

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

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 3 de Julio de 1901

NÚM. 2009

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

EL CONCURSO DE VINOS ESPUMOSOS de Beziere

Aunque á la verdad, ni por el número de expositores, ni por los aparatos presentados, ha tenido la importancia que se presumía, no ha dejado de ser muy interesante, toda vez que se ha demostrado la posibilidad de champañizar los vinos comunes y poderlos ofrecer baratísimos, para que entren de lleno en el consumo.

Por lo que acabamos de decir se comprenderá bien que no es nuestro ánimo tratar, en el limitado espacio de que disponemos, de lo que los enólogos denominan carbonización de los vinos, descubrimiento relativamente reciente y de no pequeña trascendencia para los países vitícolas, como lo han demostrado los enólogos italianos y el Congreso vinícola de Trento, patentizando la influencia directa que ejerce el ácido carbónico sobre la naturaleza y calidad de los vinos, estudio del cual, aunque no con toda detención, nos ocuparemos al tratar de la *casse* en la Memoria anual de esta Enotécnica, próxima á repartirse.

Lo que nosotros nos proponemos al publicar estas líneas, es dar á conocer á los vinicultores y negociantes españoles los progresos realizados en Francia para la fabricación de tipos de vinos espumosos, que, sin que pretendan imitar ó simular los verdaderos champagnes, resuelvan el problema de poderse vender á baratísimo precio, creando al propio tiempo una bebida popular, sana y agradable.

Con esto esperamos hacer un bien á nuestra viticultura, indicándole el paso los nuevos horizontes que se la abren con la champañización y carbonización de los vinos ordinarios, y perseguimos también la idea de aminorar en lo posible los perniciosos efectos que producen los alcoholes y aperitivos, ya que no dudamos que el día que se pueda elaborar un vino espumoso bueno á débil grado, cosa no imposible, la cerveza, licores y otras bebidas habrán encontrado un digno y temible competidor.

La cuestión de buscar un rival á determinadas bebidas de consumo, quizá demasiado frecuente, en los cafés y otros establecimientos, se ha perseguido con frecuencia, pero no ha tomado cuerpo hasta estos últimos años. Algunos derivados de la uva, como los zumos concentrados y jarabe de uva, no han encontrado otra aplicación que la de servir de auxiliares para la fabricación de vinos de licor y aperitivos, y el mosto esterilizado, de consumo corriente para los adeptos de las sociedades de templanza, que se elabora en muchas localidades de Suiza, Alemania y Austria, produciendo al año millones de botellas de vinos sin alcohol, no ha logrado tampoco mayor favor.

La solución del problema parece, pues, reservada á los vinos espumosos, ya que las tentativas hechas con tal objeto son muy importantes y casi decisivas, y el Concurso de Beziere, sin ser en extremo notable, como hemos ya dicho, puede asegurarse que es el primer caso práctico de la naciente y quizá lucrativa industria.

El objeto principal del concurso era presentar vinos de esta región, hechos espumosos por medio del ácido carbónico procedente de la fermentación ó conseguido artificialmente, pero que resultarían baratísimos, á fin de que entraran de lleno en el consumo popular en sustitución de otras bebidas más caras y peligrosas.

En dos ó tres instalaciones pudimos examinar y probar el vino de base, el mismo vino dispuesto para la gasificación carbónica y luego el vino espumoso fabricado en algunos minutos y á la vista de todo el mundo.

Los progresos realizados en poco tiempo, y que se han puesto de manifiesto en Beziere, permiten asegurar que se han sentido los cimientos para la creación de una higiénica y exquisita bebida, que todo parece indicar recorrerá triunfalmente su camino por el esfuerzo de sus propios méritos.

La cuestión de precios está resuelta, ya que un centenar de botellas de un

cuarto de litro pueden venderse, dejando un regular beneficio, por 25 francos. En la citada población dichos vinos, conocidos por Midi Mousseaux, Champagnet, Mousseaux Biterrois, etc., son ya una bebida común de café, y se trabaja ahora para ensanchar en grandes proporciones su consumo, corrigiendo los defectos de limpieza y de grado alcohólico que se les reprocha.

El gran champagne, el rey de los vinos como aquí se le llama, no puede con seguridad, por su elevado precio y otras circunstancias, destronar el alcohol que se consume diariamente en los innumerables cafés y tiendas de bebidas, pero sí puede hacerlo un vino espumoso del que se apodere la muchedumbre por sus buenas condiciones y bajo precio.

Para la vulgarización de los vinos espumosos era preciso, pues, conseguir una baratura extraordinaria de precio y buenas condiciones para la bebida, modificando los largos, delicados y costosos procedimientos de la Champagne y haciendo fácil y nada cara su fabricación. Por eso el método que reúne mejores ventajas y que puede decirse ha triunfado, es el que consiste en tratar una primera vez los vinos, colocados en recipientes ó barriles capaces de soportar de dos á cuatro atmósferas de presión por el ácido carbónico, al objeto de que pueda provocarse en grande escala el depósito que se produce en pequeño en el fondo de las botellas por los procedimientos primarios que se siguen en la Champagne.

Una vez formado dicho depósito y operado su aislamiento por filtración ó encolado, el vino se somete de nuevo y definitivamente á la acción del ácido carbónico á la presión deseada, pudiéndose colocar entonces en pequeños toneles ó barriles resistentes y librarse directamente á los cafeteros ó expendedores de bebidas en las mismas condiciones que se hace con la cerveza.

Si se quiere servirlo en copas desde el mostrador ó colocarlo en botellas, sifones, etc., á la vista del público, se pueden emplear las maquinillas que se usan *ad hoc* ó el aparato de Paul Bobet denominado *L'Auto-Champagnisateur*, y con el cual se pueden fabricar instantáneamente, además de los vinos, sidras, cervezas y limonadas espumosas.

Dicha casa, así como *La Carbonique Lyonnaise* de Lafout et Mignon, de Lyon, y *La Carbonique Bordelaise*, fabrican y venden el ácido carbónico líquido casi químicamente puro, y lo expenden en sólidos recipientes de hierro, siendo el producto que ofrece mayores garantías para champañizar los vinos comunes y toda clase de bebidas. Si nosotros no vamos equivocados, creemos haber leído que en España hay también una fábrica dedicada á la obtención del ácido carbónico, líquido que en la aplicación de la industria que nos ocupa podría prestar grandes servicios.

Esto no quiere decir que no pueda emplearse el ácido carbónico obtenido por medio de reacciones químicas, mientras tenga el grado de pureza necesario ó el que vuelve directamente espumoso el vino por fermentación, así como el que procede de fuentes naturales, pues de todo, aunque poco, ha habido en el Concurso de Beziere.

Si nosotros damos la preferencia al ácido carbónico líquido, es porque consideramos que es el procedimiento más rápido y menos expuesto, dado el objeto que se persigue, ya que con él pueden suprimirse todas las manipulaciones á que se sometían hasta ahora los vinos espumosos siguiendo los métodos antiguos, y permite por consecuencia librar dichos vinos en barriles, botellas, sifones, etc., á precio tan barato que puede llegar á ser para la viticultura una fuente de nueva riqueza, sin que esto quiera decir que las marcas acreditadas de verdadero Champagne tengan que disminuir sus precios ni dejen de gozar el favor que de justicia merecen en todo el mundo.

Según algunos, dos inconvenientes, que sin duda se vencerán á no tardar, presenta aún la fabricación de vinos espumosos. Los que esto opina creen que para resultar perfecta la bebida debe elaborarse un tipo de vino blanco de 4 á 6 grados de alcohol y sin mezcla de agua, que, siendo de buenas condiciones de conservación, apague la sed, pudiéndose beber en cantidad regular, sin que se sientan sus efectos en el cerebro. Otros, sin embargo, no ven esa

necesidad, y sostienen que no es inconveniente que tenga hasta 8 y 10 grados de alcohol, ya que además de poderse servir en forma de *bock*, con ó sin hielo, puede encontrar excelente acogida entre las familias poco acomodadas y llegar á constituir el champagne del proletario.

Para obtener un vino de 4 á 6 grados, M. Bos halla la solución en la *pasterización* de 65 á 70 grados, después de la fermentación parcial del mosto y así que obtenga el grado alcohólico deseado, conservándolo después con ciertas precauciones hasta que se haya de saturar con el ácido carbónico. Elaborado el vino como queda dicho, tendría la ventaja de no tenerse que azucarar, como lo hacen los que lo quieren algo dulce.

La falta de limpieza si proviene de sales ferrosas ó cálcicas ó de la fermentación, siempre de temer en los líquidos azucarados, se puede corregir con la adición juiciosa de ácido cítrico en el primer caso, y por una nueva esterilización, sin antisépticos, y en el momento de la gasificación, en el segundo.

Tal es, á grandes rasgos, la nueva industria de fabricación de los vinos espumosos baratos destinados al gran consumo.

ANTONIO BLAVIA.

LA SIEGA Y LA USURA

Por ser de oportunidad en esta época de la recolección, reproducimos el siguiente artículo, que ha merecido los honores de la inserción en muchos periódicos de Madrid y provincias.

