactoriamente que sea tan pequeña la importación de dulces en Chile, porque si bien es cierto que en la parte Sur se cosechan muchas y buenas frutas, no tenemos noticia ni creemos que haya industria alguna que las utilice para hacer dulce que pudiera consumirse dentro del país.

También en España estaba esta industria poco menos que en mantillas, sobre todo en lo que se refiere á la exportación, pero de algunos años á esta parte unos cuantos industriales se han fijado en los mercados extranjeros, que consumen muchos dulces de otros países, y han comenzado á elaborar y envasar los dulces como lo hacen en otras partes. En la Rioja son varias las casas que cultivan esta especialidad, sobresaliendo entre todas la conocidísima casa «Trevijano hijos».

Cuanto á nuestra exportación de dulces en el referido año, nos dice la estadística que mandamos al exterior la cantidad de 436.313 kilogramos, valorados en pesetas 1.090.783. Nuestros mejores clientes están en Ultramar, siendo los principales: Cuba, 238.050 kilogramos, por valor de 595.125 pesetas; Argentina, 42.376, por 105.940; Puerto Rico, 42.065, por 105.162; Filipinas, 37.185, por 92.962; México, 8.384, por 21.778; apareciendo Chile con 1.639 kilogramos, por valor de 4.415 pesetas, que viene á ser el doble de lo que figura en la estadística chilena.

Sin temor de equivocarse puede afirmar cualquiera que España podría atender á las necesidades de aquel mercado, aunque éstas se duplicaran, pues está en condiciones de poder aumentar su producción en muchos millones de kilogramos.

Además de los dulces del almíbar, existe en la estadística chilena otra partida mucho más importante para los dulces confitados, de los cuales se importaron 86.845 kilogramos, valorados en 104.214 pesos. Véase las procedencias: de Inglaterra, 40.960 kilogramos, por valor de 49.152 pesos; Italia, 21.440, por 25.728; Francia, 10.100, por 12.120; Alemania, 8.135, por 9.762; Estados Unidos, 4.980, por 5.988; Bélgica, 720, por 864; España, 405, por 486; Japón, 60, por 72, y Perú sólo 35 kilogramos, por valor de 42 pesos.

No existiendo en el arancel partida alguna para la especialidad de dulces confitados, claro está que no podemos precisar la cantidad que se ha exportado, pues indudablemente va englobada en la de dulces. Lo que sí podemos asegurar es que se exporta algo, pues nos consta que la casa antes citada de Logroño también se dedica á la fabricación de estos dulces,

que aparecen en sus catálogos con el nombre de frutas cristalizadas ó glaseadas.  
S. MUGUERZA.

## Producción y comercio de vinos de Grecia

(Continuación)

Medidas adoptadas por la «Sociedad Privilegiada» para evitar el exceso de producción.—Desde el año 1905 el Gobierno helénico tiene celebrado un Convenio con la titulada «Sociedad Privilegiada» para la producción y explotación de las famosas pasas de Corinto, mediante ventajas y condiciones especiales.

Como así ya queda indicado, las grandes existencias, la extraordinaria cosecha, el poco consumo de la uva y la mezquindad en los precios, colocaron en muy difícil situación á la Sociedad en 1909 y comienzos de 1910, la que para conseguir salvarse puso en práctica diferentes acuerdos, que aún cuando de resultados, fueron pequeños para curar el mal. Considerando que un remedio eficaz sería arrancar de raíz parte de las viñas, pues de repetirse una cosecha abundante, como en 1909, la Sociedad llegaría á sufrir más serios quebrantos viendo aglomerar las existencias, que en gran parte tendría que tirar ó vender á precios ruinosos, decidió un plan que propuso al Gobierno y éste lo aceptó.

En 1910 se aprobó una ley que obliga á la Sociedad á indemnizar á cuantos propietarios de viñedos lo soliciten (hasta una extensión de 50.000 stremmatas (1) ó sean 5.000 hectáreas) en la cantidad de 80 á 100 francos por stremmata, ó sean 1.000 francos por hectárea. Puesto en ejecución el acuerdo, con general aplauso hasta por los mismos agricultores, las peticiones á la Sociedad por los dueños de viñedos para acogerse á los beneficios de la ley son numerosísimas, toda vez que los vinitores comprenden que accediendo al descaje de sus viñas por la indemnización que reciben de 80 á 100 francos por stremmata, obtienen mayores ventajas que las que hasta ahora han conseguido con el cultivo de los viñedos, en lamentable crisis desde hace algunos años. Y á la vez, esas tierras descajadas pueden aprovecharlas para otros cultivos, inclinándose en mayoría á los cereales, sobre todo al trigo, del que se importan grandes cantidades en Grecia, procedentes de Rusia, así como destinadas buena parte á la siembra de maíz y algodón.

Con este sistema se evitará el exceso de producción de la uva; la Sociedad, por su parte, resulta favorecida y salva á la poderosa industria de pasas de Corinto, colosal fuente de riqueza para el país y que tan amenazada se hallaba; los cultivadores, á su vez, resuelven el problema de hacer más productivo el cultivo de sus tierras, y las futuras cosechas de vino serán suficientes al consumo local, pudiendo en años regulares dejar un buen margen para la exportación.

Cálculo aproximado de la producción en general y clases de vinos que se obtienen en Grecia.—Aun cuando en 1910 la cosecha no alcanzó ni á dos millones de hectolitros, puede, sin embargo, calcularse que los viñedos helénicos producen por término medio anual de dos á dos y medio millones de hectolitros de vino, distribuidos en una gran extensión, que en conjunto aparece de regular importancia; pero si cada región vinícola se aprecia aisladamente, el resultado no es muy satisfactorio. A esto obedece que únicamente algunos vinos á propósito para el *coupage*, como los de Corfú, Santa Maura y Cumi, sean los conocidos en el comercio mundial, mientras que los obtenidos en otras zonas del reino no gozan en suma de una regular reputación, aun cuando en general pueden considerarse como merecedores de la atención del comercio.

A los productores y exportadores de vinos de España les interesará conocer las clases de los que se obtienen en Grecia, indicadas á continuación:

1.ª *Vinos tintos*.—A propósito para «coupages». Muy subidos de color y ricos en tanino. Los tipos principales se producen en Santa Maura ó Leucas, Corfú, Paxós, Cumi ó Kymi, Nemea, Xerochori, etc. La mayor parte de la cosecha se exporta á Alemania, Inglaterra, Italia, Francia, Austria, Holanda, Rusia, Turquía, Egipto, etc.

2.ª *Vinos secos de mesa*.—Son blancos y tintos, de gusto y color delicado. Se obtienen en mayor abundancia en Santorin, Chalcis, Aliveri, Atica, Mesenia, Elide, Paxos, Arcadia y otros distritos. Las acreditadas marcas Clos Eleusis, Chateau, Decelie, Deméstica, Marcodaphi, Clos Marathon, Botrys, Tour la Reine, etc., muy conocidas en el extranjero, tienen la característica de un «bouquet» sumamente

(1) La hectárea equivale á 10 stremmatas.

fino. Los vinos de mesa que se cosechan en el Peloponeso, obtenidos de la uva de Corinto, están favorecidos por la misma peculiaridad de ser aromáticos, muy frescos al paladar y poseen una cantidad de alcohol relativamente elevada: 14 á 16°.  
(Continuará).

## Problemas sociales-agrarios

### Las Cooperativas, tesoro del Sindicato.

El tesoro colectivo del Sindicato está en sus cooperativas: hasta ahora no tiene organizadas más que tres, la de «crédito, compra y consumo».

He aquí lo que le ahorra cada una de ellas.

El movimiento de fondos de su «cooperativa de crédito» ó Caja rural es hasta ahora insignificante. No tiene organizada aún la Caja de ahorros que le sirva de banquero, no le sirve de banquero la Junta de su Federación. No hay en su diócesis una obra como el Monte de Piedad de Oviedo ó como la Caja de la Inmaculada de Zaragoza ó como la Fundación Crespo Rincón de Salamanca, que le dé dinero barato para sus socios. No ha podido poner en relaciones con el Banco de España, aunque lo ha intentado y no ha encontrado apoyo más que en el Banco de León XIII, al que por esa razón está, y con razón, muy agradecido.

