

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 AGRICOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIERCOLES

OFICINAS: CALLE DE VENTURA DE LA VEGA, NÚMERO 6

(Próximo á la Carrera de San Jerónimo)

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

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de quinientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado.

Año XXIV

Miércoles 6 de Febrero de 1901

NÚM. 1988

FABRICACIÓN DE VINAGRES DE VINO EN ESPAÑA

Es un fenómeno digno de estudio el que en España se consuman otros vinagres que los producidos por la acetificación de los vinos.

Vinagres, en química, es toda disolución de ácido acético. Si su preparación para el consumo es simplemente un procedimiento químico que responde á la idea científica, pero no á la higiénica, fácil es que resulte perjudicial á la salud; los más sanos son resultado de un proceso regular de fermentación, sin aditamentos de sustancias nocivas. Reunen agradableidad y aroma especiales si proceden de la acetificación del vino.

Este es, en realidad, el producto más adecuado, la primera materia más á propósito para elaborar los mejores vinagres que conocen la química y el comercio universal. Cuanto más aroma posean los vinos, mayor bouquet reunirán los vinagres que con ellos se preparen. A la fuerza alcohólica de los vinos corresponderá la acética de los vinagres de ellos derivados, puesto que la fermentación es un proceso perfectamente natural de transformación en ácido acético del alcohol contenido en los líquidos que quieren avinagrarse.

Dedúcese de aquí, que en el país donde los vinos abundan y sean buenos y baratos, serán éstos la materia más adecuada para la fabricación de vinagres. De la bondad de nuestros vinos sería inútil ocuparnos. Todo el mundo sabe que no tienen rival. Su gran fuerza alcohólica, en especial la de los de la región andaluza, es indiscutible. Sus precios baratos son proverbiales. Hay comarcas donde los vinos se tiran ó se emplean para faenas domésticas en lugar del agua, ó porque ésta exige grandes molestias de transporte ó porque el exceso de producción de vino impone el desahogo de los envases para dar sitio á la nueva cosecha.

Por otra parte, la producción del vinagre no supone adelantos industriales ni costosas maquinarias. El proceso más natural, el más sencillo, el que sólo consiste en la influencia de los elementos naturales á una determinada temperatura, es el que ofrece los vinagres más sanos y más aromáticos.

¿Por qué, pues, no se usa en toda España, con abundancia y con baratura, el buen vinagre de vino? Muchas son las causas que á ello dan lugar, y de su enumeración vamos á ocuparnos.

En primer término, como el consumo del vinagre es lento y escasa la cantidad que en sus condimentos emplea cada familia, son pocos los criadores de vinos que se dedican á producirlos, porque mientras el vino tiene abundante salida y constante mercado, el negocio de vinagre exige uno muy extenso para que remunere los sacrificios que supone, y, por tanto, un gran capital de resistencia, hasta que la clientela llega á tener el desarrollo necesario. Así es que en los pueblos donde el consumo es pequeño, donde el productor vende directamente al consumidor, sin intermediarios, á precio relativamente remunerador, el mercado local se surte bienamente con la producción, llamémosla así, eventual de vinagre, con lo que cada cosechero produce, aplicando á ello los vinos que se le tuercen. Pero donde el consumo es grande, como en las grandes poblaciones, y los derechos de introducción cuantiosos (cerca de siete reales por arroba), exigiendo la mediación de comisionistas, el gasto de los transportes y un margen de ganancias para el revendedor, allí se acude al vinagre industrial. Si este es el producto sano de la fermentación de una disolución alcohólica, dista del vino, carecerá del aroma y de los atractivos del vinagre de yema, pero no hará daño á la salud; mas, por desgracia, el afán del lucro pone á la venta, con el nombre de vinagre, menurjes y gazofias que con frecuencia producen esos trastornos intestinales que en los veranos se confunden con el cólera y que son siempre causa de muchos males para la salud pública.

De otra parte, el público, que por regla general gasta poco vinagre, mira con determinado menosprecio ese artículo alimenticio, y se empeña en pagarlo siempre muy barato, á pesar de que, dado su poco consumo, significa poco sacrificio el empleo de las clases más sanas, más higiénicas y más agrada-

bles. Y, sobre todo esto, el vinagre, por su naturaleza, es un producto de tal condición indescifrable, tan difícil de conocer y apreciar por el público, que con frecuencia se ve al mismo rechazar los buenos, y preferir, como mejores, los más detestables.

En Madrid, por ejemplo, á pesar de que el público paga el vinagre á precios que serían remuneradores para el de vino, si la industria y el negocio estuvieran bien organizados, sobrando en España, tirándose tanto vino que pudiera servir para hacer vinagre, se consumen anualmente más de 20.000 arrobas de vinagre industrial, por ser el que, sin pagar cerca de siete reales de entrada por consumos, ofrece al fabricante cómoda ganancia, al revendedor cuantioso lucro y al público una mercancía que llena aparentemente su necesidad y que aparentemente le resulta barata.

Son causas productoras de esto la avaricia del revendedor, que sólo busca una ganancia que llegue al 150 por 100 cuando menos, y también el poco aprecio que se da generalmente al buen vinagre y la falta de sentido higiénico.

Cualquiera que fuera la situación económica de una familia, qué aumento de gastos, qué sacrificios pecuniarios podía representar la diferencia de valor de dos á cuatro botellas de vinagre industrial, pagadas al precio casi del de vino, y el verdadero y justo de esa misma cantidad de botellas, que es el término medio del consumo mensual de cada casa, suponiendo que fueran realmente, como debieran ser en el país del vino, procedentes de la fermentación acética de este caldo?

Hemos dado más importancia en estas líneas á la parte financiera y comercial del negocio que á la social é higiénica, no porque ignoremos la mayor significación de esta última, sino porque para tratarla se necesitaría conocimientos químicos y médicos que no posee el autor de esta modesta información.

Finalmente, si toda esta cantidad de vinagres que se consume en España anualmente, representativa de muchos millares de hectolitros, equivaliera á un igual consumo de vinos, por la acetificación de éstos, y si, á mayor abundamiento, acreditándose buenas marcas de vinagres vinicos tomara el merecido y natural incremento su exportación, ¿no representaría todo esto un gran desahogo para la viticultura y contribuiría en mucho á la disminución de la crisis vinícola?

EL MARQUÉS DE PERALEJA.

NUUESTRO COMERCIO CON FRANCIA EN 1900

Durante el mes de Diciembre de 1900 España ha enviado á Francia por las diferentes aduanas de la República 148.456 hectolitros de vinos ordinarios y 25.869 de licor, que suman en conjunto 174.325 hectolitros. De éstos han ido al consumo francés 153.459 hectolitros, que unidos á los 2.198.644 de los once pasados meses, suman 2.352.103 hectolitros, valorados en 78.263.000 francos. En igual mes de 1899 nuestra importación fué de 375.623 hectolitros, lo que hace una diferencia á favor de Diciembre del 99 de 201.298 hectolitros. Italia durante el citado mes de 1900 ha importado 7.361 hectolitros, contra 16.384 que envió en 1899. Al consumo francés han ido 3.236 hectolitros de vinos italianos, mientras que el de los españoles, como hemos dicho, sube á 153.459 hectolitros.

En resumen: desde el 1.º de Enero al 31 de Diciembre de 1900 la importación de nuestros vinos en Francia ha sido de 2.889.461 hectolitros, contra 4.034.414 que importamos en igual tiempo de 1899, por lo que resulta á favor del año 1899 una diferencia de 1.144.953 hectolitros.

En los mismos doce meses Argelia ha enviado á Francia 2.351.083 hectolitros; Túnez, 34.285; Italia, 138.606; Portugal, 967; y las restantes naciones vinícolas, incluso Inglaterra, 428.907 hectolitros.

En el mencionado mes de Diciembre de 1900 Argelia ha importado en Francia 251.884 hectolitros de vinos; Portugal, 86; Túnez, 3.776; y otros países (ordinarios y de licor), 38.598 hectolitros.

El consumo de nuestras frutas, pues la importación se eleva á bastante ma-

yor cantidad, y que por estar englobada con la de otros países no se puede precisar en absoluto, ha sido en el susodicho Diciembre de 1900 de kilogramos 14.620.600, que unidos á los 63.595.000 llegados los once primeros meses, suman 78.215.600 kilogramos, valorados en 15.784.000 francos. En el mismo mes de 1899 el consumo fué de 15.676.200 kilogramos, con lo cual resulta una diferencia á favor de Diciembre del 99 de 1.055.600 kilogramos.

Durante el mes de Diciembre último han llegado de nuestra nación 426.100 kilogramos de aceite de oliva, habiendo pasado al consumo 17.400 kilogramos, que unidos á los 1.666.400 de los once primeros meses, suman 1.683.800 kilogramos, cuyo valor se estima en 842.000 francos. En igual tiempo, ó sea del 1.º de Enero al 31 de Diciembre de 1899, nosotros importamos 6.055.900 kilogramos, ó sean 2.791.500 kilos menos que en 1900, en el cual hemos traído 8.847.400 kilogramos. En Diciembre de 1899 nosotros importamos 651.300 kilogramos, ó sean 225.200 kilos más que en el citado Diciembre de 1900. Italia, durante el mismo mes, ha importado á Francia 394.900 kilogramos, contra 344.200 que envió en 1899. En todo el año 1900 ha importado dicha nación 4.775.200 kilogramos de aceite, ó sean 4.956.500 kilos menos que en 1899. En los doce primeros meses de 1900, el aceite italiano dado al consumo en Francia ha sido de 2.080.600 kilogramos, y el de España, como hemos dicho, sube á 1.683.800 kilogramos.

En legumbres hemos importado y dado al consumo durante el citado Diciembre de 1900, 101.100 kilogramos, que unidos á los 10.236.800 llegados los once anteriores meses, suman 10.337.900 kilogramos, que se valoran en 1.234.000 francos, contra 153.700 kilogramos que enviamos en igual mes de 1899.

El valor total de la importación española en Francia durante todo el año 1900, siempre según las estadísticas francesas, es de 213.566.000 francos, y la de esta nación en nuestro país se ha elevado, según su manera de calcular, á 140.756.000 francos, resultando un beneficio á nuestro favor de 72.810.000 francos.

ANTONIO BLAVIA.