Su tenor es como sigue: «Son de prueba para los labradores de modesta fortuna los meses de Mayo y Junio, porque, agotados todos sus recursos, se ven en la necesidad de pedir dinero á los usureros con objeto de atender á los gastos de la recolección de cereales.

Los segadores reciben siempre alguna cantidad por anticipado para comprar los artículos de consumo que han de necesitar en una ó dos semanas, según la distancia á que se encuentren las tierras en que han de hacer su penosa faena.

Para estas exigencias y otros gastos ineludibles, el labrador tiene que buscar dinero, sin que pueda mostrarse escrupuloso respecto á las condiciones del préstamo, pues si demora demasiado la siega, se pone en peligro de perder parte de la cosecha.

Los réditos que exigen algunos acaparadores que anticipan dinero á los labradores son tan crecidos, que á los que no conocen prácticamente las tristezas por que pasa la población agrícola, es posible que les parezca que hay exageración en lo que vamos á decir.

De la certeza de nuestras afirmaciones responden miles y miles de agricultores que están á las puertas de la más espantosa miseria, por haber tenido que firmar contratos de préstamo con réditos verdaderamente ruinosos.

¿En qué forma se realizan estas iniquidades?

El préstamo se formaliza con la obligación, por parte de los labradores, de pagar en cebada ó trigo; pero fijando el precio del cereal dos ó cuatro reales menos del de cotización que tenga el día de la entrega. A esto hay que agregar el interés del 6 por 100 que suele marcarse á los tres meses que dura el préstamo, ó lo que es igual, un 24 por 100 al año.

Suponiendo que la cebada se venda durante la recolección á 14 reales fanega y el trigo á 38, hágase la cuenta de lo que representa el quebranto en el precio, y agréguese el 6 por 100 de interés, y se verá que los réditos se elevan á una cifra escandalosa.

Terminada la trilla y limpia, el labrador se encuentra sin grano y sin dinero, y cuando llega la sementera tiene que volver otra vez á llamar á la puerta del usurero en súplica de que le dé trigo y cebada con que hacer la siembra y mantener el ganado.

En este caso, la fórmula del contrato varía, pero los resultados son iguales para el desdichado labriego.

Este se obliga á entregar en la recolección, por cada fanega de trigo ó cebada que recibe en Octubre, 14 ó 15 celemines, ó su importe en metálico si

el prestamista prefiere esta forma de pago, porque le brinda nuevas facilidades para seguir formando la bola de nieve.

No hay para qué decir que al dinero prestado se le fija siempre un interés que no baja del 12 por 100.

Estas cosas ni se conocen ni se creen fuera de aquellas comarcas agrícolas que sufren tamaña desventura, y por eso hemos abogado en favor de los Congresos agrícolas regionales, para que de ese modo se lleve á todos los ánimos el convencimiento de que no hay nada que con mayor apremio reclamen las clases productoras que la creación de establecimientos de crédito agrícola.

La usura es la dolencia más grave que aqueja á la producción nacional.

En tiempos más afortunados que los presentes, los labradores de algunas provincias recibieron dinero del Banco de España, y los hechos demostraron que era infundado el temor de que nuestro primer establecimiento de crédito tendría que hacerse cargo de gran número de fincas rústicas cuando las circunstancias le obligaran á exigir el reintegro del capital que representaran los pagarés firmados por los agricultores.

Estos tienen su buen nombre en tanta estima, que por nada consentían que se ponga en tela de juicio su moralidad.

Este año las tristezas del agricultor pasan de raya en muchas comarcas, porque á pesar de ofrecer el campo una cosecha de cereales abundante, son muchas las familias que sufrirán un invierno de privaciones por culpa de la funesta plaga de langosta, que está asolando Andalucía, Extremadura y la Mancha.

A lo dicho hay que agregar que los usureros se muestran cada día más exigentes, y que á los labradores no les queda en algunos puntos ni el recurso de vender las fincas, porque no hay quien las compre á ningún precio.

De esta situación no saldrá la clase agrícola hasta que se organicen en España los sindicatos en la forma que lo están en Alemania, Francia ó Italia, pero sea la gran palanca del progreso moderno es la asociación, y por no haberla sabido utilizar tropiezan los agricultores en España con tantos obstáculos en la lucha por la existencia.

RIVAS MORENO.

LAS MISTELAS

Para impedir la entrada en Francia de las mistelas extranjeras, el Gobierno de la República vecina parece decidido á someter al Parlamento un proyecto de ley modificando el nuevo régimen arancelario y elevando todavía los derechos ya casi prohibitivos que pagan nuestros vinos generosos. Por otra parte, las declaraciones del Duque de Almodóvar en uno de los últimos Consejos de Ministros revelan que España ha perdido al fin la paciencia y se dispone á contestar con una guerra de tarifas á los abusos cada vez más arbitrarios del proteccionismo francés.

La cuestión preocupa á muchos hombres de negocios. A ninguno de ellos ha sorprendido la actitud enérgica del Ministro de Estado; pero todos están también de acuerdo en reconocer que un rompimiento formal sería desastroso para una y otra nación.

El Presidente de la Cámara de Comercio de Burdeos cree aún posible un arreglo conveniente para ambos países. Dado el estado actual de la viticultura francesa, no tiene razón de ser el *modus vivendi* del año 1892. La ocasión presente está indicada para establecer entre España y Francia un convenio estable y poner fin á esa peligrosa instabilidad fiscal que hace dudosas é inseguras todas las operaciones internacionales.

Francia daría á España cuantas facilidades pudiera en cambio de una rebaja bien estudiada de arancel, rebaja que actualmente solicita del Gobierno el mismo comercio español. La exportación é importación recíprocas entre ambos países entrarían en una nueva era de prosperidad.

De desear es que prevalezcan esas ideas del Presidente de la Cámara de Burdeos.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Montilla (Córdoba) 1.º—El viñedo prometía abundante cosecha, pero el mildiu acaba con ella, pues se ha presentado con suma intensidad debido á las repetidas tempestades. Los viñedos sulfatados á tiempo se defienden bien, y seguramente rendirán bastante.

Los olivos están cargados de fruto, no siendo de temer se caiga porque la tierra tiene mucha humedad.

Regular la cosecha de cebada, mala la de habas y buenas las de garbanzos y escaña. La de trigo es abundante.—*El Corresponsal.*

Huésca (Granada) 1.º—Precio en pesetas de los artículos de exportación en el mercado último: Trigo fuerte, á 12,75 la fanega; ídem candeal, á 11; centeno, no hay; cebada, á 5,25; panizo, á 8,75; cañamón, no hay; habichuelas finas, á 17,50; harina fuerte, primera clase, á 4,50 los 11,50 kilos; ídem segunda, á 4,25; ídem candeal, primera, á 4,50; ídem segunda, á 4,25; cañamo, á 11; ídem colas, á 3; esparto largo, á 1,50; ídem de embarque, á 0,63; alquitrán vegetal, á 2; vino tinto, 11, á 2,50 los 16,50 litros; anisados dulces, de 20 á 35; ídem secos, de 18 á 35.

Para compras dirigirse al que suscribe.—*Isidoro Monzó.*

Jaén 1.º—Como la langosta se ha presentado en algunos pueblos de la provincia, devorando, entre otras, la cosecha de aceituna, se sostienen los precios de los aceites entre 45 y 46 reales arroba. Por si aquella plaga se extiende, están retraídos para vender los tenedores de aceite, por más que la demanda también es escasa.—*El Corresponsal.*

Córdoba 1.º—Se ha contenido la baja de precios de los aceites, acusando hoy firmeza los de 45,50 á 46,50 reales arroba sobre vagón, con corambre del vendedor.

La langosta y el alza de los cambios son las causas que han producido la firmeza que se advierte ahora en el mercado.—*El Corresponsal.*

Andújar (Jaén) 1.º—Cotízanse los aceites con firmeza, de 46 á 46,50 reales arroba. Quedan pocas existencias.—*El Corresponsal.*

Montilla (Córdoba) 1.º—Precios sobre vagón: Trigos recios y blanquillos, á 42 reales fanega; cebada, á 23; habas, á 40 las mazaganas, y á 41 las morunas; alpiste, á 58; arvejones, á 36; harinas, primera de Castilla cilindrada, á 17 la arroba; ídem segunda, á 16; ídem recias, á 15 y 14.

El aceite, á 44,50 reales arroba, sin envase.—*J. O. L.-C.*

DE ARAGON

Ateca (Zaragoza) 1.º—Tengo el sentimiento de participarle que el mildiu ha invadido con gran fuerza la mayoría de nuestros viñedos. Como no se ha sulfatado es de temer un desastre, y no se ha sulfatado, principalmente, por la depreciación de los vinos y falta absoluta de ventas. Los gastos de producción de un alquez de vino (incluyendo lagares y cubas), se estiman en 13 pesetas alquez (120 litros), y ahora se cotiza con poca venta y tendencia á la baja á 10 pesetas. ¿Qué estímulo ha de tener el viticultor para cultivar bien y defender la cosecha de las plagas? La primera riqueza de esta comarca es el vino, y si Dios no lo remedia nos arruinaremos.—*B. B.*

Zaragoza 1.º—El mercado de cereales en esta región se halla desanimado por estar los labradores ocupados en la siega, efectuándose ésta con la mayor actividad posible para evitar que una mala nube venga á mermar lo que tantos sudores ha costado cosechar.

