

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL  
SE PUBLICA TODOS LOS MIERGOLES

ANUNCIOS

Plano conciliado

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

Oficinas:

En VALENCIA: Calle del Gobernador Viejo, núm. 1, 1.<sup>o</sup>  
En MADRID: Calle de Alberto Bosch, núm. 12. pral.

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

Plano conciliado

AÑO XXXIV

Valencia 15 de Febrero de 1911

NÚM: 2511

## 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 Echavarrí, de Olazagutia (Navarra).

### EL MUNDO ENTERO

Ha reconocido la superioridad de los Vinos Rojos, 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)

## 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 fuerza 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.)

### En qué forma debe aplicarse la potasa á la patata?

Ningún agricultor ignora que la potasa es la substancia fertilizante que más contribuye al desarrollo de la patata; de aquí que los abonos potásicos produzcan resultados asombrosos en dicho cultivo, según lo patentizan innumerables ensayos hechos en diferentes provincias de España. Entre estos, citaremos uno como ejemplo: D. Balbino Arango, de los Cabos de Pravia (Asturias), abonó, en un patata, una parcela con fertilizantes fosfatados y nitrogenados, y otra, con estas mismas materias y 800 kilogramos de káinita por hectárea.

La primera parcela (sin potasa) produjo 25.000 kilogramos de tubérculos por hectárea, y en la segunda (con potasa) 36.900 kilogramos; de manera que el abono potásico aumentó la cosecha en 11.900 kilogramos.

Ahora bien: ¿en qué forma debe darse la potasa á la patata? Dicen muchos autores que sólo en forma de sulfato potásico, pues el cloro contenido en las demás sales análogas (cloruro de potasio, káinita y polisa) es perjudicial para la producción de la fécula. Ciertamente este fenómeno puede tener lugar; pero sólo en el caso de aplicar el abono poco tiempo antes de la plantación ó al hacer ésta, pues en tal caso, las plantas absorben alguna cantidad de cloruros. Si se emplean dichos fertilizantes un mes, por lo menos, con anticipación á la época de la siembra, el referido inconveniente desaparece, siempre que la tierra contenga mediana producción de caliza, pues el cloro se combina con la cal de ésta, formando cloruro cálcico, sal muy soluble, que es eliminada de las capas superficiales del terreno y arrastrada al subsuelo durante el periodo que media entre la aplicación de los fertilizantes y la siembra.

En prueba de ello, daremos el resultado de un experimento hecho por Wildt, con la káinita.

Empleando la káinita con anticipación...	Cantidad total de fécula contenida en las patatas recolectadas
idem id. al hacer la siembra...	2.000 kilogramos
	1.750

Per consiguiente, se aplicará el sulfato de potasa á las tierras pobres de cal y á toda clase de suelos, cuando no pueda emplearse un mes, por lo menos, antes de la plantación. En los terrenos calcáreos no hay inconveniente en utilizar la káinita, el cloruro ó la polisa potásica, siempre que se incorpore al suelo por medio de una labor, un mes, por lo menos, antes de sembrar las patatas.

Según la naturaleza de la tierra, es decir, su fertilidad, se aplicarán 50 á 150 kilogramos de potasa pura por hectárea, lo que corresponde á:

10 á 300 kilogramos de cloruro ó sulfato.
400 á 1.200 id. de káinita.
250 á 750 id. de polisa del 20 por 100.
166 á 500 id. de polisa del 30 por 100.

Sobre todo, no olviden los agricultores que para producir 1.000 kilogramos de patatas son necesarios nueve kilogramos de potasa pura, mientras que dicha producción sólo exige cinco kilogramos de nitrógeno y menos de dos de ácido fosfórico, lo cual demuestra bien claramente la avidez de la patata por la potasa.

## La conservación de los vinos

No deja de ser un problema difícil de resolver, pues aunque se haga una elaboración perfecta, guardando rigurosamente una regla de desinfección de los aparatos y envases en que se verifica la vendimia, sucede que algunos vinos al haber terminado la fermentación lenta, no se aclaran, y esto es debido á que ha sustituido á la fermentación vinica la fermentación acética.

En Francia, y sobre todo en Burdeos, que elaboran vinos á 9, 10 y 11°, recurren al empleo de varios anti-fermentos, pero resulta que si alguno de ellos detiene las fermentaciones secundarias, se mezcla en el vino un producto que, más ó menos nocivo, no es tolerado por el Consejo Sanitario, ni permitido por las Leyes. Con estos mismos inconvenientes nos encontramos nosotros que debiendo usar algo para que nos conserve los vinos, sobre todo en las temperaturas altas, debemos recurrir al alcohol, pero este producto resulta sumamente caro, sin darnos una completa garantía, pues para ello deberíamos reforzarlo hasta los 18 ó 19°, aminuando entonces el valor del vino, por absorber el bouquet y la fuerza que se exige, sobre todo en los vinos de marca.

Muchos son los conservadores y anti-fermentos que con anuncios más ó menos pomposos son ofrecidos al comercio, pero desgraciadamente, la base de la mayoría de estos productos son ácidos como el Salicílico, el Bórico y otros no menos nocivos, por más que en sus etiquetas garantizan no contener substancias nocivas; pero desafortunadamente la Ley puesta en vigor ha prohibido por completo el uso de estos

productos, y quizá esto ha sido debido á que algún fabricante de productos Enológicos haya estudiado la forma de suministrarlos un anti-fermento inofensivo; y digo esto, porque autorizado por las Leyes vigentes y analizado por personas tan peritas como eminentes químicos, los Doctores D. Vicente Peset y D. Rafael Corominas, se ha presentado un producto llamado ENOFENOL, que viene á llenar por completo todas nuestras aspiraciones, y siendo esto de gran utilidad, pues según se demuestra, puede emplearse impunemente sin faltar á las Leyes vigentes, y pudiéndose exportar los vinos á todos los países por estar autorizado su empleo y con la seguridad de conservación, queda resuelto el problema que con satisfacción hago público, no para dar publicidad al autor del producto, sino por la gran utilidad que reportará á los cosecheros y exportadores, entre los cuales está el que suscribe.

Amante, pues, de los adelantos que tienden á mejorar la clase de nuestra producción vinícola, me felicito del nuevo producto, y más aún por ser un español el inventor.

Antonio Castell Grau.

### Campaña contra el "poll-roig."

En la tarde del jueves último se verificaron en la Granja de Burjasot las experiencias de fumigación de los naranjales con el ácido cianhídrico.

Dichas pruebas evidenciaron la sencillez del procedimiento, es decir que quedó demostrado que es eminentemente práctico, esto es, sencillo, económico y breve, y desde luego nuestros obreros

aprenderán en seguida las manipulaciones necesarias. Los temores de peligro que pudieran abrigarse, en absoluto también quedó demostrado no existen; están tomadas de tal suerte todo género de precauciones, que no cabe ni pensar en lo imprevisto.

Muchas felicitaciones recibió el señor conde de Montornés, á quien exclusivamente se debe el que sea un hecho la realización de las experiencias de que damos cuenta.

Al acto efectuado el jueves último en la Granja de Burjasot acudió lo más granado y entusiasta de nuestros agricultores, recibiendo todos ellos las atenciones que se merecen por parte del dignísimo é ilustrado ingeniero director de la misma, señor Maylin, y personal técnico que con gusto está á sus órdenes.

Según verán nuestros lectores, en el itinerario oficial á seguir en la campaña que, bajo la dirección del Sr. Cerdá comenzó el sábado, están incluidas las principales zonas naranjeras de la provincia. Una vez más felicitamos al ilustre conde de Montornés, consejero de Agricultura y al brillante y celosísimo personal técnico agrónomo de nuestra provincia.

Itinerario que se propone seguir la brigada fumigadora dirigida por el ingeniero Sr. Cerdá en sus experiencias:

Días 11 y 12 de Febrero, fumigaciones en Canals; 13 y 14, Játiva; 15 y 16, Albuñol; 17 y 18, Alginet; 19 y 20, Benifayó; 21, Almusafes; 22, transporte equipo á Cullera; 23, fumigación en Cullera; 24, Valencia; 25, Torreta; 26, Picasent; 27, Tavernes Blanques; 28, Bétera; 1.º de Marzo, transporte equipo á Carcagente; 4 y 5, Alcira; 6, Benifayó de Vallidigna; 7, Tavernes de Vallidigna; 8, transporte equipo á Sagunto; 9 y 10, fumigaciones en Sagunto.