COMERCIO DE ACEITES

Los que se dedican al comercio de aceites de oliva han podido observar que casi siempre es insuficiente la cosecha para satisfacer la demanda del mercado universal, y que la deficiencia del aceite de olivas se suplía con el uso de otros aceites vegetales y por las grasas animales, que son objeto de un gran consumo, y que los aceites de origen vegetal que no son de oliva se expenden generalmente en los grandes centros de población con ilegal competencia, por los económicos precios á que se ceden.

La importancia del tráfico de aceite de olivas en nuestro país puede apreciarse por los siguientes datos relativos al transporte efectuado en un año normal por los ferrocarriles españoles, el cabotaje de nuestras costas y el comercio exterior.

Según datos publicados en la Memoria del Sr. Porcar y Riudor, han circulado por los trenes de nuestros ferrocarriles 332.934 toneladas, por cabotaje 16.425, y significa la exportación al extranjero un total de 21.620: total, 370.979 toneladas de aceite de oliva, que, valoradas en 85 pesetas los 100 kilogramos, representan pesetas 315.332.152; esto sin contar con el aceite que circula por caminos carreteros y vecinales.

La Estadística del comercio exterior de España referente á 1899 acusa una exportación de kilogramos 21.631.468. Téngase en cuenta que este tráfico se realiza á pesar de la escasa protección que el Estado dispensa á este importante ramo de la producción nacional, porque ni los convenios internacionales facilitan la exportación, ni el régimen interior facilita el tráfico y el desarrollo de esta riqueza.

La diversidad de tarifas de los ferrocarriles es una de las principales causas que imposibilitan que la fabricación del aceite de oliva se desarrolle en gran escala, pues la anarquía que hay en la tarificación de los transportes de

las distintas Compañías de ferrocarriles arruinan á veces una industria establecida en una comarca que no esté favorecida por la competencia de dos Empresas ferrocarrileras ó marítimas. En Cataluña resulta la siguiente anomalía en el transporte de Lérida á Barcelona, comparándolos con lo que pagan las procedencias de Reus y Tortosa, que son las que compiten con aquéllas:

De Lérida á Barcelona paga 0,109 pesetas por kilómetro recorrido. De Tortosa á Barcelona paga 0,063; de Reus á Barcelona paga 0,075.

La industria aceitera está completamente postergada en Lérida, dándose el caso que ha sido más conveniente mandar las aceitunas que se producen en el fértil llano de Urgel, para su elaboración, á Tortosa y Reus, que están favorecidas con tarifas protectoras que benefician en su transporte, teniendo que pagar de Lérida á Barcelona casi el doble que de Tortosa á Barcelona, y una tercera parte más que las de Reus á Barcelona.

Para garantizar los respetables intereses de la fabricación, precisa que el Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio imponga la unificación de las tarifas de transportes para evitar competencias ruinosas, al objeto que nuestra industria se desarrolle y que el comercio adquiera la importancia de que es susceptible la riqueza de nuestro suelo.

Turquía aprovisiona de aceites de olivas á Bulgaria y otras comarcas, y en Alemania la casi totalidad del aceite de olivas procede de Italia. El comercio aceitero considerable en Rusia está en poder de los alemanes, pero el aceite procede principalmente de Italia, de Grecia y España. Italia provee también á los mercados de Inglaterra, Austria-Hungría y otros países, principalmente de América; y Portugal, á pesar de su regular producción, importa algunas cantidades de Italia y España para las necesidades de la industria sardina.

En California, en la América del Sur y en Australia empieza á cosecharse aceituna en abundancia, y en breve entrarán estos países á exportar un producto que antes fué exclusivo privilegio de la cuenca del Mediterráneo. Es de desear que nuestros Gobiernos adoptaran las medidas necesarias para fomentar tan importante ramo de nuestras exportaciones, y á la vez la iniciativa individual hará lo posible para que nuestros aceites puedan competir en calidad y buen gusto con los de Bari, con los de Niza, con los mejores del extranjero, aumentando el valor de un artículo en cuya producción España, por ahora, no tiene rival en el mundo.

Correo Agrícola y Mercantil (NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Huésca (Granada) 1.º.—Precios en pesetas de los artículos de exportación en el mercado de ayer: Trigo fuerte, á 14 la fanega; idem candeal, á 12,75; centeno, á 8,75; cebada, á 8; panizo, á 8,25; cañamón, á 15; habichuelas finas, á 17; harina fuerte, primera clase, á 4,75 los 11,50 kilos; idem idem segunda, á 4,50; idem candeal, primera, á 4,75; idem id. segunda, á 4,50; cañamo, á 11,50; copos ó colas, á 4,50; esparto largo, á 1,50; idem de embarque, á 0,63; alquitran vegetal, á 2; vino tinto, 11.º, á 2,50 los 16,50 litros; anisados dulces, de 20 á 35; idem secos, de 18 á 35.

Para compras dirigirse al que suscribe.—Isidor Monzón.

Utrera (Sevilla) 4.—Precios: Trigos, de 46 á 60 reales fanega; cebada, á 30; avena, á 24; habas cochineras y maíz, á 48.

Las harinas, á 5, 4,85, 4,60 y 4,35 pesetas arroba, según la clase. Cerdos cebados, á 50 reales la arroba.—El Corresponsal.

Sevilla 4.—En la última semana entraron unas 13.000 arrobas de aceite, cotizándose de 47 á 50 reales, precios que acusan nueva alza. Desde hace tres días se paga de 49 á 50, con tendencia firme.

Continúa paralizado el mercado de vinos de la provincia, siendo de temer no se reanime hasta que se vayan agotando las existencias en el Condado de Niebla, en cuya región dícese no son ya grandes.

Como aumenta la importación de harinas en esta plaza, procedentes de

Castilla y Barcelona, se hacen aquí pocas ventas de trigos; flojos los precios.

Las habas han descendido un real en fanega.

En baja también el ganado de cerda. Han caído nuevas lluvias, presentando excelente aspecto los sembrados y los pastos.—El Corresponsal.

Aracena (Huelva) 3.—La cosecha de aceite ha sido escasa, vendiéndose en los molinos á 42 y 43 reales arroba, con tendencia al alza.

Los sembrados están muy buenos. El trigo, á 16 pesetas fanega, y la cebada, á 9.

Los cerdos cebados, en vivo, á 43 reales arroba.—M.

Úbeda (Jaén) 3.—Ha llovido y la siembra se presenta bien.

Precios: Aceite, á 48 reales arroba de 11,50 kilos; jabón duro, á 32 ídem; vino, á 14 reales los 16,08 litros; trigo, á 53 ídem la fanega de 55,50 litros; cebada, á 32 ídem id.; garbanzos, á 60 reales la fanega de 69,37 litros; anís, á 70 ídem id.

Para compras dirigirse al que suscribe.—Angel Fernández y Fernández.

Lucena (Córdoba) 3.—En la última semana han regido los siguientes precios: Aceites finos, de 12,50 á 13,50 pesetas arroba en adelante, según clase; ídem añejo corriente, de 11,50 á 11,62; ídem fresco, de 11 á 11,12; vino común, de 5 á 6; vinagres superiores, de 3,75 á 4; aguardientes anisados, de 12 á 15; trigo, de 13 á 14 pesetas fanega; cebada, de 8 á 8,50; habas, de 11,75 á 12; garbanzos regulares, de 12,50 en adelante; carne de vaca, de 1,80 á 2 pesetas el kilo; ídem de cabra, á 1,50; cerdos en canal, de 1,25 á 1,30 la libra carnícera.—El Corresponsal.

La Rambla (Córdoba) 3.—Precios corrientes en esta plaza: Trigo recio, á 13 pesetas fanega; ídem blanquillo, á 12,50; cebada, á 6,50; escaña, á 5; alpiste, á 15; garbanzos, á 17,50; aceite, á 11,50 pesetas arroba; vino, á 9; aguardiente, á 11; vinagre, á 4; kilogramo de carne vacuna, á 1,88; libra de tocino salado, á 2; ídem jamón ídem, á 3; ídem mantecas, á 2; ídem en cerdo vivo, á 1,25.—El Corresponsal.

Carcabuey (Córdoba) 3.—Los campos muy hermosos, esperándose una buena cosecha de cereales, pues se hallan los sembrados inmejorables.

La cosecha de aceite, escasa y mala. Los precios que rigen hoy en este mercado son: Aceite, de 43 á 44 reales arroba; trigo, á 54 reales fanega; habas, á 50; cebada, á 34; garbanzos, á 60; yeros, á 50; escaña, á 24.—J. M.

DE ARAGON

Cosuenda (Zaragoza) 4.—Ha caído una copiosa nevada, que beneficiará grandemente á sembrados, viñedos y demás plantas.

Poco movimiento en vinos, y como esto viene ocurriendo desde que empezó la nueva campaña, resulta que conservamos casi toda la cosecha. Los tintos se cotizan de 15 á 16 pesetas alqueza de 120 litros, y los blancos de 30 á 31.

El aceite no se cede á menos de 18 pesetas la arroba, y es de creer alcance mayor precio.—Un Subscriptor.

Aguarón (Zaragoza) 4.—Tiempo muy húmedo; á las lluvias sucedió temporal de nieves. Buenos los campos.

Nuestros vinos tintos, que son secos y con una riqueza alcohólica de 14 á 15º, se ofrecen á 14 pesetas alqueza. A pesar de tan bajo precio, es pequeña la demanda. Para las fábricas de alcoholes se cotiza á 90 céntimos por grado y alqueza. El vino viejo, á 17 pesetas alqueza.—C.

Daroca (Zaragoza) 3.—Precios: Vino, á 14 pesetas alqueza (119 litros); trigo, á 38 pesetas cahiz el de monte, y 36 el de huerta; cebada, á 24; maíz, á 28; avena, á 16; cañamo, á 13,50 pesetas arroba; lana, á 13 ídem; azafrán, á 32 pesetas la libra aragonesa.

Poco movimiento y tendencia al alza en los cereales, no obstante el buen aspecto de los campos.—Un Subscriptor.

Magallón (Zaragoza) 4.—De las provincias del Norte se reciben en ésta muchos pedidos de vino, exportándose con animación de 14,50 á 15 pesetas el alqueza de 120 litros.

La cosecha de aceite ha sido muy escasa, retrayéndose de vender los propietarios; así es que no hay operaciones.—C.

*** Adahuesca (Huesca) 3.**—Encalmado el mercado de vinos y muy animado el de aceites. Estos se cotizan a 13,50 pesetas arroba, y aquéllos a 18 ídem el nietro (160 litros).