Trigo de monte, catalán, de 40 á 41 pesetas cahiz de 179 litros 36 centilitros; ídem huerta, de 36 á 37; ídem hembra, monte, de 37 á 38; cebada vieja, de 20 á 23 pesetas cahiz de 187 litros; ídem nueva, de 15,50 á 16, según clase; maíz, de 23 á 24; habas, de 21 á 22.

Harina de primera, de 38 á 39 pesetas los 100 kilos; ídem de segunda, de 35,50 á 36; ídem de tercera, de 32 á 34; cabezuela, de 7 á 7,50 pesetas hectolitro; menudillo, de 3,50 á 3,75; salvado, de 2,75 á 3; tástara, de 2,75 á 3.

Patatas, á 1,50 pesetas la arroba de 36 libras.

Lanas.—Flojedad se nota en este artículo; se va comprando entrefina, que se paga á 10 ó 12 pesetas y con tendencia á la baja.

Llegan muy cargadas, muy sucias y con poco rendimiento; se hacen muy pocas operaciones.—*El Corresponsal.*

DE CASTILLA LA NUEVA

Carpio de Tajo (Toledo) 1.º—Estamos recolectando la cebada, y da buen resultado en cantidad y calidad; se vende á 15 y 16 reales la fanega; más barato no se anuncia en su importante periódico.

¡Pobres labradores! Tienen que vender para cubrir atenciones.

Los guisantes, arfidos; dan mal resultado, y en los garbanzos, no se esperan buenos; se segarán esta semana.

El trigo, con estos calores tan excesivos, va perdiendo, y más con una plaga de chicharras y San Pedritos que se ha presentado, los que se comen y afean el grano disminuyéndolo. El trigo nuevo, á 50 reales. Aceite existe poco, sin salida y en baja. De vino habrá 25.000 arrobas con poca extracción, cotizándose el blanco á 8 reales y el negro á 9. La vid bien y la oliva. La lana, á 48 reales la poca que se vende.—*L. A.*

*** Camarena (Toledo) 1.º**—Tenemos muy buena cosecha de toda clase de cereales; las cebadas, que es lo único que se ha trillado, ha salido abundante; esperamos que lo demás salga igual si las tormentas lo dejan libre.

Tenemos mucha existencia de vinos tintos secos á 9 reales la arroba, graduación (natural) 15 y medio grados, y á 10 reales la arroba con 16 y medio grados. Aquí nunca hay necesidad de encabezarlos con alcohol; de suyo tiene lo antes dicho.

La extracción es regular para Salamanca y Madrid.—*P. M.*

*** Calera (Toledo) 27.**—Como anuncié en mi anterior nota, he tenido ocasión de comprobar con mi presencia los daños causados por las tormentas en los pueblos de Villar del Pedroso y Navalmaralejo. Hay zonas en que se hace innecesaria la hoz, pues sólo paja, y en malas condiciones, podría recogerse. Otras en que la mies, al golpe del granizo y agua torrencial, ha quedado trabada en tal forma que la siega se hace muy penosa, quedando el suelo cubierto de espigas.

Los viñedos y olivares castigados por el pedrisco, lo han sido de modo tal que no hay que pensar en la recolección de su fruto, que tan exuberante se presentaba.

Y no es esto solo lo que lamentan los atribulados labradores de aquella comarca: como complemento del cuadro triste que ofrecían los campos, se ha presentado el langosto *saltón*, pero en cantidad capaz de producir, como produce, estragos de consideración en las cosechas, á pesar de su carácter inofensivo. Como consecuencia natural los trigos tienen que segarse con celeridad, cuando aún debían permanecer algún tiempo en pie.

En este término de Calera la recolección se activa y ha de ser abundante, aunque los trigos, en su generalidad, han quedado menguados, creyéndose que los excesivos calores de algunos días han sido causa de que la granazón no se haya hecho en las mejores condiciones.

Se ha dado salida á las existencias de trigo y cebada de la anterior cosecha, siendo aventurado formar cálculos sobre los precios á que han de cotizarse los granos de la actual, pues esto depende naturalmente de las circunstancias.

Se han vendido tres pilas importantes de lana, al precio de 65 reales arroba.

El aceite, á 58 reales la cántara de 32 libras, existiendo de este artículo partidas de consideración.

En las bodegas de los importantes cosecheros de este pueblo D. Eugenio Urdiales y D. Joaquín F. Cabello, pueden adquirirse 2.000 arrobas de vino tinto aragonés, superior, al precio de 9,50 reales unidad.

Para informes y detalles dirigirse á dichos señores.—*S. S.*

*** Puebla de Montalbán (Toledo) 1.º**—Los fuertes calores de la primera quincena de Junio han perjudicado á los trigos, los garbanzos, la uva y la aceituna, haciendo que las cebadas se den de una vez, y no sólo se haya descazado algo al segarlas, sino que han costado más los jornales de siega, y hasta se han tenido que dejar de segar algunos pedazos de tierra sembrados de este cereal, esperando segarlos cuando llueva y se moje para que se descabece menos.

La uva y la aceituna no han cuajado como se esperaba de la muestra que se presentó; y si bien aún nada puede con certeza decirse sobre esto, desde luego puede asegurarse que de uva no será muy grande el año, y que de la muestra de la aceituna se ha perdido más de la mitad, por lo que tenemos temores de la cosecha. Los garbanzos todo el segundo fruto resulta sin grano, y vano, y el primero bastante mermado.

Los precios son: Lana, á 56 reales arroba; aceite, á 48 ídem; albaricoques, de 10 á 12 ídem; trigo, de 46 á 47 rea-

les fanega; cebada, á 20; guisantes, á 50; vino, á 7 reales arroba.—*C. L.*

*** Villamayor de Calatrava (Ciudad Real) 1.º**—Distinto aspecto presentan hoy los campos al que tenían en la fecha de mi última correspondencia, pues una inmensa plaga de langosta se enseñorea por estos contornos desde hace veinte días, acometiendo á toda clase de sembrados.

El más vulgar observador habrá tenido ocasión de notar que tanto las plagas de los campos como las epidemias en poblaciones, no se ceban hoy más que en pueblos semisalvajes, donde una administración irracional no sólo no estimula, sino que entorpece y dificulta las iniciativas más salvadoras.

Se de un monterilla que ordenó fueran expulsadas del término varias familias de otro inmediato que se internaban á *coger canuto* y *lo llevaban á vender á su pueblo*.

Cuando en tales manos anda el panderero, no hay más recurso que emigrar, aunque sea á Marruecos, y se irá ganando.

Los precios de cereales y legumbres, encalmados, sin una transacción, esperando en qué para el desastre, pues sólo las cebadas se han podido salvar sin sufrir los efectos del bicho.

Los vinos, sin variación desde mi anterior, cotizándose blancos y tintos á 2,75 pesetas la arroba, y los anisados, á 14, las buenas clases.—*H. T.*

*** Landete (Cuenca) 1.º**—Con las lluvias del 13 del pasado y siguientes, la piral ha destruido la mitad de la cosecha de uva en algunos viñedos; no tenemos hasta la fecha mildiu, pero temo se presente en cuanto le favorezcan las condiciones de humedad y temperatura.

Las cosechas, en general, buenas, y los vinos, sin compradores, y á peseta la arroba.—*L. L.*

*** Villanueva de Alcaudete (Toledo) 1.º**—Lo más interesante es que á pesar de la proximidad de la plaga, hasta ahora no se ha presentado la langosta; el estado de los campos es bueno; la siega se hace en buenas condiciones y promete una regular cosecha.

Las viñas también presentan mucho fruto, y hasta ahora no se observa en ellas enfermedad alguna.

El trigo, á 44 reales fanega; centeno, á 29.

Aunque resulte una noticia *nada fresca*, la doy para que sirva de propaganda á las fábricas y de estímulo á los labradores: están dando magníficos resultados los abonos artificiales que se vienen empleando ya en bastante cantidad desde hace algunos años. Los que predominan en el mercado son los de la Casa Mirat é Hijo, de Salamanca. Yo tengo experimentados varios de otras fábricas. De mis observaciones resultan los más económicos y más productivos los primeros, pero debo consignar que son muy recomendables también los de las Casas Faille y Noquera, de Valencia, sobre todo los de la Compañía Agrícola Salinera, pero resultan muy caros. Lastima es que esta Casa no pudiera darlos más baratos, aunque los portes los hubiera de pagar aparte el consumidor, y aun establecer depósitos y anticipar los abonos con la garantía de las cosechas.

