

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

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

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA TODOS LOS MIÉRCOLES

ANUNCIOS

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.

Oficinas: En VALENCIA: Calle de Germanías, núm. 7, chaflán, 1.º  
En MADRID: Calle de Alberto Bosch, núm. 12. pral.

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

AÑO XXXII

Valencia 22 de Diciembre de 1909

NÚM. 2.451

## 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 Olazagutía (Navarra).

## VIDES AMERICANAS

Gran surtido en variedades de autenticidad garantida  
BARBADOS y ESTACAS injertables y para vivero.—Precios módicos  
Fernando Bernabé.—Játiva

## La reconstitución vitícola en Valencia

(Conclusión)

Si descendemos al dilatado llano de Carlet, con sus típicas masías asentadas en terrenos del período actual de la época cuaternaria y con altoplanos miocenos, y en algunos casos triásicos, veremos que sus tierras son de fondo, de mucho fondo en general, pero seca, bastante seca, hasta muy secas. Las capas de arcilla no se acaban á los 70 metros de profundidad, y es bien probable que el día que alguien se atreva á meter honda la sonda artesiana, puedan convertirse en huertas no pocas de estos terrenos, que de haberse realizado remotos planes, serían hoy frondosas huertas y que de replantarlos de viñedo no ha de olvidarse el espectro de las prolongadas sequías. Por esto aunque la Lot y las Riparia X Rupestris 3306 y 3309 pueden vejetar por la cantidad de caliza que es término medio del 26-55 por ciento y poco cloroso, la sequía hace pensar en el Aramón X Rupestris número 9 y en los híbridos de Berlandieri, tales como los Berlandieri X Riparia 420 A y 420 B.

Continuando recorriendo la provincia, llegamos más al Sur, á la zona de viñedo del rico campo de Carlet-Alberique, en la que compendando también los de Picasent, que los tiene situados en parte en altoplanos, los más del período plioceno de la época terciaria, sin que falten montes de la época cretácica, terrenos bastante calizos y de poca, á veces muy poca, espesor, que descansen sobre calizas terrosas ó muy duras. Podrá plantarse en ellos la Rupestris de Lot y también la Riparia X Rupestris 3306 y 3309, pero disminuirán las Murviédros X Rupestris 1202 y los Aramones X Rupestris números 1 y 9, porque con frecuencia se hallan terrenos con el 55 por ciento de caliza, en ocasión tan clorosos, que la Chasselas X Berlandieri 41 B no será suficiente, y máxime en suelos que pesen de 75 por ciento de caliza.

Peró en la parte menos montañosa, en la que podemos denominar gran plauicie en general del período actual de la época cuaternaria, en donde no faltan terrenos de gran capa, fértiles, como son los más próximos á Carlet y los de Cárcer y algunos de Alberique, bastante ó muy arcillosos, más que en la caliza, que es del 25 por ciento término medio, hay que pensar en las sequías y en la influencia que sobre los pies de Rupestris de Lot puede tener una fertilidad grande en ocasiones en una zona en que no serán pocas las injerías de moscatel.

Más al Sur tenemos hacia el Oeste los viñedos de Enguera, los unos en terreno plioceno tan difíciles para la reconstitución, que convendrá abandonar algunos que pueden dar buenos trigos, criar buenos olivos y buenos almendros. Forman parte del viñedo de Enguera otros terrenos del período actual de la época cuaternaria y del período triásico de la época terciaria, en los cuales las Rupestris de Lot y la Riparia X Rupestris 3306 y 3309 y los Aramones X Rupestris números 1 y 9 serán los pies indicados. Alcanzan los primeros el 80 por ciento de caliza y los segundos tienen variaciones del 20 al 50 por ciento de caliza, con gran desproporción en la sílice y en la arcilla.

Muy cerca de Alcira hay un pequeño grupo de viñedos que necesitarán para la reconstitución gran diversidad de pies americanos. Me refiero á los que pueblan la pequeña sierra de Corbera y sus faldas, y en las cuales predomina el moscatel en terrenos ya muy secos, ya húmedos. La 420 A y la 41 B serán los pies aprovechables. En cambio, en las faldas de estos montes y en la llanura inmediata, en donde

es menor la cantidad de caliza, las plantaciones podrán hacerse con la Rupestris de Lot y la Riparia X Rupestris 3306 y 3309.

Vayamos ahora á los viñedos de Játiva y comprendamos entre ellos los de Llosa de Ranes y pueblecillos inmediatos. Es tal en esta zona la diversidad de terrenos, que no puede darse regla general. Hay viñedos que vejetan en las areniscas del triásico, otros en las margas de este mismo período de la época secundaria, otros en el cretácico, otros en terrenos actuales de la época cuaternaria, otros en el plioceno, y no pocos en terrenos mezcla de los anteriores, y de aquí que unas veces la cantidad de caliza es solamente del 10 por ciento, frecuentemente del 35 y 50 por ciento y no son raros los terrenos con el 70 por ciento. Se comprenderá la prudencia necesaria para la reconstitución de estas zonas, en donde aun dentro de un mismo campo hay casos que en rigor debieran emplearse casi juntas la Chasselas X Berlandieri 41 B y la Rupestris de Lot.

Nos quedan por examinar cuatro zonas de viñedos de la provincia; los del campo de Ayora, los de Gandía, los del Canal de Cártoles y los del extenso valle de Albalda. Los viñedos del campo de Ayora podrán reconstituirse en parte con la Rupestris de Lot y las Riparias X Rupestris 3.306 y 3.309, pero no faltarán casos en que habrá de recurrirse á los Aramones X Rupestris número 1 y 9; á los Murviédros X Rupestris 1202 y hasta á la Chasselas X Berlandieri 41 B.

En el campo de Gandía, en la zona que ocupan los viñedos, en general de moscatel, aunque son tierras de poca caliza de un 16 á un 20 por ciento, habrá que recurrir de preferencia al Berlandieri X Riparia 420 A, que injerta mejor con el moscatel que la Rupestris de Lot, que tan eficientes resultados está dando en ciertos terrenos de la marina de Alicante.

La canal de Cártoles, en la que comprendo los viñedos de los pueblos de Canals, algunos de Alcuña de Crespins, de Moutesa, Mógente, Vallada y hasta cerca de Fuente la Ilguera, tiene terrenos rojos relativamente areniscos y poco calizos: 15 á 25 por ciento de caliza, fáciles de reconstituir; pero tiene blanquiazas muy difíciles, de mucha caliza y cloroso, en los cuales la Chasselas X Berlandieri 41 B, no podrá dar la solución.

Terminemos esta rápida excursión por los principales viñedos de la provincia asomándonos al dilatado y ameno valle de Albalda, tan poblado de viejos y típicos mases, asentados en tierras muy imbrósas, muy blancas ó muy azuladas, formada por sus *lucorellas en pilot*, y bajo de éstas, las *llucorellas en libre*, que se vea perfectamente en los montes y barrancadas, materiales que constituyeron el fondo del tranquilo mar plioceno que los cubrió.

Siempre que recorro esta hermosa región, con sus viñedos cortados por grupos de frondosos pinos, el suelo me recuerda la Champagne, cana del célebre Cognac, y creo, cada vez con más datos, que las dificultades con que ha de tropezar la reconstitución de los viñedos del valle de Albalda no serán menores que las que se sufren en Cognac. Pero así como en estos célebres viñedos franceses dieron tanta luz los estudios prácticos que se derivaron de la misión vitícola que llevó á América del Norte á Pedro Vila y los concienzudos trabajos del sabio Rivaz al frente de la por él famosa Estación Vitícola de Cognac, en el valle de Albalda, cuna del patriarcado actual de la viticultura valenciana y con él, con el respetable D. José Vidal, una clase de inteligentes viticultores entre los cuales figuran los Colomer, Irazo, Tortosa, Maestre, Orta, y tantos otros, se expandirá la buena nueva de Norte á Sur y de Este á Oeste.

La reconstitución no será tan difícil en los bordes del valle, como son cretáceos; ya en el centro, donde la caliza abunda, la Murviédros X Rupestris 1202 y la Chasselas X Berlandieri 41 B, serán las únicas utilizables para plantar muchas tierras; pero otras, muchas otras, no podrán replantarse más mientras no se descubran otros remedios contra la filoxera, aunque con ello á la larga, no habrá tan gran daño como pudiera esperarse, porque en tierras de nitrificación natural tan intensa y no faltas de frescura, quien sabe si andando el tiempo sustituirá á la viña un cultivo cereal intensísimo, con producción forrajera que permita una floreciente ganadería alimentada racionalmente. En los terrenos que he analizado de los viñedos del precioso valle, el término medio de caliza es del 48-50 por ciento, y el máximo llega hasta el 93 por ciento.