Buenos los sembrados. Se cotizan los granos: Trigo, a 44 pesetas cahiz; cebada, a 28; avena, a 27; maíz, a 30.—*M.*

*** Zaragoza 2.**—La semana que fina hoy ofrece una novedad para los agricultores, ya que el negocio de trigo continúa igual que la anterior, y es que durante la mañana de ayer cayó sobre esta ciudad y su término una abundante nevada, como hacía muchos años no la habíamos conocido.

Cotizamos en el mercado de hoy a los precios siguientes:

Trigo de monte, catalán, de 43,50 a 44 pesetas cahiz de 179 litros 36 centilitros; ídem huerta, de 38 a 39; ídem hembrilla, monte, de 40 a 40,50; cebada, de 27 a 29 pesetas cahiz de 187 litros, según clase; avena, de 16 a 17; habas, de 28 a 29; maíz, de 28 a 30.

Harina de primera, de 39 a 40 pesetas los 100 kilos; ídem de segunda, de 37 a 38; ídem de tercera, de 35 a 36; cabezuela, de 7,50 a 8 pesetas hectolitro; menudillo, de 3,75 a 4; salvado, a 3,25; tástara, a 3.

Patatas, a 1,40 pesetas la arroba de 36 libras.

Aceite andaluz, de 12,50 a 13 pesetas la arroba aragonesa, fuera de puertas.—*El Corresponsal.*

DE CASTILLA LA NUEVA

Villanueva de la Jara (Cuenca) 2.—La campaña vinícola muy floja, y por precios muy bajos, a 6 reales arroba. El campo, bueno, y la tierra con la humedad suficiente para las plantas y hacer las labores en buena sazón.

Precios corrientes: Trigo candeal, a 50 reales fanega; cebada, a 30; frijoles, a 40; escaña y avena, a 20; azafrán, a 150 reales libra; vino tinto, a 6 reales arroba.—*R. S.*

*** Cenicientos (Madrid) 4.**—Las existencias de vino en estas bodegas se estiman en 40.000 arrobas próximamente, detallando a 8 reales una.

Buenos los campos.—*Un lector de la CRÓNICA.*

*** Villacañas (Toledo) 3.**—Como el negocio de vinos viene estando desanimado en este pueblo, se consigue la arroba de dicho caldo a 7 reales. Mal año para los que compraron uva, pues la compraron cara y el vino está hoy barato.

Precios de otros artículos: Candeal, a 13 pesetas fanega; jeja, a 12,50 ídem; azafrán, a 36 pesetas la libra.—*Un Subscriber.*

*** Calzada de Calatrava (Ciudad Real) 4.**—Precios: Vino tinto, a 10 reales arroba; ídem blanco, a 9 ídem; aceite, a 50 ídem; candeal, a 52 reales fanega.

El estado de los sembrados es superior.—*El Corresponsal.*

*** Sisante (Cuenca) 3.**—Cotizamos: Candeal, a 48 reales fanega; cebada, a 28 ídem; vino tinto, a 7 reales arroba; aceite, a 56 ídem.—*El Corresponsal.*

*** Alcolea de Calatrava (Ciudad Real) 3.**—La cosecha de aceituna ha sido muy corta en este término y de regular calidad. Los sembrados están inmejorables.

Precios del mercado: Candeal, 12,50 pesetas fanega; trigo macho, 12; cebada, 6,25; vino tinto, 3 pesetas arroba; ídem blanco, 2,50; garbanzo blanco, 25 y 30 pesetas fanega, según tamaño.—*El Corresponsal.*

*** Azaña (Toledo) 3.**—Ha terminado la recolección de la aceituna, la que se considera la mitad de una normal.

Nos ha llovido regular a mediados y últimos del finado Enero, acompañadas estas últimas de nieve y fuertes heladas por las noches, frío intenso durante el día, los campos buenos, y si nos favorece la próxima primavera, aguardamos buena cosecha en cereales.

Los precios son: Harina, de 40 a 41 pesetas los 100 kilos; trigo, a 13,75; cebada, a 7,50; avena, a 6,75; paja, a 0,35 céntimos arroba; aceite, a 13,50 ídem; vino, a 3,25 ídem; vinagre, a 2 ídem.—*J. M. G.*

DE CASTILLA LA VIRJA

Trigueros del Valle (Valladolid) 1.—Sigue el tiempo de fuertes heladas, que dificultan los trabajos, especialmente los del viñedo.

Algunos labradores se ocupan ahora en la siembra de avena y guisantes, habiendo suspendido ésta por la mala sazón de la tierra.

Los carros de trigo que llevan a la fábrica de Aguilarejo, lo cotizan a 47 y 48 reales fanega, según clase y peso.

Los vinos siguen encalmados, lo mismo en Corcos que en Cubillas de Santa Marta, a pesar de haber declinado el precio.

Se vendieron en mosto algunos miles de cántaros de 9 a 10 y 11 reales, y ahora rige el tipo de 9 reales, y no sale nada.

Al terminar ésta empieza a nevar; bueno para las plantas.—*El Corresponsal.*

*** Pozaldez (Valladolid) 3.**—Por las noticias que he podido adquirir de varios exportadores de vinos, resulta que la mayor parte de los elaborados

en varios pueblos de la provincia vuelven sus colores a causa del defecto llamado *rubio*. No ocurre esto con los de esta importante bodega, pues podemos competir con cualquier pueblo de la provincia, debido al esmero que muestran nuestros cosecheros en todas las operaciones de la recolección.

La extracción de vinos está animada, y sostenidos los precios.

Para compras pueden dirigirse al corredor que suscribe, corresponsal de la CRÓNICA.

He aquí los precios que rigen: Trigo, de 48 a 49 reales fanega; centeno, de 32 a 33; cebada, de 28 a 29; algarrobas, de 33 a 34; avena, de 15 a 20; harinas, a 17, 15 y 14 reales arroba, por primeras, segundas y terceras partes, respectivamente; vino blanco añejo, de 19 a 20 reales cántaro; ídem ídem nuevo, de 13 a 14; ídem tinto nuevo, de 13 a 14; vinagre blanco, de 14 a 15; aguardiente seco, de 26 a 27; ídem anisado, de 34 a 35; heces blancas, de 12 a 13 reales la arroba.—*Juan Pedraz.*

*** Medina del Campo (Valladolid) 3.** Al mercado de hoy han entrado 1.500 fanegas de trigo, 400 de centeno, 500 de cebada y 900 de algarrobas, habiéndose cotizado de 48 a 48,50, 34 a 35, 30 a 30,50 y 32 a 33 reales, respectivamente. De patatas entraron 600 arrobas, pagándose a 6 reales. El vino tinto, a 16 ídem cántaro, y el blanco, a 17. Los cerdos cebados, de 46 a 47 reales arroba, habiéndose presentado a la venta 400. Las canales de cerdo, de 55 a 56 reales arroba.

En baja el mercado. Mal tiempo. Buenos los sembrados.—*T. M. R.*

*** Villada (Palencia) 2.**—El trigo se cotiza a 46,50 reales las 92 libras, notándose tendencia a la baja. Cortas entradas en el mercado. Tiempo frío.—*El Corresponsal.*

*** Osorno (Palencia) 2.**—En el mercado de hoy se ha iniciado la baja en los precios del trigo, cediéndose este grano a 46,50 reales fanega. La cebada, a 30 ídem, y los veros, a 43. Las harinas de primera, a 17 reales la arroba.

Tiempo muy frío y buenos los campos.—*C.*

*** Fuentespelayo (Segovia) 3.**—Por haber caído una copiosa nevada, estuvo muy poco concurrido el mercado de ayer, cotizándose: Trigo, a 45 reales fanega; centeno, a 34; cebada, a 28; avena, a 22; algarrobas, a 34. Las patatas, a 6 reales arroba. Tendencia a la baja.—*C.*

*** Lerma (Burgos) 3.**—Tiempo de crudo invierno, pues nieva y hiela. Los vinos se cotizan de 8 a 11 reales cántaro. El trigo, de 44 a 45 ídem fanega; centeno de 33 a 34; cebada, de 32 a 33; alubias, de 80 a 86; veros, de 42 a 44; patatas, a 4,50 reales arroba. Buenos los campos.—*C.*

*** Piedrahita (Ávila) 2.**—Sin importancia el mercado último. Anteanoche cayó una copiosa nevada como hace diez años no se ha conocido otra igual; pues dentro de la población hay más de media vara de nieve, y según noticias de peatones de los pueblos de la sierra, hay más de un metro de nieve, tanto que esto los imposibilita para venir por lo derecho, como ellos acostumbra a decir.—*El Corresponsal.*

*** Briviesca (Burgos) 2.**—Precios del mercado de ayer: Trigo, a 46 reales fanega; centeno, a 31; cebada, de 28 a 29; lentejas, a 60; alubias, a 84; garbanzos, a 130, 120 y 84; harinas, a 18 y 16 la arroba; patatas, a 4. Entraron 1.500 fanegas de todo grano.—*El Corresponsal.*

*** Santander 3.**—*Harinas:* Con el cambio internacional a la altura que registra en la actualidad, sufriendo constantes y bruscas alteraciones que hacen imposible cálculo alguno aun para fechas próximas, las importaciones de artículos del exterior se hacen sumamente difíciles y arriesgada la especulación. No es, por tanto, extraña la preferencia que en la actualidad conceden los fabricantes del litoral Mediterráneo a los trigos del país, lo que ha permitido colocar bien y en alza grandes cantidades de grano.

Para sostener estas ventajas, se hace preciso que siga dominando la prudencia, y que los mercados del interior sepan sostener precios remuneradores, pero sin caer en la exageración, porque provocaría inmediatas importaciones, y éstas, a ser posible, no deben producirse mientras exista grano a la venta en la Península.

En nuestra plaza las operaciones no tienen gran importancia, aceptándose como más corrientes los precios de 17,25 reales arroba para las harinas de piedras, y 18 para las de cilindro, de buenas marcas.

Embarques para la Península, 2,299 sacos en total.—*El Corresponsal.*

*** Alaejos (Valladolid) 4.**—Enterrado de su atenta del 28 del pasado y en contestación a ella debo manifestarle el acepto gusto el cargo de Corresponsal de su interesante periódico, porque según veo por el número que me remite, se dedica a la defensa de los intereses agrícolas y vinícolas; asunto que consiguiendo la regeneración completa en la manera de producir, con más abundancia y baratura, artículos tan de primera necesidad como son estos, pondrían a nuestra desgraciada nación a cubierto de la competencia

que todas las demás naciones nos están haciendo hoy día.

