

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

ANUNCIOS

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 MIÉRCOLES

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

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

Pago adelantado

AÑO XXXIV

Valencia 1.º de Febrero de 1911

NÚM. 2.509

## A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubería, diríjase á la Sra. Viuda 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 e higiénicos y de pureza garantida.

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

## A los Fondistas y Comerciantes en vinos

Se venden cuatro mil cántaras de vino muy superior, de las cosechas de 1907 y 1908, muy apropiado por su gran finura y buena clase para embotellar ó para la exportación. Se cederá junto ó por partidas, á precios convencionales, pero siempre muy moderados. Para precios y condiciones, diríjase á Gervasio Blanco, en San Asensio (Rioja Alta.)

## Bonos para los árboles frutales

Cabe aumentar considerablemente la producción frutera en España, cuidando los árboles por lo que á su fertilización se refiere. Por falta de abono, la mayor parte de la flor no llega á cuajar, y el fruto que se desarrolla es, por lo general, pequeño y azucarado. Los abonos minerales aseguran una abundante fructificación y dan productos muy sabrosos y perfumados, principalmente cuando se emplea con abundancia la potasa, por ser esta la substancia que más contribuye á la formación del azúcar, de las esencias aromáticas y de la materia colorante. En términos generales resulta muy eficaz la siguiente fórmula por árbol adulto:

Superfosfato ó escorias, 1.500 á 2.000 kg.  
Kainita, . . . . . 2.000 á 2.500 —  
Sulfato amónico ó cianamida, . . . . . 0.500 á 1.000 —

Si se emplean escorias, debe recurrirse, como abono nitrogenado, á la cianamida, y si se aplica superfosfato, es necesario emplear el sulfato de amónico. Dichas materias y la kainita se enterrarán alrededor de los árboles después de recogerlo el fruto, en una superficie un poco mayor de la que representa la sombra de la copa sobre el suelo. Como ejemplo de la eficacia de los abonos, diremos que en un experimento hecho en Salas (Asturias) por D. José Sánchez Valledor, unos manzanos sin abono produjeron 6.400 kilogramos de fruta por hectárea, y otros abonados con fertilizante minerales, dieron 9.440 kilogramos.

## Congreso Nacional de Viticultura

Según ya lo anunciamos, el Consejo provincial de Fomento de Navarra acordó celebrar en Pamplona un magno Congreso Nacional de Viticultura en Julio de 1912, coincidiendo con la conmemoración de la batalla de las Navas de Tolosa.

El iniciador de tan útilísimo Congreso ha sido el eminente ampelógrafo D. Nicolás García de los Salmones. Véase los términos en que este ingeniero director del Servicio Agronómico de la Diputación de Navarra razona su muy pausable pensamiento:

«No hay para qué exponer la utilidad de un Congreso de esta naturaleza conociendo la importancia de la vid en España y sabiendo que desde 1878, en que tuvo lugar en Zaragoza un Congreso Nacional filoxérico, no se ha celebrado en España uno de esta índole, especialmente dedicado á la viticultura, en condiciones que tomen parte activa en el mismo todas las regiones de este cultivo.

En la actualidad la reconstitución del viñedo puede decirse que es obra empezada ya en casi todas las provincias de España; lo es desde luego en todas sus regiones vitícolas. Es corriente ver que se procede en estos trabajos sin orientación técnica perfectamente determinada, y hay indecisión sobre el modo mejor de proceder á la reconstitución, pues no se resuelven en definitiva las cuestiones sobre plantación, con porta-injertos ó con productores directos; el empleo de todos los nuevos tipos de planta, que el estudio progresivo de la viticultura nos ofrece, inspira desconfianzas por conocerse mal su valor, y en la cuestión de podas, abonos y cultivo especial particular á cada situación, las opiniones están divididas también, y por todo ello, el viticultor que intenta salir de lo tradicional y corriente en su zona, falta

de tierras en los campos mismos de cultivo, y se tienen reunidas en Pamplona 6.000 muestras de tierra con gráfico calométrico especial para cada una y datos de inspección ocular que permiten la indicación de los porta-injertos convenientes á ellas. Se han reunido también las colecciones de vides propias de cada provincia ya cultivadas en parcelas dispuestas para, esto y se podrán terminar para el Congreso los Mapas expresivos de los resultados de estudios y deducciones relativos á la adaptación, determinando los mejores porta-injertos para cada provincia, con lo cual se tienen en Navarra los elementos para que todas las provincias españolas figuren en el Congreso proyectado con sus tierras principales, con sus clases de vid propias, con su Mapa de reconstitución, Gráficos calométricos de las muestras de sus tipos principales de tierras y Cuadro expresivo final de datos que marque la elección de porta-injertos correspondientes á los grupos de tierras hechas para cada provincia. Y todo esto puesto así, y enseñando además, en visitas á los campos de experimentación, los antecedentes del cultivo y de esa experimentación de quince años, viniendo á confirmar la recomendación de plantas que para cada grupo de terrenos se haga en las provincias.

Todo da ya al Congreso un interés general, y para la Diputación de Navarra y para la provincia misma, debe ser altamente honoroso exponer su desarrollo de trabajos en favor de la viticultura, no reducido á lo suyo propio, sino extendido, en cuanto una provincia puede hacerlo, á toda la viticultura española.

Se proyecta, por consiguiente, un Congreso con carácter nacional, y esta amplitud que tiene bien merece la atención de todos, y la del Gobierno mismo no puede faltarle, á una obra que como ésta tiene, más que al interés especial provincial, al general de la nación. Y una obra así merece un marco de exposición que corresponda á ella. Lo exige la exhibición de lo que se tiene, lo exige el modo de recibir á los que se invita, y lo exige el modo de ser actual de las Exposiciones y Congresos que vienen celebrándose, y no debe Navarra presentarse constituyendo una excepción, que no sería digna ni de su nombre ni del estado de su prosperidad agrícola.

Atendido todo esto, si el proyecto que se quiere desarrollar ha de responder á los fines expuestos, es menester lo siguiente:

Un campo escogido en los alrededores de la capital con extensión de cuatro á cinco hectáreas que se concipian necesarias para esto. Preparación de este terreno con buena labor (desfajando á ser posible y convenientemente abonado) para plantar las colecciones de vides de cada provincia, sirviendo de plano de situación el mapa de España, con linderos del arbolado propio de las regiones (algarrobo, olivos, almendros, higueras, moreras, mazanos, castaños, etc.), y plantación en todo el perímetro exterior de la Península, formando faja de circunvalación de las anteriores plantaciones, de colecciones completas de las vides americanas empleadas para la reconstitución.

Edificio central bien construido, para exhibición en el mismo de los estudios de gabinete correspondiente y cada provincia con su colección especial de sarmientos de las variedades de vid propias; mapas del estudio de la adaptación; gráficos calométricos del análisis de sus tierras; muestras, tipos de vides y productos agrícolas, con salones además para la celebración de las sesiones del Congreso.

Este edificio ha de ser construcción que corresponda á la arquitectura propia de Exposiciones, de obra sólida, que permita después su destino para Instituto Nacional de Viticultura, pues con esos elementos reunidos para el Congreso y esta construcción, un establecimiento oficial de esta índole queda hecho y dotado de todo el material que necesita para sus trabajos, entrando desde luego en ellos, puesto que al disponer de todo el conjunto de variedades de vides de España y del extranjero (americanas y viníferas diversas), puede emprender el estudio de hibridaciones in-

terviniendo las clases de vides de todas nuestras regiones, trabajo interesantísimo que ningún Centro Agrícola ha iniciado siquiera en nuestra nación.

Y en el arreglo del terreno que ha de servir para el Congreso, se puede dar, si se quiere, al conjunto del plano, además de la exacta situación de provincias y carreteras principales de comunicación entre ellas, el relieve general de la Península.

