

# 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 25 de Septiembre de 1901

NÚM. 2021

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

## JOSÉ AZAROLA

### Azcoitia (Guipúzcoa)

Compra y venta de cereales, legumbres, harinas, salvados, paja y todo género de ultramarinos.

## LOS VINOS DE MÁLAGA

ante las Aduanas francesas

Cuando en Abril último aprobó el Parlamento francés una resolución patrocinada por la Comisión de Aduanas de la Cámara, dimos la voz de alerta sobre los peligros que envolvía para nuestros vinos dulces.

La citada resolución, que por el mero hecho de quedar aprobada se convertía en ley, dice lo siguiente: «Cuando en un vino que contenga á la vez azúcar y alcohol, la cantidad de azúcar total (que se obtendrá reduciendo el alcohol al estado de azúcar y adicionando á su peso el peso del azúcar dosificado directamente) sea superior á 325 gramos por litro, el vino deberá ser considerado como habiendo sido apagado su fermentación.» En cuyo caso deja de pagar los derechos del vino y se le exigen los de los mostos alcoholizados, que son cuatro ó seis veces más caros, según la concentración del líquido.

Las Aduanas no aplicaron dicha disposición hasta la primera decena de Junio, pero desde entonces no son pequeños los quebrantos y disgustos que han ocasionado.

La ley, ambigua ya de sí, se ha interpretado por alguna Aduana del modo más contrario á nuestros intereses, pues si bien el criterio que la inspiró trataba de gravar los mostos más ó menos alcoholizados, concentrados ó no, en beneficio de los productos similares franceses, no podía referirse en modo alguno, como luego veremos, á nuestros vinos dulces, Málaga, Moscatel, Garnacha, Malvasía, etc., sea cual fuere su elaboración, marcas legítimas, de constante composición y reconocidas como tales desde tiempo inmemorial.

Dejada tal arma en manos de las Aduanas, sucedió lo que ya nosotros pronosticamos, pues apoyadas en el texto estricto de la ley, y sin quererse fijar en marcas ni procedencias, han juzgado á los vinos de Málaga como si fueran mostos adicionados de alcohol.

Cuantos razonamientos se hicieron presentes á la Administración, resultaron inútiles. Ni las palabras dichas por dos Ministros en la Cámara de Diputados, diciendo que consideraban los vinos de licor, para los efectos del derecho de Aduanas, como los vinos ordinarios, ni la Circular núm. 2.127 de la Dirección de Aduanas, de la que resulta que los vinos de licor continuarán siguiendo el régimen de los vinos comunes, han servido de nada. Además, nunca en las Cámaras se creyó involucrar en esta resolución á los vinos de licor.

Mas, como según las Aduanas, los zumos de uvas concentrados y ciertas mistelas presentan caracteres iguales ó parecidos á los vinos de Málaga, puesto que pasan de 325 gramos de azúcar por litro, incluyendo el procedente del alcohol, de ahí que en la duda fueron detenidos, exigiéndoles derechos prohibitivos.

Viendo que las Aduanas, amparadas por la ambigüedad de la ley, no querían admitir la distinción ó diferencia que existe entre dichos vinos, ya que para ellas era cuestión de apreciación, nos vimos obligados á elevar respetuosa queja sobre lo que estaba sucediendo en perjuicio y descrédito de nuestros vinos dulces, en donde siempre los intereses españoles han encontrado seguro apoyo y defensa, y de su valiosa intervención ha resultado, como en justicia procedía, que las Aduanas se inspiren en un criterio más equitativo y justo, no equiparando nuestros Málaga y vinos dulces de marca á los zumos de uva, más ó menos concentrados y alcoholizados, por más que pasen de 325 gramos de azúcar por litro.

Los fabricantes y exportadores de esta clase de vinos, deben, sin embargo, tener presente para lo sucesivo que la densidad ó licor debe referirse siempre á 15° de temperatura, pues, como es fácil comprender, no es lo mismo operar á 28° que acusa el termómetro en los laboratorios de la Enotécnica estos días, que á la temperatura mencionada, ya que un Málaga que tenga 11° Baumé de densidad ó licor á 28°, resultan 13,2 hecha la corrección de temperatura á 15°, y si, como lo practican algunas Aduanas, antes de determinar el licor evaporan el alcohol que tienen los vinos y lo sustituyen con agua volviendo el líquido al volumen primitivo, entonces resulta el mismo vino con una densidad ó licor de 15 grados 4 décimas. Sólo así comprenderán la diferencia que acusan las densidades tomadas á diferente temperatura y con separación ó no del alcohol que contiene el vino. Igualmente deben no olvidar, al practicar la suma total del azúcar, que á un vino que tenga 14° de riqueza alcohólica, por ejemplo, corresponden 237 gramos de azúcar por litro.

Mucho hay que decir sobre tales métodos de análisis, así como con respecto á determinar ó dosificar el azúcar libre ó el licor por los densímetros y no químicamente, como debe hacerse, pues nadie ignora que no es todo azúcar la densidad de un licor, sino que tiene sales, gomas y otras materias que hacen variar bastante la cantidad exacta de azúcar en un líquido ó vino.

Estas cuestiones tendrán que tenerse presentes si las Aduanas, contra lo que es de esperar, vuelven á extremar el rigor, y nosotros no las perderemos de vista, máxime en estos tiempos en que la poca y laboriosa venta de los vinos ordinarios no deja apenas remuneración alguna, cuando no resulta ruinoso, y son los llamados de licor, dulces ó no, los únicos que dan margen á pequeños beneficios.

ANTONIO BLAVIA.