Y para dar principio a mi cometido, le haré una reseña del mercado que hace algún tiempo se creó en esta villa y se viene celebrando todos los domingos.

En el de ayer se vendieron: El trigo, de 47,50 a 48 reales fanega de 94 libras; garbanzos, de 100 a 120 reales fanega; cebada, de 30 a 31 ídem fanega; algarrobas, a 34 ídem.

De vino han salido varias partidas de tinto durante la semana que finalizó ayer, de 11,50 a 12 reales cántaro, quedando todavía muchas existencias.

Ganado de cerda se está vendiendo a diario de 45 a 46 reales arroba.—*V. H. R.*

DE CATALUÑA

Igualada (Barcelona) 3.—Todos los sembrados ofrecen magnífico aspecto.

Precios: Trigo, a 14 pesetas la cuartera de 70 litros; centeno, a 14; cebada, a 10; maíz, a 12; habas, a 22; vino tinto, a 16 pesetas la carga (121,60 litros); aceite, a 140 pesetas los 124,50 litros.—*C.*

*** Reus (Tarragona) 2.**—*Vinos blancos.*—Nuevos de Tarragona y Valls, vírgenes, de 20 a 22 pesetas por carga de 121,60 litros; Montblanch, de 14 a 16 pesetas, según grado.

Vinos tintos.—Se cotizan los nuevos de los distritos de Tarragona y Valls, de 18 a 20 pesetas la carga de 121,60 litros, según clase; de nuestro término, a 5 reales el grado; los llamados de Pie de Montaña, de 20 a 22 carga; de la Conca de Barberá, de 14 a 16.

Amenara.—Mollar en cáscara, a 67 pesetas saco de 50,400 kilos; esperanza en grano primera, a 27 duros quintal de 41,600 kilos; segunda, a 26; largueta, a 27; común, a 25; planeta, a 29.

Avellana.—Cotizamos: Cosechero, a 45 pesetas saco de 58,400 kilos; criada, a 49; negreta escogida 1.ª, a 51; grano 1.ª, a 89; y 2.ª, a 83 quintal de 41,600 kilos; nueva cosecha, a 48.—*Un Subscriber.*

*** Tarragona 3.**—Aunque momentánea, al parecer, se observa tendencia al alza en el mercado de alcoholes.

En vinos sigue el mercado paralizado, habiéndose hecho solamente algunas operaciones en blancos.

El mercado de aceites continúa en alza por la falta de clases buenas, que son muy solicitadas.

He aquí los precios: Vinos nuevos, de 6 a 6,50 reales por grado y carga (121,60 litros) los blancos; de 5 a 6 los tintos de mucho color, y a iguales precios los rosados; aceites finos del campo, a 20 reales cuartán (4,13 litros) en la ciudad, y 19 a 19,50 en los molinos; ídem de Urgel, virgen, fabricado sin agua, a 20; ídem de Andalucía, de 16 a 16,50; espíritus de vino, clase selecta, 39 a 40; a 88 duros los 500 litros, sin casco; ídem clases corrientes, 35; de 74 a 75 duros la jerezana de 68 cortés; trigos de Rusia, de 17,50 a 18 pesetas los 55 kilos; ídem de Urgel y Aragón, de 17 a 18 ídem; ídem del país, sin existencias.—*El Corresponsal.*

*** Valls (Tarragona) 3.**—Cotizamos: Espíritu de vino, 35; a 74 duros la jerezana de 68 cortés; ídem de orujo, 35; a 64 ídem; vinos blancos, de 16 a 22 pesetas la carga (121,60 litros); ídem tintos, de 16 a 20 las primeras clases, y de 12 a 15 las segundas; ídem para destilar, de 8 a 13, según graduación.—*El Corresponsal.*

DE EXTREMADURA

Villanueva del Fresno (Badajoz) 2.—Precios del mercado último: Trigo, a 50 reales fanega; cebada, a 32; avena, a 16; garbanzos, a 90; habas, a 40; aceite, a 50 reales arroba; bueyes de labor, a 1.600 reales uno; novillos de tres años, a 1.500; vacas cotrales, a 1.000; añojos y añojas, a 700; cerdos de seis meses, a 100 reales uno; ídem de un año, a 160; ídem de año y medio, a 200; carneros de lana negra, portugueses, a 90 reales uno; ovejas, a 80.—*El Corresponsal.*

*** Torrejónillo (Cáceres) 3.**—El estado de los sembrados es inmejorable porque este año hasta la fecha no han escaseado las lluvias. Si se repiten en la primavera, será grande la cosecha.

Mercado en alza. Rigen los siguientes precios: Trigo, a 46 reales fanega; cebada, a 30; centeno, a 34; avena, a 20; habas, a 36; vino tinto, a 24 reales arroba; aceite, a 68.—*Un Subscriber.*

*** Don Benito (Badajoz) 2.**—Tiempo bueno para la agricultura. La sementera está superior: puede dar buenísimos resultados.

Las operaciones de cereales están encalmadas con precios firmes. El negocio de lanas, paralizado por completo; el de cerdos cebados, flojo y con precios bajos.

La cosecha de aceite da buen rendimiento y de superior calidad.

Precios corrientes en esta plaza, salvo variación: Trigo rubio ó fuerte, de 56 a 57 reales fanega; ídem blanco ó pintón, de 54 a 55; ídem albar ó blanquillo, de 50 a 51; cebada, de 27 a 28; avena, de 17 a 17,50; habas, de 43 a 44; altramuces, de 22 a 24; garbanzos gordos, de 100 a 140; ídem regulares, de 80 a 100; lana fina, negra, de 75 a 80 reales arroba; ídem id., blanca, de 65

a 80; ídem basta, blanca, de 60 a 65; aceite, de 48 a 50; cerdos cebados, de 40 a 42.

Para compras dirigirse al que suscribe.—*Luis Rolland Nicolau.*

DE LEÓN

Pozo-Antiguo (Zamora) 2.—Se han vendido 600 cántaros de vino, a 12 reales.

En el mercado último se cotizó el trigo a 47 reales fanega; centeno, a 32; cebada, de 29 a 30; algarrobas, a 32.—*El Corresponsal.*

*** Sahagún (León) 2.**—Poco concurrido el mercado de hoy, en el que han regido los siguientes precios: Trigo, a 48 reales fanega; centeno, a 34; cebada, a 32; avena, a 24; garbanzos, de 140 a 160; patatas, a 4 reales arroba; vino tinto, a 10 ídem cántaro.—*El Corresponsal.*

*** Venialbo (Zamora) 3.**—Buenos los campos.

Precios: Vino, de 12 a 14 reales cántaro; trigo, a 44 ídem fanega; centeno, a 34; cebada, a 30; algarrobas, a 32; garbanzos, de 90 a 120.—*Un Subscriber.*

*** Zamora 3.**—El temporal se ha puesto muy frío y no llueve ni nieva, que hace mucha falta para los campos y las praderas.

Los mercados siguen desanimados por continuar el retraimiento en los labradores, creyendo que los precios del trigo subirán más, y por eso no quieren cederlos.

En los almacenistas y fabricantes de harinas se ve que tienen animación a comprar, y un almacenista de ésta continúa embarcando para Barcelona todos los días, y se dice que ha vendido buen número de vagones para dicha plaza.

Entraron en el mercado 164 fanegas de trigo, que se vendieron de 47 a 48 reales una; 215 de centeno, de 33 a 34; 160 de cebada, a 33; 124 de algarrobas, a 34; 37 de garbanzos, de 94 a 130, y 31 de alubias, a 84.

Harina de primera, a 17 reales arroba; de segunda, a 16; ídem de tercera, a 15.

Patatas, a 4,50 reales arroba. Vino tinto, a 14 reales cántaro; ídem blanco, a 15.

El mercado de cerda se vió muy concurrido, y continúa la baja en el precio; el martes se vendió desde 48 a 58 reales arroba.—*El Corresponsal.*

*** Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 1.**—Situación del mercado de ayer: Entraron 500 fanegas de trigo que se vendieron de 47 a 48 reales fanega; 40 de centeno, de 33,50 a 34; 200 de cebada, de 30 a 31; 300 de algarrobas, a 33 y 34; garbanzos finos, de 44 a 45 en onza, a 160 reales fanega; ídem de 48 a 49, a 145; ídem de 52 a 53, a 130; ídem de 56 a 57, a 115; ídem de 60 a 62, a 100; guisantes, de 40 a 40,50.

Harina de primera, a 18 reales la arroba; ídem de segunda, a 17; ídem de tercera, a 14; harinilla, a 10; cabezuela, a 8,50; salvadillo, a 8.

Patatas, a 6 reales arroba. Vino tinto, a 20 reales cántaro; ídem blanco, a 20.

Bueyes de labor, a 2.000 reales uno; novillos de tres años, a 1.500; vacas cotrales, a 900; añojos y añojas, a 600.

Cerdos cebados aún se presentan bastantes, habiéndose vendido de 45 a 48 reales arroba, según clase.—*Un Subscriber.*

DE NAVARRA

Munain de la Solana 3.—La cosecha de oliva, que fué buena en cantidad, se ha vendido a 17 reales roba de 28,13 litros, precio muy del agrado de los agricultores.

La exportación del vino está casi paralizada, bien que abrigamos esperanzas de que para la primavera ó verano se han de reanudar las ventas.

El campo de cereales, bueno.

Las viñas, en completa disolución, amenazadas de muerte por la filoxera. Los olivos plagados de negrilla, y si no vienen hielos repetidos se corre el riesgo de que no haya cosecha.

Desearíamos conocer un remedio práctico y eficaz para combatir la negrilla ó mangla del olivo. Algunos propietarios proyectan ensayar el sulfato de cobre.—*J. P. A.*

DE LA RIOJA

Ollauri (Logroño) 1.—Mi silencio por tanto tiempo ha sido debido a la carencia de noticias que poder comunicar, pues, como usted sabe, en estos pueblos las más interesantes son aquellas que se relacionan con la cuestión del vino, porque de él dependemos la mayor parte de los riojanos, y éste no ha dado señales de vida hasta la semana que hoy fina, que aunque a precios ruinosos, se han vendido 7.000 cántaras de 5,50 a 7,75 reales cántara, y 3.000 de viejo, a 11.