Para terminar he de decir que de todo lo anterior se deduce que, si bien gracias á los trabajos de viticultores extranjeros y españoles, tenemos mucho andado en el camino que ha de seguirse para una buena reconstitución, aún queda buen trecho y malos pasos. No faltarán tropiezos y fracasos, abundarán los casos de elurosos, y como en general la caliza en nuestros terrenos no escasea, convendrá casi siempre usar y abusar de esa materia que tan buenos servicios puede prestar á la agricultura de los terrenos calizos, del sulfato de hierro, sea esparcido en polvo al tiempo de la plantación, sea aplicado en disolución en los cortes de poda, como aconsejaba Reseguir.

Una nota egoísta y consoladora he de dar á los viticultores valencianos antes de hacer punto; que sepan que la reconstitución de los viñedos destruidos por la filoxera en España no se hace de modo intenso, excepción hecha de esa adelantada comarca que se llama Panadés, y de la tan poco atrasada y simpática Navarra, si bien en esta última se hace en menor escala de lo que muchos viticultores se figuran, porque muchos de los terrenos que fuéron de viñas se dedican al cultivo de cereal y á otros cultivos.

Rafael Janini Janini

Valencia, y Noviembre de 1909.

## En defensa de la viticultura

A la última reunión celebrada por la Federación Agrícola Catalana Balear asistieron gran número de delegados de las asociaciones federales para oír á don Pedro Gerardo Maristany sobre el Congreso Agrario de Valencia.

Dicho señor ilustre representante de aquella Federación en el Congreso de Valencia y ponente, como saben nuestros lectores, del tema 1.º, dió detallada cuenta de su labor, recibiendo por ella entusiastas plácemes, así como por haber sido aprobado por todas las Federaciones de España las conclusiones relativas á los medios que urge emplear para amiorar la crisis vitícola. Empezó el Sr. Maristany agradeciendo la deferencia de la Federación hacia su persona nombrándole su representante, y recalcó la importancia del Congr so por haber salido del mismo conclusiones que afectan y fueron aceptadas por todas las Federaciones de España.

Detalló la manera como desarrolló su tema: «Crisis vitícola», siempre de actualidad, logrando que todas las conclusiones que presentó reanunciando su criterio, fuesen aceptadas con entusiasmo por todas las Federaciones, modificándose solo una en el sentido indicado por el señor Fontrodona. Señaló la importancia de este hecho, especialmente por lo que se refiere al criterio de libre destilación, el cual hasta hoy ha sido atacado por los organismos agrícolas de Levante, haciendo notar que esta coincidencia absoluta, un día puede determinar el pensamiento gubernamental.

Explicó con gran número de detalles el problema de la producción del vino que es igual al consumo, exportación y filación ó cremación, señalando el hecho de que todo el mundo coincide en que no se debe

pagar consumos por el vino, pero no en que no se tuviera de pagar para destilar. Afortunadamente se ha llegado á una unanimidad en cuanto á esta justa aspiración aceptándose el criterio de la Federación Catalana Balear consagrado últimamente en el Congreso de Tarragona.

Hizo notar la adhesión entusiasta al pensamiento catalán de la Federación Aragonesa, cuyos representantes tuvieron para el señor Maristany grandes deferencias. Lanzó la idea de que es muy posible que hayan empezado las negociaciones para tratar con Francia, hecho que revestiría aún más importancia que el tratado de comercio que se está gestionando con Cuba; en su consecuencia dijo que la Federación debe pedir al Gobierno que, lo propio que á los organismos comerciales, se consulte á los agrarios antes de resolver ningún problema de tratados.

Se extendió en consideraciones respecto la producción de vino en España, remarcando los tipos comerciales espléndidos que poseemos, como el Priorato, Alella, Carinyena, Cervera, el incomparable Panadés y tantos otros, evidenciando la necesidad de constituir Sindicatos de elaboración y venta para producir estos tipos en las comarcas poco extensas.

Todo el pensamiento de esta Federación fué aceptado.

Después dió cuenta de los demás temas y conclusiones, afirmando que todas, tal como quedaron definitivamente redactadas pueden aceptarse, sentando así la base de una actuación de las fuerzas agrarias de España.

## Legislación Comercial Extranjera

**Inglaterra.**—Alteración en los derechos sobre espíritus.—La tarifa de derechos de entrada sobre diversos artículos, que comenzó á regir en 30 de Abril del corriente año, ha sido modificada como sigue:

Los licores, cordiales, mixturas y otras preparaciones á base de alcohol importados en botellas, y cuya fuerza, con arreglo á la declaración, no debe ser comprobada, pagarán por galón líquido 1 libra, 1 chelín y 5 peniques, en lugar de 1 libra, 1 chelín y 9 peniques que se establecía en la tarifa primitiva.

La dirección de Aduanas de Inglaterra ha resuelto reembolsar la diferencia cobrada con exceso sobre los referidos espíritus que resulte entre la anterior tarifa y la que ahora se ha adoptado. Los interesados deberán dirigir las solicitudes de reembolso al «Collector for customs» ó al oficial que hubiese cobrado los derechos.

**Rusia.**—Jugo de fruta adicionado de alcohol.—La dirección de Aduanas rusas ha dispuesto que los jugos de frutas adicionados con alcohol, importados en cascos, no se entregarán á sus dueños sin que previamente hayan sido embotellados en los locales de la Aduana, en botellas provistas de fajas y se hayan abonado los derechos impuestos á las bebidas alcoholizadas.

**Servia.**—Certificados de origen para los paquetes postales.—Se hace extensiva á los Alcaldes y Comisarios de policía del lugar de la expedición la facultad de visar los certificados de origen que deben acompañar á los paquetes postales importados en Servia, cuya facultad estaba antes limitada á las Cámaras de Comercio del país correspondiente.

**Islas Filipinas.**—Origen de las mercancías.—Por una disposición de las Aduanas, se prohíbe la importación de artículos cuyas etiquetas, embalaje y preparación tengan á hacer creer al público que han sido manufacturados en otro país que el de origen.

**Dinamarca.**—Sistema monetario; pesas y medidas.—Por un Decreto de Agosto del presente año, el sistema decimal será obligatorio en Dinamarca á partir del 1.º de Abril de 1910 para todas las dependencias y contabilidad del Estado y Municipios. Para el resto del país empezará á ser obligatorio dos años después de la fecha citada.

## FRUTAS NUEVAS

LAS ÚLTIMAS CREACIONES

Hace poco más de un año anunciábamos los experimentos que con gran empeño se llevan á cabo en los Estados Unidos para suprimir las pipas y los huesos de una porción de frutas. La mayor parte de ellos han dado ya resultados excelentes, y justo es que á ello dediquemos algunas líneas.

La ciruela sin hueso ha sido tal vez la fruta que más ha preocupado á los agricultores, sobre todo en California, y al fin ha sido obtenida, no hace mucho, por M. Borbank, un caballero que se dedica desde hace muchos años á la cría de árboles frutales por métodos científicos, y que está realizando en este terreno asombrosos descubrimientos.

No tan recientemente, pero también en estos últimos meses, un horticultor de Colorado ha conseguido obtener manzanas sin semillas. Este nuevo fruto es resultado de veinticinco años de constantes estudios, y se distingue, además de la ausencia de pipas, por su carne compacta, que ofrece una ligera duricie hacia el ombligo. El árbol no tiene flores, y por consiguiente no hay otro medio para propagarlo que plantar esquejes, lo mismo que cuando se trata de naranjos sin simiente.

En Georgia se trata ahora de producir sandías sin pepitas. Ya se han conseguido algunas, pero aún no puede considerarse el problema como enteramente resuelto, pues unos cuantos ejemplares no bastan para dar por terminados los experimentos. Pero los que de producir nuevas clases de frutas se ocupan, no se contentan con privar de semillas á las ya conocidas, sino que hasta crean frutas enteramente nuevas, tales como castañas que nacen en arbustos, limones dulces en vez de agrios, tomates con doble cantidad de pulpa que de ordinario, y otras muchas maravillas por el estilo.

Para conseguir esto, el horticultor hace lo mismo que hace el zootécnico para obtener nuevas razas de animales: cruza las especies y las variedades distintas y produce híbridos. Veamos, por ejemplo, lo que se hace para obtener una nueva naranja que ahora está muy en boga en América y que tiene la ventaja de poder reproducirse en regiones relativamente frías.

Las plantas que han de servir de padres son el naranjo ordinario y el limoncillo del Japón *Citrus trifoliata*. Escogida una flor cualquiera de naranjo, se empieza por arrancarle los estambres ó órganos masculinos cuando aún no están completamente desarrollados, y en seguida se aísla toda la flor por medio de una pequeña jaula de gasa, para impedir que se poseen en ella las abejas y otros insectos que podrían traer polen de otras flores en las patas.

Por último, el polen del limoncillo del Japón se esparce sobre los estigmas de la flor así aislada, por medio de un pincel de pelo de camello, y ya no hay más que dejar obrar á la Naturaleza. De cada cien casos, en noventa y nueve no se verifica la fertilización y la flor muere; pero el otro caso es suficiente para obtener un fruto híbrido, y como éste tiene semillas, puede ya propagarse la fruta así creada, que participará de las propiedades de las plantas cruzadas, teniendo la dulzura de la naranja y resistiendo el frío como el limoncillo.