Por último, al Congreso que se celebre pueden ir anexas Exposiciones de productos agrícolas y de maquinaria agrícola, de ganadería y otras fiestas que es corriente tengan lugar en estos casos, contribuyendo con todo á dar realce á la principal y fundamental de todo ello que quiere celebrar Navarra conmemorando el VII Centenario de la batalla de las Navas de Tolosa.

No hay para qué demostrar el interés grandísimo que tendría para la viticultura española la realización de este pensamiento, y esperamos confiadamente que la Diputación foral de Navarra, haciéndolo suyo, pondrá todos los medios posibles para dar el mayor esplendor al acto, recabando del Gobierno todo el apoyo necesario para que el Congreso nacional de viticultura forme época en nuestro país y para que los viticultores saquen del mismo las enseñanzas y los provechos que tanto han menester para que España no pierda el lugar que por su clima y su suelo le corresponde entre los pueblos más productores de vino.

## Contra el "poll-roig"

En el local de la Cámara Agrícola, bajo la presidencia del señor conde de Montornés y con asistencia de gran número de agricultores de Valencia y su provincia, dió el señor D. Clemente Cerdá su anunciada conferencia acerca de los procedimientos para atacar el poll-roig por medio del ácido cianhídrico.

Tras oportuno y elocuente exordio, el Sr. Cerdá habló de los insectos que atacan al naranjo, cuales son el poll-roig, el poll-negro y serpeta haciendo un acabado estudio de los mismos y de los daños que causan á los árboles; dijo que cada hembra de poll-roig contiene de 60 á 80 huevecillos; que el poll-negro y la serpeta prefieren las regiones frescas y húmedas, y el poll-roig las secas; que el daño producido por el poll-roig es mayor, porque produce un efecto tóxico para el árbol; habló del poll-roig de los Estados Unidos, que es vivíparo, distinguiéndolo del nuestro que es ovíparo, y á continuación explicó los medios para combatirlo por los tres procedimientos siguientes: insectos beneficiosos, pulverizaciones y fumigaciones.

Dió cuenta después de los experimentos realizados por M. Cognillet en 1886, M. Morgan en 1892 á 93, M. Woodworth en 1900 á 1901, y en 1907 por M. Mouil y M. Woglum, diciendo que para hacer las experiencias es necesario, á más de un equipo completo de tiendas, que pueden ser de campaña, en número de 24 á 30, proveerse de palos y mástiles, pescantes, perchas, generadores, vasijas de barro cocido de 10 á 15 litros, una mesa de madera con dos faroles, una proveta graduada de 10 en 10 centímetros, balanza y juego de pesas, cinta métrica de 20 á 25 metros, un piquete de hierro de un metro de altura, dos jarros de loza, guantes de piel, un farolillo para el capataz, tablas dosimétricas, talonarios, depósitos de agua, depósitos de cianuro y una bombona de ácido sulfúrico con su caja de madera.

Explicó el Sr. Cerdá, con gran lujo de detalles, cómo han de ser estos elementos, precisos para una buena fumigación, y las condiciones de los ingredientes, afirmando que la impureza del cianuro sódico no debe admitirse más del 1 por 100, y que el agua se procure que sea potable, y sobre todo, que no contenga cloruro sódico.

Dió la fórmula que debe emplearse, aconsejando que se mezcle primero el agua, luego el ácido, y, por último, el cianuro.

Refiriéndose á la cubización, que antiguamente se hacía á ojo, dijo que Wo-

glum ha hallado otra fórmula más segura, necesitando conocer la distancia de tierra á tierra y la circunferencia, habiendo construido la tabla dosimétrica.

Afirmó que la duración de la exposición más económica y práctica para matar los insectos y los huevos es de una hora, utilizando una onza por cada cien pies cúbicos.

Las variaciones meteorológicas, agregó, también ejercen gran influencia para las fumigaciones, no debiendo olvidarse que la mucha luz produce quemaduras; el viento, un resultado ineficaz cuando pasa de brisa, y la humedad dificulta el traseo de las tiendas, significando que la época mejor para emprender las fumigaciones es de Agosto á Febrero, y que no hay inconveniente en fumigar cuanto el árbol está en floración.

Señaló las precauciones á que deben someterse los operarios para evitar los envenenamientos, recomendando que el capataz que haya de dirigir los trabajos cuide de que los operarios no tengan la menor herida en las manos, ni fuman durante las operaciones. Para combatir el envenenamiento recomendó también que se vaya provisto de un botiquín con sales inglesas, y que si algún operario siente los síntomas de envenenamiento, se le haga beber inmediatamente un vaso de leche con una cucharada de carbonato de hierro.

Según Woglum, dijo: Si la fumigación se hace concienzudamente, los huertos se ponen en condiciones tan inmejorables, que no necesitan nuevas fumigaciones, por lo menos hasta dos años después.

Explicó también el Sr. Cerdá los procedimientos para practicar la operación, que son: 1.ª Colocación de tiendas y generadores; 2.ª Desdoblado; 3.ª Revisión de las manos de los operarios; 4.ª Empezar á colocarlas; 5.ª Medición; 6.ª Medir los ingredientes; 7.ª Entrar en la tienda; 8.ª Adelanto de las mesas, y 9.ª Doblado de tiendas y revisión de ellas.

Fué muy importante la nota de gastos que para hacer estos experimentos dió el señor Cerdá, que es como sigue:

Cuenta de un árbol que mide 12 metros de circunferencia por nueve de distancia de tierra á tierra, pasando por el vértice. Ingrediente, 83/4 gramos de cianuro á 2'50 pesetas el kilo, 88 pesetas, 339 gramos de ácido á 0'40 el kilo, 14 pesetas. Valor de los ingredientes de 240 árboles, 237'69 pesetas. Jornales: un capataz, cinco pesetas; cuatro peones á tres pesetas, 12.—Total, 17 pesetas.

**Gastos generales**

Interés del 5 por 100 del capital 6.480 pesetas, empleado en las veinticuatro tiendas, 324 pesetas anuales. Suponiendo que se fumige de Agosto á Febrero, ó sea durante 212 días, de los cuales 40 no se pueda trabajar, quedan 173 días hábiles, corresponden por día . . . . . 1'88
Amortización del capital 6.480 pesetas en cinco años y al 5 por 100, corresponde á cada día de trabajo . . . . . 8'70
Riesgos y conservación . . . . . 1'00
Total por día hábil . . . . . 266 18

Correspondiendo á cada árbol la pequeña suma de 1'40 pesetas, más los gastos de transportes, que no es posible calcular.

Terminó el Sr. Cerdá rogando á los naranjeros que se convengan por sí propios de lo ventajoso del procedimiento é invitándolos á que acudan todos á presenciar los primeros experimentos.

El ilustrado conferenciante fué muy aplaudido, y el señor conde de Montornés felicitó con frases expresivas al Sr. Cerdá y participó que dentro de breve tiempo comenzarán en Valencia las pruebas, que se realizarán en distintas zonas de la provincia.

También dió el señor conde de Montornés la grata nueva de que es muy posible que en Valencia se resuelva el problema de salvar á la producción naranjera de su ruina, porque á la par que el Sr. Cerdá realiza las pruebas con el ácido cianhídrico, se van á reunir otros distinguidos ingenieros agrónomos para llevar á efecto el concurso de insecticidas.

Correo Agrícola y Mercantil  
(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCIA

Sevilla 29.—Siguen siendo cortas las entradas de aceite en este mercado y los precios no se normalizan, pudiendo decirse que todos los días varían; los últimos han sido: aceite nuevo, de 14'62 a 14'69 pesetas los 11 1/2 kilos; aceite viejo, de 14'75 a 14'87 id.

Sin alteración los precios de los granos. Las harinas a 38'50, 36 y 32'50 pesetas los 100 kilos por 1.ª, 2.ª y 3.ª clases, respectivamente.