Como esta bodega encierra unas clases muy a propósito para vino fino, tenemos la esperanza de que las casas que exportan a América los han de solicitar, y mucho más todas aquellas que ya lo tienen probado.

En el inmediato pueblo de Rodezno también reina la paralización más completa, pues únicamente se vendieron 4.000 cántaras a 5,50 reales.

Hoy hemos amanecido con una regular nevada, y aunque los campos tie-

nen bastante humedad, nunca les vendrá mal.—*El Corresponsal.*

*** Anguciana (Logroño) 1.**—Vino se cogió mucho, y las clases son peores que el año pasado. Por esta causa, por los derechos que van a imponer a los alcoholes y por las entradas tan enormes que pagan los vinos en las poblaciones, llegará pronto el día que no se podrá vender el vino a ningún precio, pues ya no tenemos que contar con nuestros vinos para el mercado francés.

Si el Gobierno no se preocupa de tan grave problema, tiene que llegar día en que los viticultores se unan y le digan: quitense de raíz los derechos al vino y échense al viñedo, cargando la contribución, autorizando a la vez a las poblaciones a un reparto para que puedan cubrir su presupuesto.

Los precios de los vinos son: En la comarca de Logroño, de 7 a 9 reales cántara, según clases; comarca de Haro, de 6 a 7 reales los tintos, y de 8 a 10 los claretes buenos; los bajos, de 6 a 7 reales. Como cada día hay menos salida, pronto se pondrán los vinos de 4 a 5 reales en esta comarca. ¿Cómo va a poder vivir el viticultor, si ha gastado este año 2 reales en cántara en la recolección?

El trigo se vende de 44 a 46 reales fanega, y la cebada de 30 a 32. Debido a los cargamentos de cebada que se reciben en Bilbao, pronto bajará este grano.—*E. G.*

*** Quel (Logroño) 3.**—Temporal muy bueno para el campo, pues ha nevado.

Los sembrados están superiores. Animado el mercado de vinos por las muchas partidas que se hacen con destino a las provincias del Norte. El precio más general es el de 9 reales cántara (16,04 litros); el aceite, a 16 ídem; trigo, a 12 la fanega; cebada, a 7,50 ídem.—*Un Subscriber.*

DE VALENCIA

Utiel (Valencia) 2.—Como en mi anterior decía a usted, la tormenta que descargó en este término el día 9 de Septiembre último, aminoró de una manera considerable la cosecha de vino, hasta el extremo de que es posible no llegue a la cuarta parte de un año normal lo que se recolectó.

Con este motivo, y por la paralización casi completa en las ventas que para la explotación hemos sufrido hasta ahora, hace que esta población y las circunvecinas estén pasando por una crisis económica que aterra el pensar lo que puede suceder si se prolonga por más tiempo.

No obstante, se tiene alguna esperanza de que si el comercio de vinos se decidiese a comprar, podría remediarse algún tanto esta situación económica, porque la mayor parte de las clases de vino que existen son de excelente calidad, ya por su hermoso color, cuanto por el mucho cuerpo que tienen; por lo que los hacen muy recomendables y casi insustituibles para la exportación; clases flojas abundan poco, debido a que su generalidad fueron destinadas a las fábricas de alcohol.

Los precios en las pocas operaciones que se han realizado, fluctúan entre 1,25 y 1,50 pesetas arroba de 15 litros.

Los sembrados lozanos con el regular temporal de lluvias que estos días atrás hemos tenido.

El tiempo, primaveral.—*S. B.*

*** Valencia 3.**—Tiempo frío. La temperatura es tan baja como anormal para esta zona. Témesese cause daños en las plantas.

Precios: Aceites superiores del país, a 66 reales la arroba de 30 libras, fuera de puertas; ídem de Toledo, a 58 y 54; ídem de Tortosa, a 58, 51 y 48, según la clase; ídem andaluz, superior, a 51; ídem de la Mancha, de 47 a 57.

Arroces.—Amonquill, num. 0, a 29,50 pesetas los 100 kilos; ídem 1, a 29,50; ídem 2, a 30,25; ídem 3, a 31; ídem 4, a 31,75; ídem 5, a 32,50; ídem 6, a 33,25; ídem 7, a 34; ídem 8, a 35,75; ídem 9, a 35,50; ídem en cáscara, a 20,50 pesetas los 100 kilos; Bombeta, también en cáscara, a 27.

Se han vendido 300 kilos de azafrán nuevo, desde 84 a 93 pesetas uno.

Trigo candeal, de 98 a 104 pesetas hectolitro; ídem duro, de 94 a 96; ídem de huerta, a 100; jeja, de 93 a 95. Mucha calma en trigos y tendencia a la baja.—*El Corresponsal.*

*** Gandia (Valencia) 3.**—En la última semana han regido los siguientes precios: Maíz, a 3,35 pesetas el doble decalitro; habichuelas, a 6,25 ídem; cacahuet, a 2,50 ídem; algarrobas, a 4,25 í

mente se hacen, fluctúan entre 3 y 7 reales cántaro, según grado y cuerpo de los vinos.

Las demandas de los mercados del exterior, continúan, desgraciadamente, siendo limitadísimas.

Las heces tintas se pagan de 25 á 28 pesetas los 100 kilos, y las blancas de 35 á 38, según grado de acidez. En la actualidad hay pocas existencias en plaza.

Los trigos del país, de 37 á 37,50 pesetas los 100 kilos; los extremeños, á 36,50 y los de Turquía á 36,50.

Sigue encalmado el mercado de almendras, detallándose las Planetas de 40 á 41 pesetas la arroba. Los aceites superiores del país, á 17,50 pesetas los 12,50 kilos. Los azafraños de la Mancha, á 47 y 44 pesetas los 460 gramos. *El Correspondiente.*

NOTICIAS

La mala calidad, más que la abundancia de cosecha, obliga á los propietarios de Francia á vender sus vinos á ínfimos precios con destino á las fábricas de alcoholes. Una gran parte de la producción no podrá conservarse así que se eleve la temperatura, y antes de que se pierda se apresuran á cederla para la destilación. A pesar de la terrible crisis que la extraordinaria cosecha y la defectuosa calidad han originado en la vecina República, los precios de nuestros vinos están sostenidos.

En Badajoz se ha celebrado un banquete organizado por los agricultores de la provincia en honor del Diputado á Cortes Sr. Fernández Blanco. El acto ha revestido verdadera importancia por el número de comensales y por los discursos que se han pronunciado.

El Sr. Fernández Blanco brindó con elocuencia, demostrando que ha estudiado con detenimiento el problema de la langosta. Expuso la forma más adecuada de combatir la plaga para conseguir que la campaña sea más provechosa que la del año último; censuró las indemnizaciones previas por roturación de terrenos, y manifestó la conveniencia de que al frente de los trabajos de extinción figuren personas técnicas.

En la última semana han caído copiosas nevadas en las Ríojas, Navarra, Aragón, Cataluña, las dos Castillas y otras regiones de España.

El estado de los campos es muy bueno.

En los mercados de Castilla y otras regiones, se ha iniciado la baja en los precios del trigo.

Le Moniteur Viticole, de París, dice que se han hecho compras de buenos vinos exóticos para remontar los ligeros de la última cosecha de Francia, habiéndose pagado como sigue: procedencias de Alicante, de 32 á 35 francos hectolitro; ídem de Huelva, á 36; ídem de Aragón, de 37 á 38; ídem de Benicarló, á 32.

En la información abierta en el Ministerio de Agricultura sobre tarifas de ferrocarriles se han presentado 88 trabajos, de los que corresponden 32 á Autoridades y Corporaciones oficiales y 36 á particulares.

Esos trabajos se han distribuido entre los diferentes negociados de carácter técnico del Ministerio para que los extraerán, y de estos extractos se enviarán simultáneamente copia á los Consejos de Agricultura y Obras públicas para que informen al Ministro, quien se propone resolver á la mayor brevedad esta importante cuestión.

En los mercados de almendra persiste la calma iniciada en anteriores semanas, notándose en algunas plazas un pequeño movimiento de alza producida por reciente demanda.

El retraimiento que en la actualidad se observa por parte de cosecheros y tenedores de este fruto en realizar operaciones, obedece, entre otros motivos, á la expectación de lo que prometa ser la futura cosecha, pues halláanse ya los almendros en la florescencia, periodo el más crítico por que pasa dicha producción.

De Baleares dicen que se ha multiplicado extraordinariamente la plantación de almendros en vista del altísimo precio que alcanzó la almendra á raíz de la cosecha.

Durante la última semana se han exportado por el puerto de Cartagena para el extranjero, los siguientes productos:

Naranja, 199.902 kilos; peros y peras, 3.700; azafrán, 60; pimiento molido, 9.205; almendra, 8.600; almendra en pepita, 11.070; esparto obrado, 600; mineral de hierro, 11.150.000; plomo argentífero, 1.292.266; mercurio, 800; plata en lingotes, 1.044; blendas, 400.000; pirita de hierro, 100.000; y calaminas, 200.000.

Se ha dispuesto por el Ministerio de Agricultura la construcción de dos casas forestales en los montes de Portaceli.

En Mayo de 1901 el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro cumple 50 años de existencia. Deseando solemnizar este suceso con un acto útil al país, dicha Corporación ha proyectado una Exposición monográfica sobre la patata, comprendiendo sus diferentes cla-

ses y sistemas de producción y conservación y las valiosas transformaciones de que es susceptible como alimento del hombre ó de los animales, ó para la obtención de diversos productos industriales.

Apoiada moral y materialmente esta Exposición por el Gobierno de S. M., por el Excmo. Ayuntamiento de Barcelona y las Excmas. Diputaciones de Cataluña, el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro verificará en los meses de Mayo y Junio, en el Palacio de Bellas Artes de aquella ciudad y terrenos anexos, la indicada Exposición.

La oficina que entiende en todo lo referente á la citada Exposición, ha quedado instalada en el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro, Puerta Ferrisa, 21, Barcelona.

Un agricultor de Magaz (Palencia) ha inventado una máquina sembradora de remolacha.

La Azucarera Burgalesa ha comprado al inventor el privilegio de su invento.

