





perfeccionadas como la trilladora Rustón, que desde hace algunos años funciona en esta localidad; pero el labrador no se da por satisfecho si el precio del trigo no alcanza siquiera a 5'50 pesetas robo de 28'13 litros.

Los olivos se van limpiando de la terrible enfermedad que les agobiaba, quiero decir de la *negrilla*, y aunque en el presente año apenas si muestran algunos frutos, es de esperar que en los años venideros volverán a su producción ordinaria.

El vino viejo se cotiza, según las clases, de 2 á 3'50 pesetas. El nuevo no tiene todavía condiciones para ser puesto en venta. El aceite, con alguna tendencia á la baja, se vende á 18 pesetas arroba de 13'392.

—EL C. **Lodosa 20.**—Bueno el tiempo, no parase estamos á mediados de Noviembre.

Los sembrados estan muy adelantados, viéndose verdes casi todos.

Precios corrientes: trigo, á 5 pesetas los 28'13 litros; cebada, á 2 id.; avena, á 2'50 idem; maíz, á 3'25 id.; habas, á 3'50 id.; alubias, á 11 id.; patatas, á 1 peseta arroba de 13'392 kilos; aceite, á 18 pesetas los 14'75 litros.—EL C.

—EL C. **Urroz 19.**—Terminada la sementera con tiempo bueno. Los labradores dicen que hace años que no han hecho la siembra en tan buenas condiciones como este.

Los precios que rigen son los que á continuación detallamos:

Trigo, á 5 pesetas robo de 28'13 litros; cebada, á 2'75 id.; avena, á 2'40 id.; maíz, á 4 id.; habas, á 4 id.; alubias, de 12 á 16 id.; garbanzos, de 15 á 25 id.; lentejas, á 7 id.; alisol, á 4'50 id.; berza, á 5 id.; vino común, de 2'75 á 3'60 los 11'77 litros; idem rancio, á 9 id.; anisado de vino, á 12 id.; idem de orujo, á 9 id.; aceite, á 19'50 pesetas los 14'71 litros; patatas, á 4 reales arroba de 13'392 kilos.—EL C.

### NOTICIAS AVISO

Las oficinas de la CRÓNICA DE VINOS Y CERELES en Valencia se han trasladado de la calle de Sorní, núm. 2, á la de Libreros, núm. 4.

Toda la correspondencia deberá, pues, dirigirse á la calle de Libreros, núm. 4.

El rey ha firmado un decreto del ministerio de Fomento creando una estación de ampelografía en Madrid.

Dicho decreto reviste gran importancia y es de interés excepcional para las regiones del centro de España, porque á ella podrán concurrir con gran facilidad cuantos viticultores lo deseen.

Para dirigir el establecimiento se ha nombrado al Sr. García de los Salmones, ingeniero agrónomo que ha realizado importantes estudios de las enfermedades de la vid.

Participan de la Coruña con fecha del día 18:

«El Consejo de Fomento y otras entidades envían hoy á Canalías exposiciones protestando contra los acuerdos de la Asamblea de las Diputaciones castellanas en que se pedía se recarguen los derechos de introducción del maíz extranjero.

Piden que al contrario, acuerde el Gobierno la suspensión temporal de los derechos arancelarios de introducción del maíz.»

El precio de la naranja ha ido en alza; ha llegado á venderse una partida de unas 5.000 arrobas en Carcagente á 1'75 pesetas arroba, y otra de naranja denominada de la *cadena* á 2 pesetas arroba; se compró para remitirla á Francia.

La superficie destinada al olivo en la provincia de Valencia se calcula en 30.000 hectáreas, que por término medio dan una cosecha de 49.500.000 kilogramos de aceitunas, de las que se destinan al verdeo millón y medio de kilogramos y el resto á la elaboración de unos 3.500.000 kilogramos de aceite, que valen por término medio de 4 á 5 millones de pesetas.

La invasión filoxérica ha hecho que los agricultores valencianos se ocupen más del olivo, y las plantaciones nuevas son mayores de año en año. También la elaboración se perfecciona y aumentan los molinos, dotados del material más moderno.

La exportación del aceite se hace á Francia, Italia y América latina.

Según la estadística oficial y definitiva facilitada por el ministerio de Agricultura, se eleva á 6.897.000 hectáreas la superficie sembrada de trigo en la Argentina; á 1.630.000 hectáreas la de linaza, y á 1 millón 031.000 hectáreas la de avena.