En el Matadero han cobrado los entadores: por bueyes, de 1'60 a 1'70 pesetas kilogramo; por vacas, de 1'70 a 1'80; por toros, de 1'80 a 1'85; por novillos, de 1'85 a 2; por terneros, de 2'15 a 2'25; por ovejas y carneros, de 1'50 a 1'75; por cerdos, a 1'38.—El C.

DE ARAGON

Zaragoza 26.—El tiempo sigue frío, helando todos los días; así es que la nieve persiste en muchos sitios de la provincia. El estado de los sembrados es satisfactorio, y si la primavera es buena, habrá abundante cosecha de granos en numerosos pueblos.

Encalmado el mercado porque los harineros compran lo indispensable en espera de que bajen algo más los precios del trigo.

Cotización corriente en este mercado: trigo catalán, monte, 1.ª clase, de 39 a 40 pesetas el cahiz de 179 litros; idem hebrilla, de 36 a 37 id.; idem huerta, de 35 a 36 id.; maíz, de 21 a 23 pesetas los 187 litros; cebada de 19 a 20 id. para simiente y 17 a 18 para piensos; avena, de 15 a 16 id.; harinas, de 38 a 39 pesetas los 100 kilos la 1.ª fuerte, 36 a 37 la 1.ª entrefuerte, 35 a 36 la 1.ª blanca y 32 a 33 la 2.ª de fuerza.—El C.

Huesca 26.—Muy crudo el presente invierno, de grandes nevadas e intensos hielos.

Pocas existencias de vinos y bastante solicitadas a 28 pesetas hectólitro. El aceite en alza; se paga a 156 pesetas los 100 kilos.

Precios de los granos y harinas: trigo, a 20 pesetas hectólitro el de monte y 19 el de huerta; cebada, a 12'25 id.; avena, 9'50 id.; maíz, a 13'80 id.; habas, a 15 idem; harina de 1.ª clase, a 37 pesetas los 100 kilos.—El C.

DE BALEARES

Inca (Mallorca) 26.—Ha subido el almendrán, pagándose corrientemente a 96 pesetas el quintal de 42'32 kilos. Igual precio alcanza en el mercado de Felanitx.

También han mejorado algo los cerdos cebados, pues no se consiguen a menos de 14 pesetas la arroba.

El trigo a 18 y 17 pesetas la cuartera de 74'34 litros; cebada, a 10'50 id. la del país y 9'50 la forastera; avena, a 8'50 y 7'50, respectivamente; maíz a 16 id.; habichuelas (confiás), a 30 id.; idem blancas, a 27 id.; habas, a 19, 18 y 17 id., según la clase.—El C.

DE CASTILLA LA NUEVA

Torrijos (Toledo) 26.—Regular extracción de vinos, unos dos vagones diarios con destino a Extremadura y Salamanca, al precio de 18 reales arroba, tinto y blanco.

Buenos los sembrados y atrasadas las labores en el campo, pues por las fuertes heladas, nieves y aguas se han perdido muchos días.

El trigo caudal de 49 a 50 reales las 96 libras; cebada, de 23 a 24 reales fanega; avena, de 21 a 22 id.; algarrobas, a 24 id.; habas y yeros, a 30 id.; patatas, de 5 a 6 reales arroba; bueyes de labor, a 1.600 reales uno; novillos, a 1.700 id.; carneros, a 110 id.; cabras, a 140 id.; corderos, a 40 id.; cabritos, a 24 id.; ovejas emparejadas, a 120; cerdos cebones, a 50 reales arroba; pieles, a 10 reales una las de cabra, 7 las de cordero y 6 las de cabrito.—El C.

Talayuelas (Cuenca) 27.—Se está haciendo la sementera de avena en buenas condiciones. No se han hecho ventas de trigo, cebada, ni vino; todo está paralizado. Desde 27 de Noviembre último tuvimos tiempo de intensos fríos y hielos hasta el 10 del presente mes de Enero; el día 11 cayó copiosa nevada, estando el suelo cubierto de nieve hasta el 20. Ahora es buena la temperatura.

A causa de los fuertes hielos se resistieron algo los sembrados de trigo, pero con la abundante nevada volvieron a tomar buen color.—E.

Mota del Cuervo (Cuenca) 27.—Tiempo frío de nieves y hielos, que ha paralizado por completo todas las operaciones mercantiles y agrícolas.

No se ha conocido por aquí nevada mayor, ni que más persista por razón de

los hielos que sostienen el campo cubierto, ya hace quince días. El ganado se mantiene a pienso, las yuntas están en las cuadras y la gente del campo sin trabajar casi todo el mes que corre.

Los caminos están intransitables, así es que nadie se mueve a nada y los mercados se ven desiertos.

Precios: trigo, a 12'50 pesetas fanega; cebada y avena, a 5'25 id.; aceite, a 15'50 pesetas arroba; vino, a 4 id.; patatas, a 1'50 id. Ya hay queso nuevo, pero no tiene precio.—F.

Quintanar de la Orden (Toledo) 28.—Tiempos de nieves y grandes fríos, no conocidos hace muchos años. Paralizadas todas las operaciones agrícolas, reicando el hambre en los trabajadores del campo.

Precios corrientes, salvo variación: caudal, a 48 reales fanega; tranquillón, a 38 y 40 id.; jeja, a 46 id.; centeno, a 31 idem; cebada, a 21 id.; avena, a 20 id.; titos, a 44 id.; yeros, a 33 id.; cominos, a 72 id.; anís, a 80 id.; azafrán, a 200 reales la libra de 460 gramos; vinos tintos y blancos, a 18 reales arroba de 16 litros; queso fresco en aceite, a 130 reales la arroba de 11 1/2 kilos; patatas, a 4 id.—L. C.

Carpio (Toledo) 28.—El 22 por la noche del presente nevó copiosamente y el 13 todo el día, como no se ha conocido. Los ganaderos pasando mil apuros para conducir sus ganados a las casas de labor; por el camino daba la nieve a las ovejas a los pechos, que no las dejaba andar; los corderos eran llevados por los pastores en brazos y en caballerías; los que no han podido cobijarse, muchos corderos les ha enterrado la nieve. Después ha quedado buen tiempo durante el día, pero al ponerse el sol principia a helar y así sigue hasta el siguiente día a las diez. El calor del sol va gastando la nieve tan poco a poco que las umbrías están blancas; el ganado alimentándose con piensos; la siembra sigue todavía; la mayor parte, cubierta de nieve, debe perder bastante, me parece; de aceituna, por cada 20 pies de olivos se habrá cogido una fanega de fruto, así es que el poco aceite que hay de venta está a 62 reales arroba. La fanega de trigo a 54 reales; cebada, a 19; avena, a 18; algarrobas, a 39; yeros, a 27; garbanzos, de 17 a 20 reales arroba, según tamaño; vino a 18. Algún cordero que se vende, a 30 céntimos libra, en vivo.—El C.

Corral de Almaguer (Toledo) 28.—La siembra de cereales presenta inmejorable aspecto; las tierras arcillosas abonadas con superfosatos, lozanía y exuberancia excelente.

En las viñas la poda se encuentra en su mayor apogeo; la ganadería lanar bien, apesar de las nieves y hielos intensos. En el mercado se cotizan los cereales a los precios siguientes: trigo caudal, a 12 pesetas fanega; jeja, a 10'50 id.; tranquillón, a 10 id.; cebada, a 5 id.; centeno, a 7'5 id.; avena, 4'50 id.; azafrán, a 45 pesetas libra.—L. U. de F.

Socuéllamos (Ciudad-Real) 29.—Llevamos los trabajos del campo retrasadísimos a causa de la gran nevada que cayó en esta región y luego unos hielos terribles que en alguna mañana alcanzó el termómetro 9.º bajo cero, temperatura que hace años no se había experimentado por aquí. Desde ayer tenemos buena temperatura y ha llovido algo, y esperamos que dentro un par de días se podrán reanudar las faenas del campo, tantos días paralizadas.