### La importación de vinos en Cuba

Desde que la elevación de los derechos arancelarios al vino tinto, de uso corriente, permitió una buena utilidad á la ampliación y la fabricación de tales caldos, se creó la industria clandestina, que con vuelos más ó menos ostentosos ha vivido, creando intereses que cada día son más difíciles de desarraigar. De algún tiempo á esta parte, por el encarecimiento del vino en los mercados productores y por la inmoralidad en la cobranza de los impuestos que permite tener alcohol barato, la ampliación y falsificación de los vinos tintos crece y prospera, al extremo de saberse que por cada pipa de vino que entra pagando más de treinta pesos por derechos arancelarios, se venden dos de vino ampliado y falso, con perjuicio de la salud pública, merma notable en la recaudación de las Aduanas y descrédito del país y de sus autoridades.

Malo, muy malo es que pueda decirse, dentro de la más estricta verdad, lo que dejamos consignado, pero aún es peor que pueda afirmarse que por los funcionarios de Sanidad se hace todo lo posible y aún mucho que debiera juzgarse imposible, en favor de la ampliación y la falsificación de los vinos, y de esto hablan los hechos con datos evidentes, que quitan todo fundamento á la duda. A cada rato es detenido y decomisado el vino, que se importa, las más de las veces sin razón, por datos falsos, análisis mal hechos, que otros—realizados más á conciencia—desmienten, por equivocación y confundir un vino con otro, por llevar al análisis una muestra que no es la del vino detenido, etc., y ni por casualidad; se da el caso de que sea detenido un vino ampliado ó falso, á pesar de saber todos dónde, cómo y en qué forma se amplían y falsan vinos en esta capital y en Matanzas.

De algún tiempo á esta parte se viene realizando una persecución, que no nos atrevemos á calificar, contra los vinos que se importan, y mientras esa persecución se realiza, el comercio ve que diariamente salen de esta capital, por los ferrocarriles y los barcos, para el interior y se despachan en la ciudad para el consumo, vinos amplificados, elaborados en puntos conocidos de todos. ¿Lo saben las autoridades

sanitarias? La persecución que se realiza contra los vinos importados, es obra del famoso Laboratorio? No lo sabemos; pero estamos al cabo del desconocimiento que sobre ese Laboratorio cae y nos creemos en el deber de llamar su atención por si quieren poner remedio al mal, por otra parte demasiado antiguo, sin que, en realidad, se haya nunca hecho lo posible para anularlo del todo, aunque algunas veces se haya contenido por los escándalos á que dió lugar.

Se nos asegura que se vienen sacando muestras de todo vino que sale por las estaciones de ferrocarril; pero á la vez se añade que no se ha sacado ni se saca ninguna muestra del que sale despachado por casas que no son importadoras ni almacenistas de viveres; más claro: que las ampliaciones gozan de la más absoluta impunidad de esas inspecciones, cosa que nos explicamos por la utilidad que la industria reporta. ¿Quién dió ese orden y con qué objeto? Deseamos que se vigile la pureza de los vinos y que la Sanidad trabaje por lograrla. Lo que no deseamos es que se vigile y desconfie de los vinos importados, que salen directamente en su mayoría de los almacenes de San José para los paraderos de ferrocarril, y que, en cambio, sea libre y goce de la más descarada impunidad la industria defraudadora del Tesoro y detentadora de la salud pública.

Cada pipa de vino que, ampliada, produce tres pipas, cuando no más, hace perder al Tesoro de la República sesenta y cinco pesos oro americano, y son muchos los miles de pipas de vino que se amplían en esta capital y en Matanzas, sobre todo desde hace algún tiempo. El alcohol que se emplea en esas ampliaciones representa otra defraudación de los impuestos interiores, y ambas cosas dicen demasiado contra la moralidad existente, perturbadora del trabajo mercantil.

Deseamos que este aviso á las autoridades de Sanidad basta no sólo á contener el fraude que se viene realizando, sino á ordenar esas inspecciones que parecen y proceden como si estuvieran pagadas por los ampliadores de vinos, contra la importación de los mismos.

(De El Avisador Comercial de la Habana.)

### Consejos para la elaboración de aceites

Es indudable que nuestra producción de aceite de oliva constituye un importante factor de la riqueza nacional, pero no es menos cierto que la apatía, como característica de gran parte de los productores, hace que se elabore en condiciones que pugnan con los modernos adelantos de la industria.

Esta afirmación explica el fenómeno de que los magníficos aceites españoles se exportan para ser refinados en el extranjero, adquiriendo después un precio que debería proporcionar grandes ganancias á España, si se tiene presente la relativa sencillez con que puede conseguirse una mayor perfección en la elaboración. Teniendo en cuenta que la producción de aceituna y aceite ha disminuido considerablemente en el año 1910, nos permitimos dar unos consejos prácticos para su elaboración.

Los malos efectos producidos por una menor cantidad de aceite pueden compensarse con las ventajas de la indiscutible mejora que puede conseguirse en la abricación del mismo.

Para una elaboración esmerada del aceite debe de empezarse por coger la aceituna del árbol á mano, ó sea á orden, poniendo debajo de los olivos mantas bien extendidas. Una vez cogida la aceituna, se coloca en espaldas de palma fina, dejándola á medio llenar. Estas espaldas se lavan diariamente. A la fábrica debe conducirse la aceituna en unos sacos especiales de lana, en cantidad de 44 á 48 kilos, los cuales, una vez llenos, no deben dejarse nunca en pie, sino tumbados.

Estos sacos se transportan al molino ó fábrica en caballerías provistas de un aparato especial, preparado de manera que los sacos estén completamente separados. Ya en la fabrica, los sacos se vacían

en unas canastas de varetta de olivo, que queden mediadas, para que en ellas pueda lavarse la aceituna con mucha facilidad. Este lavado debe hacerse siempre con agua fría, limpia y corriente, moviendo la aceituna con la mano, á fin de que no se estropee, y dejándola escurrir de tal modo, que no se quede seca en absoluto, para evitar que se recaliente, porque el hecho de recalentarse perjudica al fruto y á la calidad del aceite.

Procedese después á verter la aceituna en una tolva, para que sea elevada por un tornillo sin fin que la deja caer en el tolvin de los rulos, cuidando de que caiga la cantidad suficiente para que á los rulos, que son pequeños, pueda imprimirseles una marcha cuyo número de revoluciones sea de catorce por minuto.

El molino solamente triturado la aceituna para hacer una carga de prensa, procediéndose inmediatamente á la limpieza general del molino, prensa y capachos, sucesivamente día y noche.

Una vez extraído el aceite, pasa por una manga de lana á los depósitos, en cuyo fondo hay una válvula de desagüe.

Estos depósitos deben tener una capacidad de 60 arrobas (50 de aceite y 10 de agua), dejando reposar en ellos la grasa tres horas próximamente, durante las cuales se están recogiendo continuamente con una espumadera todos los residuos que, por su poco peso, han subido á la superficie de la masa de aceite. Se procede al trasiego de este aceite, que ha sido lavado con un atarón, que es un cachorro de lata fuerte. Este lavado debe hacerse con especial cuidado y esmero, al objeto de no remover los residuos del fondo, y con igual cuidado deben verificarse los lavados sucesivos, hasta cuatro, si fuesen necesarios.

La manga de conducción del aceite desde la prensa hasta el depósito debe ser de lana especial.

En el primer depósito, ó sea donde se efectúa el primer lavado, se colocará un filtro de hojalata con taladros de dimensión determinada, siendo cada vez más finos los filtros de alambre empleados en los depósitos donde se verifican los sucesivos lavados.

Para poder trasegar el aceite con comodidad, deberán ser dispuestas las tinajas unas enfrente de las otras.

Después de trasegado el aceite de los primeros depósitos, donde ha experimentado el primer lavado, debe verterse en depósitos de barro vidriado, todos con sus válvulas de desagüe, bomba y contrabomba ordinarias, para los lavados posteriores.

Después de lavado perfectamente el aceite, se lleva, por medio de una bomba, á unos depósitos en alto para que, atravesando unos filtros de lana sencillos, vaya á unos estanques, de donde otra bomba los conduce á otros depósitos cilíndricos de hierro raspado, de donde pasa á las barricas de roble, de sesenta arrobas de cubida, destinadas á la exportación.