La recolección del cacahuet de 3 y 4 granos puede darse por terminada en Tárbenes de Valldigna. Ha resultado de clase superior y se cotiza de 22'50 á 23 pesetas los 50 kilos.

Del 29 de Octubre al 5 de Noviembre se han exportado por el puerto de Valencia 500 sacos á Cefé, 20 á Marsella, 60 á Amsterdam, 1.204 á Londres, 150 á Liverpool y 821 á varios puertos peninsulares.

Se ha celebrado en Zaragoza una Asamblea de cosecheros, fabricantes, almacenistas y expendedores de aceites para constituirse en organismo defensivo de sus propios intereses y de los intereses del público consumidor, y tratar de hacer frente á las adulteraciones que de este artículo de primera necesidad se hace.

Tuvieron representación en el acto todos los pueblos de las comarcas olivareras de las tres provincias aragonesas, reconociéndose unánimemente la necesidad de perseguir con toda energía á los fabricantes y especuladores de mala fe que sofistican el aceite, convirtiéndolo de sustancia nutritiva en brevaje venenoso.

De los datos que publica la Dirección general de Agricultura referentes á la producción de aceituna en el año actual, se desprende que la superficie de olivar cultivado es de 1.435.117 hectáreas, con aumento de 18.995 hectáreas con respecto al año pasado; que la producción total de aceituna en este año de 1911 se calcula en 17'2 millones de quintales métricos, lo que supone un aumento de 11 millones de quintales métricos con relación á 1910, y que la producción de aceite se estima en 6'1 millones de quintales métricos; ó sea 2 millones más que el pasado año.

La mayor producción corresponde á Sevilla y Córdoba, que figuran con 4.189.810 y tres millones de quintales métricos de aceituna, producida respectivamente, y 832.849 y 582.000 quintales métricos de producción de aceite.

Siguen en orden de producción Málaga, con 250.000 quintales métricos; Jaén, 180.000; Lérida, 142.000; Valencia, 133.133, y Tarragona, 108.000.

Las provincias de menor producción de aceite son Lugo y Orense, que figuran con 38 y 50 quintales métricos, respectivamente, y sin producción alguna: Valladolid, Burgos, Segovia, Soria, Sautauder, León, Palencia, La Coruña, Pontevedra, Oviedo, Vizcaya y Canarias.

La producción de las ocho provincias andaluzas, que suma un total de 1.491.370 quintales métricos, equivale al 61'59 por 100 del total de la cosecha.

El valor de lo importado en los primeros nueve meses del año actual ha sido de 489'4 millones de libras esterlinas con aumento de 2'2 y 39'7 millones, respectivamente, en relación con iguales períodos de 1909 y 1910.

Se llega al total de los 489'4 millones, sumando los 187'8 millones de esterlinas importados en substancias alimenticias, bebi as y tabacos; los 176'5 millones en primeras materias y artículos no fabricados. 123'2 millones de libras esterlinas de artículos fabricados en todo ó parte, y el 1'3 millón por varios conceptos, entre ellos los paquetes postales.

Las exportaciones realizadas en el período comprendido entre Enero y Septiembre inclusive del año actual, alcanzaron la cifra de 331'1 millones de libras esterlinas con aumento de 12'6 y 53'8 millones con respecto á igual período de los dos años anteriores.

Ha sido este año de cerca de la mitad de la producción de un año normal la cosecha de sales portuguesas.

En Lisboa y Setubal á donde habitualmente se cargan los veleros y vapores franceses é ingleses destinados á Terranova é Islandia, para salazón del bacalao, la cosecha no ha sido de más del 45 por 100 de los años anteriores, de manera que es allí donde la natural alza de precios se ha sentido más.

Provoa, Aveiro y Figueira, á donde se carga más por vía terrestre y bastante para las provincias de Zamora, Salamanca, Cáceres y Badajoz, han llegado al 50 por 100 de una cosecha normal.

La alza de precios allí también es muy importante: de unas seis pesetas la tonelada.

Además no hay existencias de años anteriores; se habían agotado hasta Junio último, lo que es caso nuevo en Portugal.

Los salineros españoles deberán por lo tanto aprovechar esto, regulando sus precios con los de dichos mercados competidores.

Este año ha sido excelente la cosecha de trigo en la mayor parte del Imperio Marroquí.

Las harinas españolas no pueden competir en este mercado con las de Marsella, que se ofrecen franco bordo Larache á precios que oscilan entre 18 y 22 francos los 100 kilogramos, según calidad, mientras las españolas, cuando se ha intentado traerlas, han resultado á precios más elevados.