De todas maneras conviene llevar al ánimo de los agricultores el convencimiento de la utilidad de estos abonos, ya sean de fosfatos ó superfosfatos solamente, ya sean de los llamados completos, que además de estas substancias contienen sulfato de amoníaco, de hierro, de potasa y nitrato de sosa, mezclados á los estiércoles de cuadra.—*A. M.*

*** Manzanares (Ciudad Real) 30.**—Por fin se realizaron nuestros temores; vino una plaga de langosta en número tal, que todo lo invadió, á todas las cosechas mordisgó y á todas las mermó, poniéndolas en peligro las que no consumió del todo. Ultimamente ha plagado todo este término municipal con una voracidad que no respeta nada: lo mismo arrasa cereales, viñas y olivos, que monda, comiéndose hasta la corteza. ¡Figúrese usted, Sr. Director, lo que habrá hecho con las huertas y patatas que ha cogido! Esto es una desolación, un desconsuelo, porque solamente se salvaron algunos cereales y cebadas que, medio verdes y sin sazonar, segaron los labradores para no perderlo todo, dando poco y delgado grano y mala paja; pero como con las viñas no podemos hacer lo mismo y han de estar expuestas en el campo todo el verano, nada nos podemos prometer y muy poco esperamos de ellas, lo mismo que de las huertas y pastos ya devorados; y como para remediar estos males y evitar estas plagas nada esperamos tampoco del personal agrónomo ni del Ministro de Agricultura, pensamos recurrir á otro orden de remedios, apelando á otros recursos: marchando todos los creyentes al campo infestado reunidos en procesión, sin imágenes, pero con cirios é hisopo y un Padre á la cabeza, á ver si de este modo conseguimos al menos ahuyentar la plaga que nos devora, empobrece y arruina, obteniendo así el indulto del castigo que se nos ha venido encima, sin darnos aviso ni poderlo evitar nuestros representantes en Cortes.

En este mercado reina una confusión con lo que ocurre ahora con las plagas, y aturridos como estamos, ni hay pre-

cios fijos efectivos, ni venta, ni nada, más que confusión, pánico, tristeza y desconcierto, por lo que no anoto los precios corrientes del mercado, repitiendo que ha devorado ya muchas viñas y comido hasta la corteza de los olivos la plaga de la langosta, y consumido los pámpanos, uvas y sarmientos la tela de araña, *gangrena* y oruga, que ya se encuentra su mariposa revoloteando por todos los majuelos y cepas viejas, donde pone sus huevecillos para el año venidero, si no se seca ó enferma de muerte la viña.—*El Corresponsal.*

*** Tarancón (Cuenca) 1.º**—Para dar cuenta del estado en que tenemos nuestro viñado, es por lo que principalmente tomo la pluma. No me propongo pedir auxilios pecuniarios, pues hace tiempo estoy convencido de que son voces en desierto. Si deseo hacer público que nuestra riqueza, el sostén de mil braceros, las 300.000 arrobas de vino que en años normales elaboraba este pueblo, quedaron reducidas en el año anterior á 100.000 y la próxima cosecha no llegará á 70.000. La piral, gusano ó arañuela, ha destruido la gran cosecha que se presentó. Las viñas se ven hoy como en los meses de invierno; no hallamos medio de combatir dicha plaga.

Recomendaron escaldar las cepas antes de la brotación; gastaron muchas pesetas los que hicieron la operación, y sus resultados fueron negativos. Recomendaron el descamisado ó descortezado de la cepa, dando el mismo resultado. Se han hecho infinidad de ensayos á capricho, cada uno lo que su imaginación le ha sugerido, y todo infructuoso.

Este pueblo no pide auxilio, aun cuando tanto lo necesita; lo que pide, lo que desea es hacerse oír por hallarse en el número de los que tienen una plaga que los arruina y los deja sin medios de vida. Lo que deseamos es que personas peritas vean nuestras viñas, nos aconsejen y dirijan, por ver si podemos extinguir esta terrible plaga.

A los lectores de la CRÓNICA les suplico también que se dignen fijar su atención en ésta, y si alguno nos indica algo que pueda dar resultado, le quedaremos eternamente agradecidos.—*J. C.*

*** Quintanar del Rey (Cuenca) 29.**—El calor, que por fin ya es la temperatura normal en estos llanos que nos rodean, y aun en la cuenca del Valdemembro, ha adelantado la vegetación de tal modo, que estamos en plena siega de los trigos y camuñas, habiéndose ya segado y en parte trillado las cebadas.

La cosecha de cereales va á ser buena, si bien no lo mucho más que prometían los campos en fines de Abril y primeros de Mayo; será, en una palabra, abundante, pero no extraordinaria.

Las viñas, salvo algunas en que la piral ha hecho gran destrozo, están tan abundantemente provistas de uva (alguna ya en agraz algo gordo), que nos preocupa algo la idea de la colocación del mosto que de ellas se elaborará antes de dos meses, mucho más los que tengamos existencias del año anterior, pues aquí, sino dos ó cuatro bodegas modernas, los demás cosecheros tenemos local y vasijas para poco más de una cosecha pequeña.

De los olivos, los que no se helaron tienen alguna muestra; pero la cosecha del año pasado no se repetirá en cantidad en algunos años.

Precios: Trigo, á 13 pesetas la fanega de 55 litros; cebada nueva, á 25 reales; aceite, de 55 á 60 reales, y azafrán, nominalmente, á 30 pesetas la castellana; y digo nominalmente, porque hay poca existencia en manos de los cosecheros, y no lo dan á ese bajo precio. Vino ha llegado á ofrecerse para quemar, á 7 céntimos el grado: una ruina.—*A. M.*

*** Noblejas (Toledo) 1.º**—Ha terminado la siega de las cebadas en este término, y los labradores parece están satisfechos de sus rendimientos, por más que no dan el resultado que se esperaba, debido sin duda á los fuertes vientos solanos que reinaron durante el último período de la grana.

Los trigos están hermosísimos, como hace años no se han visto, y si la Divina Providencia los libra de algún accidente atmosférico, será una abundante cosecha; buena falta hace, para que los labradores puedan reponerse algún tanto de los sacrificios hechos en los años precedentes, por sus resultados negativos.

Los olivos, con bastantes muestras. Las viñas, ya le decía en mi anterior revista en el estado que se encontraban. Pues bien; aquellas que estaban atacadas de gusano, lo han sido después de la arañuela, en términos que no darán nada de fruto; y si mal no me han informado, se encuentran en el mismo estado parte de los términos de Santa Cruz de la Zarza, Tarancón, Ocaña y otros de esta comarca.

La demanda de vino ha aumentado algún tanto desde mi anterior, efecto, sin duda, de sus superiores clases, pues es igual á lo de Valdepeñas; y como la diferencia de precio es bastante entre lo de uno y lo de otro, y el resultado para el despacho ó consumidor es igual, de aquí el que aumente la demanda, y se cree que lo será en mayor escala á medida que avance el tiempo hacia la próxima recolección, cotizándose en esta fecha de 9 á 10,50 reales,

según clases, teniendo vino de venta bastantes cosecheros que pudiera citar el que suscribe, y de excelentes clases.

Los demás artículos no han sufrido alteración desde mi última.—*M. S.*

DE CASTILLA LA VIEJA

Medina del Campo (Valladolid) 1.º—Al mercado de ayer entraron 700 fanegas de trigo, 80 de centeno, 150 de cebada y 50 de algarrobas, habiéndose cotizado á 45, 30, 24 á 24,50 y 23,50 á 24 reales respectivamente.

El mercado, con tendencia al alza. Estamos en plena recolección de cebada.—*T. M. R.*

*** Mayorga (Valladolid) 29.**—El tiempo, de mucho calor, que perjudica á los trigos y legumbres, así como el viñado; se han empezado á segar cebadas, que no darán el rendimiento que se creía, porque se han secado de una manera rápida y el grano quedó pequeño.

Precios: Trigo, á 41 reales las 94 libras; centeno, á 32 la fanega; cebada, á 18; garbanzos, á 120; patatas, á 6 reales arroba; vino tinto, á 16 el cántaro. *El Corresponsal.*

*** Palencia 1.º**—En la última semana han regido los siguientes precios: Trigo, de 41,50 á 42,50 reales las 92 libras; centeno, á 36 las 90; cebada, á 22,50 la fanega; avena, á 17.—*El Corresponsal.*

*** Torquemada (Palencia) 1.º**—La cosecha de cereales es abundante, cotizándose: Trigo, de 42 á 42,50 reales fanega; centeno, á 33; avena, á 14; yerros, á 38; lentejas, á 44; patatas, á 5 reales arroba. El vino tinto, de 5,50 á 6 el cántaro, y el clarete, á 6,50.—*El Corresponsal.*

*** Arévalo (Ávila) 30.**—Se están recolectando las cebadas y algarrobas, con buenos resultados.

Precios de la última semana: Trigo, de 44 á 44,50 reales fanega; centeno, á 29; cebada, á 24; algarrobas, de 24 á 25; garbanzos, de 100 á 190.—*Un Subscriptor.*

*** Briviesca (Burgos) 29.**—Precios corrientes: Trigo, á 44,75 reales fanega; avena, á 18; yerros y maíz, á 35; habas, á 44; alubias, á 90; garbanzos, de 125 á 150; centeno, á 35.—*Un Subscriptor.*

*** Rioseco (Valladolid) 1.º**—Las entradas siguen siendo muy cortas, cotizándose al detall, como en días anteriores, á 42 reales las 94 libras.