De vinos hay pocas existencias y el poco que queda hay bastante ya ajustado a los precios entre 25 y 27 pesetas el hectólitro los tintos y 27 a 29 los blancos, según clase. Hoy hay alguna calma, pero de fijo tiene de volver en breve la firmeza, debido a la poca cosecha que hemos tenido.

El caudal se mide a 12'50 pesetas fanega y la cebada a 6'50.—M. A.

DE CASTILLA LA VIEJA

Trigueros del Valle (Valladolid) 25.—A pesar de las fuertes heladas de esta última decena, hemos disfrutado durante el día de un sol claro, espléndido, como si fueran días primaverales; pero las labores del campo han estado interrumpidas en este período de hielos. Debido a este temporal, la sementera de avena y legumbres se presenta bastante tardía porque el terreno no está convenientemente preparado, sin que pueda predecir cuándo y cómo se verificará.

Los obreros se ocupan en hacer hoyos para enterrar las vides americanas; este año se animan, y más se reanimarían si no les preocupasen el temor é incertidumbre del buen éxito, porque algunos plantan a granel, sin analizar la tierra; y en estas condiciones es difícil obtener un resultado apetecible.

El movimiento de granos está algún tanto encalmado, efecto del alza que días atrás se inició; hoy no pagan más de 44 1/2 reales, que es el precio que rige.

La saca de vinos también está parali-

zada; no han salido más de tres cubas de nuevo, al precio de 20 reales cántaro.

El ganado lanar se conserva sano y bueno, lo mismo las crías que las madres.

Cotización de los artículos siguientes: trigo, a 44'50 reales fanega; centeno, a 28 id.; cebada, a 24 id.; avena, a 18 id.; vino clarete, a 24 reales cántaro (16 litros); vinagre, a 14 id.; patatas, a 5 reales arroba; carne de vaca, a 5 reales kilo; cordero, a 5 id.; cerdos cebones, a 68 reales arroba, canal.—El C.

Nava del Rey (Valladolid) 23.—El invierno crutísimo, de aguas primero y hielo después, ha paralizado toda actividad en el campo, hasta el extremo de no haberse podido sembrar de otoño muchas tierras, ni prepararlas para la sementera de primavera, excepción rara vez registrada.

Poca actividad en los negocios y casi todos los precios en baja.

Solamente el trigo ha ganado algo, vendiéndose a 44 y 45 reales las 94 libras.

El vino, que empezó cotizándose a 22 reales cántaro (cosecha nueva), ha bajado a 19, no obstante ser de calidad excelente para el consumo inmediato. Los demás artículos, sin variación.—J. A. B.

Palencia 27.—Siguen cayendo heladas, superiores los sembrados y tendencia sostenida en el mercado.

Precios: trigo, a 44 reales las 92 libras; centeno, a 32 las 90 id.; cebada, a 23 reales fanega; avena, a 16 id.; muelas, a 38 idem; alubias, a 88 id.; garbanzos, de 100 a 140; harina de 1.ª clase, a 17 reales arroba; patatas, a 5 id.; vino tinto, a 23 reales cántaro en los almacenes.—El C.

Arévalo 27.—Tiempo malo, buenos los campos y firmes los precios.

Se ha cotizado: trigo, a 46 reales las 94 libras; centeno, a 31 las 90 id.; algarrobas y cebada, a 25 reales fanega; muelas, a 38 id.; guisantes, a 40 id.; alubias, a 90 id.; garbanzos, a 170, 140 y 120 id.; patatas, a 6 reales arroba; cerdos cebones, en vivo, a 53 id.; idem al destete, a 60 reales uno; idem de seis meses, a 180 id.; idem de un año, a 360 id.; vino tinto, a 21 reales cántaro; idem blanco, a 23 id.—El C.

Tordesillas (Valladolid) 29.—Continúa helando por las noches, buenos los campos y tendencia al alza en el mercado.

De vino se han exportado varias partidas de tinto y blanco a los precios de 24, 25 y 26 reales cántaro; el blanco añejo, a 30 id.

Trigo, a 45 reales las 94 libras; centeno, a 30 las 90 id.; cebada, a 23 reales fanega; avena, a 15 id.; alubias blancas, a 88 id.; garbanzos, a 120, 100 y 70 id.; harinas, a 17, 16 y 15 reales arroba; patatas a 5 id.; carneros, a 120 reales uno; ovejas, a 80 id.; corderos, a 24 id.; bueyes de labor, a 1.800 id.; novillos de tres años, a 2.000 id.; añejos y añejos, a 800 idem; vacas cotrales, a 900 id.; cerdos al destete, a 60 id.; idem de seis meses, a 160 id.; idem de un año, a 400 id.—El C.

Valladolid 29.—Tan fuertes son las heladas, que de nueve a diez de la mañana suele marcar el termómetro de 2 a 3 grados bajo cero, a pesar del hermoso sol. Las labores se van retrasando, pues solo se puede trabajar en el centro del día, y aún así en medianas condiciones por el hielo que conservan muchas tierras.

Sostenidos los precios. En el banal se ha pagado el trigo a 46'25 reales las 94 libras. El centeno a 33 las 90 id.; cebada, a 23'25 reales fanega; avena, a 17'50.

Las harinas se han detallado: extra, a 38 pesetas los 100 kilos, sobre vagón; 1.ª, de 37 a 37'50; panadera, a 36.—El C.

Burgos 29.—El presente invierno es muy crudo; caen horribosas heladas. Buenos los campos y tendencia sostenida en el mercado.

Precios: trigo, a 46 reales fanega el álag, 44 el mocho y 43 el rojo; centeno, a 30 id.; cebada, a 25 id.; avena, a 16 id.; yeros, a 35 id.; lentejas, a 50 id.; harinas, a 17, 16 y 15 reales arroba; patatas, a 5 id.—El C.

Cuéllar (Segovia) 29.—Tiempo de heladas, buenos los campos y firmes los siguientes precios:

Trigo, a 44 reales las 94 libras; centeno, a 29 las 90 id.; cebada, a 24 reales fanega; avena, a 16 id.; muelas, a 28 id.; alubias, a 70 id.; garbanzos, de 100 a 120 idem; harinas, a 17 reales arroba las de 1.ª clase, 16 las de 2.ª y 14 las de 3.ª; patatas, a 5 id.; vino tinto, en los almacenes, a 28 y 26 reales cántaro.—El C.

Medina del Campo (Valladolid) 29.—Ayer se pagó el trigo a 46 reales las 94 libras y el centeno a 29 las 90 id. Tendencia firme.—El C.

Osorno (Palencia) 24.—Tiempo de hielos, buenos los campos y tendencia floja en el mercado de ayer.

Precios: trigo a 43 reales las 92 libras; centeno, a 28 las 90 id.; cebada, a 25 reales fanega; avena, a 16 id.; yeros, a 31 id.;

muelas, a 35 id.; alubias, a 86 id.; garbanzos, de 90 a 120 id.; harinas, a 17, 16 y 15 reales arroba; patatas, a 4 id.; vino tinto, a 20 reales cántaro.—H.

DE CATALUNA

Aló (Tarragona) 23.—Ha mejorado mucho el aspecto del campo, debido a las últimas lluvias y tiempo apropiado a la presente estación. Los labradores se muestran muy contentos y satisfechos.

El vino, principal producto de ésta, algo encalmado, cotizándose las pocas existencias que quedan: blanco, a 2'75 pesetas grado los 121'60 litros, y el negro a 2'25 pesetas.

Ayer, 22 del actual, tuvo lugar una numerosa y animada reunión, en la que el ilustrado y entusiasta agricultor é inteligente viticultor de ésta D. Luis Batalla dió una conferencia sobre la utilidad y conveniencia de constituir un «Sindicato Agrícola» para la formación de una bodega común con sistemas modernos para la elaboración de vinos, y, a la vez, para crédito agrícola que aparte al pequeño productor de las manos de comerciantes poco escrupulosos.