Pero el préstamo de este Banco es muy reducido y su interés es todavía demasiado elevado. No ha tomado de él por eso más que 120 00 pesetas que ha distribuido entre sus socios. Para fondo común y gastos de administración no se ha atrevido á cargar sus préstamos sino el 0'50 por 100.

No habiendo partidas fallidas le dejará esta cooperativa:

12.000 x 0'50: 100=60 pesetas.

La cooperativa de compras va bien. De las 12.000 pesetas prestadas á los socios se han gastado en compras cooperativas 9.600, pero las compras totales entre abonos, semillas, dos yuntas y siete pequeñas máquinas asciende á 15.400 pesetas.

Sobre estas compras en común el sindicato ha percibido el 1 por 100 neto y con gran satisfacción de todos, pues el ahorro total ha sido considerable. Le deja por tanto esta cooperativa:

15.400 x 1: 100=144 pesetas.

La «cooperativa de consumos» es una gran esperanza. La organizaron con grandes zozobras: ¿Tendría éxito? ¿Fracasaría? ¿Sabrían hacer bien las compras? ¿Se acostumbrarían los socios á comprar en la cooperativa y sobre todo á pagar al contado? ¿Eran tan temibles las partidas fallidas? ¿Tenía tantos peligros su administración? Comenzaron por pocos artículos, los de más consumo, arroz y otras clases de sopas, judías, garbanzos, bacalao, aceite, vinagre, vino y alguna otra cosilla por el estilo.

La venta mensual no era, sin embargo, muy considerable. Vendían muy poco pan porque la mayoría de las familias preferían comprar trigo y amasarse su pan. Otras familias sacaban su despensa de los productos de sus campos. Y sobre todo era ya una costumbre vieja en el pueblo el comprar al fiado: lo compraban así más caro, era peor el género que compraban, les robaban en el peso, en la medida, se metían en la sima de las deudas, se ponían así á merced de los tenderos. Pero los campesinos, faltos casi siempre de numerario, veían satisfecha así su necesidad del momento y no veían á la ruina ó se resignaban á la ruina que para ellos significaba todo aquello.

La Junta se reunía con frecuencia para estudiar la manera de vencer aquellas dificultades; las tenían más que á los cinco tenderos del pueblo que desahucaban á la cooperativa con chismes pífidos y á veces calumniosos. Y provisionalmente, mientras no pudieran hacer otra cosa, tomaron estas medidas.

En la recolección adquieren una cantidad de trigo que la cooperativa vendería en pequeñas cantidades á sus socios en los meses de invierno y primavera. Los socios

dieron el trigo á la cooperativa, la cual iría pagándoseles á medida que lo fuera vendiendo. Aquel rasgo les valió la gratitud de todos los socios. Hicieron un horno cooperativo donde los socios podrían cocer su pan y la sociedad el que necesitara para la venta. Les costó todo esto mucho trabajo y mucho esfuerzo, pero de ese modo, todos los intermediarios de que tenían que valerse para adquirir el pan,—el artículo de mayor consumo para muchísimas familias—quedaban suprimidos y sus ganancias para la cooperativa, es decir, para los socios.

Para la segunda dificultad no encontraron solución ni debían buscarla, ni la buscaron. El ideal de la cooperativa es facilitar la vida de los cooperadores. Si ellos podían utilizar los productos de su tierra para su propio consumo, mejor, ojalá pudieran hacerlo todos. Desgraciadamente no era así y por que no era así, la cooperativa prestaba admirables servicios.

La dificultad más grande era la costumbre de «comprar fiado». Han hecho toda la propaganda que han podido contra ella, pero hasta ahora el resultado es muy lento: contribuye á sostenerla la forma de pagar los jornales en los pueblos rurales: no siempre se pagan en dinero sino en especie, en productos, en trigo, en aceite, en patatas, en alubias, que muchas veces han recibido antes de hacer el trabajo, cuando más lo han necesitado, que casi siempre es cuando tienen precio más alto.

Si cobraran como los obreros de la ciudad en dinero y por semanas, no sería difícil desarraigar esa, que no saben si es «manía ó necesidad funesísimas». De eso están tratando.

Apesar de todo esto, la cooperativa se consolida y la cantidad media de lo que consumen en ella los socios, es algo mayor de la que consumen los de las cooperativas fundadas en las ciudades. La distancia y las mil necesidades y tentaciones de la ciudad son un obstáculo y un rival temible de las cooperativas, y esos obstáculos no existen en el pueblo. Los jornaleros gastan casi en absoluto el jornal en la tienda; á poco numerosa que sea su familia, no les llega para más. El consumo por lo tanto de las 108 familias es considerable.

Unos con otros han consumido en el último semestre 0'75 diarios, lo cual da al día un consumo de 70 pesetas diarias, de 2.400 al mes, de 28.800 al año.

Esperan duplicar el consumo porque han comenzado á vender ya algunos géneros de quincallería muy en uso en el pueblo, algunas telas, alpargatas, tapabocas, mantas, mantones y otras cosas así; pero hasta ahora los datos que tenían les aseguran una venta de 28.800 pesetas al año.

En la venta de algún género habían perdido, pero en general las ganancias eran muy considerables. Ahora comprendían la rapidez con que algunos tenderos habían hecho su fortuna, aún sin dedicarse á la usura.

Para no alarmar á éstos, vendían casi todo muy pocos céntimos más barato que en las otras tiendas: se contentaban con hacer ver á los socios que no se les engañaba ni en la cantidad ni en la calidad, y que lo que se ganaba, para ellos sería.

Y aun haciendo las compras con algún descuido, un poco atropelladamente, sin hacer muchas averiguaciones para hallar el mejor mercado, el término medio de las ganancias subió al 11 por 100. Les había dejado por tanto la cooperativa de consumos

28.800 x 11: 100=2.168

Además de los otros beneficios que esas cooperativas les habían proporcionado, iban á ahorrarles al año

la de crédito	60 pesetas
la de compra	160 »
la de consumos	3.168 »
	3.388 »

¿Qué ahorrarían cuando estas cooperativas tomaran su natural desenvolvimiento, cuando el número de socios aumentara y cuando organizaran las otras?

Entonces pensarán el destino que habrían de dar á sus ahorros, y es cuando resol-

vieron poner la cooperación al servicio de la mutualidad. Lo que hasta entonces les había parecido imposible, veíanlo ahora fácil. Tenían la solución.

SEVERINO AZNAR.

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### DE ANDALUCIA

**Sevilla 1.º**—Ya se ha terminado de sembrar casi todo y empiezan a verdear los campos, que, debido a que se ha hecho la sementera en buenas condiciones, nace bien.

La recolección de aceituna ha comenzado, esperándose una cosecha buenisima, tanto en calidad como en cantidad. El aceite nuevo de la cosecha de 1911 a 1912 se cotiza de 9-80 a 10 pesetas los 11 y 1/2 kilos y el viejo de la cosecha de 1910 a 1911, a 11 id.

El mercado de cereales muy desanimado. Los precios que rigen son: trigo bueno, de 22 a 23 y 1/2 pasetas los 100 kilos, sin saco sobre vagón; idem barbilla, a 23 idem; idem tramés, de 22 y 1/2 a 23 id.; avena rubia del país, de 15 y 1/2 a 16 id.; idem gris extremeña, de 16 a 16 y 1/2 id.; cebada y habas chicas, de 17 a 18 id.; altramucos, de 14 a 15 id.; alverjones, de 17 y 1/2 a 18 id.; maíz, de 19 y 1/2 a 20 idem; garbanzos, de 36 a 38 id., clase halla buena, y de 34 a 36 los medianos; alpiste, de 30 a 35 id. Tendencia al alza.

Los que han entrado ganados han cobrado: por bueyes, de 1'70 a 1'75 pesetas kilo; por vacas, de 1'75 a 1'80 id.; por novillos, de 1'80 a 1'85 id.; por uteras y erales, de 1'85 a 1'90 id.; por erales, de 1'90 a 2 id.; por toros, de 1'70 a 1'75 id.; por añosos, de 1'95 a 2 id.; por añosos, de 1'95 a 2 id.; por ovejas, de 1'40 a 1'50 id.; por borregos, de 1'50 a 1'60 id.—El C.