## CONTRA LA LANGOSTA

Por la Dirección de Agricultura se publicará de un día á otro en la Gaceta un resumen de las operaciones efectuadas en la campaña de extinción contra la langosta y gastos satisfechos hasta el 30 de Junio último.

Las provincias que con mayor ó menor intensidad han sido invadidas por la langosta son las de Almería, Avila, Badajoz, Cáceres, Canarias, Ciudad Real, Córdoba, Cuenca, Gerona, Huelva, Jaén, León, Madrid, Murcia, Palencia, Salamanca, Sevilla, Toledo y Zaragoza, en las que han denunciado las Juntas municipales una extensión invadida de 443.945 hectáreas, cuya comprobación por el servicio agronómico se ha efectuado en 231.588, encontrándose por éste notables diferencias de más y de menos en las superficies declaradas, á causa de la poca escrupulosidad con que aquellas Juntas efectúan los acotamientos.

Esas deficiencias en los trabajos encomendados á las Juntas han sido la causa principal de que la campaña, aunque de resultados satisfactorios, no haya sido todo lo eficaz que debiera. De los diferentes medios de destrucción empleados, como son las roturaciones con arado común, con los de vertedera, escarificadores, azadas y rastillos de mano, debe darse la preferencia, en terrenos de fondo y poco accidentado, á la labor hecha con arado de vertedera, por la profundidad á que entierra los mosquitos; los escarificadores en terrenos de poco espesor, y las herramientas de mano en los demás, pues el arado común, por la distancia á que quedan los surcos unos de otros, y por no desmenuzarse bien la tierra, su efecto útil apenas si alcanza un 40 por 100.

El ganado de cerda y las aves insectívoras han dado también muy buenos resultados en donde se han empleado. Avivado el germen, se han utilizado contra el mosquito y saltón las zanjas, los bultrones, las vallas con tela de hule, las de zinc, los canales de fuego, la gasolina y los insecticidas adquiridos á los Sres. Gomar, Calzadilla y Guerra. Otros insecticidas ensayados fueron desechados por sus resultados insignificantes en relación con su elevado precio.

De las experiencias realizadas, resulta que los insecticidas adquiridos han producido efectos bastante satisfactorios, por más que sólo pueden utilizarse con éxito en las primeras edades del insecto, siendo el único verdaderamente eficaz en todo tiempo la gasolina.

Se enumeran las dificultades que hubo para adquirir la gasolina en el extranjero, por no haberse podido obtener que se le eximiera del pago de los derechos de aduana, y los entorpecimientos para que llegara á tiempo á muchos puntos por falta de material de transporte en los ferrocarriles y por la pretensión de varios rematadores del impuesto de consumos de que pagara derechos, hasta que por el Ministerio de Hacienda fué exceptuada de ese tributo.

El crédito concedido por Real orden de 22 de Enero último, fué de 1.000.000 de pesetas.

Gastado desde 1.º de Enero á 30 de Junio:

Importe de indemnizaciones á los Ingenieros jefes y ayudantes del servicio agronómico, á razón de 15 pesetas por día los primeros y 10 los segundos, 19.930 pesetas.

Haberes é indemnizaciones del personal temporero de Ingenieros agrónomos y peritos agrícolas, á 3 y 20 pesetas los primeros, según se dedicaban á trabajos de gabinete ó de campo, y á 4 y 14 los segundos por idéntico servicio, 123.237.

Gastos de reconocimiento de insecticidas, carga y descarga de los mismos, conducción á los depósitos, material de oficinas y otros menores, 9.044,25.

3.000 planchas de zinc, 1.200 clavos para sostener las vallas y postes de las mismas, 11.486,75.

24.458 cajas de gasolina, de 36 litros, á 19,50, 20, 20,25, 20,30, 20,85, y 21 pesetas caja, 498.712,50.

4.000 cajas insecticida Gomar, de 36 litros, á 17 pesetas caja, 68.000.

950 cajas insecticida Calzadilla, de 36 litros, á 40 pesetas caja, 38.000.

3.400 frascos de insecticida Guerra, á 20 pesetas, 68.000.

Transportes por ferrocarril, 35.316,60.

Recaudado por los Ingenieros, á razón de 2 pesetas por caja de insecticida, entregadas á las Juntas municipales é ingresado en el Tesoro con cargo á este crédito, 51.277.

Queda un saldo para los trabajos hasta 31 de Diciembre, de 179.549,90 pesetas.

## FÁBRICA DE PRODUCTOS TÁRTRICOS DE RENTERÍA

El último día de Agosto último se inauguró tan importante fábrica. A la hora anunciada, y hallándose presentes todos los invitados, empezó á funcionar la maquinaria, con perfecta regularidad, al objeto de dar principio á la fabricación de productos tártricos que se extraen de los tártratos y heces del vino, que es la primera materia, base de la fabricación, proponiéndose diariamente extraer de 800 á 1.000 kilogramos de los productos citados.

El capital social aportado á la producción expresada asciende á la cantidad de 600.000 pesetas, y la Sociedad anónima, que lleva el nombre de Sociedad Anónima de Productos Tártricos, está regida por un Consejo de administración, cuyo Presidente es don Leandro Uranga, conocido industrial y Vicepresidente de la Diputación de Guipúzcoa, cuyas iniciativas y suficiencias en los negocios es ya por sí sola una garantía de acierto.

Entre las personas principales y más conocidas que figuran en el Consejo, se hallan D. Francisco Gascue, don Víctor Samaniego, señor Marqués de Murua, D. J. Lardy, D. Andrés Mochales, D. Ginés Perantón y otros cuyos nombres no recordamos.