El Sr. Batalla, a quien desde estas columnas sinceramente felicitamos, estuvo muy acertado en la exposición de sus ideas, que seguramente encarnarán en sus convecinos, dando el resultado que se proponía tan filantrópico propietario. Si la idea se desarrolla, ya tendremos ocasión de extenderla en correspondencias sucesivas.—El C.

Tárrega (Lérida) 26.—En el mercado de ayer rigieron los siguientes precios: trigos blancos, de 25 a 27 pesetas los 100 kilos; idem rojos de fuerza, de 27 a 27'40 id.; cebada y maíz, a 18 id.; habones, a 26 id.; vinos del país, a 28 pesetas hectólitro; alcohol rectificado superior, de 150 a 155 id.; anisados, de 100 a 150 id.—El C.

Tarragona 29.—Las lluvias últimas han mejorado mucho los sembrados y hacen esperar que los árboles y viñedos broten y se desarrollen con lozanía, pues han quedado bienazonadas las tierras en que vegetan.

Tendencia firme en el mercado para los artículos de exportación. A continuación los precios:

Alcoholes de vino rectificadas, 96 a 97, de 144 a 146 pesetas hectólitro, con impuesto pagado; idem destilados, 95 a 96, de 140 a 142 id.; idem 94 a 95, de 138 a 140 id.; idem industrial, 96 a 98, de 142 a 144 id.; vinos de 2'50 a 3 pesetas grado y hectólitro los tintos y 3 a 3'25 los blancos; mistelas, de 57 a 60 pesetas carga (121'60 litros) las tintas y 55 a 60 las blancas; algarrobas, a 4'50 pesetas los 40 kilos las viejas y 4 las nuevas; almendra con cáscara, a 24 pesetas los 70 litros la Esperanza y 21 la común; idem mollar, también con cáscara, a 56 pesetas los 50'500 kilos; avellana negra escogida, con cáscara, a 42 pesetas saco de 58'400 kilos; avena rubia, a 20 pesetas los 100 kilos; trigos de la comarca, a 15 pesetas los 55 kilos; idem de Urgel, Aragón y del extranjero, a 18 id.; maíz blanco del país, a 11 pesetas los 70 litros; idem amarillo, a 12 id.—El C.

Barcelona 29.—Si bien no está resuelto del todo el conflicto obrero, se va normalizando el tráfico. En la semana última llegaron por las estaciones 211 vagones de trigos del país, pagándose los de Castilla de 26'31 a 27'17 pesetas los 100 kilos y los de Extremadura a 26'16, con firmeza.

Firmes también las harinas y con pocas existencias, cotizándose: extra blanca, núm. 1, de 39'06 a 40'36 pesetas los 100 kilos; superfinas blancas, núm. 2, de 37'25 a 38'46; núms. 3, de 34'85 a 36'05.

Cebada, a 20 pesetas los 100 kilos la del país y 19 la de Rusia; avena de Extremadura, de 18'25 a 18'50 id.; arroz de el Amonquill; lentejas de Castilla, a 29 Valencia, de 52 a 57 el Bomba y 40 a 45 idem; habas de Extremadura, a 26 id.; maíz, a 18 id. el del Danubio, 19'25 el del Plata y 22 el de Cincuantini, habiendo llegado de Buenos-Aires 787 toneladas; habichuelas Pinet y de Castellón, a 51 id., y 48 las mallorquinas.

Se ha animado mucho el mercado de vinos, subiendo los precios porque el comercio de Francia está pagando más que antes en Villafranca del Panadés, Campo de Tarragona y otras comarcas.

Regulares arribos de aceites y sostenidos los precios de mi anterior correspondencia.—El C.

DE EXTREMADURA

Montemolín (Badajoz) 15.—Los sembrados en general están, a la fecha, excelentes, prometiéndome una buena cosecha. Está al terminar la recolección de aceituna, que es mediana.

Los vinos nuevos son buenos, especialmente los del cosechero D. Manuel Núñez, que tiene las viñas en el sitio denominado Valle de Rojón, en término de Pailarés,

Precios: trigo, 12 pesetas fanega; cebada, a 6'25 id.; avena, a 5 id.; garbanzos, a 20 id.; habas, a 11 id.; patatas, a 2 pesetas arroba; aceite, a 14 id.; cerdos a 11'75 id.; vino tinto ó blanco, a 7'50 id.

Durante los días 13 y 14 ha nevado copiosamente en este pueblo, conservándose congelada todavía en muchos sitios del término que son fríos.—M.

Gargant de Béjar (Cáceres) 23.—Terminó el año con su mes de Diciembre con lluvias abundantísimas hasta el 21; después, hasta el 13 de Enero, vientos glaciales con fríos intensísimos del NE., y últimamente grandes nieves, nunca conocidas, con vientos N., llegando el espesor en algunos puntos a cuatro metros, cosa nunca vista en ésta; los ganados, especialmente de cerda y lanar, es un desastre, siendo grandes las pérdidas en la riqueza pecuaria.

Precios: trigo, a 10'50 pesetas los 55'5 litros; centeno, a 8 id.; aceite, a 20 pesetas los 16'13 litros; vino, a 4'25 id.; carne de vaca, a 17 pesetas los 11'5 kilos; cabría, 80 céntimos kilo; patatas, 1 peseta los 11'5 kilos.—El C.

DE LEON

Fuentes de Béjar (Salamanca) 25.—A la copiosas nevadas con viento huracanado han seguido heladas intensas y permanentes que imposibilitan toda clase de labores, estando suspendidas las transacciones.

Los precios son: trigo, a 11 pesetas los 54'50 litros; cebada, a 6'50 id.; centeno, a 7'50 id.; algarrobas, a 8 id.; patatas, a 1'25 pesetas los 11 1/2 kilos; vino tinto, a 5 pesetas los 16 litros; carne, buey ó vaca, a 16 pesetas los 11'50 kilos.—F. P.

Copeda (Salamanca) 29.—Los fríos han sido insoportables, con nieves (que nunca han durado tanto por esta parte), a causa de las formidables heladas que caen por las noches; durante el día el tiempo es primaveral, pudiéndose dedicar los labradores a las faenas del campo.

Precios de los artículos que se venden en esta villa: vino, a 13 reales cántaro y algunas partidas a 13 1/2; harinas, a 17, 16 y 15 reales arroba (11 1/2 kilos); patatas, a 4 id.; aceite, a 80 reales el cántaro de 32 cuartillos.—E. G.

DE MURCIA

Montalegre (Albacete) 24.—Antes de ocuparme sobre los precios de los frutos en este mercado he de manifestarle el deplorable estado por que está pasando esta región.

La siembra de cereales, después de hacerse tarde y en no muy buenas condiciones por falta de humedad, se teme no nazca la mayoría por falta de la benéfica lluvia. Parece ser estamos condenados a la pertinaz sequía que nos viene castigando por espacio de dos años; sin embargo, de hielos y escarchas no podemos quejarnos, pues las tenemos en abundancia, y a la vez disfrutado de unos días impropios de la estación que atravesamos. En ocasiones se presenta la atmósfera variable y amanzadora, lo cual hace renacer las esperanzas en los agricultores, siendo mayor su abatimiento al ver que se reduce a todo menos a llover, por lo que si esto no lo hace en breve, no solamente será perdida la cosecha de cereales, sino también la de uva, pues la planta morirá por falta de jugo, y esto es lo más sensible, siendo como es en esta comarca el cultivo de más importancia.

Los precios que actualmente rigen son los siguientes: trigo de color, a 57 reales fanega; cebada, a 28 id.; avena, a 21 id.; Aceite, a 66 reales arroba; patatas, a 8 id.; vino, a 16 id.; azafrán, de 45 a 50 pesetas libra.—El C.

DE NAVARRA

Peralta 17.—La situación del campo es satisfactoria, presentándose buena cosecha.