El representante de la Azucarera ha visitado al ministro de Hacienda, anunciándole que quizás se aumente la recaudación en el próximo mes de Diciembre en siete ó ocho millones.

Dicen de Melilla que en el zoco de Bhermana se ha dado el pregón de que habiendo llegado la época de la siembra podían marchar á realizarla los kabilenos del interior.

Ha terminado la faena de plantación de tomate de invierno en toda la costa de Almería, desde el confín de la jurisdicción de Adra hasta Cabo de Gata.

Dado el buen resultado de la cosecha del año actual los labradores han aumentado la plantación hasta el extremo que, á seguir así algunos años, llegará á ser el cultivo intensivo.

Según noticias, las plantaciones se desarrollan con exuberante vegetación, y si las heladas y los vientos de Poniente no perjudican los tomates, se espera una buena cosecha que producirá muchas utilidades dados los precios que alcanzan y la buena aceptación que le reservan los mercados consumidores.

La cosecha de azafraán está resultando bastante mermada por la sequía tan prolongada del verano. Los acaparadores de este producto se disponen á hacer contratos ensu-guida ante el temor fundado de que los precios se eleven más y más á medida que se confirme el poco rendimiento.

En Sóller (Baleares) se presenta este año algo retrasada la cosecha de limones. Sin embargo, ya se ha dado comienzo al embarque y su precio es en la actualidad de 15 pesetas la carga.

También se embarca ya naranja, si bien en pequeñas partidas por no ser el frutificado, y el precio oscila entre 30 y 35 reales la carga.

Los mostos procedentes de frutos muy maduros suelen tener riqueza sacarina exagerada, por lo cual hay que adicionarles agua, y con frecuencia están faltos de ácidos.

Determinada la acidez que el mosto contiene, se corrige el defecto añadiendo al mosto ácido tártrico puro y cristalizado en cantidad que no debe pasar de 200 gramos por hectolitro de mosto.

Cada 153 gramos de ácido tártrico puro aumenta un gramo por litro la acidez en ácido sulfúrico del mosto. A veces se ha empleado, por encontrarse en mejores condiciones en el mercado, el ácido cítrico. Caso de utilizar este ácido no debe pasarse de medio gramo por litro.

### TELEGRAMAS

RECIBIDOS POR UNA CASA DE ESTA PLAZA Subastas del lunes 20 Noviembre de 1911

**Liverpool**  
Ofrecido «Cardiffia».  
Naranja: 420, de 11- á 14-; 714, de 10- á 13'6.

Cebolla. Sin variación.  
«Dometian» llegado.

**Londres**  
Naranja: Buena demanda. 420, de 11- á 16-; 714, de 11- á 14-; 1.004, de 10- á 12-.  
Cebolla: Mercado sin cambio.

Cambios sobre plazas extranjeras **DÍA 21**

Paris á la vista. . . . . 108'50 ptas.  
Londres á la vista, lib. ester. . . . . 27'32

Establecimiento Tipográfico de José Guix Miñana, 7 y 9, VALENCIA

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



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

**MARCA CONCEDIDA**

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

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximad. — Kilos
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO	
Barril de 225 litros con doble envase.	230	280	350	300
Idem . . . . . 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	50
Idem . . . . . 12 id. . . . .			25	25
Idem . . . . . 25 medias botellas . . . . .			32	30

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

**Pago.** Al contado, al hacer el pedido, en letra 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 marcado al 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. Fijense muy especialmente en nuestra marca concedida.

**INJERTOS**

**LAS MEJORES VIDAS AMERICANAS DE SELECCIÓN GARANTIZADA**

Barbados Estacas Estaquillas

**165 HECTÁREAS DE VIVEROS Y PLANTACIONES**  
SITUADAS EN LAS FINCAS SIGUIENTES  
La Sala de Vallformosa, 112 hectáreas.—La Sort, 32 hectáreas.—Casa Milá, 8 hectáreas.—Mascatarro, 7 hectáreas.—Viure (Ampurdán), 10 hectáreas.—Otras pequeñas, 6 hectáreas.  
Cultivos mejor organizados y más importantes de Europa

**CENTRO VITÍCOLA DEL PANADÉS**  
Director-Propietario: **Jaime Sabaté**

EXPORTACIÓN A TODAS LAS REGIONES VITÍCOLAS DEL MUNDO

Producción para la Campaña de 1910 á 1911.	2.000.000	de INJERTOS bien soldados y arraigados.
	2.000.000	BARBADOS con magníficos brotes.
	6.000.000	Estacas injertables de 40 á 45 cm. por 6 mm.
	10.000.000	Estaquillas de vivero de 50 á 60 cm.