Al frente de la fábrica, como director gerente, con grandes conocimientos en los negocios, alientos é iniciativas, se encuentra D. Antonio Cassan, y como director técnico el ilustrado Ingeniero Sr. Michelena.

Se halla el edificio emplazado á un lado de la carretera de Irún, á orillas del río, en la risueña vega que se extiende de Rentería á Lezo, y en el límite de ambas jurisdicciones.

En frente, sin más que atravesar la caja de la carretera en sentido longitudinal, se halla la estación del ferrocarril,

que además de la vía arriba expresada y de la fluvial, hacen fáciles las comunicaciones y favorecen los medios de exportación.

Ocupa el salón principal de la fábrica unos 65 metros de latitud, 12 de longitud y 10 de altura, y existen además en el edificio departamentos á propósito para almacenes, local especial de calderas y maquinaria y otras dependencias.

Toda la maquinaria es nueva y modernísima, traída expreso de Alemania é instalada por un Ingeniero extranjero de reconocida competencia.

## GALLINAS PONEDORAS

¿En qué época debe renovarse el gallinero? ¿De qué edad no deben pasar las gallinas ponedoras?

He aquí dos cuestiones que son siempre de actualidad.

Contestamos á la primera, diciendo que la estación que sin duda alguna es más conveniente para la regeneración del gallinero, es el otoño; he aquí por qué:

En esta época del año las pollas nacidas en la primavera han adquirido ya su completo desarrollo.

Tienen buena estatura y bellos colores. Bien pronto, al cabo de algunas semanas todo lo más, empiezan á poner, y el labrador puede recoger, durante todo el invierno, hermosos y abundantes huevos.

La segunda cuestión exige respuesta más larga, porque lleva en ella el secreto de la prosperidad ó decadencia económica del gallinero.

Antes de poner el primer huevo, el ovario de la polla encierra de 400 á 650 huevos, según la mayor ó menor propensión á poner que posee la raza á la cual pertenece. Así, una polla de Hamburgo—reina de las gallinas ponedoras—tiene un rosario de huevos que llega algunas veces á 700; mientras que la Brahma—reina de la belleza—apenas da de 350 á 400 desde que nace hasta que muere.

Las gallinas viejas no ponen nunca huevos en invierno; en verano solamente ponen dos ó tres días por semana, descansando ocho por cada quince días de puesta. En conjunto, su producto es de 60 á 100 huevos por año.

Como se ve, esto es poco rendimiento, y el labrador, en vez de ganancia, encuentra pérdida en el gallinero.

Todo lo contrario sucede con las gallinas jóvenes; éstas ponen á maravilla. No suspenden período de puesta más que á los cuatro ó cinco días, y solamente descansan uno; por lo cual, el número de los huevos que dan por año es verdaderamente prodigioso.

Se citan varios ejemplos de pollas de Cambine, que han dado á su propietario un rendimiento anual de 270 á 295 huevos.

Esta cifra es excepcional; y aunque es cierto que no todas las gallinas jóvenes dan este producto, no lo es menos que ponen mucho más que las viejas. Todo aficionado á la gallinicultura estará de acuerdo sobre este punto, porque cada uno ha podido juzgar por él mismo lo que dejamos dicho anteriormente.

¿A qué edad, pues, debe desecharse una ponedora?

Algunos dicen que á los cuatro años; nosotros afirmamos que á los tres, por las razones siguientes:

El primer año, una polla da 34 á 75 huevos.

El segundo, la misma gallina da de 100 á 160.

El tercero, de 90 á 140.

El cuarto, de 85 á 95.

El quinto, de 40 á 78.

Por consiguiente, el rendimiento de una gallina vieja va siempre disminuyendo de año en año, hasta quedar reducida á 60 huevos por año cuando la gallina tiene ocho.

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### DE ANDALUCÍA

Montilla (Córdoba) 22.—Precios corrientes sobre vagón: Trigos recios, de 41 á 42 reales fanega; idem blanquillos, de 43 á 44; cebada, á 25; habas, á 41 las mazaganas y 42 las morunas; alpiste, á 50; arvejonas, á 42; harinas cilindradas, á 18 reales arroba las pri-

meras clases, y 17 las segundas; idem recias, á 14,50 y 13, respectivamente. El aceite, á 48 reales la arroba, sin envase.—J. O. L.-C.

Espejo (Córdoba) 21.—Cotizaciones: Trigo, á 40 reales fanega; cebada, á 24; garbanzos, de 55 á 100; habas, á 38; aceite, á 49 reales la arroba.

Bueyes de labor, á 2.000 reales; novillos de tres años, á 1.700; añojos y añojas, á 700; vacas cotrales, á 1.100; cerdos al destete, á 55; idem de seis meses, á 100; ídem de un año, á 140; ídem de año y medio, á 190.—El Corresponsal.

Sevilla 22.—En la última semana se han hecho muchas é importantes ventas de aceituna, quedando ya pocas haciendas sin contratar. Con la activa demanda subieron los precios.

Pocas entradas de aceite, pagándose en general, de 50 á 51,25 reales la arroba. Sobre la próxima cosecha se reciben buenas noticias de Jaén, Córdoba y otras provincias.

Como la cosecha de cereales ha sido buena en España, los precios tienden á la baja. Aquí cotizamos sobre muelle: Trigos fuertes semoleros, de 46 á 48 reales fanega; idem corrientes, de 44 á 46; ídem blanquillos, de 47 á 48.

Activa demanda de cebada para el Norte de la Península; así es que se sostiene el precio de 24 reales fanega. La avena es también muy solicitada para el extranjero, detallándose la negra de 23 á 24, y la rubia de 22 á 23.