Se ofrecen partidas por cargamento á 43 reales, sin compradores.—*El Corresponsal.*

*** Ávila 30.**—Precios del mercado: Trigo bueno, á 44,50 reales fanega; centeno, á 29; cebada, á 22; algarrobas, á 29; harinas de primera extra, sistema cilindro, á 16,50 reales arroba; ídem de piedra, á 16, 15,50 y 15, según la clase.—*El Corresponsal.*

DE CATALUÑA

Piñola (Barcelona) 1.º—La situación es muy aflictiva, por la depreciación de los vinos. Si no se quitan los consumos y se persiguen las adulteraciones, se arruinarán millares de pueblos que viven del cultivo de la vid. Aquí no podemos vender el vino á ningún precio.

Hasta la fecha se han librado estos viñedos de los pedricos; pero si el mercado no mejora, acaso nos convendrá dejar las uvas en las cepas.—*S. S.*

DE LEON

Toro (Zamora) 1.º—Precios: Vinos de primera, superior, á 15 reales cántaro de 16,04 litros, con el descuento del 2,50 por 100 en bodega; ídem de segunda, á 14; ídem de tercera, ó sean Aguas, á 8 y 9; trigo, de 42 á 43 reales fanega; cebada añeja, á 26.

Se está haciendo la recolección de la cebada, siendo regular de rendimiento y buena la de algarrobas. Las viñas ostentan bastante fruto, habiéndose apedreado algunos términos, aunque con muy poca intensidad hasta la fecha, pues en poco tiempo hemos tenido dos pedreas y nos vamos salvando de las tormentas, que son constantes. Hay algunos términos invadidos por la filoxera ó seca hojas, y este año ha acometido bastante la plaga de la langosta á los viñedos, habiendo causado algunos estragos; pero de todas suertes tenemos una cosecha grande de uvas si Dios la libra de una mala nube.

La extracción de vinos está muy paralizada, notándose muchas tabernas que tratan de aprovechar los vinos bajos para el consumo de la plaza.

Se está terminando la recolección de la guinda común, que se vende al precio de 5, 5,50 y 6 reales arroba de 25 libras; de la demás clase de fruta hay bastante.

Para informes y detalles pueden dirigirse al Corresponsal *Remigio Gallego Rubio*, Perezal, núm. 1, Toro.

DE MURCIA

La Roda (Albacete) 1.º—Llevamos un verano de tormentas, con lo cual tememos se merme aún más la grande cosecha que se presentó á nuestra vista; ya empezó á diezmarse con los fuertes hielos de Febrero y Marzo, luego las escarchas, reinando en Marzo huracanes, y en el presente mes las grandes y torrenciales tormentas, teniendo que lamentar que en cierto pago de este término cayera el 4 de Junio un pedrisco

que duró una media hora. Si dura más y coge todo el término, nos destruye las cosechas por completo. En general, el granizo fué del tamaño de nueces y avellanas, y muchos como huevos; cayó con tal violencia, que quebró algunos cristales y tejías. El día 11 por la noche se repitió, pero la piedra no era tan gruesa y caía con agua. Las tormentas no cesan y el cielo sigue amenazando. Además, las viñas tienen mucha miseria y muchas á falta de esbrojar y riegar, no habiéndose podido verificar á su debido tiempo por falta de braceros, con la paralización tan grande por las excesivas aguas de invierno; así es que la cosecha de uvas será muy escasa. La siega se hace con bastante dificultad por haber bastante mies tendida, en particular los centenos.

Se empezaron á segar las cebadas y algunos cancales y se arrancaron habas, hijas (almortas) y guisantes, y se aceleran las operaciones en las demás clases de cereales, porque según noticias, en el inmediato pueblo de Villarrobledo ya tienen á la vista la dichosa langosta.

Las ventas de vinos, paralizadas, habiéndose notado el mes anterior algún movimiento; hoy sin precios, pero en baja al parecer, aun cuando los propietarios esperan que en breve mejoren.

Precios de cancael, la fanega, á 43 reales; cebada, á 24; avena, á 17 y 18; zumaque, á 6 reales los 11,50 kilos.

Se vende ó alquila una buena bodega, con 6.000 arrobas de vino tipo Valdepeñas, con espaciooso corral, pozo de agua manantial y terreno para más, provista de tinajas, prensas, bomba y demás utensilios, en el mejor sitio de este pueblo, cerca de esta estación y en la misma carretera. Para informes dirigirse al Corresponsal que suscribe.—*Cándido Pérez.*

*** Lorca (Murcia) 1.º**—Con tendencia á la baja, pues la cosecha de cereales es abundante y no hay compradores, se cotiza el trigo de 42 á 44 reales fanega y la cebada de 18 á 19. Las patatas, á 10 reales el quintal.

Como la Compañía que suministraba el fluido exigía por él 100 pesetas diarias, ha cesado de funcionar la trilladora eléctrica, que tan buenos resultados daba.—*C.*

DE NAVARRA

Valtierra 29.—Estamos en plena siega de cereales, habiendo granado bien, por lo que se espera una cosecha, si no superior, muy buena, tanto en el regadío como en la Bardenia. La de habas, mediana, por no decir mala; lo extraño es cómo quedó en pie una sola mata después de los intensos hielos de tan crudísimo invierno como el pasado. Las viñas, muriendo, aunque lentamente; mi opinión es que de aquí á un par de años no hemos de elaborar vino ni para el consumo de los peones; es bien triste, pero esta es la realidad, pues no hay una sola viña que no se halle invadida por la filoxera. Gracias á que nuestros terrenos se puedan utilizar, y son propios, la mayor parte, para cereales y maíz, lo cual siempre es un consuelo; no como sucede en otras partes, sobre todo en secano, en que por sus malas condiciones tienen forzosamente que abandonarlos.

Además del devastador insecto, tenemos en puerta el mildiu, según podrá usted ver por las hojas que por separado le envío. Sírvase decirme si el preventivo cupro-cálcico resultará ó no eficaz dado el estado en que se encuentran, para aplicarlo inmediatamente, y si será necesaria mayor cantidad de sulfato de la empleada ordinariamente por no haber sulfatado á su debido tiempo (1).

Es mucho el panizo que este año se ha sembrado en tierras que estaban destinadas á remolacha; la cual no se sembró por no haber aceptado las fábricas azucareras de Tudela y Marcilla las condiciones que le propuso el Sindicato que con el mejor fin se constituyó en esta villa al final de la última campaña, por no estar ninguno conforme con las que rigieron el año pasado, impuestas por aquéllas.

El tiempo favorece para toda clase de labores, si bien en cuanto domina el viento duro ó bochorno nos vemos amenazados por nublados que de todo tienen menos de buenos; escarmentados por lo sucedido el 10 de Junio de 1899, las gentes se alarman tan pronto se oye el estampido del trueno; y no hay que extrañarlo, sabiendo que en un cuarto de hora puede llegar á desaparecer lo que constituye el alimento de todo un año (bien largo por cierto cuando se carece de pan) para nosotros y para nuestros hijos.

El día de San Juan vinieron, según costumbre, á ésta gran número de segadores, ajustándose la carga de tierra entre 19 y 20 pesetas; creo que dada la actividad con que se trabaja, al terminar la próxima semana poco ó nada quedará por segar. Se han pagado este año los jornales, como jamás se habían conocido, á 10 reales y el vino á los hombres y á 5 y 6 reales á las mujeres y chicos en la faena de rancar habas.

No quedan existencias de frutos.—*J. Z.*

(1) Debe aplicar el caldo bordelés, preparado á las mismas dosis que tenemos aconsejado, por más que surtiría poco efecto por la actual invasión, pero preservará á los viñedos tratados de un nuevo ataque que pudiera sobrevenir.—*(Nota de la Redacción.)*

DE LA RIOJA

Oyón (Álava) 27.—Ha dado principio la siega de cebada, la que por el fuerte calor que ha hecho algunos días acompañado de viento Este, no ha hecho la granazón en muy buenas condiciones; así es que aunque la cosecha es abundante no tendrá el peso del año pasado. Los trigos también están buenos, lo mismo que las viñas, olivos, árboles frutales y toda clase de hortalizas, por lo que se espera hacer una gran cosecha de todos los frutos si no hay algún mal nublado ó alguna epidemia que los trastorne.

Se ha notado en algunas viñas la aparición del mildiu, pero hasta la fecha no hace gran daño, y se cree que así seguirá si no abundan los nublados, que ayuden al desarrollo del citado hongo.

La venta de vinos, casi nula, con bastantes existencias en las bodegas, vendiéndose para dentro de la localidad á 1,60 pesetas cántara.

El trigo se vende de 42 á 44 reales fanega; cebada, de 30 á 31; y avena, de 23 á 25.