Esta fruta no tiene hasta ahora más nombre que el de *weber*, que le da la gente en Carolina, Georgia y la Luisiana, por llamarse Mr. Webber el botánico á quien se debe su creación, que es también el que está trabajando para perfeccionar las sandías sin pepitas.

Otra novedad norteamericana es el *tangelo*, fruto híbrido resultante del cruzamiento de la taronja ó cidra con variedad de la naranja ordinaria. De esta última ha adquirido el *tangelo* una piel fina, una pulpa blanda y gustosa y escaso número de pipas, mientras de la taronja ha heredado el gran tamaño y el abundante y fresco jugo.

El cruzamiento se hizo por primera

vez en 1897, pero no se ha llevado a efecto en gran escala el hasta pasado; los resultados, sin embargo, han sido ya tan satisfactorios, que dentro de poco el tungelo será una de las frutas más populares en los Estados Unidos.

No terminaremos sin recordar que, si bien la creación de estas frutas se debe en mucho a la iniciativa de horticultores instruidos que desean obtener productos perfeccionados, en ella influye no poco el gobierno americano, que decididamente protege y alienta de mil maneras a los que a tales experimentos se dedican.

Correo Agrícola y Mercantil (NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Obejo (Córdoba) 16.—Buenos los campos.

Precios: trigos duros y blanquillos, a 12'50 pesetas fanega; cebada, a 8 id.; habas, a 12'50 id. las castellanas, las de agudal y las cochineras; garbanzos, a 25 id. los tiernos y 20 los duros; carne de cerdo, en vivo, de 7'50 a 10 pesetas arroba; id. en muerto, a 1'50 pesetas el kilogramo; carne de hebra, a 1'30; aceite añejo, a 14 id., con tendencia a la baja.—El C.

Aguilar de la Frontera (Córdoba) 17.—Se va acentuando la baja de los aceites, debido a la buena cosecha; el fresco se cede a 9'25 pesetas arroba.

Precios de otros artículos: trigos duros y blanquillos, a 12'50 pesetas fanega; cebada, a 6 id.; escaña, a 5'50 id.; habas de a. nadulz, a 10 id.; garbanzos duros, a 13'50 id.—El C.

Doña Mencía (Córdoba) 17.—Se va haciendo la recolección de la aceituna, obteniéndose abundante rendimiento en general y de muy buena clase. Por la gran cosecha de aceite que tenemos este año en Andalucía, ha bajado mucho el precio de dicho líquido. Aquí se cotiza el fresco a 9'75 pesetas la arroba.

La sementera presenta buen aspecto, alcanzando los granos los siguientes precios: trigo, a 13 pesetas el duro y 12 el blanquillo; cebada, a 7 id.; escaña, a 6 id.; yeros, a 10 id.; habas, a 9'50 id., lo mismo las castellanas, que las de agudal y cochineras; garbanzos, a 20 id. los duros y 13 los tiernos.—El C.

Sevilla 18.—En la semana que hoy fina se ha cedido el aceite en esta plaza a precios más bajos que la anterior; se han conseguido partidas del nuevo hasta a 38 y 1/2 reales arroba, pero la cotización general ha sido de 39 a 39'78.

Los propietarios de los pueblos quedan muy satisfechos de la cosecha de aceituna y de la calidad del aceite que obtienen. Hermosos los campos.

Precios de los granos: trigo, de 29'50 a 30 pesetas los 100 kilos los duros candeales y barbilla y 28 a 29 el tremed; cebada, de 18 a 18'50 id.; avena, de 17 a 18 idem la gris y 16'50 a 17 la rubia; altramuces, de 13 a 14 id.; maíz, de 19 a 20 idem; habas, de 23 a 23'50 id. las mazaganas y 22 a 22'50 las cochineras; alpiste, de 32 a 35 id. la clase superior y 21 a 22 la corriente; garbanzos, de 50 a 55 id. los gordos, 34 a 35 los medianos y 29 a 31 los chicos.

Las harinas a 38, 36 y 32'50 los 100 kilos. En el Matadero han cobrado los enterradores: Por toros, de 1'70 a 1'80 pesetas kilo; por bueyes, de 1'65 a 1'70; por vacas, de 1'65 a 1'75; por novillos y terneras, de 1'75 a 1'85; por cerdos, a 1'28.—El C.

Baéza (Jaén) 18.—Ha llovido en abundancia, verificándose la siembra en buenas condiciones.

Precios corrientes en esta plaza: aceite, a 13'50 pesetas arroba de 11 1/2 kilos; paja a 0'50 id.; cerdos, de 9 a 9'75 id.; vino, a 4 pesetas los 16 litros; trigo, de 12'50 a 12'75 pesetas fanega; cebada, a 7 idem; garbanzos, de 11 a 12 id.; lentejas, a 13 id.; habas, a 10 id.; yeros, a 9'25 idem; escaña, a 5 id.—El C.

DE ARAGÓN

Torres del Obispo (Huesca) 18.—Con tiempo frío, hielos y escarchas por las noches. Días despejados y buena temperatura.

Los labradores desfondando tierras para la plantación de vides. Aceite, 62 pesetas los 50 kilos; vino, a 38 pesetas los 200 litros del tinto ordinario, y a 40 pesetas decálitro el moscatel añejo y rancio; trigo, a 5'25 pesetas la fanega de 22 y 1/2 litros. Almendras con cáscara, a 3'75 el doble decálitro.—A. B.

DE BALEARES

Inca (Mallorca) 14.—El almendrán vuelve a cotizarse a 97 pesetas quintal de 48'32 kilogramos. Se ha repuesto pues el precio; había descendido, según le manifesté en mi anterior, a 95 pesetas.

El trigo candeal de 19 a 19'50 ptas. la

cuartera de 74'34 litros; cebada, a 10'50 id. la del país y 9'50 la de fuera; avena, a 8'50 y 7'50 respectivamente; habas, a 19 idem las tiernas para cocer, 18 las ordinarias y 17'50 las duras para alimentar al ganado; maíz, a 16 id.; habichuelas (confits), a 37 id.; id. blancas, a 27 id.; cerdos cebados, a 10'75 pesetas la arroba; azafrán, a 3 pesetas onza.—El C.

DE CASTILLA LA NUEVA

Cenicientos (Madrid) 16.—Los vinos son activamente demandados, expidiéndose buenas cantidades; últimamente han salido unas 4.000 arrobas para Avila, cotizadas a 10'1/2 y 11 reales una.

Hace una semana próximamente se terminó la sementera, naciendo bien las semillas tiradas a la tierra.

El trigo candeal, a 52 y 53 reales fanega; centeno, a 28 id.; cebada, a 26 id.; algarrobas, a 30 y 31 id.; piñones con cáscara, a 26 id.; nueces frescas, a 24 id.; patatas, a 3 reales los 11 1/2 kilos; cerdos cebados, a 40 id. en vivo; ovejas, a 70 y 75 reales una; bueyes de labor, a 1.800 id.; novillos, a 1.200 y 1.300 id.; vacas cotrales, de 1.100 a 1.300 id.—Un suscriptor.

Torrijos (Toledo) 16.—Los sembrados van naciendo con lozanía. La cosecha de aceituna es casi nula. El tiempo propio de la estación, frío. En el mercado bastantes ventas y en alza los vinos.

Precios: trigo candeal, de 55 a 56 reales las 96 libras; cebada, de 26 a 27 idem fanega; avena, a 22 id.; algarrobas, a 30 id.; yeros, a 34 id.; garbanzos, a 120 idem los finos y 88 los duros; vinos, a 14 reales arroba (16 litros) los tintos y 12 los blancos; cerdos cebados, de 42 a 44 reales la arroba de 11 1/2 kilos; carneros, a 120 reales uno; ovejas, a 70 id.; cabritos, de 18 a 20 id.; cabras, de 120 a 140 id.; bueyes de labor, a 1.500 id.; novillos, a 2.200 id.; pieles, a 16 id. las de cabra, 6 las de cordero y 5 las de cabrito.—El C.

Brihuega (Guadalajara) 16.—Los sembrados están bien nacidos y el tiempo viene siendo frío, lo cual es conveniente para que aquellos no crezcan y arraiguen.

Precios: trigo blanco, de 46 a 47 reales las 94 libras; cebada, a 26 id. fanega; avena, de 15 a 16 id.; nueces frescas, a 40 idem; alubias, a 22 reales los 11 1/2 kilos; patatas, a 5 id.; cerdos cebados, a 47 y 48 idem vino tinto, de 10 a 12 reales cántaro; cerdos al destete, a 40 reales uno; pieles, a 26 id. las de cabra, 10 las de cordero y 5 las de cabrito.—El C.