### DE ARAGON

**La Puebla de Híjar (Túnel) 1.**—Ha llovido bastante, por lo cual se está haciendo buena sementera en el monte, que aun cuando es un poco tarde dada la temperatura que estamos disfrutando, quedan los campos en muy buenas condiciones.

La fábrica que la Sociedad General Azucarera está construyendo en este pueblo lleva bastante adelantadas las obras, y están haciendo contratos para la próxima campaña a treinta y cinco pesetas la tonelada de remolacha, que aun cuando es muy barata para nosotros, por este año resulta muy cara si se tiene en cuenta que la que estamos pesando hoy lo hacemos a 27'50 pesetas puesta en la estación del ferrocarril.

Precios del mercado: trigo, a 34 pesetas cahiz; cebada, a 14 id.; avena, a 12 id.; maíz a 20 id.; aceite, a 14 pesetas arroba; patatas, a 1'50 id.; vino, a 2'50 pesetas cántaro de 10 litros.—E. S.

### DE BALEARES

**Inca (Mallorca) 1.º**—Precios corrientes en esta plaza: trigo, a 16'50 pesetas cuartera de 74'24 litros; candel, a 18 id.; cebada del país, a 10 id.; idem forastera, a 9 id.; avena, a 8 id. la del país y 7 la de fuera; habas para cocer, de 19 a 20 id.; idem para ganados, a 15'50 id.; maíz, a 16'50 id.; frijoles, a 33'50 id.; habichuelas, de 27 a 35 id.; almendrán, a 103 pesetas los 42'32 kilos; azafrán, a 3 pesetas onza.—El C.

### DE CASTILLA LA NUEVA

**Talauelas (Caenca) 1.º**—Se ha terminado la siembra de cereales en buenas condiciones.

La vendimia también se ha hecho en condiciones inmejorables, pero los caldos son de poca graduación debido a la pertinaz sequía del verano, y la cosecha ha sido menor que el año pasado, a causa de un pedrisco que cayó el día 10 de Agosto, que destruyó la mayor parte del viñedo.

La uva se vendió a 50 céntimos la arroba y el vino se paga a 75 id., según grado. El mercado de cereales se encuentra paralizado y con pocas existencias. Los precios que rigen son los que a continuación detallamos:

Trigo, a 40 reales fanega; cebada, a 24 idem; avena, a 18 id.; patatas, a 6 reales arroba.—El C.

**Horche (Guadalajara) 1.º**—El estado de los campos en esta localidad es satisfactorio, toda vez que la sementera se verificó en condiciones inmejorables, puesto que ha nacido cuanto se ha sembrado, y al mismo tiempo acompaña un temporal de lluvias y de temperatura bonancible adecuado para aquel fin. La cosecha de uvas fué muy abundante, lo cual hace suponer, a pesar de no haber existencias anteriores de vino, que el precio de dicho caldo ha de ser en esta campaña poco remunerador, así como también el del aceite por las mismas razones; de forma que el

agricultor y las industrias derivadas de la agricultura por los precios ruinosos que rigen (incluso los del trigo) puede augurarse que han de sufrir una crisis con quebrantos lamentables.

Los precios actuales en esta, con poca demanda son: trigo, de 38 a 40 reales fanega; cebada, a 22 y 24 id.; avena, a 15 y 16 id.; aceite, a 46 reales arroba, con tendencia a la baja; vino, a 8 id., con muy poca salida.—El C.

**Villagarcía (Cuenca) 4.**—En este término municipal se está haciendo una buena sementera, pues está el tiempo inmejorable; al principio creían los labradores que no iba a nacer lo primero que habían sembrado por falta de agua, pero las últimas lluvias favorecieron mucho al campo.

La cosecha de uva ha sido muy abundante, por lo que se espera una gran entrada de metálico en este pueblo. El vino se cotiza a 6 reales arroba, con tendencia a subir mucho más por ser las clases muy buenas según análisis.

De azafrán se habrán cosechado de 900 a 1.000 libras, cotizándose a 45 pesetas.

Precios de otros artículos: candel, a 10 pesetas fanega; cebada, a 6 id.; avena, a 4'50 id.; ovejas, de 20 a 22 pesetas una; patatas, a 2 pesetas arroba; aceite, a 70 idem. La cantidad que se recolecte este año de este último artículo será bastante escasa.—El C.

### DE CASTILLA LA VIEJA

**Matapozuelos (Valladolid) 1.**—Los sembrados tienen un aspecto buenisimo, por lo que los labradores están contentos y es de esperar haya buena cosecha de cereales en el año próximo.

En el mercado se cotiza, con tendencia firme como sigue: trigo, a 39'50 reales las 94 libras; centeno, a 29 las 90 id.; cebada, a 23 reales fanega; avena, a 16 id.; yeros, a 32 id.; algarrobas, a 23 id.; muelas, a 45 id.; habas, a 32 id.; garbanzos, de 80 a 120 id., según clase; salvado superior, a 15 id.; harinas, a 17, 16 y 14 reales arroba, por primeras, segundas y terceras, respectivamente; cerdos al destete, a 75 reales cabeza; patatas, a 6 reales arroba; aceite, a 58 id.; vinos a 17 reales cántaro el tinto y a 18 el blanco; aguardiente anisado, a 50 id.—El C.

**Lerma (Burgos) 30.**—La sementera toca a su término, habiéndose hecho en condiciones buenisimas.

Precios corrientes: centeno, a 26 reales fanega; trigo, a 36 id.; cebada, a 24 id.; lentejas, a 59 id.; avena, a 17 id.; yeros y habas, a 35 id.; garbanzos, de 100 a 150 idem, según clase; harina superior, a 17 reales arroba; lanas, a 110 id. la blanca fina y a 55 la basta; vino blanco, a 30 reales cántaro, idem tinto y vinagre, a 16 id.—El C.

**Villaramiel (Palencia) 1.º**—Si se está haciendo la sementera en buenas condiciones. Los precios a como se cotiza en esta localidad son los siguientes:

Trigo, a 36'50 reales fanega; cebada, a 20 id.; centeno, a 29 id.; alubias, a 100 idem; muelas, a 38 id.; yeros, a 31 id.; avena, a 16 id.; garbanzos, a 130, 110 y 90 id.; harinas, a 16, 15 y 14 reales arroba, según clase; vino tinto, a 24 reales cántaro; aceite, a 64 reales arroba; patatas, a 5 id.; pieles, a 72 reales docena las de cabrito y 58 las de cordero.—El C.

**Dueñas (Palencia) 1.º**—Se terminó la sementera en inmejorables condiciones.

Se hizo la vendimia con buen rendimiento dado el estado del viñedo, pues anterior a la filoxera la cosecha era de unos 300.000 cántaros; el año pasado se cogieron 18.000 y este año se han cogido 70.000 cántaros.

El tiempo sigue de lluvias, que han sido tan continuas que casi no han podido abonar las tierras.

Los precios que rigen, con un mercado muy flojo, son:

Trigo a 37 reales fanega; cebada, a 20 idem; centeno, a 28 id.; avena, a 15 id.; muelas, a 40 id.; patatas, a 5 reales arroba; vino, a 10 reales cántaro.—El C.

**Cuellar (Segovia) 1.º**—El temporal de lluvias que hemos tenido nos ha impedido hacer los últimos trabajos de la sementera, pero en cambio ha hecho nazca con mucha lozanía todo lo sembrado.

Los labradores siguen descontentos con el precio del trigo.

En el mercado se cotiza: el trigo, a 38 reales las 94 libras; la cebada, a 23 reales fanega; el centeno, a 27 id.; las algarrobas, a 26 id.; las muelas, a 24 id., y las harinas, a 15'14 reales arroba, por primeras y segundas, respectivamente; patatas, a 4 id.—El C.