Por la cebada nueva se ha ofrecido dinero por algunos especuladores, á 20 y 21 reales fanega.

El aceite se vende con bastante tendencia á la baja, siendo su precio en la actualidad á 15 pesetas cántara.—P. F.

Treviana (Logroño) 1.º.—Llevamos una porción de días de grandes tormentas, las que han hecho desaparecer las cosechas de varios pueblos de esta provincia, efecto de la piedra. En este pueblo también nos ha hecho algo daño, pero nos ha hecho más una manga de agua que cayó el día 28, que arrastró y encenagó una porción de hectáreas de terreno con superiores trigos y cebadas, algunas de éstas segadas, y los demás cereales los echó por tierra, dejando malísima siega. De todos modos, si no viene otra, tendremos buena cosecha.

El viñedo es una cosa perdida; el año pasado se veían algunos focos de filoxera; éste se ha propagado de una manera, que sin exagerar tenemos un 30 por 100 perdido, y el resto con focos más ó menos grandes; de modo que en un par de años veremos desaparecer la gran cosecha que hacíamos; sólo falta que en éste, con tanto nublado, se nos eche encima el mildiu.

Existencias de granos, muy pocas; trigo se vende algo, á 44 las 94 libras. La venta de vino ahora se empieza á animar con motivo de la siega, vendiéndose á 6 reales cántara; las clases salen bastante buenas.—J. V.

Aldeanueva de Ebro (Logroño) 1.º.—Las grandes cosechas que ofrecía este año nuestro dilatado término, han sido destruidas por la terrible tempestad que descargó en la tarde del jueves último. Los viñedos se ven hoy en su mayoría completamente desprovistos de vegetación, calculándose hemos perdido los dos tercios de la cosecha de uva.

Las mieses están destrozadas y encharcadas, habiéndose llevado muchas las aguas.

De Rincón de Soto se reciben también desconsoladoras noticias.—Un Subscriptor.

DE VALENCIA

Villargordo del Gabriel (Valencia) 1.º.—Estamos en plena recolección de cebadas, con resultados poco satisfactorios por cierto, porque hacían esperar una regular cosecha, y á última hora se han estropeado, quedándose la mayor parte á medio grano.

Los trigos, que ya están en color, parece que granan bien.

En las viñas no sulfatadas se ven algunas manchas de mildiu, que no hará gran daño en muchas de ellas porque la pira se encargó de llevarse el fruto en su mayor parte.

Esta oruga que venimos padeciendo ha muchos años, no había tomado en ninguno el incremento que en éste, que se ha convertido en verdadera plaga.

De venta de vino no se diga, pues sólo tenía salida á 6 céntimos por grado y arroba para la caldera, y ahora ni á ese precio lo toman.

El trigo se cotiza á 48 reales fanega, de jeja, y 50 el candeal; cebada, á 25, y azafraán, á 130 reales libra.—J. A.

Gandia (Valencia) 1.º.—Precios: Tomates maduros, á 1,88 pesetas arroba; chinchilla, á 1; pimientos verdes, á 7,50; idem picantes, á 15; judías, á 4; bajoca fina, á 2; idem ordinaria, á 0,75; cebolla, á 0,55; patatas, á 1; limones, á 2; manzanas, á 0,75; melones, á 8 pesetas la docena; sandías, á 8 idem; berenjenas, á 0,30.—El Corresponsal.

Carcagente (Valencia) 1.º.—A continuación le participo el estado de los campos y los precios medios de los artículos agrícolas:

Naranja.—Casi puede darse por terminada la campaña, pues la poca que queda por recoger está toda en poder del conocido comisionista y exportador D. José Ribera, el que exige 10 y 12 reales por arroba.

Patatas nuevas de secano.—La cosecha ha sido muy buena, vendiéndose de 80 céntimos á 1 peseta arroba, á cuyos precios siguen hoy.

Arroz.—Quedan muy pocas existencias, pagándose á 26 y 28 pesetas los 100 kilos cáscara Amonquill y Bombeta, respectivamente.

Maíz viejo.—A 2,60 pesetas barchilina valenciana.

Trigo.—El poco que se cultiva (unas 1.200 hanegadas, ó sean 100 hectáreas), ha dado cosecha abundante, habiendo terminado la siega y estando en plena trilla; se paga en las eras de 20 á 22 pesetas hectolitro. El estado general de los campos es muy bueno. Las próximas cosechas de maíz y arroz prometen mucho; la venidera de naranja, abundante. En cambio se cogieron muy pocas algarobas, por haberse helado con los fríos del 13 y 14 de Marzo último, en que el termómetro llegó á 5 bajo 0, temperatura muy pocas veces vista aquí, y gracias á que por el retraso de la floración de los naranjos no mató en flor la cosecha de este árbol.—E. E.

Valencia 1.º.—La cosecha de granos es abundante, pagándose el trigo nuevo de esta huerta á 82 reales hectolitro. Los trigos duros, viejos, de 94 á 96, y los candeales, de 98 á 104.

La cebada, buena clase, á 24 reales fanega.

Precios de los aceites: Superiores del país, á 64 reales la arroba; idem de Toledo, á 56; medianos idem, á 54; superiores de Tortosa, á 58; medianos idem, á 54; inferiores idem, á 48; andaluz, superior, á 52; idem para fábrica, á 48; mani del país, á 53; mozambique, á 51; manchegos, de 46 á 56, según clase.

Se han vendido importantes partidas de azafraán, de 80 á 85 pesetas kilogramo.

Los arroces se detallan: Amonquill, precios en plaza: núm. 00, superior, á 28 pesetas; idem 0, á 28,75; idem 1, á 29,50; idem 2, á 30,25; idem 3, á 31; idem 4, á 31,75; idem 5, á 32,50; idem 6, á 33,25; idem 7, á 34; idem 8, á 34,75; idem 9, á 35,50.

En baja los aguardientes y alcoholes, consiguiéndose la clase corriente de 88º, á 23 reales cántara (10,77 litros), y los de 94º no refinados, de 24 á 24,50 idem.—El Corresponsal.

NOTICIAS

El mes que acaba de terminar ha sido funestísimo para muchos pueblos agrícolas por los enormes daños que han causado las nubes de piedra. El régimen tempestuoso ha sido persistente durante todo Junio y puede decirse no ha habido día sin que se registren desastres en una ó más comarcas.

La tempestad que el jueves último se desencadenó en la Rioja Baja, ha arrasado los viñedos, huertas y sembrados de los importantes pueblos de Aldeanueva de Ebro y Rincón de Soto. Las pérdidas se estiman en los dos tercios de las cosechas.

El día 25 descargó tremendo pedrisco en Piedrabuena (Ciudad Real), calculándose los daños en un millón de pesetas; cayeron piedras que tenían más de tres centímetros de diámetro. Los pagos Picón y Casas del término de Ciudad Real, quedaron también asolados. Segovia y otros pueblos de esta provincia, sufrieron igualmente mucho en dicho día.

A la una de la mañana del domingo último quedaron destruidas las huertas de la parte baja de Guadalajara, y en la madrugada del citado día descargó en bastantes pueblos de la provincia de Burgos uno de los más formidables pedriscos de que hay memoria. El tamaño de las piedras era tan colosal, que muchas de las que á las nueve horas del siniestro se pesaron en el Gobierno civil de la provincia, tenían nueve onzas, por lo que puede calcularse que al caer serían del tamaño de un huevo de gallina de 360 gramos próximamente. Han quedado destruidas las cosechas de Belbibre, Barrio de Miño, Palazuelos, Pampliega, Celada del Camino, Isaa, Hornazos, Villanueva-Arango, Palacios de Benaver, Villagutiérrez y Estepar. Por último: Avila, Morella (Castellón) Torrelacárcel, Singra, Aguatón, Celadas, Camañas y otros pueblos de la provincia de Teruel lamentan también grandes daños por las tormentas de la última semana de Junio.

La cebada nueva se está vendiendo en Carpio de Tajo (Toledo), de 15 á 16 reales fanega.

Los trigos nuevos se cotizan en Carcagente (Valencia), de 20 á 22 pesetas hectolitro.

Las cosechas son abundantes y superior la calidad de los granos.

La situación vinícola se agrava más y más cada día en muchas é importantes comarcas de la Península por el horroroso desarrollo que van tomando las plagas insectívoras y criptogámicas.

La pira ha destruido una gran parte de la cosecha de uvas en Valdepeñas, Manzanares, Tomelloso, Tarancón, Ocaña, Santa Cruz de la Zarza, Noblejas, la Roda y otros muchos pueblos de las provincias de Ciudad Real, Cuenca, Toledo y Albacete. La langosta causa también estragos en no pocos viñedos de la Mancha.

El mildiu y los rots, favorecidos por las aguas que vienen descargando las tormentas, comprometen la cosecha en Corella, Tudela y Valtierra (Navarra), en Ateca y otros términos de Aragón, en Montilla, Condado de Niebla y otras comarcas de Andalucía, así como en Mogente (Valencia) y algunos pueblos de la provincia de Castellón. Si

persiste el régimen tempestuoso, es de temer que el mildiu y los rots acaben con la producción vinícola de muchas provincias.