Puebla de Almoradiel (Toledo) 19.—Puedo decir con el regocijo que un labrador produce, que la siembra toda ha nacido bien, presentando lozanía y buen desarrollo. Esto mitiga algo la cosecha mediana que hemos tenido; por la esperanza que siempre se tiene en el porvenir (que Dios quiera se cumpla). Por que de no ser así, pobres de la mayor parte de ellos, que todo lo tienen que temer a crédito, y esto les sale muy caro. ¿Será una solución salvadora la que nos dice el señor Navarro-Reverter de las cédulas mobiliarias? Estudiémoslas, que así no estamos bien.

Precios: trigo candeal, a 13 pesetas fanega; jejas, a 12'50 id.; centeno, a 9 id.; cebada, a 6'50 id.; avena, a 5 id.; vino tinto, a 2'50 id. la arroba de 16 litros; id. blanco, a 2 id.; patatas, a 0'85 id. arroba.—A. M.

San Clemente (Cuenca) 19.—Tenemos la siembra inmejorable gracias al hermoso tiempo que estamos disfrutando, impropio de la estación actual. La poda se está verificando, interrumpida con frecuencia por las repetidas lluvias.

Precios: Candeal, 12'50 pesetas la fanega; cebada, 6'25 id.; vino tinto con 15.º y buena calidad, a 2'25 pesetas los 16 litros, con muy marcadas tendencias al alza. Los propietarios se resisten a vender al precio que antes cito, pues esperan que mejore éste en vista de las cortas existencias.—M. B.

DE CASTILLA LA VIEJA

Burgos 17.—Buenos los campos y en baja el mercado. Se ha cotizado: trigo ágala, a 50 reales los 44 kilos; id. mocho, a 45'50 los 42 1/2 id.; id. rojo, a 45 id.; centeno, a 33 reales los 41 1/2 kilos; cebada, a 27 los 33 id.; avena, a 18 los 26 idem; alholvas, a 32 los 44 id.; harina de 1.ª clase, a 18 reales los 11 1/2 kilos (arroba)—El C.

Briviesca (Burgos) 16.—Como el tiempo es de frío persistente, avanzan bien poco los sembrados.

En el mercado de granos se observa cierta flojedad, cotizándose: trigos, a 49 reales fanega el ágala y 47 1/2 el rojo; centeno, a 33 id.; cebada, a 28 id.; avena a 18 id.; habas, a 40 id.; yeros a 38 id.; muelas, a 52 id.; garbanzos a 130, 110, 95 y 75 id. los tiernos y 60 los duros; vinos, a 19 y 18 reales cántaro; pieles, a 7 reas una, las de cordero y 6 las de cabrito.—El C.

Asorno (Palencia) 16.—Buenos los campos y tendencia firme en el mercado. He aquí los precios: trigo, a 45 reales fanega; centeno, a 30 id.; cebada, a 26 id.; avena, a 16 id.; yeros, a 32 id.; muelas, a 36 id.; alubias, a 84 id.; harinas, a 18, 17 y 16 reales arroba (11 1/2 kilos); patatas, a 5 id.; vino tinto, a 15 reales cántaro.—El C.

Lerma (Burgos) 19.—Los sembrados nacen con fuerza y en el mercado se hacen regulares ventas a los siguientes precios: trigo, de 44 1/2 a 46 1/2 reales fanega; centeno, de 29 a 31; cebada, de 26 a 27; avena, a 18; alubias, de 90 a 96; garbanzos, a 120; patatas, a 5 reales arroba; cerdos gordos para matauza, de 43 a 45 id.; vino, de 12 a 16 reales cántaro.—El C.

Valladolid 20.—En la semana última han descargado lluvias torrenciales acompañadas de relámpagos y truenos, inundándose los puntos bajos de la población. La humedad en el campo es excesiva. Conviene no se repitan por ahora las lluvias.

En los almacenes del Canal de Castilla se ha cotizado el trigo de 48 1/4 a 49 reales los 94 litros.

El centeno a 33 reales fanega, la cebada a 27, avena a 19 y yeros a 35.

Las harinas a 38, 37 y 36 pesetas los 100 kilos sobre wagon.—El C.

Peñafiel (Burgos) 19.—En este pueblo y los demás de la comarca son buscados los vinos con empeño, cotizándose aquí los tintos a 17 reales cántaro (16'13 litro).

El trigo a 47'50 reales las 94 libras; centeno, a 30 las 90 id.; cebada, a 17 reales fanega; algarrobas, a 29 id.; avena, a 17 id. Tendencia floja.

Muy buenos los campos y el tiempo.—El C.

Roa de Duero (Burgos) 19.—Hemos tenido nuevas lluvias y el estado de los campos es excelente. Firmes los precios de los granos y vinos. Cotizamos: trigo, a 46'50 reales fanega; centeno, a 29 idem; cebada, a 28 id.; avena a 17 id.; lentejas, a 40 id.; habas, a 33 id.; alubias, a 62 id.; guisantes, a 42 id.; garbanzos, de 80 a 110 id.; harinas, a 19, 18 y 17 reales arroba; patatas, a 4 id.; vino tinto, a 13 reales cántaro.—El C.

Palencia 19.—Buenos los campos y el tiempo y ea el mercado tendencia firme.

Precios: trigo, a 44'50 reales las 92 libras; centeno, a 30 las 90 id.; cebada, a 26 reales fanega; avena, a 16 id.; yeros, a 30 id.; patatas, a 5 reales arroba.—El C.

DE CATALUÑA

Cervera (Lérida) 16.—Precios corrientes en esta plaza: trigo, de 30'92 a 31'81 pesetas los 100 kilos los de fuerza y 29'10 a 30 los blancos; centeno, de 16'78 a 17'38 id.; cebada, de 12'58 a 13'28 id.; avena, de 9'09 a 9'78 id.; maíz, de 14 a 14'68 id.; habas, de 16'78 a 17'48 id.; habones, de 17'43 a 18'18 id.; judías, de 27'96 a 32'16 id.—El C.

Vendrell (Tarragona) 18.—Precios corrientes en esta plaza: trigo, a 47 pesetas cuartera; cebada, a 9'50 id.; avena roja, a 7'50 id.; habichuelas, de 21 a 23 idem; yeros, a 11 id.; habas, a 12'50 id.; hachones, a 13 id.; maíz, a 11 id. el amarillo y 10'50 el blanco; algarrobas, a 4'50 pesetas el quintal catalán (41'60 kilos).—El C.

Valls (Tarragona) 18.—Buenos los campos. En el mercado tendencia floja para los granos y aceites, sostenida para las almendras y avellanas y con tendencia al alza los vinos.

Se ha cotizado: almendra con cáscara, a 17 pesetas saco de 50 kilos la común y 39 la mollar; avellanas, a 35 id.; vino tinto, a 15 pesetas el hectólitro; algarrobas, a 4'50 pesetas el quintal de 41'60 kilos; trigo, a 18 pesetas cuartera; centeno, a 12 idem; cebada, a 8'50 id.; avena, a 7'50 id. habas, a 12 id.—El C.

Villafrauca del Panadés (Barcelona) 19.—Consecuencia de la corta cosecha, es el alza importante que han tenido los vinos. En este mercado se pagan tintos, rosados y blancos a 5 reales por grado y carga (124'60 litros), habiendo bastantes propietarios que se retraen de vender en creencia de que el alza no ha dicho la última palabra.

El trigo candeal del país, de 16'50 a 17 pesetas cuartera de 70 litros; cebada de la comarca, de 9 a 9'50 id.; avena de Extremadura, de 7'50 a 8 id.; habas, de 12 a 13 id.; habones, de 14 a 14'50 id.; maíz, de 10'50 a 11'50 id.; habichuelas, de 20 a 22 id.; harinas, de 41 a 43 pesetas los 100 kilos la 1.ª clase y 27 a 30 la 2.ª; algarrobas, de 13 a 13'50 id.; patatas, de 46 a 48 id.; ajos de 1.ª clase, de 20 a 25 pesetas la docena de ristras; id. de 2.ª, de 14 a 18.—El C.

DE EXTREMADURA

Aldeanueva del Camino (Cáceres) 15.—El Estado de los campos es inmejorable.

Precios: buyes de labor, a 1.600 reales la pareja; cerdos al destete, a 40 reales uno; novillos, a 60 y 65 reales la arroba; harinas, a 18 y 17 id.; cebada, a 30 reales fanega.

Trujillo (Cáceres) 18.—Se va recolectando la aceituna, siendo buenos los rendimientos en cantidad y clase.

Regulares los sembrados.

Precios: trigo, a 12'75 pesetas fanega; cebada, a 6'50 id.; avena, a 3'50 id.; bellotas, a 4'50 id.; garbanzos, a 25 y 27 idem los finos y 17'50 y 20 los duros; queso del país, a 16 pesetas arroba.—El C.

Merida (Badajoz) 18.—Ya se terminó la sementera, que este año se ha hecho tarde, pero afortunadamente en buenas condiciones.

Cotizamos: trigo blanco, a 53 reales las 100 libras; id. rubio, a 55 id.; cebada, a 33 reales fanega; avena, a 17 id.; habas a 44 id.; garbanzos, a 140 id. los finos y de 68 a 80 los duros; pimiento molido, de 60 a 104 reales la arroba, según clase.—El C.