Con mucha firmeza y escasas transacciones cotizase: trigo caudal, a 5'65 pesetas robo de 28'13 litros; idem hebrillas, a 5'35 id.; común del país, a 5'25; harina de 1.ª, a 38 pesetas las 100 kilos; de 2.ª, a 37'25 y de 3.ª, a 36; pan de 1.ª a 0'45 los 1.400 gramos y de 2.ª, a 0'40; aceite del país, a 21 pesetas arroba de 13'302 kilos, y de Andalucía, a 20.

Los vinos manteniéndose firmes, cotizándose el tinto a 3'75 pesetas cántaro de 11'77 litros y el blanco a 10.

Para el día 19 del actual, siguiendo el ejemplo de otros pueblos próximos, proyectase una manifestación en esta villa para pedir al Ayuntamiento y Diputación el reparto por parcelas de los bienes comunes.—El C.

Urroz 29.—Hiela mucho, pero en el centro del día calienta el sol y se puede trabajar en el campo. Muy buenos los sembrados. Encalmado el mercado de granos.

Precios: trigo, a 5'50 pesetas robo (28'13 litros); cebada, a 5'25 id.; avena, a 3 id.; alubias, de 15 a 22 id.; vino tinto, común, a 4'70 pesetas cántaro; aceite, a

22.50 pesetas arroba; patatas, a 1.25 id.; carneros, de 30 a 40 pesetas uno; ovejas, de 18 a 30 id.; cabras, de 29 a 40 idem.

—El C. Lumbier 29.— El presente mes viene siendo muy frío de nieves e intensos y persistentes hielos, así es que muchos días no se ha podido trabajar en el campo. Los sembrados están buenos.

Precios: trigo, a 5.20 pesetas el robo (28-13 litros); cebada, a 3.25 id.; avena, a 3 id.; habas y maíz, a 4 id.; alubias, de 18 a 20 id.; lentejas, a 7 id.; garbanzos, de 20 a 25 id.; vino común, tinto, a 4 pesetas el cántaro de 11.77 litros; idem rancio, a 7 idem; aguardiente seco, de 10 a 15 id. el de vino y 5 el de orujo; patatas, a peseta la arroba.—El C.

**DE VALENCIA**

Valencia.—Precios corrientes en esta plaza de los géneros anotados a continuación:

Alcoholes vínicos: Rectificados (centros), 96 a 97°, a 143 pesetas hectólitro, impuesto pagado; idem corrientes, a 140 idem de tilados a vapor; clase fina, 95 a 96°, a 137 id.; idem corrientes, 94 a 95°, a 135 id.; alcoholes desnaturalizados, a 90 pesetas hectólitro los 88°, también impuesto pagado; Holanda y alcoholes para rectificar, a 111 pesetas hectólitro de 100°, sin impuesto; holandas y alcoholes de orujo, a 106 id.

Vinos de 10 a 12°, de 20 a 24 pesetas hectólitro los tintos, 24 a 26 los rosados y 26 a 28 los blancos; idem de 12 a 14°, de 24 a 27, a 26 y 29 a 31, respectivamente; idem de 14 a 16°, de 27 a 30, 29 a 31 y 31 a 33 id.; mistelas, 9/10 licor por 14.15 alcohol, de 50 a 55 pesetas hectólitro por planta, 52 a 57 por moscatel y 55 a 60 por tintas.

Haces de 12 a 20°, a 1.75 pesetas grado los 100 kilos; idem de 21 a 23°, a 1.80 idem; idem de 24 a 27°, a 1.90 id.; idem de 28 a 32°, a 1.95 id.; tártaros, de 40 a 50°, a 2 id.; idem de 51 a 55°, a 2.05 id.; idem de 56 a 10°, a 2.10 id.; idem de 61 a 70°, a 2.15 id.; tartratos de 40 a 45°, a 1.95 id.; idem de 46 a 48°, a 2 id.; idem de 49 a 50°, a 2.10 id.; idem de 51 a 52°, a 2.15 id.—Manuel Esteve (hijo).

Onil (Alicante) 26.—La situación agrícola es bastante mediana en esta comarca, debido a la falta de agua que v. nimos sufriendo desde hace cuatro ó cinco años; así es que si en la primavera no reina un temporal que cale bien la tierra, se secarán las plantas y se perderán las viñas; en el año último sólo han dado la tercera parte de cosecha. De aceitunas, muy pocas, menudas y malas, cotizándose las adobadas a 26 reales varechilla, y para aceite a 22. El vino a 10 reales cántaro.—F. U.

Utiel (Valencia) 29.—El abundante temporal de nieves y aguas que al principio del año favoreció a nuestra península, aquí nos llegó con harta cortadía, siendo insuficiente para el calado de las viñas, que hace ya dos años no tienen la humedad necesaria, y si no llueve más será deficiente su brotación, y por consiguiente corta la próxima cosecha.

Hace unos días se ha reanimado la demanda de vinos, subiendo los precios, pues la última campaña cerró de 3.25 a 3.50 pesetas arroba y estos días se han hecho ajustes a 3.75 y 4 pesetas. Una casa de Suiza está en negociaciones para adquirir las bodegas de D. Luis de Córdoba y Ballesteros y D. Fidel García Berlanga, las dos mayores que hoy habrá en la localidad y en sus inmediaciones, pues la del primero será de 32.000 arrobas, y la del segundo, entre su bodega próxima a este término, la de Camporrobles y la de las huertas de Pajaro, será igual próximamente, al citado precio de 4 pesetas, y eso que las bodegas más cercanas a la localidad se hallarán a 9 kilómetros y el segundo las tiene a 30 kilómetros y a una jornada, cuyos arrastres por consiguiente, aumentan bastante el coste de la mercancía.

Verdad es que en los demás pueblos de este distrito y otros inmediatos y aldeas las existencias están agotadas, y donde únicamente puede decirse que todavía hay vino es aquí, en Utiel, en el casco de la población (pues en sus aldeas está agotado también), y su mayor parte en manos de cosecheros celosos en la elaboración y conservación de sus caldos, por lo que puede afirmarse que son las mejores clases obtenidas este año, tanto en vinos tintos como claretes y rosados, y de ahí que sus tenedores tratan de obtener los mejores precios; pero no se crea que las existencias de aquí son grandes, nada de eso, pues no llegan ni con mucho a la mitad de la media cosecha alcanzada este año. De lo dicho hay que deducir que el comerciante que se descuide en hacer compras en esta segunda campaña, se expone a no poder verificarlo cuando lo desee, por haberse agotado las existencias.

Los sembrados, con las últimas hume-

dades, aunque corras, parece marchan bien.—S. B.

**BIBLIOGRAFIA**

El Sr. J. Dujardin, sucesor de la casa Salleron, 24, rue Pavée, París, acaba de publicar un folleto enológico que se titula: **Noticia sobre los instrumentos enológicos de precisión y sobre su utilidad. Vulgarización de la química enológica. Análisis de vinos, alcoholes, aguadientes, vinagres, sidras, para los Métodos oficiales. Leyes oficiales, etc.** Un tomo, elegantemente impreso, 200 páginas, ilustrado con 275 grabados, tablas, etcétera. Precio: 1 peseta; franco de porte certificado, 1.50; encuadernado, 1.75; franco de porte, certificado, 2.25. Se aceptan sellos españoles en pago.

Acerca del mismo dice su autor en su introducción: La química experimental ha tomado hace algunos años tal importancia en viticultura, que no es permitido al inteligente viticultor ignorar por lo menos los elementos de la misma.

Este folleto es el manual enológico realmente más completo que se ha publicado hasta hoy, pues permite al cosechero, al viticultor y al negociante en vinos menos experimentado, analizar sucesivamente las uvas y mostos de los vinos de su cosecha, ó los vinos que compra y vende. Sin necesidad de conocimientos científicos especiales.

Además, tanto en Francia como en España y en las Repúblicas Sud-Americanas, se han dictado leyes y reglamentos especiales sobre la vinificación, sobre el tratamiento de los vinos, sobre los productos, cuyo uso es permitido ó prohibido; se han creado, especialmente en España, laboratorios y estaciones y cursos enológicos.