Es preciso advertir que todas las tuberías de las bombas para la conducción del aceite deben ser de hierro.

Aunque todas estas operaciones parecen demasiado minuciosas y complicadas, son absolutamente necesarias, si se pretende elaborar aceite de clase superior para que puedan tener aceptación en los mercados extranjeros, haciendo competencia á los bien elaborados de Marsella, Niza y Bari.

Y todavía conviene añadir que el personal encargado de practicar todas las operaciones de la elaboración indicada debe cambiarse todos los días el traje de faena.

La carga de las prensas de aceite suele ser de tonelada y media, y la cantidad de agua que diariamente se gasta es de 20 á 25 metros cúbicos.

En resumen: toda escrupulosidad y limpieza deben parecer pocas; pero jamás debe usarse ni una gota de agua caliente. El agua caliente está mandada retirar de toda buena elaboración de aceite de oliva.

Los capachos para la carga de la prensa serán de abaca ó pita, porque éstos pueden ser usados sin necesidad de lavar.

los antes, como ocurre con los de esparto, y después de la presión quedan limpios lavándolos con agua fría. No hace falta limpiar las tuberías, sino al principio y al fin de cada campaña. Para la limpieza de los rulos, piedras y suelos deben de usarse cepillos de cerezo, y para la de los depósitos son muy buenos los cepillos de hierbas, amarillos, como los usados en las cuadras.

Del estado del aceite dependerá que los filtros sean dobles o sencillos, y los depósitos deberán ser de hierro esmaltado, siendo preferible el esmalte blanco para el transporte de la masa.

Siguiendo estas reglas en la elaboración del aceite, España estará en condiciones de exportar a los países de gustos más delicados.

A. de Vargas Machuca.

### Reglas para la Facturación

DE EXPEDICIONES CONTRA REEMBOLSOS

Para la admisión de reembolsos en los transportes de grande y pequeña velocidad, ó sea la facturación de expediciones contra reembolsos, se establecen las siguientes reglas:

1.ª El reembolso es una cantidad que, en nombre del remitente, reclama la Compañía al consignario a cambio de la expedición que le entrega, sin perjuicio de cobrarle al mismo tiempo los demás gastos con que esté gravado el transporte.

2.ª Aun cuando, por punto general, el reembolso solo debe presentar el valor de la expedición, podrá, sin embargo cargarse mayor ó menor cantidad á voluntad del remitente, pero sin que esta cantidad pueda de ningún modo significar el valor de la mercancía, sino simplemente lo que el expedidor ha creído conveniente cargar á facturación de su remesa.

3.ª Las estaciones de ambas Compañías están autorizadas para admitir entre sí las peticiones de reembolso que pretendan los remitentes en el acto de la facturación; pero no admitirán reembolso alguno cuando la facturación se haga con destino á una estación perteneciente á otra Compañía.

4.ª En las expediciones facturadas con reembolso es indispensable que su importe se exprese con toda claridad en el talón entregado al remitente, á quien se facilitará, deamás de dicho documento reglamentario, un resguardo especial en el que consten los nombres del expedidor y del destinatario, el número y fecha de la expedición y la cantidad á que ascienda el reembolso, á fin de que pueda servirle de justificante para cobrar su importe.

Este último resguardo lo devolverá el remitente á la estación expedidora cuando ésta verifique el pago.

5.ª El remitente de toda expedición facturada con reembolso deberá satisfacer en el momento de la facturación el importe del franco y expresar en la declaración las señas de su domicilio, á fin de que la estación expedidora pueda avisarla la fecha desde la cual estará á su disposición el importe del reembolso.

6.ª Cuando las estaciones en donde se facturó la expedición y se pidió el reembolso reciban aviso anunciándole su cobro por la estación de llegada, procederán á poner aquella suma á disposición del expedidor.

7.ª El pago deberá hacerse dentro de un plazo que no exceda de veinte días á contar desde la fecha en que el consignatario satisfizo el reembolso, entendiéndose que, una vez transcurrido este plazo, solo podrá reclamarse como máximo de indemnización el interés legal de la cantidad á que dicho reembolso ascienda.

8.ª La percepción que corresponda al ferrocarril y al Tesoro se deducirá del importe del reembolso cuando se haga el abono al remitente de la expedición.

9.ª En ningún caso podrá variarse el destino de las expediciones gravadas con reembolso, y únicamente se admitirá la reexpedición al punto de procedencia y consignada á nombre del que figure como remitente, pero descargada de aquel gravamen y mediando al efecto una orden superior.

10. Cuando las expediciones facturadas con reembolso sean susceptibles de averiarse y corran riesgo de perderse, bien por no recogerlas su consignación ó por cualquiera otra causa, las Compañías podrán proceder á su venta en pública subasta, sin tener para nada en cuenta la cantidad que las graven por reembolso, y sin otra obligación que la de conservar á disposición de su dueño la suma que resulte sobrante después de pagados todos los gastos.

11. Las estaciones cuidarán de dar inmediato conocimiento á la oficina de la Intervención respectiva de todos los incidentes que provoquen las expediciones facturadas con reembolso.

Quedan vigentes las condiciones de las tarifas generales de cada Compañía en cuanto se opongan á los presentes.

La presente tarifa anula la combinada especial M. L. núm. 4 (local especial número 5 en M. C. P.) de fecha 1.º noviembre de 1886.

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### DE ANDALUCÍA

Baza (Granada) 12.—Cesaron las heladas, teniendo tiempo primaveral.

Regulares ventas de harinas y pocas de trigo y cebada á los siguientes precios: trigos, á 48 reales fanega el fuerte y 45 el

decael; cebada, á 25 id.; harina de primera, á 36 pesetas los 100 kilos.—El C.

Montilla (Córdoba) 11.—Buenos los campos y regulares ventas en el mercado á estos precios:

Trigo, á 11 pesetas fanega; cebada, á 5'75 id.; escaña, á 4'25 id.; habas y yeros, á 8'25 id.; algarrobas, á 10'25 id.; garbanzos, de 20 á 25 id.; orejones, á 8'25 id.; vino de la última vendimia, de 4 á 5 pesetas arroba; aceite fresco, de 13'75 á 14 id.—El C.

Sevilla 13.—Escasas entradas de aceite y retraídos los almacenistas para comprar porque reciben pocos pedidos del interior. Se hicieron ventas de viejo de 14'75 á 14'83 pesetas los 11 1/2 kilos, y de nuevo de 14'62 á 14'75; pero últimamente solo ofrece el comercio 14'50 pesetas, precio que no aceptan los vendedores. Desanimado el embarque.

Sin variación los cereales y las carnes. Buenos los campos.—El C.

### DE ARAGON

Alcañiz (Ternel) 9.—Ha terminado la campaña aceitera en esta región, sin haber variado la situación del mercado desde mi última información. Los cosecheros y fabricantes siguen sin querer vender. Han llegado algunos almacenistas de Niza, que se marchan sin hacer casi operaciones porque los fabricantes no ceden á 28 pesetas los 15 kilos á que ofrecen los compradores, pretendiendo aquellos las 30 pesetas, y á este precio se van sin comprar; sólo se han vendido unos 60 bocoyes, que se han pagado de 28 á 28'75 pesetas los 15 kilos. En los depósitos de esta ciudad está la mayor parte de la cosecha de la región, que ascenderá escasamente á 1.000 ó 1.200 bocoyes (el bocoy tiene una cabaña de 625 á 650 kilos), sin querer vender sus poseedores mientras no adquiera mejores precios. En realidad no hay precios en aceites finos, porque lo poco vendido es de algún labrador necesitado y en muy pequeñas partidas. El aceite corriente ó de segunda presión, del que tampoco se hacen más ventas que las del consumo de la población, se cotiza de 20 á 21 pesetas los 12'600 kilos.

Acite de sulfuro: Este se cotiza de 80 á 85 pesetas los 100 kilos, según clase, y hay alguna existencia en plaza.

Orujo: Para la extracción del aceite por el procedimiento del sulfuro se paga á 5'50 pesetas los 100 kilos.

Los demás artículos se cotizan: harina superfiná á 41 pesetas, de 1.ª á 40 y de 2.ª á 38 pesetas; mendillos, superior, á 6 id.; salvado, á 5'50 id., todo los 100 kilos; trigo, á 39 pesetas; cebada, á 20 id.; avena, á 14 id.; maíz, á 22 id.; alubias, á 52 id., todo el cahiz de 179'36 litros; pan de 1.ª á 40 céntimos y de 2.ª á 35 el kilo; patatas á 1'75 pesetas los 12'600 kilos. El vino se paga á 3 pesetas los 9'91 litros.