**Valladolid 4.**—Debido a las muchas lluvias que han caído, las tierras están muy húmedas y falta todavía bastante que sembrar, por lo que conviene no llevar por ahora, y así podrán concluir de sembrar los labradores todo lo que falta. El mercado de harinas muy animado en

ventas y el de trigo sigue regular y con precios poco remuneradores. En los almacenes del Canal se ha cotizado este cereal a 39 reales las 94 libras y en los del Arco, a 39 y 39 y 1/2.

La cebada, a 22 y 1/2 reales fanega; la avena, a 16 id.; el centeno, a 30 y 1/2 id. y los yeros, a 31 id.—El C.

**Simancas (Valladolid) 2.**—Debido a haberse verificado la sementera en condiciones buenisimas, los sembrados tienen un aspecto hermoso, por lo que los labradores se encuentran muy satisfechos.

Precios corrientes, con tendencia a la baja: trigo, a 39'50 reales las 94 libras; centeno, a 30 las 90 id.; avena, a 16 reales fanega; cebada, a 23 id.; algarrobas, a 25 idem; alubias, a 83 id.; garbanzos, de 90 a 120 id.; harinas, a 16, 15 y 14 reales arroba, por primeras, segundas, y terceras, respectivamente; vinos, a 15 reales cántaro el tinto y 16 el blanco; aceite, a 57 reales arroba; patatas, a 5 id.—El C.

**Arévalo (Avila) 3.**—Tiempo variable y tendencia firme en el mercado.

Precios: trigo al detall, a 39'50 reales las 94 libras; centeno, a 29 las 90 id.; cebada, a 22 reales fanega; algarrobas, a 25 idem; avena, a 17 id.; muelas, a 37 id.; alubias, a 104 id.; garbanzos, de 110 a 160 id., según clase; patatas, a 5 reales arroba.—El C.

### DE CATALUÑA

**Marsá (Tarragona) 2.**—Terminada la recolección de la vendimia y empezada la de las aceitunas, siendo muy grandes este año; tanto la una como la otra son de contar y no acabar.

Los caldos son superiores y los precios son 30 pesetas carga, no tan elevados como el año pasado que se pagaban a 37 y 38 pesetas carga.

Del aceite no se puede decir todavía nada, porque las olivas aún no se han llevado al trasego del molino.

Terminada la siembra de los cereales con las mejores condiciones posibles.

Precios: judías, de 38 a 40 pesetas cuartera de 70 litros; patatas, a 1'50 pesetas la arroba, y paja, a 3 pesetas quintal.

El 1911 se ha llevado con muy buenas condiciones y muy cargado de fruto todo cuanto se ha recolectado.—El C.

**Figueras (Gerona) 1.º**—Precios corrientes en esta plaza: trigo, de 20 a 22'50 pesetas hectólitro; cebada, a 11'25 idem; avena, de 8'13 a 9'38 id.; centeno, a 18'75 id.; habas, a 15'94 id.; habichuelas, de 40 a 42'53 id.; maíz, de 15'63 a 16'25 idem; arvejas, a 20'63 id.; garbanzos, de 16'25 a 40 id.; habones, a 17'50 id.; aceite de 102'83 a 106'85 id.; patatas, de 9'62 a 10'42 pesetas quintal.—El C.

**Tarragona 3.**—Precios corrientes en esta plaza: trigos Urgel y Aragón, a 17 pesetas los 55 kilos; idem comarca, a 14 idem; idem del extranjero, a 18 id.; algarrobas, a 4'50 pesetas los 40 kilos; arvejas, de 13 a 14 pesetas los 70 litros; cañamones, a 18 id.; maíz blanco del país, a 11 id.; idem amarillo, a 12 id.; alubias, a 50 pesetas los 100 kilos; alpiste, a 34 id., bordo Tarragona; avena gris, a 19 id.; idem rubia, a 18'50 id.; habones sevillanos, a 20 id.; garbanzos, a 138, 120 y 115 y 70 pesetas los 100 kilos, según clase; arroz, a 54, 53 y 50 id. por Amouquill y 70, 66 y 65 por Bomba bueno; cacahuet, de 26 a 29 pesetas los 50 kilos; cañamones, a 18 pesetas los 70 litros; almendra común, a 19 id.; idem mollar, a 61 pesetas 50'500 kilos; harinas, a 17, 16 y 15 pesetas los 100 kilos; vinos blanco y rosado, de 7 a 8 reales grado; holanda de vino, de 110 a 112 pesetas los 100º, sin impuesto; idem de orujo, de 100 a 102 id.; mistelas tinto y blanca, de 55 a 60 y de 50 a 55 pesetas carga, según clase y graduación, respectivamente; alcohol destilado de vino, de 95 a 96º a 114 pesetas hectólitro; idem rectificado, de 96 a 97º, de 116 a 118 id.—El C.

**Barcelona 4.**—Precios corrientes en esta plaza: trigo, a 22'55 pesetas los 100 kilos el de Peñafiel y a 22'69 id. el de Salamanca; cebada del país, a 19 id.; avena extremeña, a 19'14 id.; maíz, a 23 y 21 y 1/2 id., según clase; habones nuevos de Sevilla, de 21 y 1/2 a 22 id.; habas de Extremadura, a 22 y 1/2 id.; idem Mahón, a 48 id.; lentejas de Castilla, a 53 id.; cañamones, a 37 id.; garbanzos andaluces corrientes, de 42 a 65 id.; idem finos, de 60 a 82 id.; idem de Suico de 80 a 155 idem; alpiste de Sevilla, a 42 id.; idem extranjero, a 38 id.; arbejones del país, a 16 idem; arroz, de 58 a 64 id. el bomba y de 51 a 58 el amouquill; harina extra blanca número 1, de 36'05 a 37'25 id.; idem superfina blanca núm. 2, de 33'65 a 34'85 idem; extra fuerza núm. 1, de 44'47 a 45'67 id.; superfina fuerza núm. 2, de 40'26 a 41'46 id.; vino blanco del país, a 9 reales grado propiedad; alcohol rectificado de vino superior de 95 a 96º, a 145 pesetas hectólitro; idem corriente, de 95 a 96º, de 180 a 140 id.; idem destilado de vino de 94 a 95º, a 184 id.; idem desna-

turalizado de 88º, a 92 id.; aceite andaluz superior, de 113 a 114 pesetas los 100 kilos, puesto en almacén y sin consumos; idem corriente, de 109 a 110 id. id.; idem de Aragón, a 149 id.; idem Urgel, a 158 idem.—El C.

### DE EXTREMADURA

**Villanueva del Fresno (Badajoz) 3.**—El tiempo, prolongadamente lluvioso, ha terminado dejando una temperatura sumamente templada y primaveral con días de un sol radiante y bastante sensible.

La sementera goza de una lozanía superior y los campos cubiertos de frondosa yerba, parece una alfombra salpicada de múltiples floresta.

Precios: trigo, a 9 pesetas fanega; cebada, a 6 id.; centeno, a 7 id.; avena, a 3'25 idem; titos ó abillias, a 9 id.; garbanzos, a 17'50 id.; habas, a 9 id.; patatas, a 2 pesetas; vinos blanco y tinto, a 7 id.; vinagre, a 4 id.; cerdos en vivo, a 11'25.—El C.

### DE LEON

**Salamanca 30.**—Lluvioso el tiempo y el mercado con tendencia firme, rigiendo los precios que a continuación detallamos:

Trigo bueno, a 38'50 reales fanega; idem rubión, a 56'50 id.; cebada, a 23 id.; centeno, a 29 id.; algarrobas, a 25 id.; avena, a 16 id.; habas, a 38 id.; lentejas, a 48 id.; alubias, a 38 id.; guisantes, a 30 id.; garbanzos, a 200, 130 y 100, según clase; harinas, a 152, 144 y 136 reales los 100 kilos, por primeras, segundas y terceras, respectivamente; cerdos al destete, a 68 reales cabeza; idem de un año, a 379 id.; bueyes de labor, a 2.800 id.; novillos de tres años, a 2.200 id.; vacas cotrales, a 1.100 id.; vino tinto, a 22 reales cántaro; idem blanco, a 23 id.; vinagre, a 21 id.; aceite, a 94 id.; pieles, a 72 reales docena las de cabrito y 60 las de cordero; patatas, a 5 reales arroba.—El C.