Como consecuencia, se hace cada vez más necesario al productor y al negociante el examen y el análisis de sus vinos; nuestro objeto, al vulgarizar la química enológica, ha sido especialmente facilitar el empleo de instrumentos para que los productores y negociantes puedan aplicar por sí mismos, hasta donde es posible, los procedimientos oficiales de análisis, de acuerdo con los reglamentos de cada país a que ya hemos aludido.

No es preciso hacer el elogio de las publicaciones de la Casa Salleron, dirigidas a la vulgarización de la química enológica.

**NOTICIAS**

No ha brotado la vid y se están ya haciendo en Francia importantes operaciones sobre la próxima cosecha de vino.

En Arlés, a los precios de 26 a 27 francos hectólitro, sin garantía de grado ni calidad; en Narbona y otros pueblos del departamento de Aude, a 3 francos grado y hectólitro, y en la comarca de Nimes (Gard), a 26 francos hectólitro.

A dichos precios parece dispuesto el comercio a acaparar buena parte de la próxima cosecha del Mediodía, aun cuando todavía no hay fruto mostrado, ni le habrá en tres ó cuatro meses.

El comercio francés, y no sin fundados motivos, que la cosecha no puede ser este año abundante en Francia por los repetidos y tremendos ataques de mildiu que han sufrido los viñedos, en muchos de los cuales el agostamiento de los sarmientos fué muy deficiente.

Reunida la junta general de representantes de los pueblos de la zona de Tudela, acordaron por absoluta unanimidad manifestar a la Dirección general de la Sociedad azucarera de España que la zona de Tudela no quiere cultivar remolacha a precio inferior del de 38 pesetas tonelada, fijado por las comisiones de Defensa de Tudela y Marcilla, con la condición de que las juntas locales sean las encargadas de hacer el alistamiento verdad de las tierras que se comprometan para el cultivo ilimitado y de nombrar las personas que en su día han de representar a los cultivadores en el caso y descuentos que se hacen al entregar la remolacha.

Para el caso de que la Sociedad azucarera no acceda a las justas pretensiones de los cultivadores de dicha zona y que por consecuencia no se cultive remolacha también, se tomaron acuerdos de importancia para llegar hasta los Poderes públicos pidiendo protección para los productos agrícolas del país, que hoy tienen gran depreciación.

En dicha reunión reinó el mayor entusiasmo, demostrándose la más absoluta confianza en la Comisión de Defensa encargada de las gestiones.

En los Estados Unidos, durante los períodos que se expresan, el comercio exterior de automóviles arroja los siguientes valores:

	Exports.	Imports.
	(En dolars)	

1904-1905.	2.481.243	4.010.000
1905-1906.	3.497.916	3.844.505
1906-1907.	4.890.876	4.041.025
1907-1908.	4.656.991	2.500.134
1908-1909.	5.387.021	3.905.391
1909-1910.	9.548.700	2.851.446

La exportación, continuando su aumento, se elevó en Septiembre último a 744.696 dolars, contra 465 en igual mes del año anterior.

Las existencias de pasas en Denia eran ya reducidas, y por las ventas de relativa importancia hechas en la última quincena es seguro que muy en breve no podrán servirse nuevos pedidos.

La pasa de legia, en raspa, se cotiza de 29 a 30 pesetas los 50 kilos, y la de sol, a 10 pesetas la caja de 10 kilos.

Telegrafían de Buenos Aires a la Tribuna de Ginebra que la cosecha de maíz promete ser superior a la del año pasado.

La «Unión de Viticultores de Cataluña» ha publicado un interesante manifiesto dirigido al país vitivinícola, en el cual se hace notar que la unión consciente y ordenada constituye la fuerza; se señala la oportunidad para organizarse, ya que, salidos de la última crisis los viticultores, pueden mantener y normalizar el precio del vino si a la mala fe y a la injusticia oponen la asociación. Se señala lo que han hecho los franceses con sus Federaciones de Vignerons que acaban con el fraude, y son tan fuertes, que el Gobierno las subvenciona incluso en desgracias de puro orden natural (últimas inundaciones del Herault); de donde consecuencia de esta manera de proceder se indica los medios para realizar cosa parecida en España y especialmente en Cataluña, aunque dándole sello propio, y termina incitando a los viticultores catalanes a que ingresen en el Sindicato, con tanto mayor motivo por cuanto el esfuerzo económico que se exige no es más que de dos pesetas mínimas anuales.

Por Real orden se ha declarado que los vinos de Navarra del Rey (Valladolid) son similares a los de Jerez y Málaga, incluyéndolos en las prescripciones que rigen para estos.

Se ha dispuesto se expida un libramiento de 25.000 pesetas a favor del Ingeniero jefe de la sección agronómica de Málaga para los trabajos contra la plaga del poll-roig.

Terminados los ensayos que se han llevado a efecto en los campos de experiencias que en Benifayó de Espioca posee la Granja-Escuela práctica de Agricultura de Valencia, con algunas variedades de arroz procedentes del Japón. La dirección de dicho centro ha participado a los agricultores que deseen practicar siembras de algunas de las clases ensayadas, que en el citado establecimiento se les facilitará gratuitamente un kilogramo de cada una de las variedades acudiendo al mismo de nueve a doce, a partir desde anteaer, los días no feriados.

En los primeros días del mes que empieza hoy llegará a esta ciudad la brigada fumigadora que dirige el ingeniero agrónomo Sr. Cerdá, procedente de Málaga, para sin pérdida de tiempo comenzar la campaña contra el poll-roig por medio de las fumigaciones del ácido cianhídrico en esta provincia. Al efecto, oportunamente se publicará el programa oficial que seguirá dicha brigada en sus trabajos, con el fin de que los agricultores puedan presenciarlos.

En Felanitx (Balears) ha sido creada una Estación Enológica.

Dicen de Cáceres que la cosecha edimentón ha sido buena, calculándose esta producción en 30.000 quintales métricos.

En Plasencia se cotiza a 12 pesetas los 11 1/2 kilos. En Jaramilla y Jaraz se han hecho ventas, pero a precios menores que otros años.

En el distrito de Gandía es muy solicitada la naranja, habiendo subido los precios de todas las clases; la sangría se paga de 2.12 a 2.50 pesetas arroba.

En Villafranca del Panadés, campo de Tarragona y otras comarcas de Cataluña, así como en Utiel (Valencia), han mejorado últimamente los precios de los vinos por haberse reanimado las compras con destino al extranjero.

Léase la carta de Utiel que publicamos en la sección correspondiente.

Desde ayer reina en esta comarca temporal de lluvias, que tantísima falta hacía. ¡Quiera Dios alcance a todos los pueblos necesitados de tan benéficas aguas!

El Centro de Información Comercial del ministerio de Estado remitirá gratis, a quien lo solicite, la siguiente publicación: «Aviso relativo a los requisitos que deberán reunir los certificados españoles de análisis de los vinos, mostos y orujos de uva que se exporten a Alemania.»

Se ha publicado una Real orden del ministerio de Fomento nombrando un Comisión para redactar un Código rural donde se comprenda cuanto con la legislación agrícola se relaciona.

**TELEGRAMAS**

RECIBIDOS POR UNA CASA DE ESTA PLAZA

Las naranjas y cebollas en Inglaterra Sabstas del lunes 30 de Enero de 1911

Liverpool

Naranja.—Ha subido tres pen'ques.

Cebolla.—Sin variación

Vapores «Paulina», «Reina» y «Venedo-tian», llegados.

Londres

Naranja.—Mercado algo más flojo.

Cebolla.—Precios sin variación; demand a fl ja.

Cambios sobre plazas extranjeras

DÍA 31

París a la vista. . . . . 107.70 ptas.

Londres a la vista, lib. ester. . . . . 27.21

**A los viticultores**

Los que deseen plantar 156 Seibel 132-11 Coudere 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 ó informa sobre la adaptación de las nuevas cepas.