Transporte á la estación férrea por la agencia de transportes: 2'50 pesetas tonelada.—A. Bielsa.

Sarriena (Huesca) 9.—Nevó mucho y el tiempo es muy frío, con grandes hielos.

Precios: trigo, á 40 pesetas cahiz; cebada, á 25 id.; avena, á 18 id.; aceite, á 18 pesetas arroba; patatas, á 1'50 y 2 id.; vino, á 4 y 4'50 pesetas cántaro, escaseando mucho.—A.

### DE CASTILLA LA NUEVA

Quintanar del Rey (Cuenca) 10.—El temporal pasado de nieves y grandes heladas han paralizado las operaciones agrícolas, y aunque ahora ha despejado el tiempo, las fuertes heladas no permiten dedicarse á los trabajos agrícolas nada más que medio día, y los cereales se encuentran paralizados.

Precios: decael, á 12'50 pesetas la fanega; avena, á 4'50 id.; cebada 6'25 id.; vino, á 4 pesetas la arroba, y aceite, á 15'50 id.—El C.

Fuensalida (Toledo) 10.—El estado de la cosecha de cereales es en esta localidad mediano á causa de tantos frios en el pasado mes de Enero, y la de aceituna ha sido casi nula, no cogiendo la mayor parte de los propietarios ni para el consumo de su casa.

Los precios en esta zona: trigo, á 52 reales fanega; cebada, á 22 id.; algarrobas, á 22 id.; avena, á 18 id.; aceite, á 64 reales arroba; vino, de 15 á 16 id.

Los granos encalmados y los líquidos en alza.—D. S.

### DE CASTILLA LA VIEJA

Segovia 9.—Precios corrientes en esta plaza: trigo, á 45 reales fanega; centeno, á 31 id.; cebada, á 27 id.; guisantes, á 40 id.; muelas, á 38 id.; alubias, á 90 id.; garbanzos, á 170, 140 y 110 id.; harinas, á 18, 17 y 16 reales arroba; patatas, á 6 idem; cerdos cebones, á 68 id.; idem al destete, á 65 reales uno; idem de seis meses, á 180 id.; idem de un año, á 360 id.; bueyes de labor, á 1.700 id.; novillos de

tres años, á 2.200 id.; añojos y añojas, á 700 id.; vacas cotrales, á 950 id.

Tendencia sostenida.—El C.

Arévalo (Ávila) 11.—Han subido los trigos, cotizándose á 46'50 reales las 94 libras; el centeno, á 31 las 90 id.; cebada, á 24 id.; avena, á 18 id.; muelas y guisantes, á 38 id.; alubias, á 90 id.; garbanzos, á 150, 125 y 110 id.; patatas, á 6 reales arroba; cerdos al destete, á 64 reales uno; idem de seis meses, á 200 id.; idem de un año, á 400 id.; idem cebones, á 54 reales arroba.

Por partidas se ofrece el trigo á 47'50 reales las 94 libras, habiéndose vendido 500 fanegas á 47 reales, pagando otras á 46'50.

Buenos los campos. El tiempo de hielos.—El C.

Palencia 10.—Precios: trigo, á 45 reales las 92 libras; centeno, á 32 las 90 id.; cebada, á 23 reales fanega; avena, á 18 id.; alubias, á 86 id.; garbanzos, de 90 á 130 id.; muelas, á 36 id.; harinas, á 17, 16 y 15 reales arroba; patatas, á 5 id.; vino tinto, á 24 reales cántaro en los almacenes; idem blanco, á 28 id.

Tendencia firme, buenos los campos y tiempo de heladas.—El C.

Barco de Ávila 11.—Tiempo de grandes hielos, buenos los campos y en el mercado tendencia floja. A continuación los precios:

Trigo, á 46'50 reales fanega; centeno, á 32 id.; guisantes, á 40 id.; muelas, á 38 idem; alubias, á 90 id.; garbanzos, á 180, 140 y 110 id.; harinas, á 18, 17 y 16 reales arroba; patatas, á 6 id.; vino tinto, en los almacenes, á 25 reales cántaro; bueyes de labor, á 1.800 reales uno; novillos de tres años, á 2.000 id.; añojos y añojas, á 700 id.; vacas cotrales, á 900 id.; cerdos al destete, á 68 id.; idem de seis meses, á 176 id.; idem de un año, á 360 idem.—El C.

Matapozuelos (Valladolid) 11.—No cesa el tiempo glacial; siguen, pues, las fuertes heladas, que van retrasando mucho las labores en el campo.

Se nota firmeza en el mercado y bastante demanda para los vinos, habiéndose vendido varias partidas de blanco al buen precio de 22 reales cántaro; el tinto se cotiza á 28.

El trigo á 45'50 reales las 94 libras; centeno, á 30 las 90 id.; cebada, á 24 reales fanega; avena, á 16 id.; alubias, á 90 id.; guisantes, á 30 id.; muelas finas á 48 id.; garbanzos, á 180, 130 y 100 id.; harinas, 18, 17 y 16 reales arroba; patatas, á 6 id.; cerdos al destete, á 70 reales uno; id. de seis meses á 200 id.; idem de un año, á 400 id.; idem cebones, á 52 reales arroba.—El C.

Burgos 12.—Continúan las grandes heladas, buenos los campos y en alza la cotización del mercado.

Precios: trigo, á 46 reales fanega el áliga, 44 el mocho y 43 el rojo; centeno, á 33 id.; avena, á 15 id.; lentejas, á 36 id.; harinas, á 17, 16 y 15 reales arroba; patatas, á 5 id.—El C.

Medina del Campo (Valladolid) 12.—Ayer se pagó el trigo á 45 1/2 reales las 94 libras y el centeno á 30 las 90 id. Tendencia sostenida.—El C.

Valladolid 12.—Va mejorando el tiempo, pero todavía es frío y hace suma falta cesen los hielos para poder trabajar normalmente en el campo.

Ayer entraron en el Canal 400 fanegas de trigo, que se cotizaron á 45 y 45'25 reales las 94 libras, con tendencia floja.

Se ofrece la cebada á 23'50 reales fanega y la avena á 17'50 id.

Precios de las harinas: extra, á 38 pesetas los 100 kilos sobre vagón; primera clase, de 37 á 37'50 id.; panadera, á 36 id.—El C.

Carrion de los Condes (Palencia) 12.—Tiempo de hielos, bueno el estado de los campos y tendencia firme en el mercado, habiéndose cotizado como sigue:

Trigo, á 44'50 reales las 92 libras; centeno, á 30 las 90 id.; cebada á 25 reales fanega; avena, á 16 id.; muelas, á 35 idem; alubias, á 88 id.; garbanzos, á 140, 120 y 100 id.; yeros, á 32 id.; harinas, á 17, 16 y 15 reales arroba; patatas, á 5 id.; vino tinto, á 23 reales cántaro; carneros, á 80 reales uno; ovejas, á 60 id.; corderos, á 28 id.; cerdos al destete, á 70 id.—El C.

### DE CATALUÑA

Valls (Tarragona) 11.—Buenos los campos y retrasada la vegetación por el tiempo extremadamente frío.

Precios: trigo, á 18 pesetas los 55 kilos; cebada, á 8'50 pesetas la cuartera de 70'80 litros; avena, á 7'50 id.; maíz, á 9'50 id.; habichuelas, á 26 id.; garbanzos, á 19 id.; almendra común, á 18 id.; idem mollar, á 57 pesetas el saco de 50 kilos; avellanas, á 40; algarrobas, á 4'50 pesetas los 41'60 kilos; vino tinto, á 32 pesetas los 120 litros.—R. F.

Barcelona 12.—Encalmados los trigos por retraimiento de los compradores, que esperan baja debido á noticias de

la Argentina. En la semana última llegaron 412 vagones de trigos del país, cotizándose los de Castilla de 25'75 á 27'05 pesetas los 100 kilos y los de Cáceres de 26'02 á 26'10.

En harinas se opera poco, pero los precios acusan firmeza. Extra blanca núm. 1, de 39'06 á 40'86 pesetas los 100 kilos; superfina blanca núm. 2, de 37'25 á 38'46; número 3, de 34'86 á 36,05.