Es un hecho que los pedriscos, los insectos y los hongos han merchado ya muy seriamente la próxima cosecha de vino y que en bastantes provincias será muy corta por tanta plaga y tan repetidos accidentes atmosféricos.

Desde hace pocos días han empezado los agricultores de Caravaca (Murcia) á apercibirse de una nueva enfermedad que acomete al cáñamo, cuyo cultivo es allí de gran importancia.

Parece ser que se ha presentado en casi todas las propiedades que tienen esta plantación, y que continúa su marcha invasora.

Como á unos 15 ó 20 centímetros del extremo de la mata se observa un diminuto orificio por donde penetra un gusanillo casi microscópico, y desde este instante se marchita la dicha porción de la mata.

Hechas las convenientes averiguaciones, resulta que ya el año anterior apareció igual enfermedad en los cáñamos de Cehegín; pero felizmente no tiene una rápida marcha, y al adquirir cierta fuerza la caña ya no le acomete el insecto.

Un periódico de Gerona advierte á los ganaderos de aquella provincia que en ninguna de las estaciones les será admitido el ganado que expidan á Francia, pues la Dirección de Aduanas de aquella nación ha prohibido la introducción del que proceda de España mientras subsista la enfermedad reinante en el bovino.

Tal es el incremento que va tomando la glosopeda en la provincia de Taragona, tan grande la fuerza expansiva que adquiere y formas tan graves ha comenzado á revestir, que á no poner pronto y eficaz remedio, más que diezma quedará extinguida la ganadería de dicha provincia.

De las de Zaragoza y algunas de Andalucía se reciben también noticias gravísimas.

Las obras del ferrocarril de Játiva á Alcoy, sección de Muro á Cocentaina, continúan con gran actividad y se confía que en el término de un año estará terminada la línea. En la sierra de San Cristóbal se ha construido un hermoso túnel de 610 metros de largo por seis de ancho. También se han construido fuertes terraplenes para evitar los desprendimientos de la montaña de San Cristóbal.

En el mes de Mayo último exportó Canarias para las plazas inglesas 190.363 racimos de plátanos, 929.299 cajas de patatas y 58.087 cajas de tomates, exportación cuyo valor puede calcularse en millón y medio de pesetas.

Casi toda la fruta que se exporta la producen Gran Canaria, Tenerife y Palma.

En la última reunión de la Asociación de Ganaderos de Zaragoza dióse lectura á la cartilla sanitaria que con motivo de la glosopeda han redactado los ilustrados profesores de la Escuela de Veterinaria D. Demetrio Galán y Don Pedro Moyano.

Los reunidos acordaron haber visto con satisfacción el notable trabajo de dichos catedráticos.

La Diputación zaragozana imprimirá dicha cartilla y después se repartirá entre los ganaderos.

Un periódico de Valencia participa á los cosecheros de aceite de aquella comarca el feliz resultado que están dando en la América del Norte y en Italia los arsenicales para combatir la terrible mosca del olivo, que tantos daños ha causado en estos últimos años en aquellos olivares.

Este insecticida resulta, según opinión de sabios entomólogos americanos, de gran valor para combatir tan terrible plaga, y bueno será que tomen acta de ello los cosecheros de aceite de esta provincia.

Según vemos en el Boletín de la Cámara de Comercio de España en Londres, en 1900 hemos llevado á Inglaterra más de 160.000 hectolitros de vino; descontando de la importación francesa las cifras que corresponden al vino Champagne, ocupa España el primer lugar como país importador en el Reino Unido. Y aquella Cámara dice, y motivo tiene para saberlo, que nuestra importación allí, de vinos ordinarios, no es, ni con mucho, lo que debiera ser. Es indudable, añade, que si las mejores clases de vinos ordinarios se pudieran ofrecer en el mercado británico á precios bajos, á fin de generalizar el consumo y hacer apreciar sus méritos, un gran negocio se podría desenvolver.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 2
París á la vista..... 38 50
Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 00 00

MADRID

IMPRENTA DE A. SANTARÉN (SUC. DE CUESTA)
Calle de la Cava-alta, núm. 5
1901



VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELCEIGO (ÁLAVA)

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 Pesetas	3.º AÑO Pesetas	4.º AÑO Pesetas	
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 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 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.

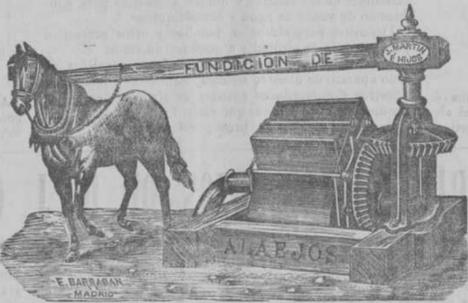
A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS



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.



NORIAS PARA RIEGOS (6 TAMAÑOS)



Los mejores aparatos para riegos son las renombradas norias de teja ó cuero fijo que construye la acreditada casa de los

SRES. JORGE MARTÍN É HIJOS DE ALAEJOS

Estas norias son, sin duda alguna, las mejores que se conocen, tanto por su inmejorable resultado, como por su solidez y esmerada construcción; llevan árbol de acero, cojinetes de bronce forrosos, la rueda vertical es de recambio, las barras que unen los platos que forman el tambor llevan anchas y torneadas basas de asiento.
Para más pormenores dirigirse á la casa, que manda gratis cuantos catálogos y testimonios se deseen.

MÁQUINAS PARA LA FABRICACIÓN DE TONELES

Instalaciones completas de tonelerías mecánicas para fabricar toneles para sidra, vino, petróleo, alcohol, etc.

ANTHON & SOHNE FLENSBURG (Alemania)
constructores mecánicos y fundidores de hierro

Han instalado numerosas tonelerías mecánicas en Francia, Bélgica, Rusia y Alemania.

Sierras de cintas, Máquinas para serrar, Sierras circulares, cóncavas y cilíndricas.

Representante para España: MARTÍN MARTEN, Sevilla.

SERRERÍAS MECÁNICAS 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

AZUFRE GRIS

Ensayado y empleado con excelentes resultados.
Precio: Pesetas 11 los 100 kilos en estación de Barcelona.
Dirigir los pedidos á Hijos de José Eusebio Rochet.—BILBAO.

A LOS COSECHEROS DE VINO

El Conservador vinícola de González Moreno y Espinosa, Farmacéuticos de San Vicente de la Sonsierra (Logroño), es eficaz para que los vinos no cambien su color al aire libre ni adquieran ninguna enfermedad.
Un vino que esté bajo su influencia no se avinagrará jamás.
Se vende en botes de 300 gramos, suficiente cantidad para 16 á 24 hectolitros, con instrucciones, á 4 pesetas bote, en casa de los autores, ó en la de D. Dionisio del Prado, en Haro.

JUAN MUNILLA CAPATAZ BODEGUERO CON TÍTULO DESEA COLOCARSE

Para informes dirigirse al mismo, Pontarrón, núm. 6, Tudela (Navarra).

A LOS BODEGUEROS

Se venden dos tinos de buen roble, nuevos y muy bien acabados.
Su cubida es de 600 á 700 cántaras de elaboración y 1.100 de cubida en líquido.
Dirigirse:
BILBAO.—Ballén, 10.—BODEGA BILBAINA

Á LOS VINICULTORES Y EXPORTADORES DE VINO

Isaac Pérez Sanz, constructor de cubas, tinos, pipas y barriles de todas clases, para elaborar, conservar y exportar los vinos, alcoholes, etcétera, etc. Se vende un tino de pino, bien construido, de 300 hectolitros, á precio increíble.
Se venden cubas, tinos y pipas en buen uso, de grandes y pequeñas cubidas. Venta y alquiler de comportas ó portaderas. Todo á precios aceptables. Reparaciones de todas clases. Pedid á la casa tarías de precios, que remite gratis, y cuantos testimonios se deseen, y os convenceréis.
Calle Herreras, n.º 42, Tudela (NAVARRA)

TALLER MECÁNICO DE CONSTRUCCIÓN DE MAQUINARIA AGRICOLA

ARANZABAL Y COMPAÑÍA.—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.
Gradas articuladas de varios tamaños y con aplicación á las diversas labores de preparación del terreno.
Azadas de caballo para recalcas y escardas para una caballería y con destino á plantas cultivadas en líneas.
Sembradoras mecánicas para remolacha azucarrera, último modelo adoptado en las azucarras 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 aventadoras, trituradoras, corta-raíces de disco cónico, desgranadoras de maíz, etc., etc.

EN LA MANCHA

se vende una instalación completa de destilería á vapor, compuesta de un destrozador con rectificador. Un rectificador con reguladores y caldera de vapor para hacer funcionar los dos aparatos.
Varios depósitos de hierro.
Darán razón APARTADO, NÚMERO 18, MALAGA.