Los altramuces se pagan de 27 á 30 reales fanega; alpiste, de 52 á 55; maíz, con activa demanda, de 41 á 42; habas, á 45 las mazaganas, 46 las pequeñas y 50 las tarragonas; garbanzos, de 80 á 100 los duros, y de 110 á 160 los tiernos.—El Corresponsal.

Jaén 20.—El tiempo viene siendo excelente para los olivos; las aceitunas se desarrollan bien. Esto aumenta las ofertas de aceite, consiguiéndose con más facilidad que antes los buenos aceites lampantes, á 49,50 reales arroba; cuyo precio es de creer descienda muy en breve, porque los pedidos escasean. Cierta que las existencias son también reducidas.

De Andújar tengo las mismas noticias sobre el estado de los olivos y situación del mercado de aceites.—R.

Córdoba 21.—Encalmado el mercado de aceites; muy poca demanda. Sin embargo, el precio es casi el mismo (hoy se detalla á 50 reales arroba sobre vagón), pero los propietarios muestranse más animados para ceder sus existencias, que no son muchas.—El Corresponsal.

### DE CASTILLA LA NUEVA

Chinchón (Madrid) 19.—Se aproxima la vendimia, que se cree empezará aquí el 30 de Septiembre ó 1.º de Octubre.

La cosecha es regular; algo menor, según dicen, que la del año pasado. La uva está bien, particularmente la de viñas de riego en la vega, que en años cuyo verano y otoño son secos dan un fruto excelente.

Respecto á precios nada se sabe aún. Desde ahora puede afirmarse que el que se fije parecerá caro á los compradores y barato á los vendedores. Y es que todo el mundo quiere la conveniencia propia y no la conveniencia ajena, olvidándose de ese término medio que pudiera llamarse la común justicia.

De vino tinto trasegado en las cuevas habrá aún unas 140.000 arrobas. El precio oscila entre 8 y 11 reales, según clase. Lo de primera se vende casi todo á 10 reales arroba.—El Corresponsal.

Moral de Calatrava (Ciudad Real) 22.—La cosecha de uva es muy corta, y como los compradores sólo quieren pagar á 3 reales la arroba cuando más, están retraídos los cosecheros. Creo tendrán que subir el precio.

El vino tinto se cotiza á 11 reales la arroba y el blanco, á 10. El aceite, á 47 reales y el candelal, á 42 ídem la fanega.—R.

Granátula (Ciudad Real) 23.—Precios corrientes: Vino tinto y blanco, á 8 reales arroba; vinagre, á 10; aguardiente anisado de 28°, á 50; lana blanca y negra, á 58; queso fresco del país, á 100; patatas, á 5; candelal, á 48 reales fanega; jeja, á 44; cebada, á 18; centeno y panizo, á 40.

Las uvas se pagan á 4 reales arroba las tintas y á 3 las blancas.—Un Subcriptor.



\* **Navalmorales** (Toledo) 19.—El mercado de cereales encalmado, debido, sin duda, a la desconfianza que van sintiendo los labradores por la falta de lluvias, que influye para que se abstengan de hacer compras del inmejorable trigo para simiente que aquí se produce.

Los precios de las pocas ventas son los siguientes:

Trigo candeal, a 10,50 pesetas la fanega; cebada, a 5 ídem; avena, a 5 ídem; habas, a 10 ídem; algarrobas, a 6,50; garbanzos, a 5 pesetas la arroba; aceite, a 12 ídem, quedando unas 10.000 por vender.—*J. G. R.*

\* **Villarrubia de los Ojos** (Ciudad Real) 19.—Se preparan las operaciones de vendimia, con exageración relativa en jornales, especialmente en los carros, y en cambio se temen unos precios ruinosos en la uva; la cosecha resulta hasta hoy buena, y esto mismo puede decirse de la aceituna, que se mantiene en las mejores condiciones. El mercado paralizado por completo, y de precios siguen el candeal a 44 reales, y la cebada a 18 fanega; vino tinto y blanco, a 6 y 7 reales arroba; aceite, a 50 ídem íd.; miel, a 35 ídem íd.—*J. S.*

#### DE CASTILLA LA Vieja

\* **Fuentepelayo** (Segovia) 22.—En la semana última han regido los siguientes precios: Trigo, a 43 reales las 92 libras; centeno, a 31 la fanega; cebada, a 27; algarrobas, a 29; garbanzos, a 140 los superiores, 126 los regulares y 100 los medianos; harinas, a 17, 16 y 15 reales la arroba; vino tinto, a 12 reales cántaro; vinagre, a 10 ídem.—*M.*

\* **Segovia** 22.—Precios sin derechos de consumos: Vinos de Arganda y Chinchón, a 17 reales cántaro; ídem de la Ribera, a 12; trigo, a 44 reales las 94 libras; centeno, a 30 ídem la fanega; cebada, a 26; algarrobas, a 32; aceite superior, a 56 reales la arroba.—*C.*

\* **Rioseco** (Valladolid) 20.—El precio del trigo ha descendido; en los últimos días se ha conseguido al detall a 43 reales las 94 libras.

Por partidas se ofrece a 44, pero sólo pagan a 43.

Procedentes de rentas entra bastante trigo.

Tiempo fresco.—*C.*

\* **Palencia** 22.—Precios: Trigo, a 44 reales las 92 libras; centeno, a 31 las 90 ídem; cebada, a 26 reales la fanega.—*C.*

\* **Aranda de Duero** (Burgos) 22.—La cosecha de vino no será lo que en un principio prometieron los viñedos por los daños que han causado el mildiu y los rots, pero todavía puede ser regular en este término.