La cebada, á 20 pesetas los 100 kilos la del país y 19 la de Rusia; avena de Extremadura, á 19'25 id.; lentejas de Castilla, á 32 id.; habas, á 26 las de Extremadura y 48 las de Mahón; habones de Sevilla, á 23 id.; habichuelas, á 51 las Pinet, 48 las de Mallorca y 57 las de Castellón; maíz, á 18'50 el del Danubio, 19'50 del Plata y 22 de Cincuantini; yeros del país, de 19'75 á 20'25 id.; arroz de Valencia, de 53 á 57 id. el Bomba y 42 á 46 el Amonquill.

Tendencia al alza en vinos y alcoholes, pagándose en esta estación á 3 pesetas grado los tintos de Valencia y Alicante y 3'13 los blancos de Tarragona.

Activa demanda de aceite y firmes los siguientes precios: Andalucía, 136 á 137 los 100 kilos el superior y 133 á 134 el corriente; Tortosa, finos, 159 á 164 id.; Aragón, 169 á 174 id.; Lérida, 144 á 145; Urgel, 179 á 180 id.

Sostenidas las almendras. Esperanza en grano, á 284 y 260 pesetas los 100 kilos; largueta, id., á 290 id.; Mallorca, id., á 250 y 240 id.; Mollar, en cáscara, á 115 idem.—El C.

Teyá (Barcelona) 13.—En esta época en que los cereales están poco arraigados, han sido suficientes las dos escasas lluvias que hemos tenido desde que sembraron para presentar buen aspecto. Los guisantes, más sensibles á la sequía, han producido poco, y en las matas pequeñas han sido más precoces.

Se está ultimando la labor profunda de la viña y se dá principio al injerto de las plantadas últimamente.

En las hortalizas está ya concluida la plantación de las patatas, tanto las destinadas á la exportación como las rojas para el mercado de Barcelona.

Hasta ahora ha hecho más frío que el año pasado y no ha perjudicado nada.

Precios: patatas de la cosecha última, á 7 y 8 pesetas 40 kilos; guisantes tiernos, á 6 y 7 id. los 10 kilos; vinos tintos, de 30 á 33 pesetas hectólitro.—El C.

### DE EXTREMADURA

Trujillo (Cáceres) 9.—Mal invierno para los ganaderos por lo mucho que viene lloviendo y los grandes frios.

El estado de los campos es regular.

Precios: trigo, á 13 pesetas fanega; centeno, á 8 id.; cebada, á 5'50 id.; avena, á 3'50 id.; bellotas, á 5 id.; patatas, á 1'25 pesetas arroba; paja corta, á 0'50 idem; vino tinto nuevo, á 7 pesetas arroba, con firmeza; vinagre, á 2'50 id.—H.

Merida (Badajoz) 11.—Con las lluvias cesaron las heladas, disfrutando unos días primaverales. Se han reanudado los trabajos en el campo.

Muy buenos los sembrados.

Precios: trigo blanco, á 14'50 pesetas los 100 libras; id. rubio, á 14; cebada, á 6 pesetas fanega; avena, á 3'50 id.; habas, á 40'25 id.; harinas, á 39, 37'50, 36'50, 36 y 32 pesetas los 100 kilos, según clase y marca; patatas, á 1'25 pesetas arroba; cerdos cebones, de 10'50 á 12 id. en vivo; cerdos al destete, á 8 pesetas uno.—El C.

Badajoz 11.—Ha mejorado el tiempo, presentado los campos buen aspecto.

Cotizamos: trigo cruche, á 11'75 pesetas los 46 kilos; id. rubio de 12 á 12'25; cebada, á 5'75 pesetas las 34 1/2 kilos; avena, á 4 los 28 id.; habas, de 9'50 á 10 los 50 id.; garbanzos, á 40, 30, 25, 20 y 15 pesetas los 57 kilos, según tamaño y cochura.—El C.

### DE LEON

Peñarranda de Bracamonte (Salamanca) 9.—Siguen los hielos, buenos los campos y tendencia firme en el mercado.

Precios: trigo, á 45'50 reales las 94 libras; centeno, á 32 las 90 id.; cebada, á 20 reales fanega; avena, á 19 id.; algarrobas, á 26 id.; muelas y guisantes, á 38 idem; alubias, á 90 id.; garbanzos, á 180, 140 y 110 id.; harinas, á 18, 17 y 16 reales arroba; patatas, á 6 id.; vino tinto, á 24 reales cántaro en los almacenes; id. blanco, á 28 id.; bueyes de labor, á 1.800 reales uno; novillos de tres años, á 2.200 idem; añojos y añojas, á 800 id.; vacas cotrales, á 950 id.; cerdos al destete, á 88 id.; idem de seis meses, á 180 id.; idem de un año, á 360 id.; idem cebones, á 68 reales arroba.

Intransitables los caminos por los hielos que vienen cayendo sobre la nieve.—P.

Salamanca 12.—Tiempo de hielos, buenos los campos y en baja el mercado.

Trigos, á 45'50 reales fanega el can-deal, 45 el blanquillo y 44'75 el rojo; centeno, á 29 id.; cebada, á 26 id.; avena, á 18 id.; algarrobas, á 34 id.; guisantes, á 35 id.; muelas, á 40 las finas y 34 las duras; garbanzos, á 180, 130 y 90 id.; alubias á 98 id.; harinas, á 155 reales los 100 kilos las 1.ª. clases, 144 las 2.ª. y 155 las 3.ª; patatas, á 4'50 reales arroba; bueyes de labor, á 2.500 reales cabeza; novillos de tres años, á 3.000 id.; añojos y añojas, á 800 id.; vacas cotrales, á 900 idem; carneros, á 80 id.; ovejas, á 60 id.; corderos, á 35 id.; cerdos al destete, á 60 idem; idem de seis meses, á 120 id.; idem de un año, á 240 id.; idem cebones, á 58 reales arroba; vino tinto, á 23 reales cántaro; idem blanco, á 24 id.—El C.

Trigos, á 45'50 reales fanega el can-deal, 45 el blanquillo y 44'75 el rojo; centeno, á 29 id.; cebada, á 26 id.; avena, á 18 id.; algarrobas, á 34 id.; guisantes, á 35 id.; muelas, á 40 las finas y 34 las duras; garbanzos, á 180, 130 y 90 id.; alubias á 98 id.; harinas, á 155 reales los 100 kilos las 1.ª. clases, 144 las 2.ª. y 155 las 3.ª; patatas, á 4'50 reales arroba; bueyes de labor, á 2.500 reales cabeza; novillos de tres años, á 3.000 id.; añojos y añojas, á 800 id.; vacas cotrales, á 900 idem; carneros, á 80 id.; ovejas, á 60 id.; corderos, á 35 id.; cerdos al destete, á 60 idem; idem de seis meses, á 120 id.; idem de un año, á 240 id.; idem cebones, á 58 reales arroba; vino tinto, á 23 reales cántaro; idem blanco, á 24 id.—El C.

### DE MURCIA

Vianos (Albacete) 9.—Con el mes que llevamos de persistentes heladas, los sembrados de trigos se hallan regulares, pero los de cebada muy perjudicados y los trabajos completamente paralizados. La ganadería sostenida á fuerza de remedios.

Los precios en el mercado, si bien paralizado éste, son: hectólitro de can-deal, á 22 pesetas; idem de cebada, á 11 id.; garbanzos, los 100 kilos, de 40 á 50 pesetas; patatas, á 10 id.—El C.

### DE NAVARRA

Estella 12.—Muy concurrido el mercado último, abundando principalmente el ganado de cerda y las vides americanas. Los injertos se han pagado de 120 á 170 pesetas millar, según las clases, vendiéndose mucho.

El trigo á 3'75 pesetas doble decálitro; avena, á 1'42 id.; maíz, á 2'50 id.; habas, á 3'35 id.; vino tinto, á 3'50 pesetas el cántaro (11'77 litros); aceite, á 22'50 pesetas arroba; patatas, á 1'25 id.—El C.

Murchante 12.—Retrasadas las labores porque solo se puede trabajar en el centro del día á causa de las grandes heladas.

Como el vino alcanza altos precios, es activa la plantación de vides resistentes á la filoxera. Dicho caldo se cotiza en general á 3'25 pesetas decálitro, estimándose las existencias en estas bodegas en unos 80.000 decálitros.