Todos los ganaderos y terratenientes ó arrendatarios de la vega de Valencia que en pequeña escala se dedican á la cría de ganado, acaban de sindicarse para la mejor defensa de sus intereses y para evitar las imposiciones de los abastecedores que allí, como aquí y en casi toda España, sustraen del mercado las condiciones de libre concurrencia.

La *Gaceta* ha publicado una Real orden del Ministerio de Hacienda resolviendo que los arrendatarios de la contribución ó sus dependientes, sólo tienen atribuciones para constituirse en el local ó establecimiento en que se defrauda la contribución industrial ó el impuesto de carruajes de lujo, levantando la oportuna acta con las formalidades legalmente establecidas, que remitirán ó presentarán inmediatamente en la Administración de Hacienda de la provincia, ó para poner en conocimiento de la misma las ocultaciones de la riqueza contributiva, rústica, urbana y pecuaria, con el fin de que, por los funcionarios de dicha Administración de Hacienda, se instruyan los oportunos expedientes, sin que los referidos arrendatarios ó sus dependientes puedan por sí intruir expediente alguno.

Los Sres. Vallejo y Compañía, propietarios de la Granja agrícola del Salobral, en la provincia de Ciudad Real, han enviado una extensa Memoria al Ministro de Agricultura, Industria, Comercio y Obras públicas, dando cuenta de los ventajosos resultados que han obtenido en los ensayos de cultivo de algodón hechos en dicha finca.

A la Memoria acompañan muestras de los algodones obtenidos, que parecen bastante buenos, según la opinión de fabricantes de Cataluña que los han examinado.

Sin necesidad de estímulos, la iniciativa privada debía ensayar en grande escala el cultivo de dicho textil como lo verifican en Vendrell, donde las pruebas de plantación de algodón han dado resultados bastante satisfactorios este año.

El propietario agricultor Sr. Foix, de esta última población, se propone hacer nuevas pruebas en gran escala, sembrando, entre otras, simiente obtenida de las plantas de este año y estudiar su resultado.

¿Que cómo será la primavera? Teniendo en cuenta lo borrascoso de este invierno, que la columna mercurial ha tenido acentuadas oscilaciones, que la niebla no ha dejado despejar la atmósfera, que la nieve ha caído en el primer estadio de la primera quincena de Enero, que las tempestades del mar del Norte han llevado reflexión al Atlántico, que los vientos dominantes lo han sido en el primer cuadrante y que los del cuarto han resultado precursores de lloviznas frías y fuerte marejada en el Mediterraneo, podemos casi presumir que la primavera no ha de ser muy fría, aunque chubascosa.

Puede muy bien acontecer que en el mes de Abril soplen los alisios de Sahara y en nuestra Península domine el S. ó SO. En este caso, la última quincena de Marzo será fecunda en transmisiones de temperatura y los chubascos de Abril, manteniendo la irradiación cenital nocturna. De donde es lógico deducir, que los primeros y medios estadios del referido mes han de ser apacibles, y que hasta fines de Mayo no se podrá decir que estamos en plena primavera. —(De la *Gaceta Meteorológica*).

Desde el día 1.º de Febrero próximo queda abierto el primer periodo de veda para los pajarillos, que terminará el 31 de Agosto del corriente año.

Aviso á los cazadores y aficionados.

Dicen de Ciudad Real: «A presencia del perito agrícola de esta sección agronómica y de la Junta municipal de extinción de langosta, fué medido ayer tarde y comprobado todo el canuto de langosta comprado por dicha Junta á las clases jornaleras desde que se inició la adquisición.

El germen allí acumulado y medido ayer tarde ascendió á muy cerca de 150 fanegas, siendo á la terminación de la mensura enterrado en profundas zanjaz

abiertas en el corralón del antiguo matadero.»

Durante la última semana ha tenido la exportación de la naranja bastante importancia.

Solamente por la vía marítima han salido del reino de Valencia 133.000 cajas.

Los precios se sostienen firmes. Algunas cajas de siete cuartas de largas han llegado á cotizarse en Londres hasta trece chelines y seis peniques, que con el valor de los cambios es un precio envidiable.

En Alcira y en otros pueblos del litoral valenciano ha surgido un conflicto serio. Los acaparadores se han asociado para vender la naranja muy cara á los exportadores, y éstos se han tenido que unir para no comprarla, promoviendo una gran perturbación en la marcha de este negocio.

Los propietarios han celebrado con este motivo varias reuniones, y no se le ve solución á este conflicto.

Es grande el movimiento comercial en las comarcas olivereras de Cataluña y Aragón, en las que se buscan y se pagan muy bien los aceites. Es producto solicitadísimo.

Los aceites finos se llegan á pagar en Tortosa hasta 25 y 26 pesetas el cántaro de 15 kilos.

Por la Dirección de Agricultura se han circulado las órdenes oportunas para dotar del material y aparatos necesarios los nuevos campos de experiencias agrícolas creados en varias provincias. Se han señalado 2.000 pesetas anuales á cada uno para su sostenimiento.

Tenemos las mejores referencias de la autenticidad y selección de las vides americanas que anuncia la casa del señor Jaumandreu, de Manresa, cuya tarifa de precios y condiciones de venta incluimos en este número.

El Parlamento francés, respondiendo á las excitaciones de los Diputados que representan departamentos vitivinícolas, ha conseguido que los viñedos filoxerados se declaren comprendidos en la ley de 15 de Septiembre de 1897, que en su art. 37 dispone que los dueños de propiedades que sean perjudicadas por el granizo, las heladas ó inundaciones, serán reintegrados en parte ó en todo de la contribución, teniendo en cuenta el daño que se origine á las cosechas.

Existe en las comarcas interesadas en el libre cultivo del tabaco, el propósito de redactar una razonada y respetuosa exposición á los poderes públicos, solicitando la concesión del mismo, y elevar desde Málaga á su destino cuando conste de un millón de firmas recogidas en todas las provincias de España.

El Centro de Labradores de Valladolid, en junta celebrada el 21 de Enero, ha acordado aceptar el ofrecimiento hecho á dicha Sociedad por el Sr. Conde de la Oliva, de una hectárea de terreno, el agua para su riego y personal para su custodia, con objeto de instalar un campo de experiencias y demostraciones agrarias, así como también el del Ingeniero agrónomo D. Olegario Gutiérrez del Olmo, de presentar proyecto y presupuesto del mismo y encargarse de su dirección.

En Zaragoza se trata de constituir una Sociedad cooperativa azucarera, formada con 5.000 acciones al portador, de 25 pesetas cada una, y la obligación por cada acción de entregar anualmente dos toneladas de remolacha azucarera por el precio de 20 pesetas cada tonelada.

La estadística de la última cosecha de vinos en la provincia de Sevilla, arroja el siguiente resultado:

Producción de uva, 445.532 quintales métricos.

Fruto destinado á la vinificación, 389.974 quintales métricos.

Mosto producido por cada cien kilogramos de uva, 64 litros.

Total rendimiento de mosto en toda la provincia, 249.956 hectolitros.

Precio medio del hectolitro, 13 pesetas 75 céntimos.

Dicha cosecha se califica de mediana en cantidad, debido á los estragos del mildiu y al fuerte temporal que reinó en la vendimia, de cuyos contratiempos ya dimos cuenta oportunamente.

A los sordos.—Una señora rica, que ha sido curada de su sordera y de zumbidos de oídos por los Timpanos Artificiales del Instituto Otopático del Doctor Nicholson, ha remitido á este Instituto la suma de 25.000 francos, á fin de que todas las personas sordas que carezcan de recursos para procurarse dichos Timpanos, puedan obtenerlos gratuitamente. Dirigirse al Instituto Nicholson, «Longcot», Gunnersbury, Londres, W. Inglaterra.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 5
París á la vista..... 36 60
Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 34 36

Madrid, Suc. de Cuesta, Cava-alta, 5



VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELCEIGO (ÁLAVA)

DE LOS HEREDEROS DEL EXCMO. SR. MARQUES 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 aproximado — Kilos
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO	
Barrica de 225 litros con doble envase	230	280	350	300
Barril > 100 >	110	130	160	140
Idem > 75 >	85	100	120	112
Idem > 50 >	60	70	85	80
Idem > 25 >	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. Richard, dirigiéndole las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Dominguez y Pérez, Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra 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. Además, en las etiquetas se pone el año á que corresponde el 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.

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

En la fábrica de tonelería mayor de D. Miguel Iriarte é Hijo, establecida en Tafalla (Navarra) y premiada en varias exposiciones, se construyen rápidamente y con madera superior de roble purificado, las mejores cubas, conos ó tinos, así para elaborar como para conservar los vinos y depositar aguardientes, alcoholes y aceites, á precios tan sumamente económicos, no conocidos.



EL PROGRESO AGRICOLA CASA EDITORIAL DE RIVAS MORENO

Hileras, 8, principal.

LIBROS DE AGRICULTURA Y GANADERIA

- Obras últimamente publicadas:
- El cultivo del tabaco en España*, por D. J. M. Priego, Ingeniero agrónomo. Precio, 9 pesetas y 2,50 certificada.
 - La remolacha azucarera*. Su cultivo y explotación en España, por el Dr. Llorente, Catedrático de Agricultura. Precio, 3,50 y 4 pesetas.
 - La patata*. Su cultivo y explotación en España, por D. Victoriano Odrizola, Director de la Granja experimental de Alava. Precio, 2 y 2,50 pesetas.
 - Cultivo del azafrán en España*, por D. E. Morales Arjona, Ingeniero agrónomo. Precio, 1 y 1,80 ptas.
 - El aceite de oliva*, por el Dr. Bizzarri; traducida del italiano y extensamente comentada por don Diego Pequeño, Catedrático del Instituto Agrícola de Alfonso XII. Precio, 3 y 3,60 pesetas.
 - Plagas del campo: la langosta*. Consejos prácticos para combatirla, por Rivas Moreno. Precio, 1 peseta y 1,30 certificada.
 - Los abonos*, por el Dr. Llorente, Catedrático de Agricultura. Obra declarada de mérito á propuesta del Consejo de Instrucción pública, y premiada con medalla de oro de primera clase en la Feria-concurso Agrícola de Barcelona. Precio, 6 pesetas y 6,50 certificada.
 - El ganado lanar*, por Moyano. Precio, 3 pesetas.
 - El ganado moderno*, por A. Fernández, Ingeniero agrónomo. Precio, 3 pesetas.
 - El crédito agrícola y el ahorro*, por Rivas Moreno. Precio, 2 pesetas y 2,50 certificada.
 - La reforma de las leyes provinciales y municipal*, por Rivas Moreno. Precio, 1 peseta y 1,50.
 - El ganado vacuno*, por Pizarro, Catedrático de Veterinaria de León. Precio, 4 pesetas.
 - Carilla Agrícola*. Precio, 0,50 pesetas.
 - Ganadería*, por Columela. Precio, 2 pesetas.
 - Biblioteca clásica del agricultur: *Las aves de corral*, por Columela. Precio, 1,50 pesetas.
 - Biblioteca clásica del arboricultor.—Volumen I. *El cultivo de los árboles frutales*, por Abu Zacarías, prólogo de D. Z. Espejo. Precio, 2 pesetas.—Se venden en las principales librerías de Madrid y provincias.