Precios: Trigo blanco, a 43 reales la fanega; ídem rojo, a 41; centeno, a 31; cebada, a 28; algarrobas y yerros, a 32; avena, a 19; harinas, a 16, 15 y 14 reales arroba; vinos, a 10 reales cántaro los tintos, y de 12 a 13 los claretos.—*C.*

\* **Medina del Campo** (Valladolid) 19.—Cotizamos: Trigo, de 44,25 a 44,50 reales la fanega; centeno, a 30; cebada, de 27 a 28; algarrobas, de 30 a 30,50; garbanzos, de 100 a 180.

Tendencia indecisa y bueno el tiempo.—*T. M. R.*

#### DE CATALUÑA

\* **Barcelona** 20.—En la anterior semana menudearon las ofertas de trigo.

Arribaron a la plaza por ferrocarril 540 vagones, y 200.000 y pico de kilos por mar, de Sevilla, Málaga, Almería y San Feliú. Se vendieron unos 300 vagones.

Los precios cotizados en Lonja fueron:

Salamanca, de 45 a 45,25; Arévalo, de 46 a 46,25; Zamora, a 44,25; Hembrija, línea Ariza, a 44,75 y 45; Peñañel, a 45; Valladolid, a 45,25; Sanchidrián, Avila y línea Segovia, a 46; Extremadura, a 29,50 pesetas los 100 kilos, con sacco bordo Barcelona.

Oficialmente han señalado: Candeal Castilla (añejo), de 31,59 a 31,81; nuevo, a 30,90; Yeski, de 32,72 a 33,18; Novorossiki, a 32,27; blanquillo Sevilla, de 29,50 a 30,25; Aragón, monte, de 32,72 a 33,18; huerta, de 29,54 a 29,99; hembrija, de 31,36 a 31,81; comarca, de 28,63 a 29,99 pesetas los 100 kilos.—*El Corresponsal.*

\* **Mora la Nueva** (Tarragona) 17. Por terminada puede darse en este término y en casi toda la comarca la recolección de las almendras, la cual ha dado, a lo menos en esta localidad, en general, un resultado satisfactorio. Los cosecheros se muestran algo retraídos a vender porque los precios no responden a sus aspiraciones, toda vez que las mollaras se pagan a 20 pesetas cuartaera, y las fuertes, a 18.

Del 20 al 25 darás principio a las operaciones de la vendimia, la cual este año será bastante regular en cantidad, y si continúa el tiempo seco como ahora será superior en calidad. De precios nada se dice, a pesar, como digo, de estar encima de la recolección, haciendo esto presumir que también serán poco remuneradores.—*El Corresponsal.*

\* **Valls** (Tarragona) 19.—Estamos en la misma expectativa como en la semana anterior, respecto al comercio de vinos y alcoholes; pero si se puede decir que se han hecho algunos ajus-

tes de espíritu de clase superior, pero en resumen son de escaso interés para poder preparar en la cosecha próxima algún movimiento. En avellana y almendra se hace el mercado muy silenciosamente, porque ni se nota el movimiento que deseamos en la cosecha nueva.

\* **Espiritus**.—De vino destilado, la jerezana de 68 Cortés y 35°, a 59 duros. Orujo, la jerezana de 68 Cortés y 35°, a 54 duros.

\* **Vinos**.—Los blancos, de 12 a 15 pesetas carga de 121,60 litros, según clase y grado; tintos, de 11 a 15.

\* **Avellana**.—Negreta, de 20 a 22 pesetas; de segunda clase, de 18 a 20, cuartaera de cosechero.

\* **Almendra**.—Mollar, de 21 a 22 pesetas cuartaera de cosechero.—*El Corresponsal.*

#### DE LEON

\* **Toro** (Zamora) 19.—Se está haciendo la vendimia por esta comarca, habiendo disminuido bastante el tamaño del fruto a consecuencia de la sequía.

Además, las viñas se encuentran bastante deterioradas a consecuencia de las enfermedades que han sufrido, tales como el mildiu, la langosta y algo de filoxera; pero de todas suertes, es de esperar buen rendimiento en la uva.

Existencias de vino añejo tenemos unos 70.000 cántaros próximamente, que hoy se cotizan al precio de 9, 10 y 11 reales, siendo la extracción bastante regular.

Para pedidos y detalles pueden dirigirse al Corresponsal que suscribe.—*R. G. R.*

\* **Venialbo** (Zamora) 20.—Cotizamos: Vino tinto, de 10 a 13 reales cántaro, según la clase; uva albillo, se ha vendido a 26 y 28 reales la carga de ocho arrobas; patatas, a 4 y 4,50 ídem; trigo, de 40 a 44 reales la fanega; centeno, de 28 a 30 ídem; algarrobas, de 29 a 30 ídem; cebada, a 28 ídem.—*J. D. M.*

\* **León** 22.—Por noticias que recibo de varias comarcas de la provincia, la cosecha de vino es muy escasa por el mildiu y la filoxera. Lo propio ocurre en las provincias de Salamanca y Zamora.

En nuestro mercado han regido los siguientes precios: Trigo, a 45 reales la fanega el añejo, y 42 el nuevo; centeno, a 32; cebada, a 24; garbanzos, de 140 a 150.—*C.*

\* **Salamanca** 22.—Precios: Trigo barbilla, a 42 reales fanega; ídem rubión, a 45 sobre vagón; ídem candeal, a 45 en panera; centeno, a 30; cebada, a 25; avena, a 21; algarrobas, de 30 a 32; garbanzos, de 90 a 170, según cochara y tamaño.