El trigo, de 5'25 á 5'50 pesetas roba (28'13 litros); cebada, de 3'25 id.; maíz, á 4 id.; aceite, á 21 pesetas arroba.—El C.

### DE VALENCIA

Villafamés (Castellón).—Es satisfactorio el estado del campo en esta comarca. Hemos tenido tres días de benéfica lluvia, que ha hecho renacer la esperanza de los agricultores; la clase jornalera venia sufriendo tanto, que de no haber venido el agua, había algunos que se preparaban para emigrar, cosa que hasta ahora sólo lo han hecho unas veinte personas en una población de siete ó ocho mil almas como ésta, y aún esos que se han marchado son demasiado, porque todavía hay por aquí tierra inculta; pero en pueblos limítrofes de esta, como Benlloch y otros, dá lástima las muchas familias que salen todos los días para América en busca de trabajo, habiendo en España tantos campos incultos. No tendrá vergüenza el Gobierno que, si vamos á este paso, dentro de pocos años se va á quedar España con la mitad de la gente? Mientras el Gobierno no proteja á la agricultura y la industria, todos iremos á la decadencia y la nación quedará con la mitad de los habitantes que hoy tiene.

Precios de los artículos en esta plaza: aceite, 18 pesetas arroba de viejo, pues este año ha sido nula la cosecha; vino, á 2'50 y 2'75 cántaro; algarrobas, á 1'40.

Los olivares que estaban atacados de la *negrilla* se han limpiado un poco con la lluvia acompañada de fuertes vientos del Este y nieve, pero ésta no cuajó más que en unas montañas altas.—T. P.

Puzol (Valencia) 7.—Tengo el gusto de participarle que después de un período largo de sequía y tiempo crudo ha venido á beneficiar las tierras un temporal de aguas, siendo imposible calcular el beneficio que puede reportar en la agricultura.

Tenemos que lamentar que á causa del tiempo glacial que experimentamos antes de las lluvias, se helaron una gran parte de las cosechas de naranja y de algarrobas, habiendo llegado los efectos á los naranjos.

En este término está llamado á desaparecer este árbol por la *serpeta* y el *poll-roig*, y prueba de esto es que este año han talado muchos huertos con intención de hacer otros cultivos.

Hay gran movimiento en el embarque de la cebolla al precio poco remunerador de 90 céntimos arroba.

El trigo, á 45 pesetas cahiz; arroz con cáscara, á 34 pesetas los 100 kilos el bomba y 25 el amonquill; aceite, á 20 pesetas arroba, sin existencia.—F. G.

Monóvar (Alicante) 9.—Las lluvias de los últimos días, aunque insu-

cientos para la viña, han mejorado mucho los sembrados, que presentan buen aspecto.

El precio de los vinos continúa estacionado, pagándose de 2.75 á 3.25 pesetas los 11.55 litros, según clase y graduación. Los precios remuneradores, pero no existe la compensación por haber sido escasísima la cosecha.—R. B.

Orhuela (Alicante) 9.—Persisten los frios, lo que perjudica á los campos.

Precios: trigo común, á 45 pesetas cahiz; cebada, á 24 id.; harinas, á 44 pesetas los 100 kilos la 1.ª clase, 40 la pañada, 38 la 2.ª y 35 la 3.ª; almendras, á 8 pesetas varchilla; cañamones, á 5 id.; tomates, á 4 reales arroba; pimientos secos, de 7 á 10 id.; pimienta molida, de 8 á 12 id.; paja corta, á 0.50 id.; cáñamo en rama, 1.ª clase, á 45 pesetas quintal; patatas, á 8 id.; algarrobas, á 2 pesetas arroba; habas y maíz, á 4 pesetas varchilla; bueyes de labor, de 500 á 750 pesetas par; cardos al destete, á 14 pesetas uno; ovejas, á 15 id.; corderos, á 10 id.; carneros, de 20 á 25 id.; cabras para carne, á 20 id.; idem para leche, de 75 á 100 idem; pieles de cordero y cabrito, á 17 pesetas docena; idem de cabra, á 4 pesetas una.—El C.

Alicante 13.—Sigue activa la exportación de vinos por este puerto, especialmente con destino á Francia. En cambio se expide poco para el Norte de la Península. En los pueblos productores de la provincia continúan siendo elevados los precios, y aún así hay bastantes propietarios que no ceden en espera de mayor cotización.

Animado el mercado de almendra, pagándose las Planetas á 85 pesetas arroba, con firmeza.

Firmeza acusan también los aceites, detallándose la clase corriente de Andalucía á 18 pesetas arroba y los finos de Benjama, Onil y otros pueblos, de 19 á 21.

La cebada á 34 pesetas cahiz Alicante y 32 cahiz Elche; la avena á 20.75 y 18.25, respectivamente.

Precios de las harinas á bordo en este puerto: De fuerza, á 47.50 pesetas los 100 kilos; blancas, de 43 á 44; doradas, de 40 á 43.—El C.

NOTICIAS

Las conservas de Calahorra.—De esta ciudad ha publicado el Diario de la Rioja, de Logroño, la siguiente carta:

«Para que vean mis lectores la gran importancia que la industria conservera tiene en Calahorra, doy á la publicidad esta curiosa estadística:

Desde el 1.º de Enero al 31 de Diciembre de 1910, se facturaron en la estación de Calahorra 8.715 toneladas de conservas, que representan 871 vagones completos, de 10 toneladas ó de 10.000 kilos cada uno.

En cada vagón se meten, aproximadamente, 300 cajas, y conteniendo cada caja 50 botes de 12 centímetros, resultan en cada vagón 15.000 botes, dando un total los 871 vagones, de 13.065.000 botes.

La cantidad señalada de 13 millones y pico asciende á algunos millones más, porque se fabrica mucho bote de 6 centímetros, y cada vagón de botes de este tamaño, contiene, como es natural, 30.000 latas, en lugar de 15.000 que arriba se citan.

Omitiendo las conservas de frutas y verduras y calculando que los 13 y pico millones de botes de 12 centímetros son solamente de pimiento y tomate, y dando á esta última conserva un 75 por ciento y al pimiento el 25 restante, resulta que salieron de Calahorra 3.266.250 botes de pimiento y 9.798.750 de tomate.

Dando á cada caja de tomate un valor de 8 pesetas, y calculando las de pimiento á 14, resultan las conservas salidas de Calahorra el año 1910 con un valor de pesetas 2.482.350.

A vista de estos verídicos datos, á nadie extrañará el sumo interés que los fabricantes tienen por conseguir de la compañía ferroviaria una tarifa especial, pues es irritante el que de Calahorra á Bilbao cueste la tonelada lo mismo que de Zaragoza á Bilbao.

Para recabar esto irá á Madrid una comisión compuesta de D. Victor del Valle, D. José Díaz y D. Francisco Moreno.

Ha despertado verdadero interés la labor que viene realizándose como resultado del Congreso Sericícola que se celebró en nuestra Exposición Regional.

Ya dijimos que se había agotado la existencia de planteles de moreras, y hoy podemos afirmar lo propio respecto á la siembra de gusanos de seda, seleccionada en la secretaría particular del presidente de la Diputación provincial.

El Sr. Almiñana ha hecho gestiones para adquirir más simientes y complacer á todos.

Si no decae el entusiasmo entre nuestros agricultores, la riqueza sericícola alcanzará aquí en pocos años la importancia que en otros tiempos tuvo.

Por el ministerio de Fomento acaba de crearse en Burgos una estación de Agricultura general, que venía siendo reclamada hace ya mucho tiempo por todas las corporaciones y fuerzas vivas de aquella ciudad. También se ha creado en Aranda de Duero una estación etnológica, con lo que no solamente se satisface una antigua aspiración de aquel vecindario, sino una necesidad originada por el creciente desarrollo de la riqueza vinícola de aquella comarca.

El ministro de Fomento ha dictado una Real orden obligando á las Juntas de defensa de los términos municipales invadidos por la langosta á efectuar por sí las operaciones de extinción y disponiendo que los ingenieros agrónomos comprueben por sí mismos la forma como se van realizando y el estado de los trabajos.

Establece también esta Real orden que la dirección técnica de esta campaña corresponde exclusivamente al ingeniero jefe de cada sección agronómica, del cual será la responsabilidad de la misma.