Villagonzalo (Badajoz) 19.—Precios corrientes: trigo rubio, 13 pesetas fanega; id. candeal, a 14 id.; cebada, a 6'50 idem; avena, a 4 id.; habas, a 10'50 id.; aceite, a 14'50 pesetas la arroba; vinos, a 4 id.—P.

Garganta de Bejar (Cáceres) 17.—Hace dos meses que está lloviendo, siendo ya perjudicial. La cosecha de castañas muy buena, habiéndose exportado más de diez mil fanegas, y quedando aún muchas existencias.

Precios: vino, 13.º, a 4'25 pesetas cántaro; trigo, a 11 pesetas fanega; centeno, a 7'50 id.; castañas frescas, a 5'50 id.; id. secas, a 6 id.; cerdos al vivo, a 11 pesetas arroba; vacuno, a 17 id.; cabra, a 0'75 pesetas el kil; cerdos al destete, a 2'50 pesetas uno.—El C.

DE LEÓN

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 16.—Buenos los campos y frío el tiempo.

Precios: trigo, a 47'50 reales las 94 libras; centeno, a 32 las 90 id.; cebada, a 27 reales fanega; avena, a 19 id.; algarrobas, a 31 id.; habas y muelas, a 40 id.; guisantes, a 36 id.; alubias, a 90 id.; garbanzos, a 180, 124 y 110 id.; harinas, a 18, 17 y 16 reales los 11 1/2 kilos (arroba); patatas, a 6 id.; cerdos cebados, a 54 id.; idem al destete, a 65 reales uno; id. de seis meses, a 190 id.; id. de un año, a 400 id.; bueyes de labor, a 1.600 id.; añojos y añojas, a 800 id.; vacas cotrales, a 900 id. El C.

Cazurra (Zamora) 15.—La filoxera nos va dejando sin viñas, y ahora que se está arrastrando lo destruido por el implacable insecto, causa pena ver traer al pueblo innumerables cepas que tanto costó crear y que constituirían gran riqueza. El vino tinto se cotiza a 14 reales cántaro de 16'13 litros.

Buenos los campos, no escaseando la humedad. El trigo candeal a 46 reales las 94 libras; cebada, a 30 id. fanega; algarrobas, a 32 id.—El C.

Toro (Zamora) 19.—El mercado de vinos ofrece muy alagüeña situación; la demanda viene siendo activa y los precios han subido bastante, pagándose los caldos mejores a 20 1/2 y 21 reales el cántaro. Lástima que la cosecha haya sido tan corta.

Las almendras con cáscara se detallan a 43 pesetas los 100 kilos las dulces y a 36 las amargas. El trigo a 46 1/2 reales fanega.

Buenos los campos.—Un lector de la Crónica.

Fuentesauco (Zamora) 18.—La semana viene siendo lluviosa y los campos no dejan que desear. Tendencia floja en el mercado, excepto para los vinos que propenden a subir mas.

He aquí los precios: trigo, a 45 reales fanega; centeno, a 30 id.; cebada, a 29 idem; avena, a 18 id.; algarrobas, a 31 id.; muelas, a 38 id.; garbanzos, a 180, 140 y 120 id.; harinas, a 19, 18 y 17 reales arroba; patatas, a 6 id.; cerdos cebados, a 54 id.; vinos, de 12 a 14 reales cántaro; bueyes de labor, a 1.400 reales uno; novillos de tres años, a 1.900 id.; añojos y añojas, a 700 id.; vacas cotrales, a 900 id.; cerdos al destete, a 55 id. id. de seis meses, a 120 id.—El C.

Salamanca 19.—Regularmente concurren los mercados en la semana, habiéndose expedido bastantes wagones de trigos y de ganados, de cerdos cebados principalmente, de los que ha habido muchos. Sostenidos los precios.

Sobre wagon se han cotizado los trigos de 49 a 49'25 reales los superiores; 48 a 48'50 la clase corriente, y 47 y 47'25 el barbilla. El centeno, a 35.

Las harinas, también sobre wagon, a 39, 38, 37, 36'50 y 36 pesetas los 100 kilos, según clase y marca.

En el mercado se ha pagado la cebada a 27 reales fanega; la avena a 18 id.; las

algarrobas de 31 a 33 id.; los yeros, a 35; las muelas de 27 a 28, y los garbanzos, de 80 a 190, según cochura y tamaño.—El C.

DE MURCIA

Chinchilla (Albacete) 19.—Magnífica la sementera y tiempo muy bueno, repitiéndose las lluvias. Bastante exportación de trigo para esa ciudad y otros puntos.

Precios: trigo, a 56 reales fanega, el fuerte y 52 el candeal; centeno, a 32 id.; cebada, a 25 id.; avena, a 17 id.; azafrán, a 40 pesetas la libra, (460 gramos); miel, a 12'50 id. la arroba; cerdos cebados, a 14 id.

DE NAVARRA

Villafrauca 17.—La cosecha de remolacha azucarera deja satisfechos a los labradores, que se ocupan en el arranque de dicho tubérculo.

El estado de los sembrados es halagüeño y el tiempo bastante frío.

Son reducidos ya en este pueblo las existencias de granos y líquidos; así es que se hacen pocas operaciones. Rigen los precios que siguen: trigo, a 5'75 pesetas roba (28'13 litros); cebada, a 3'25 id.; avena, a 3 id.; alubias, a 42 id.; vino tinto común, a 2'50 pesetas cántaro (11'77 litros); id. rancio; a 12 id.; aguardiente de vino, a 16 id.; id. de orujo, a 12 id.; añisados, a 18 id. el de vino y 14 el de orujo; aceite, a 21 pesetas arroba; patatas, a 1'70 id.

La cosecha de aceite es una de las más miserables que hemos conocido.—El C.

Estella 16.—La cosecha de aceituna es malísima en todos los pueblos del distrito.

Buena la sementera.

Muy animada la feria que acaba de celebrarse y animados también los mercados, haciendo bastantes ventas a los siguientes precios: trigo, a 5'88 pesetas el roba (28'13 litros); cebada, a 3'65 id.; avena, a 3'13 id.; maíz, a 3'75 id.; habas, a 5'25 id.; aceite, a 4 id.; vino tinto, a 3 pesetas el cántaro (11'77 litros); patatas, a peseta la arroba; aceite, a 22'50 id.—El C.

Mendigorría 16.—Los vinos son de buena clase y se venden con bastante animación de 2 a 2'40 pesetas cántaro (11'77 litros).

Eucalmado el mercado de granos, pagándose el trigo a 6 pesetas roba (28'13 litros); la avena, a 3'50 id. y el maíz de 4 a 4'25 id.

Las patatas de 1 a 1'25 pesetas arroba. Los sembrados se desarrollan muy bien.—Un lector de la Crónica.

DE RIOJA

Alfo (Logroño) 16.—Buenos los campos y casi nula la cosecha de aceituna en toda la Rioja y Navarra.

Los vinos han subido de precio y es seguro se venderán con estimación por haber sido muy escasa la cosecha en España y otros países, según vemos en su periódico.

Precios: vino tinto, a 3'25 pesetas la cántara (16'04 litros); aceite, a 20 id.; trigo hembrilla, a 12 pesetas fanega; id. revuelto, a 11'50 id.; cebada, a 7'50 id.; avena, a 5 id.; maíz, a 8 id.; habas, a 8'50 idem; alubias, de 18 a 21 id.—El C.

San Asensio (Logroño) 18.—La sementera se ha hecho en buenas condiciones: la germinación y el arraigo de los sembrados son muy satisfactorios.

La cosecha de vino ha sido muy corta, resultando ahora los 11.000 cántaros de buena clase, de los cuales se han vendido 2.000 cántaros al precio de 21 reales los 16 litros en bodega. Tenemos 12 cubas de vino añejo sin vender, cotizándose a 4 pesetas cántaro.

Precios: trigo, a 47 reales fanega; cebada, a 27; centeno, a 32; avena, a 19; arbejas, a 26.—A. V.

DE VALENCIA

Enguera (Valencia) 18.—Desde mi anterior no ha tenido alteración el precio del vino, que sigue siendo el de 1'25 pesetas cántaro. El aceite bajó una peseta en arrobas, quedando a 13 el bueno para el consumo personal, y 10 el defectuoso para las fábricas.

La aceituna se está vendiendo a 2'25 pesetas varchilla; trigo, a 4 id.; jeja, a 3'50 idem.; maíz, a 2'75 id.; cebada, a 1'75 id.; yeros, a 3 id.; avena, a 1'38 id.; algarrobas a 1'75 pesetas arroba.—El C.

Orihuela (Alicante) 18.—En esta semana hemos tenido abundantes aguas; ha llovido casi sin cesar dos días.

Superiores los sembrados y abundante y de superior calidad la cosecha de aceituna, que estamos ahora prensando.