En la feria se ha cotizado en baja el ganado mular y el vacuno.—*C.*

\* **Mansilla de las Mulas** (León) 21. A continuación anoto los precios corrientes en esta plaza: Trigo, a 43 reales fanega; centeno, a 30; cebada, a 27; algarrobas, a 30; yerros, de 35 a 36; lentejas, a 40; avena, de 17 a 18; garbanzos, a 140, 100 y 80; habas, a 40; harinas, a 16, 15 y 14 reales arroba; vino blanco, de 14 a 15 reales cántaro; ídem tinto, a 15; vinagre, a 10.

Bueyes de labor, de 2.000 a 2.300 reales uno; novillos de tres años, a 2.500; añejos y añeas, de 1.000 a 1.200; vacas cotrales, a 1.200; carneros, de 80 a 84; ovejas, de 48 a 50.—*M.*

#### DE MURCIA

\* **Jumilla** (Murcia) 19.—Comenzó la vendimia, pagándose la uva a 2 reales la arroba, con tendencia al alza. Los propietarios se resisten a ceder a dicho precio.

Como la demanda de alcohol es grande, espérase suba la cotización del vino para los alambiques, que hoy es de 8 y 9 céntimos por grado y arroba. Gracias a la destilería se va dando salida a los vinos, aunque a bajos precios. Hay que proteger la fabricación de alcoholes vínicos, proscribiendo a todo trance los industriales.—*Un Subscriptor.*

#### DE NAVARRA

\* **Carcastillo** 19.—La cosecha de uvas es regular en cantidad, pero de tan excelente clase, que son varios los negociantes de fuera que harán importantes compras para mezclar con frutos inferiores. Espéranse buenos precios.

Activa demanda de cereales, a estos precios: Trigo, a 5,75 pesetas el robo (28,13 litros); cebada y maíz, a 2,75.—*El Corresponsal.*

\* **Andosilla** 18.—Se ha vendido un vagón de vino a 6 reales cántara (11,77 litros), y 500 robos de trigo, de 21 a 22 reales. La cebada, a 12; avena, a 11; habas, a 14.—*Un Subscriptor.*

#### DE LA RIOJA

\* **Hormilla** (Logroño) 21.—Es un desconsuelo ver los viñedos, pues están arrasados por el mildiu y los rots; no se ve un racimo, excepto en alguna ladera, en las que ha empezado el fruto a madurar en malas condiciones, porque hasta en dichas laderas se van quedando las cepas sin hojas. Para comprender la magnitud del desastre que lamentamos, basta consignar que el año pasado recolectó este pueblo ciento diez mil cántaras de vino, y en el presente difícilmente se cosecharán diez mil. Además, la filoxera se extiende mucho.

Paralizada la venta de vinos, habiéndose todavía 28.000 cántaras de cante, buena clase. Se cotiza de 10 a 11 reales, a cuyos precios se han hecho las últimas cubas para Laredo y la provincia de Burgos.

Se terminó la recolección de cereales, resultando buena la de cebada, y la de trigo y avena, superior. Esto atenúa algo el desastre vitícola.

Nos han visitado el señor Ingeniero y Ayudantes de la provincia, en unión del rematante del segundo trozo de la carretera de Najera a Haro, cuyo camino pasa por nuestro término y el de Ollauri. Actualmente hay trabajando en dicha carretera sesenta braceros, casi todos de este pueblo y los inmediatos, esperándose tomen más jornaleros, los que ganan seis reales diarios. En la traida de aguas se emplean catorce braceros de este pueblo, ganando 10 reales.

El trigo, de 42 a 43 reales fanega; cebada, de 28 a 30; avena, de 22 a 25; patatas, a 90 céntimos la arroba, prometiéndose la cosecha, pues hay humedad para que se desarrolle bien el tubérculo.

Para más informes dirigirse al Corresponsal que suscribe.—*Lucas Fernández.*

\* **Elciego** (Alava) 22.—Después de largo silencio le escribo para darle cuenta de las calamidades que sufrimos, las que nos obligarán a dejar sin cultivo nuestros viñedos. Por el mildiu, y no haberse aplicado a aquéllos el caldo cupro-cálcico, se han perdido las tres cuartas partes de la cosecha de uvas. Además, por retaguardia, y ya reconocida, tenemos la filoxera, que en tres años puede invadir totalmente nuestro término. Pues bien; si en los pocos años que nos restan de producción vinícola perdemos la cosecha por otras plagas, claro es que será imposible labrar los viñedos.

Para colmo de males, de los ricos vinos que tenemos en las cuevas nadie se acuerda como no sea para gravarlos, como hoy sucede, con el 200 por 100 de su valor al entrar en las poblaciones. Mientras no se prohíba la fabricación de los alcoholes industriales, se rebajen las tarifas ferroviarias y se quite ese inicuo y asqueroso gravamen de consumos, no podrán vivir ya los pueblos vitícolas.

Precios del mercado: Aguardiente de vino, de 50 a 60 reales la cántara de 16,04 litros; ídem de orujo, sin existencias; vino de corazón, de 16 a 20; ídem de medio, de 12 a 13; ídem de lágrima, de 8 a 10; trigo, a 42 reales fanega; cebada, a 30; garbanzos, a 110 y 120; caparrones, a 70; alubias, a 76; habas, a 60.

El que desee más informes de este mercado dirijase al Corresponsal que suscribe.—*Jerónimo Crespo Ruiz de Ubagó.*

\* **Treviana** (Logroño) 22.—Muy mediano el estado del viñedo por la fuerte invasión de mildiu; la cosecha de uva será escasa.