Advertencia importante.—Los pedidos de libros que hagan por nuestra mediación los suscriptores de la *Crónica*, los servirán con el 20 por 100 de descuento.

A LOS VINICULTORES

Ya se vende en todas las librerías la célebre obra del eminente enólogo Ottavi sobre elaboración de vinos tintos y blancos. Este libro notabilísimo está editado con mucho gusto, tiene más de 600 páginas en cuarto y numerosos grabados, y á pesar de todo esto no cuesta más de 8 pesetas ejemplar.

SERRERIAS MECANICAS Á VAPOR

Maderas de construcción y tabla del país. Depósito de bolas, postes para telégrafos y eléctricas. Precios los más económicos puesta la mercancía en las estaciones de Miranda de Ebro, Pobes y Orduña. Dirigirse al propietario D. Melitón Pezuela, de Gurendez (Álava).

COGNACS SUPERFINOS GRANDES DESTILERIAS MODELOS Sistema Charentais JIMENEZ ET LAMOTHE

Málaga — Manzanares

VENTA

Se venden dos tinos de roble viejo, nuevos y muy bien contruidos, de 700 cántaras de elaboración. Igualmente nueve cubas, también de roble, siete de cabida 500 cántaras y dos de 140. Para informes dirigirse

BILBAO.—Artecallo, núm. 18, tienda

PASA MOSCATEL

Almacena y cosechero con venta al por mayor en toda clase de envases Enrique Ramos Rodríguez

MÁLAGA Alameda de Colón, 18

VINOS DEFECTUOSOS

Los vinos que cubren ó pierden su color al aire libre; los vinos turbios, picados, dulces, etc., se corrigen y disponen para la venta. Exito completo y economía.

TANINO ENÁNTICO

Eficaz é inofensivo producto para mejorar y conservar inalterables los vinos. Aumenta su color, evita el avinagramiento, no contiene sal ni substancias prohibidas, se usa en todo tiempo, y es indispensable para los vinos de exportación.

13 pesetas kilo para 300 á 400 arrobas. Dirigirse con sello al Representante en España, D. F. Montero, en Mota del Marqués (Valladolid), y en Madrid, Sres. Vía y Compañía, Imperial, 9 y 11, droguería.

INSTITUTO ENOLOGICO DE MADRID DIRECTOR

Dr. José Muñoz del Castillo Catedrático de Química de la Universidad Enfermedades de los vinos.—Vinos embocados, agrios, etc.—Análisis de abonos, tierras, vinos, cervezas, sidras, etc.—Vendimias, bodegas, etc.—Consultas verbales: Martes, Jueves, y Sábados, de 9 á 11. QUINTANA, 38.—MADRID

VINOS SUPERIORES DE MESA

de Eustasio Sierra, propietario de grandes viñedos en Aleson (Rioja) y de la bodega «La Salud». Suursal y depósito en Santander adonde deben hacerse los pedidos.

VIDES AMERICANAS

LA VITICOLA CATALANA la más antigua y acreditada casa

Propietario-Director DON FRANCISCO CASELLAS

Acequia, 9, BARCELONA

VENTA DE BARBADOS DE AUTENTICIDAD GARANTIDA Á LOS SIGUIENTES PRECIOS

Rupestris Lot, Guiraud, Madera roja y Aramon X Rupestris Ganzin núm. 1, á 40 pesetas mil. Riparia Gloria, Solonis Gigante, á 30 pesetas mil. Rip. X Rup. números 101-14, 3.306, 3.309, y Mourvedre X Rup. número 1.202, á 60 pesetas mil. Injertos, á 180 pesetas mil. Pidanse catálogos ilustrados de 1899 á 1900.

CULTIVO

de cepas americanas, sarmientos para injertar con raíces, injertos, productos directos é híbridos antiguos y modernos, autenticidad garantizada. Envío franco de precios corrientes. *Villate*, propietario viticultor en *Pailloles*, por Casseneuil (Lot-et-Gar) Francia.

TALLER MECÁNICO

CONSTRUCCION DE MAQUINARIA AGRICOLA

ARANZABAL Y COMPAÑIA.—VITORIA

Especialidad en arados *Brabant*, modelos perfeccionados á 175 pesetas, incluso el carro de transporte y dos rejas de recambio. Máximo de labor, 0,30 metros de profundidad. Material sólido y perfecta regularidad en la marcha. *Azadas* articuladas de varios tamaños y con aplicación á las diversas labores de preparación del terreno.

Azadas de caballo para recalces y escardas para una caballería y con destino á plantas cultivadas en líneas.

Sembradoras mecánicas para remolacha azucarera, último modelo adoptado en las azucareras del extranjero, por 220 pesetas. Construcción de toda clase de arados, y entre ellos uno con privilegio de invención por 20 años y premiado en varias Exposiciones.

Amplias informaciones y detalles de otros aparatos auxiliares de agricultura, como aventadores, trituradoras, corta-raíces de disco cónico, desgranadoras de maíz, etc., etc.

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubería dirijase á D. Victoriano Echavarri, de Olazagutia (Navarra).

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE
ALBERTO AHLES & C.^{IA}

PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

Recomienda arados, rulos, gradas para toda clase de cultivos y tierras.—Máquinas para sembrar, segar, recoger, trillar, aventar y bonificar las cosechas.—Aparatos para preparar los alimentos para el ganado.—Enseres para industria lechera.—Fuelles, pulverizadores, calderas y demás aparatos para combatir el mildew, la pyral, filoxera, etc.—Tijeras, cuchillos y máquinas para podar é injertar, herramientas para jardines.—Estrujadoras, prensas y toda clase de aparatos para la elaboración, crianza y comercio de vinos y aceites.—Aparatos de análisis.—Máquinas para embotellar, artículos necesarios para almacenes de vino y botillerías.—Herramientas para toneleros.—Bombas para todos los usos, para trasiego, riego, para pozos, agotamientos, contra incendios, etc.

Pídanse catálogos especiales

Enviando pesetas 1,50 en sellos de correo se remiten certificados el Catálogo general ilustrado de 1897, que consta de 200 páginas con cerca de 1.000 grabados, y su Suplemento de 1900 con las listas de premios de 1900.

4.000.000 ESTACAS LOTS Y RIPARIAS

650.000 BARBADOS LOTS Y RIPARIAS

Se venden para entregar desde Noviembre.

Para los pedidos dirigirse al mismo propietario de los viveros, DON JUAN SAUS.—SABADELL (Barcelona).—Faltan representantes.

FUNDICIÓN DE ALAEJOS

DE

JORGE MARTÍN É HIJOS

ALAEJOS (VALLADOLID)

PEDIR CATÁLOGOS GRATIS

De las mejores PRENSAS PARA UVA, sistema americano, de doble y triple marcha, con huso de acero insaltable y enganches privilegiados para los zarzos ó jaulas.

De TRITURADORAS DE UVA con rodillos diagonales y muelle de acero para dar paso á los cuerpos duros, evitando las pasadas y roturas.

De AVENTADORAS (las mejores conocidas) premiadas en cuantas Exposiciones han concurrido.

De las mejores NORIAS para riegos, construcción especial de la casa, privilegio por 20 años, varios tamaños, para caballería y á mano.

De ARADOS de todos los sistemas, BOMBAS, TRILLOS, GRADAS, RULOS, los especiales BUJES de Alaejos y otros.—Garantías á placer.—No confundirse:

JORGE MARTÍN É HIJOS—ALAEJOS (VALLADOLID)

SOCIEDAD ANÓNIMA ESPAÑOLA DE DINAMITA

(PRIVILEGIOS A. NOBEL)

Y DE PRODUCTOS QUÍMICOS
BILBAO

SUPERFOSFATOS Y ABONOS QUÍMICOS COMPUESTOS
de su fábrica «LA CANTÁBRICA»

Reconocida la superioridad de estos ABONOS en gran número de ensayos llevados á cabo por muchos agricultores y Granjas Modelo, esta Sociedad, que siempre ha ofrecido las mayores ventajas tanto en la calidad como en los precios de sus acreditados é inmejorables productos, se limita por hoy á consignar que los pedidos que se la hagan pueden ser dirigidos á su domicilio social

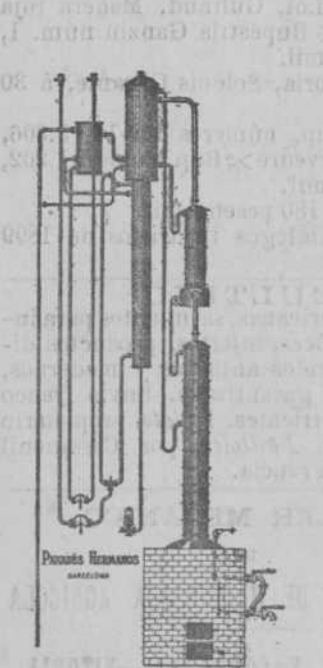
Calle de la Lotería, 3.—BILBAO



NUEVOS ALAMBIQUES
para destilación intermitente
MIXTA Ó CONTINUA
APARATOS DE RECTIFICACION
DEROY FILS AINÉ
Constructor, 71 à 77 rue du Théâtre, Paris
QUIA PRÁCTICA del Destilador de Cognac,
Ron, Aguardientes diversos, Esencias, etc.
y CATALOGO GENERAL enviados gratis.
Se corresponde en Castellano.

TALLERES DE CALDERERÍA - PANADÉS H. NOS - CONSTRUCTORES

SAN PACIANO, 16, BARCELONA



Aparato destilación continua á fuego directo. Producción del alcohol de 95 à 96°, ó sean 40° Cartier.