**Pozoantiguo (Zamora) 3.**—Lluvioso el tiempo, buenos los sembrados y tendencia firme en el mercado. Los precios a que se cotiza son los que a continuación detallamos:

Trigo, a 38 reales fanega; cebada, a 22 idem; centeno, a 29 id.; avena, a 16 id.; algarrobas, a 23 id.; lentejas, a 40 id.; habas, a 45 id.; alubias, a 88 id.; muelas, a 36 id.; garbanzos, a 120, 100 y 90 id., según clase; harinas, a 16, 15 y 14 reales arroba, por primeras, segundas y terceras, respectivamente; cerdos al destete, a 56 reales cabeza; patatas, a 4'50 reales arroba; aceite, a 56 id.; vino tinto, a 19 reales cántaro.—El C.

**Alba de Tormes (Salamanca) 2.**—Los campos con un aspecto de lozanía admirable, lo que no extraña por haberse hecho la sementera en condiciones buenisimas y hacer ahora tiempo favorable.

Precios corrientes, con tendencia firme: trigo, a 38 reales las 94 libras; cebada, a 24 reales las 90 id.; muelas, a 39 id.; alubias, a 96 id.; garbanzos, de 80 a 120 id., según clase; harinas, a 18, 17 y 16 reales arroba, por primeras, segundas y terceras, respectivamente; cerdos al destete, a 60 reales cabeza; bueyes de labor, a 1.800 idem; novillos de tres años, a 2.200 id.; vacas cotrales, a 950 id.; vinos tinto y blanco, a 26 y 27 reales cántaro, respectivamente; aceite, a 88 id.; patatas, a 4 reales arroba.—El C.

**Vitigudino (Salamanca) 5.**—Tiempo frío, buenos los campos y tendencia sostenida en el mercado. Los precios a que se cotiza son:

Trigo, a 38'60 reales las 94 libras; centeno, a 29 las 90 id.; cebada, a 23 reales fanega; avena, a 16 id.; algarrobas, a 24 idem; muelas, a 37 id.; alubias, a 88 id.; garbanzos, a 140, 110 y 96 id., según clase; harinas, a 16, 15 y 14 reales arroba por primeras, segundas y terceras, respectivamente; cerdos al destete, a 60 reales uno; idem de seis meses, a 180 id.; idem de un año, a 380 id.; vacas cotrales, a 900 id.; bueyes de labor, a 1.600 id.; novillos de tres años, a 2.000 id.; aguardiente anisado, a 60 reales cántaro; vinos, tinto y blanco, a 21 y 22 idem, respectivamente; aceite, a 92 id.; patatas, a 5 reales arroba.—El C.

### DE NAVARRA

**Urroz 4.**—El aspecto de los sembrados sigue siendo bueno.

Precios corrientes: trigo, a 5 pesetas robo; cebada, a 2'70 id.; avena, a 2'40 id.; maíz, a 4 id.; habas, a 4 id.; alubias, de 12 a 16 id.; garbanzos, de 15 a 22 id.; lentejas, a 7'50 id.; alisol, a 4'50 id.; beza, a 5 id.; vino común, de 3'50 a 4 pesetas cántaro; idem rancio, a 4'75 id.; aguardiente seco de vino, a 9 id.; anisado de vino, a 12'50 id.; patatas, a 1 peseta arroba.—El C.

### DE VALENCIA

**Orihuela (Alicante) 2.**—Los labradores están muy desconsolados, pues las tierras están tan secas por falta de lluvias, que

no se ha podido sembrar absolutamente nada.

Precios corrientes: trigo común del país, a 40 pesetas cahiz; maíz, a 34'75 id.; cebada, a 28 id.; algarrobas, a 2 pesetas arroba; harinas, a 38'35 y 30 pesetas los 100 kilos, según clase; bueyes de labor, de 500 a 750 pesetas pareja; cabras para leche, de 75 a 100 pesetas una; cerdos al destete, a 12 id.; pieles, a 15 pesetas docena las de cabrito y cordero y 4 id. las de cabra; paja corta, a 4 pesetas los 100 kilos; patatas, a 6 pesetas quintal.—El C.

**Castielfabrit (Valencia) 3.**—Se ha hecho la vendimia con tiempo inmejorable y con bastante rendimiento, más del que se esperaba; hay 4.000 cántaros de vino de 11º y de 11 y 1/2 litros de cabida, de 1'25 a 1'50 pesetas.

La siembra de granos va muy retrasada a causa de la sequía, que si el tiempo no asiste, mucho se quedará sin hacer.

Precios: trigo, a 7 pesetas fanega; chamorra, a 8 id.; jeja, a 8 id.; cebada, a 5'25 id.; maíz, y 7 id.; judías, a 16 id.; vino tinto, de 1'25 a 1'50 pesetas cántaro.—El C.

**Valencia 4.**—Precios corrientes en esta plaza de los géneros anotados a continuación: alcoholes vinicos rectificados centos, de 96 a 97º, a 116 pesetas hectólitro, impuesto pagado; idem corrientes, a 114 id.; idem destilados a vapor, clase fina, 95 a 96º, a 110 id.; idem corriente, 94 a 95º, a 108 id.; alcoholes desnaturados, a 80 pesetas hectólitro los 88º, también impuesto pagado; holandas y alcoholes para rectificar, a 80 pesetas hectólitro los 100º, sin impuesto; holandas y alcoholes de orujo, a 76 id.

Vinos, de 10 a 12º, de 12 a 14 pesetas hectólitro los tintos, 12 a 15 los rosados y 13 a 16 los blancos; idem de 12 a 14º, de 14 a 16, 14 a 17 y 15 a 18, respectivamente; idem de 14 a 16º, de 16 a 18, 16 a 19 y 17 a 20 id.; mistelas, 9/10 licor por 14/15 alcohol, de 45 a 50 pesetas hectólitro por planta, moscatel y tintos.

Heces de 12 a 20º, a 1'35 pesetas grado los 100 kilos; idem de 21 a 23º, a 1'40 idem; idem de 24 a 27º, a 1'45 id.; idem de 28 a 32º, a 1'50 id.

Tartaros de 40 a 50º, a 1'55 pesetas grado los 100 kilos; idem de 51 a 55º, a 1'57 id.; idem de 56 a 60º, a 1'60 id.; idem de 61 a 70º, a 1'70 id.

Tartratos de 40 a 45º, a 1'55 pesetas grado los 100 kilos; idem de 46 a 48º, a 1'60 id.; idem de 49 a 50º, a 1'70 id.; idem de 51 a 52º, a 1'72 id.—Manuel Esteve (hijo).

**Alicante 4.**—Persiste la animación en el mercado de almendra y los precios siguen en alza para las Plauetas, únicas clases que prefieren el comercio de exportación.

Dichas clases se vendieron en la pasada semana entre 36 y 37 pesetas arroba, según clase.

El mercado de vinos está algo animado, pues van efectuándose algunas operaciones de compra-venta; y debido a esto, los precios que iban descendiendo, hoy se van sosteniendo entre 2'50 y 3 pesetas sobre grado y hectólitro en almacén.

Los aceites siguen en alza, detallándose el andaluz, clase corriente, a 18 pesetas arroba de 12 y 1/2 kilos, y los finos de Benjama, Onil y otros pueblos de la provincia, de 19 a 21 id.

Precios de otros artículos: trigo, a 22'28 pesetas los 100 kilos el de Peñafiel, 22'57 el de Valladolid y 22'86 el de Medina; cebada de la nueva cosecha, a 34 pesetas cahiz Alicante y 32 id. Elche; avena también nueva, 20'75 y 18'25, respectivamente; garbanzos de Castilla, de 64 a 155 pesetas los 100 kilogramos en origen; azúcar Pilon, a 145 pesetas los 100 kilos, en almacén; idem plaquetas, a 144 id.; harinas, a 43 pesetas fuerza y a 38 blancas y doradas.—El C.