Poco concurrido el último mercado por el temporal de lluvias. Precios corrientes: trigo común, a 45 pesetas el cahiz; cebada, a 25 id.; algarrobas, a 2 pesetas arroba; pimiento molido, de 10 a 15 id.; paja corta, a 0'40 id.; cáñamo en rama, a 45

pesetas quintal; maíz, á 4 pesetas varchilla; almendras, á 6 id.; harinas, á 44, 42, 40 y 36 pesetas los 100 kilos por 1.ª panadera, 2.ª y 3.ª clase, respectivamente; buyes de labor, de 500 á 750 pesetas proreja; ovejas, á 15 pesetas una; cabritos, á 4 id.; cerdos cebones, á 10 pesetas arroba.—El C.

**Requena** (Valencia) 18.—El vino de exportación ha subido, desde mi carta anterior del 20 de Noviembre, 2 reales en arroba de 15 litros, pues en aquella fecha se cotiza á 1'25 pesetas, y ahora se cotiza á 1'75 con tendencia al alza. Para las destilerías se paga á 1'25 pesetas y antes á 1.

El alcohol, como es natural, también ha mejorado de precio; el de 94 á 95° se cotiza á 140 p seths hectólitro, derechos pagados.

Buena falta hace para este país que el vino, su principalísima riqueza, tenga estimación.

El azafrán, á 38 pesetas la libra de 400 gramos, también con tendencia al alza; patatas, á 1'25 pesetas arroba; trigo, á 13 pesetas fanega los fuertes y 12'50 candel y jeja.—El C.

## Viticultores

En el centro Vitícola del Panadés han empezado ya en gran escala los arranques y envíos de plantas.—Ya van llegando á sus respectivos destinos las primeras remesas, consignadas, como siempre, á los principales propietarios, clientes asiduos de esta casa.

Los más pequeños labradores, los propietarios meridanos y todas las personas pudientes que quieran plantar bien, no les toca otro remedio que dirigirse á esta casa, en donde á precios equitativos encontrarán los mejores injertos, barbados y estacas, con toda clase de garantías y facilidades, ventajas excepcionales que no pueden ofrecer los numerosos individuos que titulándose plantelistas recorren la nación ofreciendo plantas.

Adquiriendo plantas selectas y de absoluta confianza, es como se consigue tener pronto viñas vigorosas y con hermosa producción.—Difícil les será conseguir esto á los propietarios incautos que se dejen alucinar por ciertos ofrecimientos.

Comprando las vides en el Centro Vitícola del Panadés, hay la seguridad de haber adquirido las mejores plantas que en España se producen, hay la seguridad de ahorrarse dinero, de ganar tiempo y de evitarse dolorosos desengaños.

Dirijase toda la correspondencia á D. JAIME SABATÉ á Villafranca del Panadés (Provincia de Barcelona), en donde tiene esta casa en cultivo 165 hectáreas de plantaciones y viveros, los más importantes, no solo de España, sino de Europa entera.

## NOTICIAS

Dado el interés y actividad desplegados en la negociación del tratado comercial entre la isla de Cuba y España, se espera una pronta satisfactoria solución en pro de los intereses de ambas naciones contratantes.

El embarque de naranja en nuestro puerto durante la semana última, no ha llegado á la mitad que en la anterior, debido en parte al temporal de lluvias que reinó algunos días.

Del 12 al 18 del mes actual han salido 19 vapores con 126.253 cajas para los siguientes puertos: Londres, 8.206 cajas; Liverpool, 11.069; Manchester, 11.154; Glasgow, 10.536; Bristol, 5.107; Newcastle, 4.963; Hull, 25.122; Hamburgo, 21.358; Antwerp, 14.308; Rotterdam, 4.920 y Amsterdam, 9.510.

En Alcira y otros pueblos de la ribera del Turia sigue cotizándose á 4 reales arroba la naranja de huerto y á 3 la de huerta.

Sobre el mercado de vinos escriben de Barcelona:

«Es considerable el número de transacciones en este artículo. Los vinos tintos de graduación elevada son los más solicitados y los mejor pagados, ya que son también actualmente los más aptos á la venta.»

En las demás regiones de nuestra nación son igualmente muy solicitados los vinos, revelando los precios alza ó gran firmeza, según puede verse en la numerosa correspondencia que publicamos en la correspondiente sección.

En la isla de Tenerife (Canarias) se lamentan los agricultores de la pertinaz sequía. Per la falta de lluvias está seriamente amenazada la cosecha de tomate en la costa de Santa Cruz y en otras comarcas y no pueden hacerse en las tierras las labores preparatorias para el cultivo de cereales.

Cumpliendo el ofrecimiento hecho por el Sr. Gasset en su reciente viaje á Valencia, el domingo último llegaron á esta ciudad el director general de Agricultura, D. Carlos Goizard, y el ingeniero agrónomo Sr. Arché, con el fin de inspeccionar los naranjales de nuestra provincia y la de Castellón y estudiar los medios de combatir el *poll-roig*, que amenaza destruir una de las primeras riquezas de la región.

La Administración de contribuciones indirectas de Francia acaba de publicar la estadística vinícola de dicho país. De dicho trabajo resulta que la cosecha de vino ha sido este año en la vecina república de 61.310.000 hectólitros, y en Argelia, de 8.229.000, contra 66.455.000 y 7.804.000 respectivamente en 1908.

Los viñedos de Francia han producido, pues, en el presente año, 5.145.000 hectólitros de vino menos que el anterior, y 425.000 más los de Argelia.

Según datos estadísticos, cada inglés consume anualmente 20 naranjas; el francés, 12; el austriaco, 9; el suizo, 6, y el alemán, 4. En Rusia no llega á consumirse una por individuo.

Claro es que el consumo en los países productores es mucho mayor que en las naciones citadas.

España é Italia son las que proveen de naranjas á Europa entera.

La primera abastece principalmente á Inglaterra y Francia, mientras que Italia atiende al consumo de las demás naciones.

Con destino á Nueva York salió de Liverpool el vapor correo «Baltic» de la línea White Star, conduciendo una partida de 2.000 canarios y otras aves cantoras, que se pagan en el Norteamérica á buenos precios, y esto no es cosa nueva, pues durante los últimos diez años se han mandado de Europa á aquel país muchos millares de aquellos preciosos pajarillo.

Precios de los aceites de oliva en Marsella: de Borjas, de 168 á 178 francos los 100 kilogramos la clase extra, 163 la superior y 146 á 143 la fina; de Aragón, extra, de 173 á 181; de Levante, su efino, de 153 á 158; de Argelia, fino, de 145 á 120; de Var, de 166 á 168 el superior y 160 á 165 el fino; de Bouches-du-Rhône superior, de 160 á 170.

Estos precios se entienden en los almacenes de Aduana, con envase para las procedencias de España y Levante, y en vase á devolver para las demás procedencias.

El sábado último se reunió el Jurado del Concurso de frutas y legumbres, y después de detenido examen de los productos expuestos, acordó por unanimidad la concesión de los premios.

Han obtenido gran premio de honor don José Rausell, de Gandía, y don Francisco Romero, de Picasset.

Entre los expositores que han conseguido medalla de oro figura D. Roberto Rico, corresponsal en Ollería de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

El ministro de Fomento ha empezado á recibir proposiciones para obras públicas de canalización y riego.

Los alcaldes de Toro (Zamora) y Aldove (Tarragona) han teleografiado al señor Gasset para manifestarle que se hallan dispuestos á contribuir con el 50 por 100 del importe de las obras de los pantanos que beneficiarían á sus comarcas. El ministro les ofreció estudiar dicho asunto.

El señor Arizmendi, director de nuestra Estación Enotécnica en Cete, cree que el aumento considerable de precio que han tenido los vinos en Francia, no será motivo suficiente para elevar de un modo notable la importación de los vinos españoles en la vecina república. Los enormes derechos arancelarios franceses por una parte, y por otra el alza del precio del vino español por la mermada cosecha, unidos á lo bajo del cambio de la moneda, son los factores que impiden la entrada de nuestros caldos en Francia.

Se ha publicado un Real decreto del ministerio de Fomento creando la subdirección de aguas, obras y riegos, consignándose un crédito de 100 millones de pesetas para atender tan importantísimo servicio.

El preámbulo del decreto sobre creación de la subdirección de aguas es extensísimo. Se dispone un plan de riegos y se determina la organización y funcionamiento de la institución. Esta queda obligada á formar un proyecto de ley para facilitar el cultivo de tierras de regadío y pequeñas propiedades.

Durante los nueve primeros meses del año actual, la importación de vinos españoles en Inglaterra se ha elevado á 1.510.183 galones de vino tinto y 819.836 galones de vino blanco.

Hablando el señor Gobernador civil de Valencia con el ministro de Fomento acerca del incremento que está tomando el *poll-roig*, prometió el Sr. Gasset enviar en seguida al director general de Agricultura, acompañado de varios ingenieros, para que recorran la provincia, inspeccionen los huertos de naranjos é informen lo que proceda á fin de combatir aquella plaga.