Aparatos de destilación continua de nuestro sistema para grandes y pequeñas destilaciones de vinos, granos, miezaz y otras materias fermentadas, produciendo alcoholes del grado que se desea hasta los 96 centesimales, clase fina y sin pérdidas en las vinazas, con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares, con relación al coste en cantidad y calidad de producción, tanto á vapor como á fuego directo.

Aparatos de rectificación de nuestro sistema con regulador automático, produciendo alcoholes de 40 à 41° Cartier atemperados.

Aparato especial de nuestro sistema para la destilación de orujos con aprovechamiento de los tártaros. Se obtiene con nuestro sistema de aparato un 10 ó un 15 por 100 más de alcohol, más grados y en menos tiempo que con el sistema de calderas empleado hasta hoy, cuya cantidad de alcohol se pierde.

Alambiques especiales para vinos, cognac, anisados, licores, esencias y productos farmacéuticos.

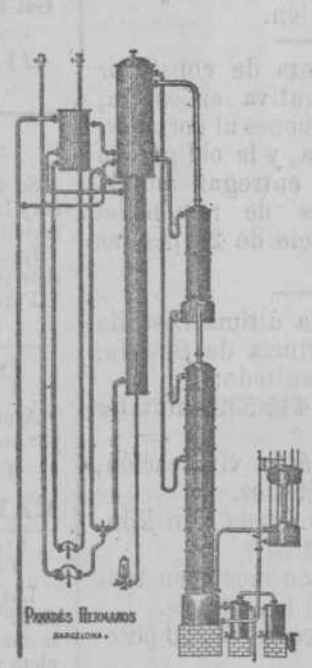
Aparatos para laboratorios de productos químicos y farmacéuticos, fábricas de conservas y otras varias industrias.

Tubos de cobre de todas resistencias y calibres; instalaciones de los mismos y demás accesorios para conducción de vapor de agua y otros líquidos.

Depósitos para alcoholes, bombas y otros accesorios para fábricas de alcohol y almacenes de vinos.

Garantizamos el buen funcionamiento y solidez de todo aparato de nuestro sistema, dispuestos á facilitar á nuestros favorecedores cuantas referencias deseen de las muchas instalaciones que están funcionando.

Se envían catálogos y presupuestos gratis.



Aparato destilación continua á vapor. Producción del alcohol de 95 à 96°, ó sean 40° Cartier.

LEVADURAS PURAS Y ACTIVAS DEL INSTITUTO «LA CLAIRE»

PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS VINOS

FORMICIDA-INSECTICIDA, marca FRANCES

Para los Viñedos, Árboles y Plantas.

A. M. GASCHEN.—BARCELONA

Medalla de Oro, Barcelona, 1898

Primer premio, 1899

VIÑAS AMERICANAS

MARCIAL OMBRAS, PROPIETARIO AGRICULTOR

FIGUERAS (GERONA)

150.000 pies de cinco à diez años, pudiendo producir anualmente 10.000.000 de estacas

2.000.000 DE BARBADOS

No comprar nada sin visitar mis criaderos, que son los más antiguos é importantes de España.

Precios reducidos

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

FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCIÓN DEL YESO

Privilegio HUGOUNENQ, Aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888, y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889 por las siguientes razones: 1.º, el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO aumenta marcadamente 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 Mr. A. Gautier); 3.º, aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados; 4.º, da al vino un color de brillo intenso; 5.º, lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfato clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no desean en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.º, el vino fosfatado no precipita más que el vino sin yeso á la influencia de los reactivos generalmente empleados, siendo el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO, sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino, en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones vitícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Embiaco, 3, Valencia, Agente general en España.

FUNDICIÓN DE HIERRO COLADO Y BRONCE

TALLERES DE CONSTRUCCIONES MECANICAS

APOLINAR ARRIETA

PAMPLONA

Especialidad en prensas para la uva. Más de 2.800 vendidas. Sin rival sistema americano. Son las más modernas, sólidas, baratas y de extraordinaria presión. Nueve tamaños con garantía por varios años.

Bombas, pisadoras, husillos, prensas para oliva, manzana y tártaro, mangueros, etc., etc. Arados, limpias, trillos, norias de rosario (el mejor sistema) y toda clase de maquinaria agrícola.

Instalación completa de fábricas de chocolate, molinos y panaderías.

Fundición de columnas para edificios y palomillas para la luz eléctrica y toda clase de piezas.

SE ENVIAN CATÁLOGOS

PLANOS Y PRESUPUESTOS



Prensa para uva. Sin rival sistema americano. Pídanse el Catálogo.

ARADO GIRATORIO

AGRICULTORES: no uséis otro arado que el arado Giratorio sistema «PALACÍN»
CON PRIVILEGIO EXCLUSIVO

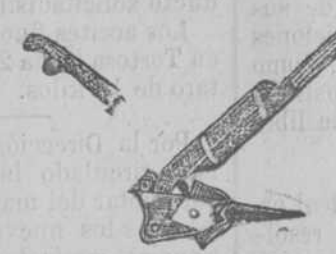
(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)

Es el mejor, más ligero, más fuerte y más barato de los conocidos hasta el día.

Para que nadie pueda llamarse á engaño se da 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 regalán 200 pesetas.

ABONOS QUÍMICOS

Y SUS PRIMERAS MATERIAS

Roggen y C.^a, Valencia, proveedores de la Cámara Agrícola Oficial y de la Granja Experimental de Valencia, ofrecen á los señores agricultores Primeras Materias para prepararse los abonos para cada cultivo con arreglo á las fórmulas generales aprobadas por la Cámara Agrícola Oficial de Valencia, publicadas en su Cartilla, y para los que no quieran preparárselos esta casa se encarga de hacerlo con la mayor economía.

Ya que las fórmulas generales de la Cartilla de la Cámara se modifican en algo según la naturaleza y caracteres especiales de cada tierra, antes de hacerse un primer ensayo de abonos invitamos á nuestros clientes nos remitan una muestra de la tierra que quieran abonar para analizarla y, según el resultado que se obtenga, daremos gustosos la fórmula más adecuada á la naturaleza de la tierra y cultivo á que se destine.

Cuando consultas nos hagan nuestros clientes sobre abonos y su empleo tendrán cumplida é inmediata contestación.

Representando en España las más importantes casas extranjeras en Nitrato de Sosa, Sulfato de amoníaco, Superfosfatos de cal, Sales de Potasa, etc. podemos ofrecer á los señores agricultores y fabricantes de abonos los más ventajosos precios, entendiéndose siempre bajo garantía de análisis. Al efecto se invita á los compradores analizar nuestras materias al recibo de las mismas.

Químicos Consultores de la casa, Dr. D. B. Aliño, Director propietario de la Revista LA AGRICULTURA ESPAÑOLA y D. Rafael López M. Buenrostro, Catedrático de Agricultura de Albacete.

Depósitos en los principales puertos de España. Venta anual 200.000 sacos.

ROGGEN Y COMPAÑIA.—Félix Pizcueta, núm. 1, VALENCIA

Representante en Madrid, D. MIGUEL GIMÉNEZ, calle de Génova, núm. 4

MAQUINARIA

PARA LA MOLINERÍA DE LA ACEITUNA

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA

Sistema SALVATELLA

Aparatos metálicos para sustituir los esportines ó capazas. Aplicables á todas las prensas de hierro en general, con privilegio de invención por veinte años.

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas



ESPINO ARTIFICIAL

BARCELONA

FRANCISCO RIVIERE

BARCELONA

RONDA DE SAN PEDRO, 60

BARCELONA

BARCELONA

VINOS DE CUZCURRITA

(RIOJA)

BODEGAS DE ZAITIGUI

Para pedidos y noticias dirigirse á D. Manuel S. de Zaitigui, en Cuzcurrita, ó al señor Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle de Ventura de la Vega, núm. 6, Madrid.

Negociante que visita el comercio de vinos alsacianos-loreñeses desea

REPRESENTACIÓN

de buenas casas para la exportación de uvas de España á Alsacia-Loreña y Alemania.

Escribir con las cifras F. 2.178, en Haasenteim et Vogler, A. G., Strasbourg (Alsacia).

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN

Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado

(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)

BARCELONA

Premiados con 25 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes diplomas de honor y 2 de Progreso, por sus especialidades.

Director-Gerente

D. AGUSTÍN VALLS BERGÉS, INGENIERO

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas. Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, á brazo, caballería ó vapor.

Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.

Fábricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor.

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas.

Máquinas de vapor, Motores de gas, Turbinas, Malacates, etc.

Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias.

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,

BARCELONA

Teléfono núm. 595

ALMACENES H. SAVIGNON & C.^{IA}
HARO (RIOJA)
SUCCURSALES EN HUESCA (ARAGON) Y HUELVA (ANDALUCIA)
VENTA Y ADQUIER DE PIPAS
VINOS FINOS DE RIOJA
Productos analíticos.—Duración de todas las enfermedades de los vinos
CLARIFICANTES, ANTIEMBUROS, REGENERADORES
NUEVOS FILTROS SIN MANGAS PARA TODA CLASE DE LIQUIDOS
Pléase catálogo de precios y diseño

OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID
conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis; eriosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladoporium, septosporium, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el

DR. D. F. GARAGARZA

Precio: UNA PÉSETA. Los pedidos al señor Administrador de este periódico.

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida

CULTIVOS EN GRANDE ESCALA PARA LA EXPORTACIÓN

ÁRBOLES FRUTALES DE TODAS CLASES

los más superiores y nuevos que en España se conocen.

ÁRBOLES MADERABLES, DE PASEO Y DE ADORNO

PLANTAS DE JARDINERÍA

VIDES AMERICANAS

Grandes existencias de Estacas y Barbados de las especies y variedades más acreditadas por su resistencia á la filoxera y á la clorosis.

Con las plantas que esta casa ofrece, puede verificarse la reconstitución con todas las seguridades de éxito, en cualquiera de los terrenos y zonas donde la vid europea se cultiva.

MAGNIFICA COLECCIÓN DE INJERTOS PARA ELABORACIÓN DE VINO de uva de mesa y de embarque, especialmente Ohanes, de absoluta autenticidad. SEMILLAS de todas clases de flores, hortalizas y plantas forrajeras.

CEREALES DE GRAN RENDIMIENTO

Se enviarán los Catálogos especiales de precios corrientes de este año gratis por el correo á quien los pida.