**Valencia 5.**—Los embarques de naranja realizados esta semana han sido de los mayores que se han conocido. Los precios son elevados, pero los exportadores creen no se sostendrán firmes.

En toda nuestra región valenciana han sido embarcadas 270.374 cajas de naranja.

La cebolla sigue con precios bajos, por lo que, tanto los exportadores como cosecheros esperan impacientes el alza, la cual no vendrá tan pronto como se desea, por el buen número de cajas que se van remitiendo.

Precios corrientes en esta plaza: trigo de esta huerta, a 41 pesetas cahiz; idem candel de la Mancha, a 27 pesetas los 100 kilos; jeja superior, a 26'50 id.; cebada, a 19 id.; avena, a 18 id.; maíz extranjero, a 20'50 id.; idem de esta huerta, a 9 y 1/2 reales barchilla; alubias Pinet, a 46'50 pesetas saco de 100 kilos; idem Amouquill, a 46 id.; arroses con cáscara, a 30 pesetas los 100 kilos Amouquill y 39 id. Bomba; cacahuet de dos granos, a 21, 19 y 18 pesetas saco de 50 kilos, por 1.º, 2.º y 3.º clase, respectivamente; idem de tres y cua-

tro granos, de 22'50 a 25 id.; aceite de oliva, a 13'50, 12'50 y 12 pesetas arroba de 10'650 kilos; idem de cacahuet, a 1'50, 10'25 y 9'75 id.; harinas, a 41'40 y 39 pesetas los 92 kilos las de fuerza, 44'50 a 41'50 y 38 p-selas los 100 kilos las doradas y de 34'50 a 33'50 pesetas los 92 kilos las blancas, todas con saco sobre muelle o vagón; azafrán, de 95 a 97 pesetas kilo, según clase.—El C.

**DE VASCONGADAS**

**Vitoria 3.**—El mercado de cereales ha estado muy concurrido, rigiendo con tendencia al alza, los precios siguientes: Trigo, a 23'25 pesetas quintal métrico; cebada, a 18'50 id.; maíz, a 22'50 id.; mijo, y 32'50 id.; yeros, a 21 id.; avena, a 18'50 id.; judías, a 52 id.; habas, a 23'50 id.; almortas, a 23 id.; patatas, a 11 id., las blancas y 7'50 las rojas. Los que han entrado ganado han cobrado: por bueyes, a 0'95 pesetas kilo en vivo y a 1'75 en muerto; por vacas, a 0'80 idem en vivo y a 1'70 en muerto, y por terneras, a una idem en vivo y 1'90 en muerto.—El C.

**NOTICIAS**

Todas las materias azucaradas son buenos alimentos para el ganado. Donde el azúcar tiene un precio menor que en nuestro país, se usa corrientemente en la ración de los animales de trabajo, pero como en España alcanza un precio muy elevado, únicamente las melazas pueden emplearse para este objeto. Las melazas están muy cargadas de sales de sosa y potasa, y no es conveniente por esta razón suministrarlas en grandes cantidades, porque pueden producir irritaciones en el aparato digestivo. La práctica viene aconsejando que no se pase de dos kilogramos y medio diarios, mezclados con paja o salvado, y por lo tanto, para completar la ración es necesario suministrar al ganado piensos de semillas de cereales. De una manera general puede decirse que a igualdad de peso se sustituyen la avena y la melaza, puesto que tienen la misma relación nutritiva y aproximadamente el mismo número de unidades nutritivas.

La cosecha de pasas en la provincia de Mataga y parte de la de Granada puede calcularse, exponiéndose a errores, en 1.400.000 cajas de 10 kilos, producción algo mayor que la del año pasado, pero hay que tener presente que en el que estamos de 1911 se ha secado todo lo que la viña ha dado de sí y que el tiempo ha sido inmejorable para ello, motivo por el cual las operaciones de compra-venta realizadas durante la campaña se han deslizado con una tranquilidad aplastante y una depreciación continua, acentuándose hoy más que nunca este último punto, dado que las entradas continúan en la misma escala y en cambio la salida se hace difícilísima. Espérase, sin embargo, nueva reacción para que se puedan enagenar las existencias en almacenes y en el campo, que hacen ascender, calculándose también expuestos a error, a 250.000 cajas. Se han exportado por tanto 850.000 cajas, sin que la Península haya hecho su consumo general.

Este año se ha notado en muchas provincias españolas, y principalmente en aquellas que no abonan los cereales o sólo emplean superfosfato, una disminución del peso del trigo. Es el caso de la provincia de Soria, donde dicha merma alcanzó a dos kilogramos por fanega (ésta pesa por lo general 46 kilogramos), como promedio, lo que dió lugar a una baja de los precios en el mercado. Dicho fenómeno es debido, en muchos casos, a la falta de potasa soluble en el suelo, pues esta sustancia contribuye poderosamente a formar la harina y un grano bien nutrido y pesado. Así lo demuestran múltiples estudios científicos y observaciones prácticas.

La Comisión encargada de la defensa de los intereses de los cultivadores de remolacha ha sido consultada por los representantes de la zona de la Azucarera de Epila para ver si aceptaban el precio de 37'50 pesetas la tonelada, fijado por dicha fábrica. Se acordó por unanimidad que, en vista de ser ésta la primera fábrica de la región que había elevado el precio de 35 a 37 pesetas, se aceptara desde luego, aconsejando a los labradores que formalicen contratos con esa fábrica, correspondiendo de este modo al esfuerzo realizado por la misma.

Durante los diez últimos meses han sido importados en Francia 1.218.646 hectolitros de vinos españoles, por 357.998 y 36.259 respectivamente durante los correspondientes periodos de 1910 y 1909.

La cosecha abundante de oliva que se presenta es causa de que los aceites vayan a la baja continua, y como las ofertas son numerosas, los comerciantes se aprovechan comprando en baja, aparte de que como los aceites nuevos se llegan a ofrecer en Andalucía a 10 pesetas arroba, los negocios de aceite no son más que para atender a las necesidades del día. Ha comenzado la recogida de la oliva en las zonas adelantadas, y por su lustre, grueso y peso dicen los oliveros no han visto año de más rendimiento. Ahora lo que hace falta es que el aceite español, el mejor del mundo, sea exportado a todas partes para aligerar existencias y mejorar el precio.

Esciben de Madrid: «En una proposición que presentan al ayuntamiento el señor Uceja y otros concejales, se pide que baje el pan. Se dice que a consecuencia de la depreciación del trigo, se debe conceder una rebaja proporcionada en el precio del pan. El trigo costaba antes de 54 a 56 reales fanega, y en la actualidad ha descendido a 44 y 46 por término medio. La única rebaja que ha sido hecha es dos céntimos en piezas de a kilo, rebaja que resulta no sólo insuficiente, sino ridícula.»

En Reus hay mucha calma en almendra molar. Se cotiza este artículo a 64 pesetas el saco de 50 400 kilos. En almendra en grano durante la semana se han vendido varias partidas a los siguientes precios: Esperanza 1.ª de 105 a 105'50. Esperanza 2.ª de 100 a 100'50 y común del país de 95'50 a 100 pesetas el quintal de 41'600 kilos.

Telegrafían de San Petesburgo que a consecuencia de las fuertes heladas de estos últimos días han perecido en su mayoría las viñas de Crimea. La destrucción de las vides dará origen a una crisis vitícola.

Parace estar acordado establecer en la meseta central de España y en el Real Sitio de Aranjuez una estación sericícola, bajo la dirección de personal técnico nombrado por el ministro de Fomento.

El Rey D. Alfonso ha acogido esta idea con simpatía y ofrece los terrenos del Real patrimonio a fin de que renazca en España la industria sedera tan próspera en otros tiempos.

Es tal la paralización que sufre el mercado de lanas que, aun las extremeñas, que siempre tuvieron gran aceptación por su especial calidad, no son demandadas con la solicitud que de ordinario, especialmente en el extranjero, en donde son muy apreciadas.

Entre las muchas causas que dan lugar a esta paralización, se dice que una de las principales y la que más directamente influye en tal fenómeno es el retraimiento en los mercados del dinero, que en vista de la actual guerra y temiendo sobrevengan otras nuevas, no se deciden a arriesgar cantidades en los negocios.