Las existencias de vino se estiman hoy en unas 18.000 cántaras, cotizándose de 11 a 12 reales.

La cosecha de cereales ha sido muy satisfactoria.—*A.*

#### DE VALENCIA

\* **Alicante** 19. *Vinos*.—Se nota una pequeña animación en la propiedad, y esto es debido al alza experimentada por los alcoholes.

En cuanto a la exportación, continúa tan paralizada como antes, ya que la lucha es imposible dados los precios bajos a que se cotizan los vinos en la vecina República.

\* **Almendra**.—Los mercados de este fruto acusan bastante desanimación en el negocio, así es que los precios van descendiendo.

En nuestra plaza las planetas clases corrientes, únicas que se han presentado hasta la fecha para la venta, se vendieron en la semana última a 28,50 pesetas arroba, es decir, 1,50 menos que la semana anterior.

A juzgar por la desanimación que reina en el mercado y la cosecha habida en nuestra provincia, que ha sido bastante buena, los precios seguirán bajando.

\* **Azafrán**.—De la Mancha, puro, clase 1.ª, a 40 pesetas los 460 gramos; superior, a 42. Hay clases de menos precio en inferior calidad.

\* **Aceite**.—Los mercados de Andalucía acusan por ahora desanimación en las ventas de aceites, a pesar de la baja experimentada en los precios.

Cotizamos: Andalúz, a 18 las clases corrientes, 19 las superiores y 20 las superfinas, la arroba de 11,50 kilos.

\* **Trigos**.—A 31, 31,50 y 32 pesetas el sacco de 100 kilos.—*C.*

\* **Villargordo de Cabriel** (Valencia) 18.—Efecto, sin duda, de los excesivos calores impropios de lo avanzado de la estación, y favorecido tal vez por algún rocío escarchoso, tuvimos hace pocos días un alarmante ataque de mildiu, que afortunadamente cedió pronto en los altos, pero en los fondos ha producido verdaderos estragos, por lo que los cosecheros se preparan para dar comienzo a la vendimia muy pronto, tal vez antes del 20, no siendo aquí costumbre comenzarla hasta primeros de Octubre.

Nada se dice por aquí de precios de uva, pero no pagándose más de 7 cen-

timos por grado y arroba de vino, y no siendo esta uva de alta graduación, esperamos todos precios muy bajos.

El candeal se cotiza aquí a 52 reales arroba; jeja, a 50; cebada, a 28, y avena sin existencias, por lo muy escaso de la cosecha.

El azafrán, a 150 reales libra de 16 onzas.—*J. A.*

#### NOTICIAS

Las uvas y los mostos se van vendiendo en las comarcas más tempranas de Francia a precios no tan bajos como se temía.

La cotización de los nuevos caldos en el Mediodía y los Pirineos Orientales, fluctúa entre 8 y 15 francos hectolitro, según graduación. Las clases son mejores que el año pasado y la cantidad inferior en un tercio, próximamente, en aquellas regiones. Dúdase ya que Francia elabore en la actual vendimia 50 millones de hectolitros.

Las tempestades que últimamente se han desencadenado y el tiempo húmedo, han ocasionado la podredumbre de las uvas en bastantes comarcas.

El jueves último comenzaron en Valladolid las sesiones de la Asamblea agrícola regional de Castilla la Vieja, siendo aprobadas las tres siguientes bases:

1.ª Formación de la Federación agrícola de Castilla la Vieja, regida por un Consejo regional que las provincias nombren y que se reúna en Valladolid.

2.ª Solicitar se declare oficial y obligatoria la división territorial de las provincias para constituir la Unión agraria española con las siete Federaciones en la forma propuesta por la Cámara Agrícola de Tortosa.

3.ª Que para hacer práctica la enseñanza agrícola, conviene establecer en cada provincia una granja-escuela experimental con enseñanzas especiales de los cultivos predominantes en la localidad, campos de experimentación en los partidos judiciales y enseñanza nomada practicada en todos los pueblos por el personal técnico para aprender experiencias y observaciones sobre los cultivos.

También se aprobaron en la segunda sesión las bases referentes a la Cuestión agrícola y obrera, al tema Vitivinicultura y al Arancelario.

El Ministro de Agricultura tiene ultimado un proyecto de ley que presentará a las Cortes tan pronto como reanuden éstas sus sesiones, pidiendo un crédito extraordinario para destinarlo a la extinción de la langosta.

En igual sentido redactará otro después para combatir la plaga filoxérica.

El Ministro dejará a la iniciativa de las Cortes la cuantía de estos créditos extraordinarios.

Sobre la última tempestad que ha descargado en la provincia de Barcelona, dice *La Publicidad*, diario de dicha capital:

«En Mollet se dispararon algunos cañonazos con un cañón granífero tan pronto como se presentó la tormenta, a lo que se atribuyó que en el citado término no causara daño la tempestad. También alcanzó la granizada a los términos de Mataró, Llaveneras y otros inmediatos.»

En el último Consejo de Ministros se trató de la crisis vinícola, y en vista del anuncio de que importantes elementos parlamentarios, lo mismo ministeriales que de oposición, piensan pedir soluciones inmediatas para aliviar la gravísima situación de las comarcas productoras, asegúrase que el Gobierno acordó llevar a las Cortes algún trabajo en dicho sentido, quedando encargado el Ministro de Hacienda del estudio y redacción de un proyecto de ley proponiendo una importante rebaja en los derechos de consumos que hoy pagan los vinos.