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE **ALBERTO AHLES & C.^{IE}**

PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

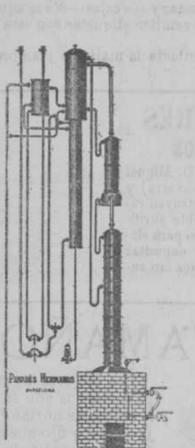
Recomienda arados, rulos, gradas para toda clase de cultivos y tierras.—Máquinas para sembrar, segar, recoger, trillar, aventar y bonificar las cosechas.—Aparatos para preparar los alimentos para el ganado.—Enseres para industria lechera.—Fuelles, pulverizadores, calderas y demás aparatos para combatir 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.

TALLERES DE CALDERERÍA - PANADÉS H.^{NOS} - CONSTRUCTORES

SAN PACIANO, 16, BARCELONA



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

Aparatos de destilación continua de nuestro sistema para grandes y pequeñas destilaciones de vinos, granos, melazas y otras materias fermentadas, produciendo alcohol de 96° que se desea hasta los 96 centésimas, 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 á 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.

Lambiques especiales para vinos, cognacs, anisados, licores, esencias y productos farmacéuticos.

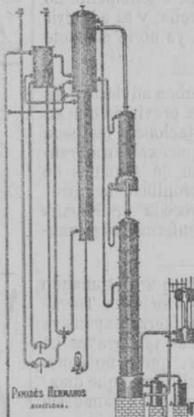
Aparatos para laboratorios de productos químicos y farmacéuticos, fábricas de conservas y otras varias industrias.

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 favorecidos 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 á 96°, ó sean 40° Cartier.

LIBRERÍA DE LOS HIJOS DE D. J. CUESTA

Diccionario enciclopédico de agricultura, ganadería é industrias rurales, bajo la dirección de los Sres. D. M. López Marín, D. J. Hidalgo Tablada y D. M. Prieto y Prieto, con la colaboración de los más distinguidos y reputados agrónomos y demás personas que en España y sus colonias se consagran al estudio y á la práctica de todos los ramos que con la agricultura se relacionan. Consta de ocho tomos en 4.º, con 5.756 páginas á dos columnas, de letra clara y compacta, con 2.307 excelentes grabados. Precio en rústica, 150 pesetas, y 170 en pasta, en Madrid; en provincias, 155 pesetas en rústica y 175 en pasta, remitida franca de porte y certificada.

Tratado práctico y simplificado de la fabricación de jabones y nociones de la fabricación de las primeras materias necesarias á esta industria; jabones de lavandera y tocador de todos los sistemas más útiles y modernos, por Manuel Llofrí, director de la gran fábrica de jabones de Aspe. Un tomo de 504 páginas, con 39 grabados, 10 pesetas en Madrid; en provincias, 10,50 pesetas. Encuadernado en tela, una peseta más.

La galvanoplastia, la electro-química y el fotograbado, por D. V. Vera. Un tomo de 200 páginas, con 38 grabados, 4 pesetas en Madrid y 4,50 en provincias. Encuadernado en tela, una peseta más.

Tratado del cultivo del olivo en España y modo de mejorarlo, por Hidalgo Tablada; 3.ª edición, año 1899, corregida y aumentada. Un tomo con 52 grabados, encuadernado en tela, 5 pesetas en Madrid y 5,50 en provincias.

CALLE DE CARRETAS, NÚMERO 9.—MADRID

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

Expos. Univ. París 1900: FUERA DE CONCURSO, MIEMBRO DEL JURADO

NEUVS ALAMBQUES para destilación intermitente MEXTA Ó CONTINUA

APARATOS DE RECTIFICACION DEROY FILS AINÉ

Constructor, 71 á 77 rue du Théâtre, París

GUIA PRÁCTICA del Destilador de Cognac, Ron, Aguardientes diversos, Esencias, etc. Y CATALOGO GENERAL variadas gratis. Se corresponde en Castellano.

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 embarrage, especialmente Oñaves, 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.

Los primeros peritos científicos y los principales vinicultores 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 Numbanc, 3, Valencia, Agente general en España.

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 regalan 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 quieren 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.

Cuanta consulta 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 analicen 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 Alhacete.

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 MOLIEDA DE LA ACEITUNA

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA

Sistema SALVATELLA

Aparatos metálicos para sustituir los esportines ó capazes. 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

ANUARIO DEL COMERCIO

DIRECTORIO DE LAS 400.000 SEÑAS

ESPAÑA

CUBA, PUERTO RICO, FILIPINAS, ESTADOS HISPANOAMERICANOS Y PORTUGAL

Vigésimatercera edición, 1901 (BAILLY-BAILLIERE)

Ilustrado con los mapas de las 49 provincias de España y el de Portugal.

Premiado con Medalla de Oro en la Exposición de Matanzas 1881 y de Barcelona 1888, Medalla de Plata en la de París 1889, Gran Diploma de Honor en el Concurso Internacional de Madrid de 1890, la más alta recompensa en la Exposición de Chicago de 1893 y Medalla de Oro en la de París de 1900.

RECONOCIDO DE UTILIDAD PÚBLICA POR REALES ÓRDENES

Obra útil é indispensable para todos. Evita pérdida de tiempo.—Tesoro para la propaganda industrial y comercial.—Este libro debe estar siempre en el bufete de toda persona, por insignificantes que sean sus negocios.

El ANUARIO DEL COMERCIO lo forman dos tomos, encartonados en tela, de más de 1.500 páginas cada uno, y comprende:

1.º Parte oficial: La Familia Real, Ministerios, Cuerpos diplomáticos, Consejo de Estado, Senado, Congreso, Academias, Universidades, Institutos, etc., etc.—2.º Indicador de Madrid por apellidos, profesiones, comercio é industrias y calles.—3.º

ESPAÑA

por provincias, partidos judiciales, ciudades, villas ó lugares, incluyendo en cada uno: 1.º, una descripción geográfica, histórica y estadística, con indicación de las carterías, estaciones de ferrocarriles, telégrafos, ferias, establecimientos de baños, circoles, etc.; 2.º, la parte oficial, y 3.º, las profesiones, comercio é industrias de todos los pueblos, con los nombres y apellidos de los que las ejercen.—4.º Aranceles de aduanas de la Península, ordenados especialmente para esta publicación.—5.º Cuba, Puerto Rico é Islas Filipinas, con sus administraciones, comercio é industria escritos en español ó inglés.—6.º Estados Hispanoamericanos, divididos en América Central: Costa Rica, Guatemala, Honduras, Nicaragua, El Salvador y República Dominicana.—América del Norte: México.—América del Sur: Bolivia, Colombia, Chile, Ecuador, Paraguay, Perú, República Argentina, Uruguay, Venezuela y Guayana.—7.º Reino de Portugal y sus colonias.—8.º Sección Extranjera.—9.º Sección de anuarios, con índices.—10. Índice general de todas las materias que contiene el ANUARIO. Este índice está redactado en español, francés, alemán, inglés y portugués.—11. Índice geográfico de España, Ultramar, Estados Hispanoamericanos y Portugal.—12. Índice general.

Precio: 25 pesetas

(franco de portes)

Se halla de venta en la Librería editorial de BAILLY-BAILLIERE é HIJOS, Plaza de Santa Ana, núm. 10, y en las principales del mundo.

IMPORTANTE

Gran depósito de esencias de las mejores conocidas de Alemania. Esencia de Anís tres veces rectificada, Amthol, Rom, Coñac, Ginebra y Jarabes, y otras varias á precios módicos. Toda persona puede fabricar, con poco trabajo y sin necesidad de aparatos, como la fabrican todos los que se titulan fabricantes ó licoristas. Se mandan precios y fórmulas gratis.

Se necesitan representantes con buenas referencias.

Ronda, 30.—BILBAO

FRANCISCO SAMPERE

ALMACENES H. SAVIGNON & C.^{IE}
HARO (RIOJA)
SUCURSALES EN HUESCA (ARAGON) Y HUELVA (ANDALUCIA)
VENTA Y ADQUIER DE PIPAS
VINOS FINOS DE RIOJA

Productos analógicos.—Duración de todas las enfiemadas de los vinos CLARIFICANTES, ANTIEMERENTES, REGENERADORES

NOUVOS FILTROS SIN MANGAS PARA TODA CLASE DE LIQUIDOS

Plasee catalogo de precios y diseño

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

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, norrias, 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

OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de mildu, traqueosis; erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladoporum, septosporium, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el

DR. D. F. GARAGARZA

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

FRANCISCO J. BRETON

COMISIONISTA

Compra y venta de alcoholes, vinos y tártaros, utensilios de fábricas y depósitos de vino y alcoholes; heces secas y frescas de vinos.

REUS

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

— AÑO XXIV —

La CRÓNICA aparece todos los miércoles y cuenta veinticuatro años de existencia; publica interesantes artículos, estados de precios, unas 3.000 correspondencias agrícolas al año y otros utilísimos trabajos.

Más de 500 correosales informan á este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc. Se manda un número á los que lo pidan.

Precios de subscripción: SEIS PESETAS SEMESTRE en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.—Dirigirse al Administrador, calle de Ventura de la Vega, núm. 6 (próximo á la Carrera de San Jerónimo).—Madrid.

PAGO ADELANTADO