Tales nuevas han ocasionado una enorme acumulación de existencia, y los acaparadores no quieren vender ó, mejor dicho, están imposibilitados de hacerlo, pues las demandas son pocas y los precios que rigen desastrosos en comparación a como ellos compraron.

Los mercados en donde mejor se colocan las lanas extremeñas son los franceses, ingleses y alemanes; pero, repetimos, que ahora son pocas las demandas, y como los negocios nacionales están paralizados, la industria lanera sufre una profunda crisis, que Dios sabe cuándo podrá resolverse.

Habiendo llamado la atención la entidad «Eisassische Weinbau-Vereln», de Strassbourg (Alemania), sobre la injusta campaña que se está haciendo contra los vinos blancos de exportación del Panadés, el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro se ha dirigido a dicha entidad, agradeciéndole el toque de atención que ha dado y suministrándole muchos datos para combatir las aseveraciones de los promovedores de aquella campaña.

Quiérese sostener que los vinos del Panadés están agudados por la poca graduación que tienen, y el Instituto afirma que son muchos los vinos, no sólo del Panadés sino del Vallés, Villanueva, Llobregat, Pla de Bages, campo de Tarragona, conca de Barbatá y otros de Girona y Lérida que no exceden de una graduación de 11°, habiendo algunos que pasan de 9°, por lo que no hay que extrañar que no sean agudados, a pesar de su baja graduación.

Semejantes afirmaciones vienen comprobadas en la Memoria del Instituto por multitud de datos sobre la producción y exportación de vinos de Cataluña.

Bajo la presidencia del ilustrísimo señor comisario regio de Fomento, señor conde de Montornés, con asistencia de los señores ingenieros jefes de Obras Públicas, Montes, Mias y agrónomo; el inspector de higiene pecuaria, y los señores Ivañez de Lara, Polo de Bernabé, Moreno Campo, Berzal, Carbonell, Martí de Veses, Trenor (D. Leopoldo) y Villalba, se ha verificado la sesión mensual de este Consejo.

Se aprobó, además del acta, el solicitar de la superioridad la realización del viaje de información comercial por los puertos del N rte de Europa y mar Báltico, según el informe de D. Manuel Lassala; que se instale una nueva parada de sementales, para la que se han adquirido tres magníficos percheros, con lo cual serán tres las paradas de la provincia; dirigirse al señor director de la Granja para que los cursos de peritos fumigadores tengan carácter periódico, y que asista personal técnico al Congreso arrocero que se celebrará el año próximo en Italia, en el cual se ha admitido nuestro idioma como oficial.

El Sr. Oransanz dió a conocer el trabajo de orientación pecuaria de esta provincia. Se dió cuenta de la impresión de la cartilla sanitaria y de la invitación del Sr. Irazo para que sea visitado el centro especial meteorológico.

El Diario oficial de Francia publicó el día 29 de Noviembre el resultado de la recolección de vinos de 51 departamentos, representando un total de 36.747.795 hectólitros la producción en 1911 contra 25.436.539 en 1910 y 44.844.373 en 1909.

Los precios en el Mediodía varían de 19 a 25 francos, según calidad y grado; los vinos rosados se cotizan de 23 a 25 francos y los blancos de 28 a 30. Las transacciones son muy activas en el Borelais en Bourgogne y en Anjou, a precios remuneradores, según la calidad de los vinos.

Esciben de Ciudad-Real: «En el Ayuntamiento de Valdepeñas han celebrado una reunión los labradores, para tratar de constituir una caja para la replantación de los viñedos floxerados. La concurrencia ha sido muy numerosa, notándose gran entusiasmo por la idea. En el acto se han inscrito gran número de socios.»

**TELEGRAMAS**

RECIBIDOS POR UNA CASA DE ESTA PLAZA  
Subastas del miércoles 29 Noviembre 1911  
**Liverpool**  
Naranja y cebolla: Mercado sin variación.  
«Florinda» ofrecido; «Peña Roclas» y «Jordera» llegados.  
**Londres**  
Naranja: Ofrecido parte del «Albis».  
Mercado algo mejor.  
Cebolla: Ha subido tres peniques.

Subastas del lunes 4 Diciembre de 1911  
**Liverpool**  
Naranja: Ha bajado de 1/- a 1/6.  
Cebolla: Ha bajado 3'-.  
Llegados «Pott Merry» y «Sambres».  
**Londres**  
Naranja: Sin cambio; fuerte demanda.  
Cebolla: Sin variación.  
**Hamburgo**  
«Mina Schuldt» «Trisia»  
Naranja: 420, de 9'50 a 12'50; 714, de 9'50 a 12'25; floretas, 12'50 a 11'50.

**Cambios sobre plazas extranjeras**

DÍA 4  
París a la vista. . . . . 108'00 ptas  
Londres a la vista, lib. ester. . . . . 27'27

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 1895.—DIPLOMA DE HONOR  
La más alta recompensa concedida a los vinos tintos extranjeros

PRECIOS EN LA ESTACION DE CENICERO	VINO N.º 5			1.ºESO aproximad. Kilos
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO	
Barril de 225 litros con doble envase.	230	280	350	300
Barril » 100 » id.	110	130	160	140
Idem » 75 » id.	85	100	130	113
Idem » 60 » id.	60	70	85	80
Idem » 25 » id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas.	»	»	»	50
Idem » 12 id.	»	»	»	25
Idem » 25 medias botellas.	»	»	»	32

**Pedidos.** Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Alava), M. G. Dubos, dirigiendo las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Dominguez y Pérez Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.  
**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 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 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 a los consumidores.**  
Bastar siempre intacta la malla de alambre que precinta a la botella y a la media botella. Fijense muy especialmente en nuestra marca concedida.

**INJERTOS**  
LAS MEJORES VIDES AMERICANAS DE SELECCION GARANTIZADA  
Barbados Estacas Estaquillas  
**165 HECTÁREAS DE VIVEROS Y PLANTACIONES**  
SITUADAS EN LAS FINCAS SIGUIENTES  
La Sala de Vallformosa, 1/2 hectáreas.—La Sort, 2 hectáreas.—Casa Mida, 8 hectáreas.—Mascatarro, 7 hectáreas.—Viuve (Ampurdán), 10 hectáreas.—Otras pequeñas, 6 hectáreas.  
Cultivos mejor organizados y más importantes de Europa  
—CENTRO VITÍCOLA DEL PANADÉS—  
Director-Propietario: **Jaime Sabaté**  
EXPORTACIÓN A TODAS LAS REGIONES VITICOLAS DEL MUNDO  
INJERTOS bien soldados y arraigados.  
BARBADOS con magníficos brotes.  
Estacas injertables de 40 a 45 cm. por 6 mm.  
Estaquillas de vivero de 50 a 60 cm.  
Todo en variedades mejores y más recomendadas  
Garnachas, Tempranillos, Moscatelos, Mazuelas, Gracianos y Tintos finos de Aragón y Castilla  
VIURA, CALAGRANO, ALBILLO, PALOMINO, VERDEJO  
Sobre MOURVEDRO x RUP 1 202—RUP-LOT-RIPARIA x RUP. 3 309  
3.306 y 101-14—ARAMON x RUP. núm. 1 núm. 9—BOUWISQUOU x RUP. 93-5—  
CHASSELAS x BER. 44 B.-420 A y 157 11  
Todos los propietarios más expertos y entendidos de la nación entera, todos los viticultores que en materia de nuevas plantaciones saben donde van, dirigen sus enseros de vides a esta casa.  
**PÍDANSE PRECIOS INDICANDO LAS CANTIDADES QUE SE DESEAN ADQUIRIR**  
Desfondos de tierras a gran profundidad con maquinaria a vapor, propiedad de esta casa. Roturaciones y plantaciones de terrenos a fosilal (destajo)  
**Capital invertido en viveros y plantaciones: Pesetas 600.000**  
Casa visitada por S. M. el Rey D. Alfonso XIII  
PROVEEDOR EFECTIVO DEL PATRIMONIO DE LA REAL CASA  
Dirijase toda la correspondencia a **JAIMESABATÉ**  
Villafranca del Panadés (Provincia Barcelona)