El Cónsul de España en Bombay recomienda á los exportadores españoles que se abstengan de remitir productos á dicho mercado sin antes informarse, por conducto del Consulado, de la posición y honorabilidad de las casas de comercio. Asimismo indica, sin garantía ni responsabilidad, como agente á Mr. Kashinath Narayan, Bombay.

Los rebaños lanares franceses se están viendo diezmados por una enfermedad parasitaria que ataca el hígado, descomponiéndolo rápidamente.

La enfermedad es antigua y conocida, pero no se había cebado en los lanares franceses con la intensidad de ahora.

La dolencia, que tienen muchos hombres, como caquexia acuosa, mal de hígado, etcétera, etc., es producida por la lluvia, como lo prueba el que sólo revista carácter epidémico en épocas lluviosas y que sea rarísima en verano y en tiempo seco. Los lanares adquieren el mal comiendo la hierba mojada, en la cual se desarrolla el parásito infeccioso.

La comisión permanente de la Asociación General de Ganaderos se ocupó detenidamente en su última sesión del comercio de lanas. Entre otros acuerdos, se tomó el de que una persona competente en la materia, comisionada por la Asociación, visite los principales mercados extranjeros para estudiar el asunto y ponerse al habla con acreditadas casas compradoras de lanas.

La Excm. Diputación Foral de Navarra se reunió en sesión especial y extraordinaria para tratar del proyectado Congreso Nacional de Viticultura.

La Corporación acordó celebrar éste el año 1912 con carácter nacional, encargándose de la ejecución del proyecto, á cuyo fin dispondrá que inmediatamente y sin pérdida de tiempo se proceda á la adquisición de los terrenos necesarios para el campo de plantación de las colecciones de vides viníferas de las provincias de España y del extranjero y también la edificación necesaria para la exposición de los trabajos del Congreso.

Ha acordado también manifestar esta decisión al Gobierno.

Además invitará al Congreso de Viticultura á todas las Diputaciones de España.

Tiene también el propósito de que al mismo tiempo se celebre un concurso regional pecuario.

La producción de achicoria.—Los últimos datos estadísticos publicados por la Dirección General de Aduanas son los correspondientes al tercer trimestre de 1910.

Trabajaron durante el 22 fábricas de achicoria.

Las existencias de productos elaborados á granel eran en fin de Junio 117 mi. 863,15 kilogramos; se elaboraron durante el trimestre 78.690, resultando, por lo tanto, una existencia de 196.553,15, y como salieron hasta fin de Septiembre 96.629,25, quedaron al fin del trimestre 99.923,90 kilos.

De los productos envasados había al comenzar Julio 8.246,60 kilos, se empaquetaron 85.122,25, llegando el total de las existencias á 93.368,85; de éstas salieron en el trimestre 83.346,80, y quedaron en fin de Septiembre 9.522,05 kilos.

Los paquetes salidos para la venta fueron: 179.453 de 50 gramos; 26.972, de 250; 12.813 de 500, y 52.752 de un kilo.

Una Comisión de labradores de Alameda de la Sagra y de otros pueblos inmediatos han visitado al Sr. Gasset para solicitar que se les pague el 50 por 100 del importe de las obras que se están realizando en la real acequia del Jarama, y que tan beneficiosas han de resultar para la agricultura.

Dicen de Calahorra (Logroño) que se están roturando unas 300 fanegas de tierra en la llanura de la Estanca para dedicarla al cultivo de hortalizas y cereales, y que en breve se roturarán también las 800 fanegas restantes de dicho término.

Tar reducidas han quedado las existencias de pasas en la comarca de Denia, que no exceden ya de 3.500 quintales; los tenedores pretenden elevados precios que no acepta el comercio; así es que puede decirse no se hacen operaciones.

En Londres ha mejorado la cotización de la pasa valenciana de la última cosecha y han quedado agotadas las viejas.

El consumo de nueces y dátiles en los Estados Unidos aumenta de año en año. Actualmente hay mucha demanda de nueces en el mercado de Chicago, en términos que el comercio al por mayor no puede atender á los pedidos por falta de existencias.

En vista del informe favorable dado por los técnicos, el señor ministro de Fomento ha decidido proceder á la creación de una estación sericícola en Madrid para favorecer la industria de la seda.

Los viticultores de Vendrell han celebrado una reunión magna, acordando el establecimiento de una bodega comunal, que regulará los precios y clases de los vinos en cuantas ventas se hagan en alguna importante comarca catalana.

Los remolacheros y las fábricas de Marcilla y Tudela han llegado á un arreglo conciliador, siendo el precio de tonelada de remolacha el de 35 pesetas, sin limitación de cultivo, haciendo el peso y descuento interviniendo la representación de ambas partes.

Los remolacheros se alistan para hacer los contratos.

La duquesa de Sevillano firmará en breve ante el cónsul de Biarritz, en cuya población se halla ahora, un contrato por el que hace donación á la diputación Navarra del palacio que posee en Dicastillo y de su finca de Olite, con objeto de atender con el producto de ésta al sostenimiento de aquél, que se destinará á un servicio provincial, dedicándose para escuela experimental agrícola al extenso parque que el primero circunda.

Para el caso de que fuesen distraídos de tal destino los referidos palacio y parque, ó intentara el Estado incautarse de los mismos, ó desapareciera el régimen foral, exige la donante la reversión de las tres fincas á quien ostentare entonces el título navarro de conde de la Vega del Pozo.

Así lo comunican desde Pamplona.

Muy firmes ó en alza los mercados de vinos del Mediodía de Francia, siendo difícil conseguir los tintos de clase corriente á menos de 40 francos hectolitro. En general, se pagan los de dicho color de 42 á 43 y los blancos de 44 á 48.

Las existencias van quedando muy reducidas.

En Enero último se han exportado por el puerto de Tarragona las siguientes cantidades de vinos: 14.675 bocoyes, 453 pipas, 620 medias, 777 cuartos y 295 octavos.

Dicho movimiento, comparado con el de igual mes de 1910, acusa un aumento de 9.043 bocoyes, 129 medias y 311 cuartos, y una baja de 554 pipas y 196 octavos.

Escriben de Barcelona que se acentúa en términos alarmantes la honda crisis por que atraviesa la industria algodonera.

Las estadísticas demuestran que, durante el año 1910, Cataluña ha importado 80.624 balas menos que en años anteriores.

Telegrafían de Londres: «Dicen de Chicago que los agricultores se interesan en el esperimento contra las heladas, puesto en práctica por el propietario Nutchinson, consistente en colocar 20.000 hornos de petróleo en 295 hectáreas, que permanecerán encendidos hasta ocho días después de las heladas.»

TELEGRAMAS

RECIBIDOS POR UNA CASA DE ESTA PLAZA

Las naranjas y cebollas en Inglaterra

Sabstas del lunes 13 de Febrero de 1911

Liverpool

Naranja: Ha bajado de tres á seis peniques.

Cebolla: Mercado más flojo.

«Segontian» y «Condor», llegados.

Londres

Naranja: De seis peniques á un chelín mejor. Demanda fuerte.

Cebolla: Precios sin variación. M-jor demanda.

Cambios sobre plazas extranjeras

DÍA 14

París á la vista. . . . . 107.90 ptas.

Londres á la vista, lib. ester. 27.30

A los viticultores

Los que deseen plantar 156 Seibel 132-11 Couderc y otros valiosos híbridos productores directos resistentes á 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.ª, Valencia.

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

LOS HÍBRIDOS

productores directos seleccionados de los Campos de Experiencia de

CARDEDEU

resisten absolutamente y sin tratamiento á todas las enfermedades destructoras de la vid.

Los Híbridos p. d.

sin lejartar ni sulfatar

producen abundantes y grandes racimos, vinos bien alcoholizados y buen gusto.

Los Híbridos p. d.

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

PEDIR TARIFA DE PRECIOS Y DATOS Á

D. Eugenio Germain, á CARDEDEU

(provincia de Barcelona)

SE PIDEN REPRESENTANTES

Establecimiento Tipográfico de José Guiz

Miñana, 7 y 9, VALENCIA

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

Table with columns: PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO, VINO EN SU PESO aproximad., 2.º AÑO, 3.º AÑO, 4.º AÑO, Pesetas, Kilos. Rows include Barril de 225 litros con doble envase, Barril 100 id., Idem 75 id., Idem 50 id., Idem 25 id., Cajas con 25 botellas, Idem 12 id., Idem 25 medias botellas.