Establecimiento Tipográfico de José Guiso Méndez, 799, VALENCIA

**VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)**  
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 ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximad. Kilos
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO	
Barril de 225 litros con doble envase.	230	280	350	300
Barril . . . . . id.	110	130	160	140
Idem . . . . . id.	85	100	120	112
Idem . . . . . id.	60	70	85	80
Idem . . . . . id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas . . . . .	5	5	5	50
Idem . . . . . id.	2	2	2	25
Idem . . . . . id.	1	1	1	12

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

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra 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 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 presinta 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  
**3.750.439** PLANTAS INJERTADAS de todas las viníferas de España sobre los mejores pies americanos.  
**1.155.000** Estaquillas para barbados.  
Sus 52 hectáreas, con 165.000 pies madres en pleno desarrollo, producirán este año la abultosa 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.  
Desfondes 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 Proprietarios.—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.  
Pidánsese 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 ó instrucciones para plantar.  
Dirección telegráfica: SABATÉ-VILLAFRANCA PANADÉS

**CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA**  
GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRICOLAS  
DIRECTOR PROPIETARIO  
**D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA**  
Especialidades que recomiendan 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 1116

**AGUAS SUBTERRÁNEAS**  
**Arturo Alcober**  
Hidróscopo-Geognosta  
FÉLIX PIZCUETA, 20, LETRAS E. C.—VALENCIA  
Estudios hidro geológicos. Indicación del volumen y profundidad de los manantiales y construcción de pozos artesianos SOLAMENTE cuando la constitución geológica promete un éxito feliz.  
El alumbramiento de aguas ni exige grandes desembolsos ni riesgo en el capital, como prueban nuestros múltiples descubrimientos. Apoyadas nuestras indicaciones en una vasta experiencia y especial estudio, proporcionan SIEMPRE resultados positivos y altamente remuneradores. En todo cortijo ó masía de alguna extensión descubrimos manantiales que dan aguas de 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 Clutat Llerida  
Especialidad en Aventadoras y Trillos  
Las Aventadoras Clutat 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 Maconcloa, 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 malacasta, que han reducido un 50 por 100 la fuerza que necesitaban para su infunciónamiento.—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 BUSTON  
Pidan catálogos especiales.  
**ALBERTO AHLES Y COMPAÑIA**



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

**AVERLY, MONTAUT Y GARCIA**  
ZARAGOZA

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

PIDANSE CATALOGOS ZARAGOZA

**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, sus costumbres 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 interperante.  
MUESTRA. Todas aquellas personas que tengan un embelesamiento en la familia o entre sus relaciones, no deben dejar de pedir la muestra gratuita de Polvo Coza. Escríbale hoy COZA POWDER CO., 76 Wardour Street, Londres, Inglaterra. El Polvo Coza puede ser también obtenido en todas las farmacias y el V. se presenta a uno de los depósitos al por mayor que puede obtener una muestra gratuita. Si no puede V. presentarse, por favor escribir para adquirir la muestra gratuita, dirijase directamente a COZA POWDER CO. 76 Wardour Street, Londres 195

Depósitos en las siguientes farmacias:  
MADRID: Puerta del Sol, 5.- Preciados, 25.  
- Peligros, 9.- Arenal, 2.- Nuñez de Arce, 17.  
- Infantas, 26.- Abada, 4.- Hortaleza 17.-  
Jorge Juan, 17.- Príncipe 18.- Ayala, 9.- BARCELONA: Calle del Call, 22.- BILBAO: Plaza Nueva, 4.-  
CORDOBA: Conde de Cadenas, 28.- CORU. A: Castelar, 18.- FERROL: Real, 90.- GRANADA: Plaza San Gil, 10.- MALAGA: Torrijos, 74.- MURCIA: J. Ferrer S, en C.- OVIEDO: Campomanes, 2.- PAMPLONA: Zapatería, 25.- SEVILLA: Tetuán, 24.- SANTANDER: San Francisco, 24.- VALENCIA: Calle San Vicente, 17.- VALLADOLID: Angustias, 36.- ZARAGOZA: Don Alfonso, 1, 35.

**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 vexcante 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 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 Balsamada,"  
Primer premio en la Exposición de Ciudad Real de 1907.—Medalla de oro en Zaragoza 1908.  
**AGAPITO BALMASEDA (MALAGÓN)**

**Fábrica de Máquinas Agrícolas**  
de Vicente Farré  
LÉRIDA) (CATALUÑA)  
Trilladoras de todas dimensiones y precios, Desterronadoras, Cubre semillas, Cultivadores.  
PEDIR PROSPECTOS Y PRECIOS.—TODOS LOS APARATOS SE DAN A PRUEBA

AÑO XXXIV **Crónica de Vinos y Cereales** AÑO XXXIV  
PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL  
Se publica todos los miércoles + + + Cuenta XXXIV 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  
Precios 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 ventosa 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, dirijirse 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 BORDELÉS CASELLAS**  
— en polvo, de disolución instantánea en el agua —  
Producto reconocido  
**EL MAS OÍMODO—MAS PRÁCTICO—MAS EFICAZ**  
contra el **MILDEW** de la **VIÑA**

y enfermedades de las PATATAS, GARBANZOS, TOMATES  
Seguridad absoluta de salvar la cosecha  
MILLARES DE REFERENCIAS DE TODAS LAS COMARCAS

**Caldo Bordenés Casellas núm. 2**  
Para azufrar y sulfatar 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**  
**PÍDASE CATALOGO en COLORES**

10 Medallas de Oro  
2 Diplomas de Honor  
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 Selbel.—III. Productores directos de Couderc.—IV. Productores directos de Castel.—V. Planta Pardes.—VI. El Pájaro Azul.—VII. El Vinumdat Morrisse.—VIII. 590 Jurie.—IX. Terras número 20.—X. Gaillard número 2.—XI. Instrucciones para la plantación y cultivo de los híbridos productores directos.  
**Precio: 1 peseta 50 céntimos**

Dirigir los pedidos a las oficinas de la **CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES**, calle de Alberto Bosch, 12, principal Madrid, 6 Germanías, 7, 1.º Valencia.

**MAQUINARIA AGRICOLA**  
Y VINICOLA  
JUAN PECH AINÉ

19, Paseo de la Aduana, 10.—BARCELONA  
Filtros y mangas de fabricación especial, sin competencia.—Bombas de todos sistemas, prensas y estrujadoras con o sin separador de escabejo.—Tubos de alta presión, de goma, forrados de alambre al exterior.—Manguera ideal, fabricada especialmente para el trasiego de vinos y alcoholes.—Estuches postales con caja de madera, cartón o hoja de lata.—Cajas para mandar muestras, con frascos de todos tamaños.—Básculas centesimales, montadas sobre cuatro pies.—Accesorios para bombas y artículos de bodega.—Clarificantes, Antifermentos, Colorantes tintos, Acido tártrico, Termómetros y Alcolómetros, Alambiques Sallerón y Euboloscopos legítimos de Malligant.  
Anti-agric, producto especial para combatir la acidez de los vinos.  
**RESULTADOS POSITIVOS**  
Se necesitan corredores, representantes y depositarios con buenas referencias.  
NOTA. Para evitar la falsificación de mis mangas, filtros y bombas conocidas en el mundo entero, exigir la marca de mi Casa.

**Coochs**

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**

**OENO-FOSFATO**

en los vinos de la vendimia, en sustitución del yeso.  
PRIVILEGIO HUGOUNENQ, aprobado por la Academia de Medicina de Paris en 1888 y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889, por las siguientes razones: 1.º el OENO-FOSFATO aumenta la riqueza alcohólica del vino; 2.º, enriquece el vino con una sal reconstituyente, que 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 cátedrático 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 descansan 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, dirijirse a D. C. W. Crous, calle Bishe, 1 y 3, Valencia, Agente general en España.

**DISPONIBLE**