Para el concurso de ganados que ha de celebrarse en Zaragoza, han concedido 20.000 pesetas el Estado y 4.000 el Ayuntamiento de aquella ciudad.

De la interesante Memoria publicada por el director de nuestra Estación Enotécnica en Cete tomamos los siguientes datos sobre la Importación de frutas españolas en Francia:

Bajo este epígrafe van comprendidas todas las clases de frutas, excepción hecha de las naranjas, limones y mandarinas, de las que nos ocupamos en cuadro aparte. Nuestra importación general de frutas en Francia, fué de 107.454.300 kilogramos, en 1907 y de 100.580.300 kilog., en 1908.

MESES	1907		1908	
	Kilogramos.	Kilogramos.	Kilogramos.	Kilogramos.
Enero	6.987.600	6.800.700		
Febrero	8.361.900	13.922.800		
Marzo	12.756.200	18.222.900		
Abril	14.505.400	4.098.700		
Mayo	11.837.000	22.707.400		
Junio	3.889.000	3.253.400		
Julio	384.700	1.164.600		
Agosto	1.246.000	1.021.800		
Septiembre	4.893.100	818.900		
Octubre	4.885.700	2.993.500		
Noviembre	14.626.700	7.303.800		
Diciembre	23.384.800	19.202.400		
	107.454.300	100.580.300		

El valor de la fruta importada en 1907 fué de 19.874.000 francos y el de la importada en 1908 ha sido de 18.425.000 francos; es decir, 949.000 francos menos que en el año anterior.

En Noviembre último se han exportado por el puerto de Alicante, 671.386 litros de vino y 69.121 mistelas negras, y 229.180 kilogramos de uvas estrujadas y 8.210 frescas.

Las uvas se expidieron todas á Francia. Los vinos para los siguientes países: 321.758 litros para Francia, 142.660 para Italia, 62.550 para Cuba, 40.765 para Marruecos y los restantes para Alemania, Inglaterra, Bélgica, Holanda, Argentina, México, Argelia y Gibraltar.

Por el puerto de Valencia se han exportado en el mes próximo pasado 683.059 litros de vinos y 104.379 de mistelas.

Los vinos han ido á los siguientes puntos: 122.811 litros á Francia, 116.951 á Inglaterra, 98.340 á Italia, 97.958 á Argentina, 63.052 á Alemania, 20.725 á Uruguay, 69.898 á Canarias y los restantes á Bélgica, Holanda, Panamá, Brasil, Filipinas, Colombia, Cuba y México. De los 104.379 litros de mistelas exportados en Noviembre último por nuestro puerto, 89.340 han sido para Francia.

Con objeto de facilitar la reconstitución de los viñedos que tan costosa resulta, ha tomado la Diputación provincial de Logroño, el muy plausible acuerdo de adquirir 10 ó 12 trenes de desfonde para prestarlos gratuitamente á los agricultores que deseen defondar sus tierras y plantar en ellas vides resistentes á la filoxera.

El gobierno otomano ha prohibido hasta nueva orden la exportación de cereales, tanto por tierra como por mar.

Según los últimos cálculos, la presente cosecha de aceite en Italia tómesse no exceda del tercio de una normal. Entre las regiones algo favorecidas se indican la Toscana, Calabria, Sicilia, provincia de Bari y la Cerdeña. En todas las demás es muy corta este año la producción de aceituna.

Respecto á la calidad, espérase sea satisfactoria, porque aparte de la Liguria, la mosca del olivo no ha causado daños de consideración.

Se ha constituido en Madrid una nueva *Chambre française de Commerce et d'Industrie*, que tiene por objeto fomentar las relaciones comerciales entre Francia y España.

Dicho organismo se ofrece á las Cámaras de Comercio, Cámaras Agrícolas, productores y comerciantes españoles para facilitarles cuantos informes y referencias sean útiles y susceptibles de contribuir á la prosperidad de las recíprocas transacciones comerciales entre las dos naciones.

## LOS HÍBRIDOS

productores directos de los Campos la Experiencia de **CARDEDEU** resisten absolutamente y sin tratamiento á todas las enfermedades destructoras de la vid.

**Los Híbridos p. d. sin injertar 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 reconstitución del viñedo.

PEDIR TARIFA DE PRECIOS Y DATOS Á **D. Eugenio Germán, á CARDEDEU** (provincia de Barcelona)

SE PIDEN REPRESENTANTES  
Establecimiento Tipográfico de José Guix Minana, 7 y 9, VALENCIA

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

PRECIOS EN LA ESTACION 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 » 100 » id.	110	130	160	140
Idem » 75 » id.	85	100	120	112
Idem » 50 » id.	60	70	85	80
Idem » 25 » id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas.	»	»	»	50
Idem » 12 id.	»	»	»	25
Idem » 25 medias botellas.	»	»	»	32

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

**Pago.** Al contado, al hacer el pedío, en letra á 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 los corchos va marcado el año del vino.—Todos los envases se envían precintados.

Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.

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

## CENTRO VITÍCOLA 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 injertadas de todas las viníferas de España sobre los mejores pies americanos.

**1.455.000** Estaquillas para barbados.

Sus 52 hectáreas, con 165.000 pies madres en pleno desarrollo, producirán este año la fabulosa cantidad de

**4.000.000** de estaquillas injertables.

**6.000.000** estaquillas para vivero.

Exportación á todas las regiones vitícolas del mundo. Tal eres de injertar visitados por S. M. el Rey D. Alfonso XIII.

Proveedor efectivo del Patrimonio de la Real Casa. Desfondes de tierras á gran profundidad, con maquinaria á vapor, propiedad de esta Casa.—Roturaciones y plantaciones á forfait (destajo).

Casa de absoluta confianza, recomendada por todos los ingenieros agrónomos. Capital invertido en viveros y plantaciones, y diversos locales y talleres:

**500.000 pesetas.**

**GARANTIA DE AUTENTICIDAD.**—Los Sindicatos, Sociedades de Agricultura, Cámaras Agrícolas, Ayuntamientos, Viveros oficiales y Agrupaciones de 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

## DISPONIBLE

## HÍBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS

Campaña de 1909—1910.

Entre los productores directos que han hecho sus pruebas con éxito, figuran en primera línea los tintos 156 y 405 Seibel y 132-11 Condere, y los blancos de éste último hibridador 117-3, 343-14, 146-51 y 272-60.

156 y 405 Seibel son muy resistentes á la filoxera, sequía, mildiu, oidium y black-rot, y deben plantarse en tierras de media fertilidad cuando menos y que no excedan del 34 por 100 de cal, 156 de vino remarcable, de fuerte y hermoso color rojo, buen aroma, rico en extracto seco, alcohol y acidez y gusto franco, habiendo agorado extraordinariamente los elaborados en 1906 por la Estación Enológica de Haro y en 1907 y 1908 por varios viticultores de la Rioja Alta, 405 rinde superior vino clarete.

132-11 Condere, es casi indomne á la filoxera y muy resistente á las plagas criptogámicas; soporta el 50 por 100 de cal, puede cultivarse hasta en terrenos superficiales y es gran productor de buen vino, pero éste no iguala á los de 156 y 405 Seibel. El ampelógrafo Malfosse ha dicho que 132-11 destrona á la retama y el espinoso. Su adaptación está limitada por la madurez del fruto que en Francia es de tercera vendimia. En los casos de Cuzenrilla (Rioja Alta) sazona á la vez que el tempranillo y 156 Seibel, unos veinte días antes 132-11 se plantó en Treviana (Rioja Alta) en 1902, habiendo producido en los cuatro últimos vendimias 88 cántaros de vino por obrero (200 cepas).

156 Seibel y 132-11 Condere, se han aclimatado bien en la Rioja. Los blancos 117-3, 343-14 y 146-51 y 272-60 Condere, son resistentes á la filoxera, el calceorio y las criptógamas de frutos tan selectos como las mejores viníferas y de bastante fertilidad.

Precios de los siguientes híbridos en Haro é Irún, según que las plantas procedan de Rioja ó Francia:

**BARBADOS:** 156 Seibel y 132-11 Condere, á 125 pesetas millar.

**ESTACAS:** 156 Seibel, 132-11 y 117-3 Condere, á 40 pesetas millar; 343-14 Condere, á 60 id. 405 Seibel, á 90 id.

No se servirán pedidos menores de mil plantas.

Para más informes y pedidos, dirigirse á las oficinas de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle de Germanías, 7, 1.º, VALENCIA, ó calle de Alberto Bosch, 12, pral., MADRID.

**CASA ESPECIALISTA**  
DE  
**MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS**

VENTA EXCLUSIVA DE LAS  
Sembradoras **SAN BERNARDO**  
Idem. **RUD SACK**  
Segadoras **DEERING NUEVO IDEAL**  
Trilladoras **RUSTON**  
Pidan catálogos especiales  
**ALBERTO AHLES Y COMPAÑIA**



BARCELONA, Paseo de la Aduana, 15 y 17. MADRID, Alcalá, 68.  
Sgursales en Sevilla, Córdoba, Tafalla, Patencia, Huesca y Badajoz.