Pedidos. Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Alava), M. G. Dubos, dirigiéndole 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 á la botella y á la media botella. En las etiquetas y en los corchos va marcado el año del vino.—Todos los envases se envían precintados.

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

Aviso muy importante á los consumidores. Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta á la botella y á la media botella. 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 3.780.439 PLANTAS INERTADAS de todas las viníferas de España sobre los mejores pies americanos. 1.455.000 Estaquillas para barbados. Sus 52 hectáreas, con 165.000 pies madres en pleno desarrollo, producirán este año la abulosa cantidad de 4.000.000 de estaquillas injertables. 6.000.000 estaquillas para vivero.

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

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

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

Dirección telegráfica: SABATÉ-VILLAFRANCA PANADÉS

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRICOLAS DIRECTOR PROPIETARIO D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA Especialidades que recomiendan á esta antigua y acreditada Casa, ARBOLES FRUTALES en grandes cantidades de las especies y variedades más superiores que en Europa se cultivan. VIDAS AMERICANAS INJERTOS BARBADOS ESTAQUILLAS de inmejorables condiciones y absoluta autenticidad. Precios muy económicos en pedidos de alguna importancia.

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

AGUAS SUBTERRÁNEAS Arturo Alcober Hidróscopo-Geognosta FÉLIX PIZCUETA, 20, LETRAS E. C.—VALENCIA Estudios hidro geológicos. Indicación del volumen y profundidad de los manantiales y construcción de pozos artesianos SOLAMENTE cuando la constitución geológica promete un éxito feliz.

El abastecimiento 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 á su padre y socio D. Miguel, quedó disuelta la sociedad que ambos formaban y sigue lé sólo los mismos negocios y en la misma forma en su fábrica de tonelería mayor, establecida en la ciudad de TAFALLA (Navarra)

A LOS LABRADORES Taller de maquinaria Agrícola de Antonio Clutats Lérida Especialidad en Aventadoras y Trillos Las Aventadoras Clutats 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 Mañuela, 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 á malacate, que han reducido un 50 por 100 la fuerza que necesitaban para su funcionamiento.—Pedir catálogos y condiciones antes de comprar. TRILLOS Y AVENTADORAS

**CASA ESPECIALISTA DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS**

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

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

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

**AVERLY, MONTAUT Y GARCIA**  
ZARAGOZA

Telas metálicas, cribas, 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 librados 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 interperante. Todas aquellas personas que tengan un embriagador en la familia o entre sus relaciones, no deben dudar en pedir la muestra gratuita de Polvo Coza. Escríbala hoy COZA POWDER Co., 78 Wardour Street, Londres, Inglaterra. El Polvo Coza puede ser también obtenido en todas las farmacias y si Vd. se presenta a uno de los depósitos al pie indicados puede obtener una muestra gratuita. Si no puede Vd. presentarse, por desescribirse para adquirir la muestra gratuita, diríjase directamente a COZA POWDER Co., 78 Wardour Street, Londres 193

Depósitos en las siguientes farmacias:  
MADRID: Puerta del Sol, 5.--- Preciados, 85.  
--- Poleros, 9.--- Arco, 2.--- Niños de Arco, 17.  
--- Infantas, 26.--- Abada, 4.--- Hortaleza, 17.  
Jorge Juan, 17.--- Príncipe 13.--- Ayala, 9.--- BARCELONA: Calle del Call, 23.--- BILBAO: Plaza Nueva, 4.---  
CORDOBA: Conde de Cadenas, 26.--- CORU. A: Castelar, 18.--- FERROL: Real, 99.--- 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: Angustinas, 86.--- ZARAGOZA: Don Alfonso, 1, 85.

**LÍQUIDO PARA LOS SABAÑONES LOPEZ OLMEDILLA**

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

**EL ANTIRREUMÁTICO LÓPEZ OLMEDILLA**

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

**Ungüento vixicante para Veterinaria**

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

**ABONOS MINERALES Y PRODUCTOS QUÍMICOS**

La Sociedad general de Industria y Comercio posee, entre otros negocios, la explotación de las más importantes fábricas nacionales de superfosfatos y abonos minerales compuestos, ácidos sulfúricos, anhídrido y comercial, ácidos nítricos y clorhídricos, sulfatos de sosa, glicerinas comerciales y farmacéuticas, colodión y demás productos químicos. Fábricas en Elorrieta, Zuazo y Guturribay (Vizcaya); en el Caley y Avilés (Asturias); en Bonanza y Trafaria (Portugal). Diríjanse los pedidos: GRAN VIA, 1, BILBAO.---VILLANUEVA, 11, APARTADO 340, MADRID.---EDIFICIO DEL BANCO ASTURIANO, OVIEDO

**FABRICACIÓN DE ANISADOS FINOS**

Especialidad "Anis Balsasada,"

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

AGAPITO BALMASEDA (MALAGÓN)

**Fábrica de Máquinas Agrícolas de Vicente Farré**

LÉRIDA) (CATALUÑA)

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

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

**AÑO 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 «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 a engaño se dá a prueba. También se remiten Catálogos a quien los desee. Para la ventose 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.  
Remoladora para remoler los orujos para aceites corrientes.  
Bombas especiales para trasegar aceites. Tres números distintos, que rinden 60, 90 y 250 litros por minuto, movidas a brazo.  
Prensas hidráulicas y de otros sistemas.  
Filtros para la refinación de aceites.  
Estrujadoras para las uvvas.  
Trituradoras para cemento, por corteza de pino y encina y para grandes y pequeñas fabricaciones.

Para datos, pedidos y presupuestos, diríjase 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 é 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).

**GALDO BORDELÉS CASELLAS**  
en polvo, de disolución instantánea en el agua  
Producto reconocido  
EL MAS OÓMODO---MAS PRÁCTICO---MAS EFICAZ  
contra el MILDEW de la VIÑA

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

Caldo Bordelés Casellas núm. 2  
Para azufrar y sulfatar en el mismo tratamiento  
EL PULVERIZADOR más práctico de cuantos existen es el  
**MURATORI**  
Recomendado por todas las empuñadas 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  
PIDANSE CATALOGO en COLORES

**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 ZAITIGUI  
Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

**SUMARIO**  
I. El injerto y los productores directos.---II. Productores directos de Seibel.---III. Productores directos de Couderc.---IV. Productores directos de Castel.---V. Planta Pardo.---VI. El Pájaro Azul.---VII. El Vinumdat Morisse.---VIII. 580 Juri.---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, ó Germanías, 7, 1.º, Valencia.

**MAQUINARIA AGRICOLA Y VINICOLA**  
JUAN PECH AINÉ

19, Paseo de la Aduana, 19.---BARCELONA  
Filtros y mangas de fabricación especial, sin competencia.---Bombas de todos sistemas, prensas y estrujadoras con ó sin separador de escobajo.---Tubos de alta presión, de goma, forrados de alambre al exterior.---Manguera ideal, fabricada especialmente para el trasiego de vinos y alcohol.---Estuches postales con caja de madera, cartón ó hoja de lata.---Cajas para mandar muestras, con frascos de todos tamaños.---Básculas centesimales, montadas sobre cuatro pies.---Accesorios para bombas y artículos de bodega.---Clarificantes, Antifermentos, Colorantes taninos, Ácido tártrico, Termómetros y Alcohómetros, Alambiques Sallerón y Eubolómetros legítimos de Malligant.

Anti-agrio, producto especial para combatir la acidez de los vinos.

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

**Coohs**  
Se desea para Australia la representación de una casa de primer orden, con buenas referencias (firma conocida), de cocinas económicas. El interesado está actualmente en Europa.  
Dirigirse a W. M. 989, Rudolf Mosse, Dresden.

**DISPONIBLE**

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

**OENO-FOSFATO**  
en los vinos de la vendimia, en sustitución del yeso.

**PRIVILEGIO HUGOUNENQ**, aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888 y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889, por las siguientes razones: 1.º, el OENO-FOSFATO aumenta la riqueza alcohólica del vino; 2.º, enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (Discurso del calderero 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 desganen 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, diríjase a D. C. W. Crous, calle Bisbe, 4 y 3, Valencia, Agente general en España.

**DISPONIBLE**

**DISPONIBLE**

**DISPONIBLE**

**DISPONIBLE**

**DISPONIBLE**

**DISPONIBLE**