Todo en variedades mejores y más recomendadas

Garnachas, Tempranillos, Moscatels, Mazuelas, Gracianos y Tintos finos de Aragón y Castilla

VIURA, CALAGRANO, ALBILLO, PALOMINO, VERDEJO

Sobre MOURVEDRO x RUP 1 202—RUP-LOT-RIPARIA x RUP. 3 309  
3 306 y 401-14—ARAMON x RUP núm. 4 núm. 9 BOUWISQUOU x RUP. 93-5—CHASSELAS x BER. 41 B.-420 A y 157 11

Todos los propietarios más expertos y entendidos de la nación entera, todos los viticultores que en materia de nuevas plantaciones saben adonde van, dirigen sus encargos de vides á esta casa.

PÍDANSE PRECIOS INDICANDO LAS CANTIDADES QUE SE DESEAN ADQUIRIR

Desfondos de tierras á gran profundidad con maquinaria á vapor, propiedad de esta casa. Roturaciones y plantaciones de terrenos á fosar (destajo)

Capital invertido en viveros y plantaciones: Pesetas 600.000

Casa visitada por S. M. el Rey D. Alfonso XIII  
PROVEEDOR EFECTIVO DEL PATRIMONIO DE LA REAL CASA

Dirijase toda la correspondencia á **JAIME SABATÉ**  
Villafranca del Panadés (Provincia Barcelona)

**Manuel Esteve (Hijo)**  
Comisiones, Consignaciones y Representaciones  
**VALENCIA**  
DESPACHO: Colón 43.—Teléfono 131  
ALMACENES: Grao (Via de Barcelona).—Teléfono 1116

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

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

Producción anual 250.000 hectolitros. Pedir el Catálogo ilustrado de las obras ejecutadas.

**BORSARI & C<sup>ie</sup>.**  
3.000.000 de hectolitros de cubas construidas por esta casa.  
Presupuestos, proyectos, planos, visitas gratuitas.  
Referencias de primer orden.

**Borsari & C<sup>ie</sup>, Paris, B<sup>d</sup> Magenta, 14**  
Agente general en España: M. Labadie  
San Sebastian (Guipúzcoa).

**CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA**  
GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRÍCOLAS  
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.

**VIDES AMERICANAS INJERTOS BARBADOS ESTAQUILLAS**  
de inmejorables condiciones y absoluta autenticidad.  
Precios muy económicos en pedidos de alguna importancia.

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 **Hugouenq**, aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888 y por el Comité consultivo de Higiene de Francia de 1889, por las siguientes razones: 1.ª, el **Oeno-Fosfato** aumenta la riqueza alcohólica del vino; 2.ª, 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.ª, 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.ª, da al vino un color de brillo intenso; 5.ª, lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfatado clarifica enérgicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no descansan en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.ª, 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 vinícolas. Para prospectos y demás detalles, dirigirse á **D. G. W. Crous**, Bisbe, 1 y 3, Valencia, Agente General en España

## Cosecheros y tratantes en vinos

### ENOFENOL Anti-fermento

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

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

**R. Cantero**

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

### ABONOS MINERALES Y PRODUCTOS QUÍMICOS

La Sociedad general de Industria y Comercio posee, entre otros negocios, la explotación de las más importantes fábricas nacionales de superfosfatos y abonos minerales compuestos, ácidos sulfúricos, anhídrido y comercial, ácidos nítricos y 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, II, APARTADO 340, MADRID.—EDIFICIO DEL BANCO ASTURIANO, OVIEDO

### FABRICACIÓN DE ANISADOS FINOS

Especialidad "Anís Balsamada,"

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

### CASA ESPECIALISTA DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS

VENTA EXCLUSIVA DE LAS Se mbradoras SAN BERNARDO Idem. BUD SACK

Segadoras DEERING NLEVO IDEAL Trilladoras RUSTON Pidan catálogos especiales

Alberto Ahles y C.ª—Félix Schlayer, sucesor

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

### AVERLY, MONTAUT Y GARCÍA ZARAGOZA

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

PIDANSE CATALOGOS ZARAGOZA



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

Ahora es posible curar la pasión por las bebidas embriagadoras. Los esclavos de la bebida pueden ser 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 ó bebidas sin conocimiento del Intemperante. Todas aquellas personas que tengan un amigo en la familia ó entre sus relaciones, no deben dudar en pedir la muestra gratuita de Polvo Coza. Escríbale hoy COZA POWDER Co., 76 Wardour Street, Londres, Inglaterra. El Polvo Coza puede ser también obtenido en todas las farmacias y el Vd. se presenta á uno de los depósitos al pie indicados puede obtener una muestra gratuita. Si no puede Vd. presentarse, por favor escribir para adquirir la muestra gratuita, diríjase directamente á COZA POWDER CO., 76 Wardour Street, Londres W9