**AVERLY, MONTAUT Y GARCIA**  
ZARAGOZA

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

**NUEVOS MOTORES DE VIENTO PERFECCIONADOS**  
TRABAJAN POR LIJERA QUE SEA LA BRISA  
**¡¡Aguantan las tempestades más violentas!!**  
**¡¡Elevan el agua á cualquier altura!!**

Instalaciones para particulares y Sociedad. Numerosas instalaciones en FRANCIA y sus COLONIAS.—Pedir referencia.—Explicaciones y presupuestos á quien los solicite.  
**SE GARANTIZA EL TRABAJO**  
**MOTORES DE PETRÓLEO Y DE VAPOR—MÁQUINAS DE TODOS LOS SISTEMAS**  
Nuevo arado brabant todo de acero "**LE REVE**,"  
*Suprimido el tornillo que regula la profundidad*  
Gran ligera de tracción. **TRABAJO ABSOLUTAMENTE PERFECTO.** Precio muy económico.  
**PLISSONNIER & LYON (Francia).**  
**¡¡Máquinas de todas clases de las mejores marcas del mundo!!—Se envían Catálogos gratis.—Se desean representantes acreditados.**

**LÍQUIDO PARA LOS SABAÑONES LOPEZ OLMEDILLA**

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

**EL ANTIRREUMÁTICO LÓPEZ OLMEDILLA**

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

**Ungüento vexcante para Veterinaria**

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

**ABONOS MINERALES Y PRODUCTOS QUÍMICOS**

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

**ANTIMOCROVINA**

PRODUCTO para COMBATIR con EFICACIA el "MILDEW", "BLACK-ROOT" y "OIDIUM"  
FÓRMULAS ESPECIALES PARA COMBATIR LA Pylal y ENFERMEDADES DE LOS Naranjos  
Representante general: **ANGEL MOLINER**  
Calle de Liñán, núm. 3.—Valencia

**AÑO XXXII Crónica de Vinos y Cereales AÑO XXXII**  
PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL  
Se publica todos los miércoles **▼ ▼ ▼** Cuenta XXXII años de existencia  
Publica interesantes artículos.—De treinta á cincuenta correspondencias agrícolas en cada número y otros utilísimos trabajos.  
Numerosos corresponsales en todas las regiones de España informan á este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc.  
**Se manda un número á los que lo pidan**  
**Precios de suscripción: 6 pesetas semestre en toda España y 8'50 francos en el extranjero. Anuncios á precios convencionales.**  
**OFICINAS** *En VALENCIA: calle de Germanías, 7, chaflán 1.º*  
*En MADRID: calle de Alberto Bosch, 12, principal.*

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

Es el mejor, más ligero, más fuerte y más barato de los conocidos hasta el día.  
Para que nadie pueda llamarse á engaño se dá á prueba.  
También se remiten Catálogos á quien los desee.  
Para la venta se necesitan representantes en los pueblos en que no los haya, dándoseles un tanto por comisión.  
Los pedidos á **Eusebio Palacín**, autor y constructor, **Huesca**, calle de San Lorenzo.  
Al que presente un arado de mejor manejo, más útil y más barato, se le regalarán 200 pesetas.

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

Des huesadora 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 á brazo.  
Prensas hidráulicas y de otros sistemas.  
Filtros para la refinación de aceites.  
Estrujadoras para las uvas.  
Trituradoras para cemento, por corteza de pino y encina y para grandes y pequeñas fabricaciones.  
Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor  
**MARCELINO SALVATELLA**  
TORTOSA  
Taller de máquinas

**OBRAS EN ORDEN CÍCLICO**  
POR  
**D. FÉLIX SARRABLO**  
Maestro de Alcañiz (TERUEL)

	Céntimos
Curso preparatorio, ó primer ciclo, en cartón y lomo de tela.	40
Aritmética, papel fuerte, grado 2.º y 3.º.	30
Geometría, id. id.	20
Analogía y Sintaxis, id. id.	30
Prosodia y Ortografía, id. id.	20
Historia Sagrada, id. id.	30
Agricultura id. id.	20
Historia de España, id. id.	30
Geografía, id. id.	20
Ciencias físicas, químicas, id. id.	30
Derecho, id. id.	20

El autor rebaja durante el año 1909, el 40 por 100 en las ediciones nuevas de Historia Sagrada y Agricultura, y es de su cuenta siempre el franqueo y certificado.

**FÁBRICA DE TONELERÍA MAYOR**  
DE  
**D. MIGUEL IRIARTE E HIJO**  
Calle de Cadalso, núm. 10.—TAFALLA (Navarra)

Esta casa, que ha presentado sus cubas en las Exposiciones de Logroño, Valladolid y Gijón, habiendo merecido en todas ellas buena recompensa, construye mecánicamente cubas ó Foudres y linos ó conos con madera superior de robles curvados y purificados á vapor, lo mismo para contener vino; aguardiente y alcohol, que arroye sillas. También construye cubas para Sociedades de transporte en **wagones-cubas** y lo mismo enales. Quiera especialidad que á su industria se refiera, en plazo breve debido á sus adelantos.

**DOCKS AVICOLES DE FRANCE**  
Representación exclusiva para  
**ESPAÑA ET PORTUGAL**  
**LA REVISTA MERCANTIL-VALLADOLID**  
Alimento acelerador de la postura de las gallinas



Ha sido verdaderamente extraordinario el éxito que ha obtenido en España este maravilloso invento, para hacer poner á las aves incesantemente, hasta en los días del más riguroso invierno. Hasta los más incrédulos declaran ya su asombro y por toda España corre ya la fama de este producto. Y no es solo la gran abundancia de huevos que se obtiene, si que las gallinas y demás aves se crían **Sanas, robustas, coloradas** y no padecen las enfermedades que tantos destrozos causan en los galineros. Los polluelos se desarrollan rápidamente. En una palabra con este alimento los avicultores verán en sus aves **SALUD, FECUNDIDAD ASOMBROSA, BELLEZA Y...** en su bolsillo ganancia positiva. Una sola advertencia debemos hacer, y es que no se dejen engañar por los que ofrecen una imitación, tan groseramente hecha, que á poco que se fijen observarán que es carbón y tierra.  
Tenemos millares de cartas-testimonios de todas las provincias de España.  
Precios: 3 kilos, 7 y 1/2 ptas.; 5 kilos, 11 y 1/2; 10, kilos 21; franco estación Valladolid  
Los pedidos acompañando el importe á  
**La Revista Mercantil de Valladolid**

**LOS NUEVOS HIBRIDOS**  
PRODUCTORES DIRECTOS  
Folleto publicado en 1906  
POR  
**D. CECILIO S. DE ZÁTIGUI**  
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 Coustere.—IV. Productores directos de Castel.—V. Planta Pardes.—VI. El Pájaro Azul.—VII. El Vinumdat Morisse.—VIII. 580 Jurie.—IX. Terras número 20.—X. Gallard número 2.—XI. Instrucciones para la plantación y cultivo de los híbridos productores directos.  
**Precio: 1 peseta 50 céntimos**  
Dirigir los pedidos á las oficinas de la **CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES**, calle de Alberto Bosch, 12, principal Madrid, ó Germanías, 7, 1.º, Valencia.

**MAQUINARIA AGRICOLA Y VINICOLA**  
JUAN PECH AINE  
19, Paseo de la Aduana, 19.—BARCELONA

Filtros y mangas de fabricación especial, sin competencia.—Bombas de todos sistemas, prensas y estrujadoras, con ó sin separador de escobajo.—Tubos de alta presión, de goma, forrados de alambre al exterior.—Manguera ideal, fabricada especialmente para el trasiego de vinos y alcoholes.—Estuches postales con caja de madera, cartón 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, tintos, Acido tártrico, Termómetros y Alcohómetros, Alambiques Sallerón y Eubolloscopos 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, exige la marca de mi Casa.

**DISPONIBLE**

Los primeros peritos científicos y los principales vinicultores recomiendan el empleo del  
**OENO-FOSFATO**  
en los vinos de la vendimia, en sustitución del yeso.  
**Privilegio HUGOUNENO** 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 catedrático 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 vinicultores, que no desearían en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.º, el **vino FOSFATADO** no da yo 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 vinícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Bisbe, 1 y 3, Valencia, Agente general en España.

**Representante**

bien relacionado, domiciliado en Strassburgi E., desea la representación de casa fuerte de exportación de vino al por mayor. Ofertas bajo H. 3752 B. Haasestein y Vogler, Strassburgi, Els.

**SE OFRECE MECÁNICO** para España, especialista en máquinas segadoras y atadoras; trabaja hierro y madera. Informes los dará Francisco López, Tamarit, 151, Barcelona.

**VINOS DE ATECA (Zaragoza)**

Los que desean adquirir vinos de la comarca de Ateca, pueden dirigirse á **Baldomero Benito, de Ateca (Zaragoza)**