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

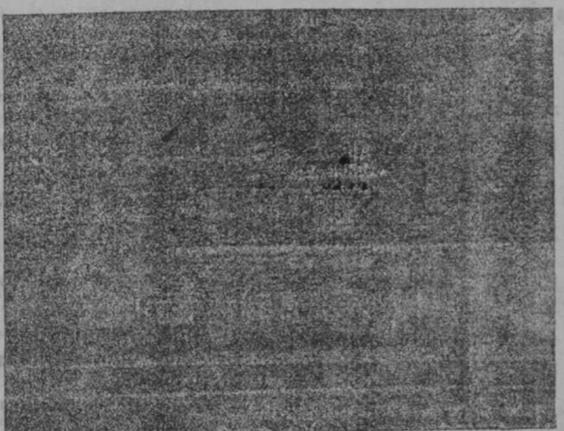
**AGUAS SUBTERRÁNEAS**  
**Arturo Alcober**  
Hidróscopo-Geognosta  
FÉLIX PIZCUEBA, 20, LETRAS B. C.—VALENCIA  
Estudios hidro geológicos. Indicación del volumen y profundidad de los manantiales y construcción de pozos artesanos SOLAMENTE cuando la constitución geológica promete un éxito feliz.  
El alumbramiento de aguas ni exige grandes desembolsos ni riesgo en el capital, como prueban nuestros múltiples descubrimientos. Apoyadas nuestras indicaciones en una vasta experiencia y especial estudio, proporcionan SIEMPRE resultados positivos y altamente remuneradores. En todo cortijo ó masa de alguna extensión descubrimos manantiales que dan aguas de pie, mediante trabajos fáciles y económicos.

**Cubas de Cemento armado forradas de vidrio**  
para la conservación de Vinos, Alcoholes, Aceites, Sidras

**BORSARI & C<sup>ie</sup>.**  
Producción anual 250 000 hectólitros.  
Pedir el Catálogo ilustrado de las obras ejecutadas.  
Cuba de Cemento forrada de Vidrio  
3 000 000 de hectólitros de cubas construidas por esta casa.  
Presupuestos, proyectos, planos, visitas gratuitas.  
Referencias de primer orden.  
**Borsari & C<sup>ie</sup>, Paris, B.ª Magenta, 14**  
Agente general en España: **M. Labadie**  
San Sebastian (Guipúzcoa).

**CAMPOS ELÍSEOS DE LERIDA**  
GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRICOLAS  
DIRECTOR PROPIETARIO  
**D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA**  
Especialidades que recomiendan a esta antigua y acreditada Casa-  
**ARBOLES FRUTALES** en grandes cantidades de las especies y variada, des más superiores que en Europa se cultivan.  
**VIDES AMERICANAS INJERTOS BARBADOS ESTACUILLAS** de inmejorables condiciones y absoluta autenticidad.  
Precios muy económicos en pedidos de alguna importancia.

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



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

# POLYSULFUROS THIOPOL de los Sres. L. Hugouneq & C<sup>ie</sup>. -- LODÈVE

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

### Instrucciones generales

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

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

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

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

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

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

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

### Dosis para su empleo

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

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

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

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

### Para preparar las soluciones

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

# Cosecheros y tratantes en vinos

## ENOFENOL Anti-fermento

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

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

### R. Cantero

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

## ABONOS MINERALES Y PRODUCTOS QUÍMICOS

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

Diríjanse los pedidos:

GRAN 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 BALMASEDA (MALAGÓN)

## CASA ESPECIALISTA DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS

VENTA EXCLUSIVA DE LAS

Sembradoras SAN BERNARDO

Idem. RUD SACK

Segadoras DEERING NUEVO IDEAL

Trilladoras BUSTON

Pidan catálogos especiales

Alberto Ahles y C.<sup>a</sup>—Félix Schlayer, sucesor

BARCELONA, Paseo de la Aduana, 15 y 17.

MADRID, Alcalá, 46.

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

## AVERLY, MONTAUT Y GARCÍA

ZARAGOZA

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

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

PIDANSE CATALOGOS

ZARAGOZA



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

Ahora es posible curar la pasión por las bebidas embriagadoras.

Los esclavos de la bebida pueden ser liberados de este vicio, aun contra su voluntad.

Una cura inofensiva 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 intertemperante.

MUESTRA Todas aquellas personas que tengan un embriagador en la familia ó entre sus relaciones, no deben dudar en pedir la muestra gratuita de Polvo Coza. Escriba hoy COZA POWDER Co., 76 Wardour Street, Londres, Inglaterra.

El Polvo Coza puede ser también obtenido en todas las farmacias y Vd. presente a uno de los depósitos al pie indicados puede obtener una muestra gratuita. Si no puede Vd. presentarse, pero desea escribir para adquirir la muestra gratis, diríjase directamente a

COZA POWDER Co., 76 Wardour Street, Londres 188

Depósitos: en las siguientes farmacias:

MADRID: Puerta del Sol, 5.—Pecados, 25.

—Peligros, 9.—Arenal, 2.—Ñuños de Arce, 17.

—Infantas, 26.—Abada, 4.—Hortaleza, 17.

Jorge Juan, 17.—Príncipe 13.—Ayala, 9.—BARCELONA: Calle del Call, 22.—BILBAO: Plaza Nueva, 4.—CORDOBA: Conde de Gaudanes, 26.—OORU A: Castejar, 18.—FERROL: Real, 90.—GRANADA: Plaza San Gil, 10.—MALAGA: Torrijos, 74.—MURCIA: J. Ferrer S. en C.—OVIEDO: Campomanes, 2.—PALMERA: Zuparria, 26.—SEVILLA: Tetuán, 26.—SANTANDER: San Francisco, 24.—VALENCIA: Calle San Vicente, 7.—VALLADOLID: Angustias, 66.—ZARAGOZA: Don Antonio, 133.

## COSECHEROS Y VITICULTORES

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

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

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

### JUAN PECH AINE

19, Paseo de la Aduana, Barcelona

Depositario general de estos dos productos.

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

## MAQUINARIA MODERNA

PARA LA FABRICACIÓN DE ACEITES FINOS Y CORRIENTES

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA

Sistema SALVATELLA

- Deshuesadora para elaborar aceites finos.
- Trituradora para molar gran cantidad de aceitunas.
- Remoladora para remoler los orujos para aceites corrientes.
- Bombas especiales para trasegar aceites. Tres números distintos, que rinden 50, 90 y 250 litros por minuto, movidas á brazo.
- Prensas hidráulicas y de otros sistemas.
- Filtros para la refinación de aceites.
- Estrajadoras para las uvas.
- Trituradoras para cemento, por corteza de pino y encina y para grandes y pequeñas fabricaciones.

Para datos pedidos y presupuestos, diríjase á su constructor

VIUDA DE M. SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas

DISPONIBLE



### Docks Avícolas de Franco

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

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

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

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

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

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

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

Pedidos acompañando importe á

LA REVISTA MERCANTIL.—Valladolid

## ARADO GIRATORIO

AGRICULTORES: no uséis otro arado que el arado giratorio sistema PALACIN

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 ventose necesitan representantes en los pueblos en que no 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 regularán 200 pesetas.

Los Nuevos Híbridos Productores Directos  
Folleto publicado en 1904 por  
D. CECILIO S. DE ZAVITTIGUI  
SUMARIO  
I. El Injerto y las productoras directas.—II. Productoras directas de Sabel.—III. Productoras directas de Gaudanes.—IV. Productoras directas de Castel.—V. Planta Primita.—VI. El Polvo Azul.—VII. El Vinuñal Monje.—VIII. 380 Jurte.—IX. Terras número 20.—X. Gallinard número 2.—XI. 1'8.—Injerciones para la plantación y cultivo de los híbridos productores directos.  
Practico y peseta 50 ó máximas  
Dirigir los pedidos á las oficinas de la Cronica de Vinos y Cereales, en Valencia, calle de Liberos, 4.