Depósitos en las siguientes farmacias: MADRID: Puerta del Sol, 5.—Preciados, 36. Palleros, 8.—Arenal, 2.—Núñez de Arce, 17.—Infantas, 26.—Abada, 4.—Hortaleza, 17.— JORGE JUAN, 17.—Príncipe 15.—Ayala, 9.—BARCELONA: Calle del Call, 22.—BILBAO: Plaza Nueva, 4.—CORDOBA: Conde de Candiana, 26.—CORUÑA: Castelar, 18.—FERROL: Real, 20.—GRANADA: Plaza San Gil, 16.—MALAGA: Torrijos, 74.—MURCIA: J. Ferrer 8, en C.—OVIEDO: Campaunnes, 2.—PAMPLONA: Zapatería, 24.—SEVILLA: Torralba, 24.—SANTANDER: San Francisco, 29.—VALENCIA: Calle San Vicente, 7.—VALLADOLID: Augustinas, 86.—ZARAGOZA: Don Antonio, 1, 35.

### COSECHEROS Y VITICULTORES

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

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

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

**JUAN PECH AINE**

10, Paseo de la Aduana, Barcelona

Depositario general de estos dos productos. Envío gratis de catálogos y prospectos especiales de precios para los vinos.

### MAQUINARIA MODERNA

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

Deshuesadora para elaborar aceites finos. Trituradora para moler gran cantidad de aceitunas. Remoladora para remolcar losorijos para aceites corrientes. Bombas especiales para trasegar aceites. Tres números distintos, que rinden 50, 90 y 260 litros por minuto, movidas á brazo. Prensas hidráulicas y de otros sistemas. Filtros para la refinación de aceites. Estrajadoras para las uvas. Trituradoras para cemento, por corteza de pino y anclina y para grandes y pequeñas fabricaciones. Para datos, pedidos y presupuestos, diríjase á su constructor

VIUDA DE M. SALVATELLA

Taller de máquinas TORTOSA



### Docks Avícolas de France

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

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

Esto es lo que se ore á los que emplean el ALIMENTO ACELERADOR. ¿Por qué no hacéis lo propio todos los que tenéis aves? Pedid sin pérdida de momento y veréis pronto el éxito grandioso. Cuesta: 3 kilos 7'50; 5 kilos 11'50; 10 kilos 31 pesetas, estación Valladolid. El transporte á estaciones lejanas cuesta: 3 kilos 1 peseta; 5 kilos 1'65; 10 kilos 3'30.

Pedidos acompañando importe á LA REVISTA MERCANTIL.—Valladolid

### ARADO GIRATORIO

AGRICULTORES: no uséis otro arado que el arado Giratorio sistema PALACIN CON PRIVILEGIO EXCLUSIVO (Los falsificadores serán perseguidos por la ley)

Es el mejor, más ligero, más fuerte y más barato de los conocidos hasta el día. Para que nadie pueda llamarse á engaño se dá á prueba. También se remiten Catálogos á quien los desee. Para la venta 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.

Las oficinas de la REVISTA DE VINOS Y CERALES se han trasladado á la calle de San Juan, núm. 4. Toda la correspondencia de la REVISTA DE VINOS Y CERALES debe dirigirse á la REVISTA DE VINOS Y CERALES, calle de San Juan, núm. 4.

DISPONIBLE



Los Nuevos Híbridos Productores Directos. Folleto publicado en 1904 por D. CECILIO S. DE ZAITIGUI SUMARIO I. El invierno y los procedimientos directos. II. Productores directos de Castilla. III. Productores directos de Cataluña. IV. Productores directos de Aragón. V. Productores directos de Valencia. VI. El Fajalón Azón. VII. El Vinalmas. VIII. 880 Jara. IX. Terras número 20. X. Gallinas número 2. XI. Inocuidades para la plantación y cultivo de los híbridos productores directos. Precios y posesión 50 omlines. Diríjanse los pedidos á las oficinas de la Ganadería de Vinos y Cereales, en Valencia, calle de Liberos, 4.