Los mitins que se vienen celebrando en las comarcas vinícolas y la actitud en que se han colocado buen número de Diputados, han producido ya algún efecto; pero no basta la rebaja del impuesto de consumos, pues hay que llegar a la supresión, así como hay que proteger la destilería de la uva y modificar las tarifas ferroviarias para el transporte de los vinos, que hoy son elevadísimas.

Procedentes del extranjero, fueron despachados en las aduanas de la península e islas Baleares durante el mes de Julio último, once cargamentos de trigo con 9.491.803 kilogramos, de los cuales correspondieron a Barcelona cuatro cargamentos con 4.953.843 kilogramos. Asimismo se despacharon un cargamento con 2.070 kilogramos de cebada, y treinta y dos cargamentos con 5.680.821 kilogramos de maíz, habiendo correspondido a Barcelona tres cargamentos con 2.153.651 kilogramos. De centeno no hubo importación.

Se han hecho públicas las bases generales del programa que regirá en la Exposición Internacional de Agricultura, Colonbofilia y pequeñas industrias rurales que va a celebrarse en Madrid, en Mayo de 1902, con motivo de las fiestas de la coronación del Rey D. Alfonso XIII, a la cual se sabe ya que concurrirán Portugal, Francia, Bélgica, Alemania, Suiza e Italia, y proba-

blemente Austria, Rusia, Holanda, Inglaterra y otras naciones.

A la feria última de ganado lanar celebrada en Lérida, concurren 30.000 cabezas, de las que sólo se vendieron unas 7.000 a los siguientes precios: Carneros, de 24 a 29 pesetas uno; ovejas, de 18 a 22; corderos, de 15 a 18; primales, de 20 a 23.

Según noticias de Valencia, la cosecha de arroz este año supera en una décima parte a la de los anteriores, y es de excelente calidad.

Sólo en la ciudad de Sueca habrá unos 17.000 braceros ocupados en las faenas inherentes a la recolección, y en la Ribera debe haber, por lo menos, otros tantos.

Recibimos noticias de la Marina sobre la cosecha de la pasa, que es la principal en aquella región y casi única en algunos pueblos.

En el campo de Denia ha dado un gran resultado. Hay doble pasa que el año anterior, pero la calidad deja algo que desear; la perjudicaron algo las lluvias de Julio. En los otros pueblos de la Marina, Benisa, Pedreguer, Cata, Altea, etc., la cosecha ha sido muy corta por las tormentas y pedriscos de la primavera.

Esto hacía creer a los de Denia que la pasa se pagaría bien este año; pero las grandes pérdidas que tuvieron los comerciantes en la temporada anterior los tiene muy desanimados y recelosos. No quieren pagar más que a 20 pesetas el quintal, y los cosecheros no quieren vender a menos de 25. Esto hace que la venta esté muy paralizada. Se han hecho ya algunos embarcos, pero se han cerrado también algunos de los almacenes que se habían abierto para la confección.

*La Voz de Guipúzcoa*, de San Sebastián, da cuenta de haber denunciado el Laboratorio químico municipal de aquella ciudad una nueva muestra de aguardiente anisado, procedente de una fábrica de Cariñena.

El Director, Sr. Casadevante, ha encontrado dicho producto adulterado con *sacarina*, substancia que está considerada como nociva y cuya adición a los alimentos y bebidas está terminantemente prohibida.

Se da al público como edulcorante del aguardiente un producto que, aparte del fraude en la sustitución al azúcar, proporciona un grandísimo negocio a quien lo utiliza, reduciendo en perjuicio de la industria azucarera, con la cual pueda competir, teniendo en cuenta que un kilo de *sacarina* cuesta en Alemania 40 francos y posee el mismo poder edulcorante que 400 kilos de azúcar puro.

La más sensible es que esta adulteración va unida, en la mayoría de los casos estudiados, al alcohol *impuro*, conteniendo productos verdaderamente tóxicos.

En Sevilla ha estado animadísimo el mercado de aceitunas. Entre las muchas operaciones de importancia que se han hecho en la semana última, podemos registrar las siguientes:

D. José Contreras ha vendido todo el fruto gordal de su hacienda La Tarazona al almacenista D. José Liset, a 35 pesetas fanega al barrer.

D. Francisco Romero Valladares, el de la suya a D. Carlos Lacave.

D. Leopoldo Sánchez Jiménez ha vendido toda la gordal, a peseta el kilo, a D. José Espejo.

D. Manuel Maraón ha vendido la gordal y la manzanilla de sus haciendas Buena Esperanza, Casa Blanquilla y la Vivora, a D. José Aguilar, la primera a los precios corrientes y la segunda a 54 reales la fanega.

D. Juan Maraón contrató todo el fruto gordal de sus haciendas con el almacenista Sr. Lloset y la manzanilla con el Sr. Aguilar, esta última a 56 reales fanega.

La Sra. Marquesa de la Peña ha vendido a D. Armando de Soto toda la gordal y manzanilla de su hacienda.

Este mismo señor ha comprado el fruto gordal de las haciendas La Trinidad y San Antonio, propiedad de Don Eduardo Sánchez Hontoria, a 46 pesetas al barrer. También ha adquirido la gordal y manzanilla de la hacienda conocida por El Pino, la de la llamada Chaquet de la viuda de D. Federico Sánchez Bedoya y la de las haciendas pertenecientes al Sr. Vázquez.

Como se ve, el movimiento ha sido considerable en este ramo importante de la producción sevillana, en términos que quedarán ya muy pocas haciendas cuyo fruto no haya sido contratado.

En Córdoba se verificarán durante la feria del próximo otoño interesantísimas experiencias de máquinas y aparatos de labrar, llevadas a cabo por el agente de la respetable casa Ables y Compañía, D. José Pérez de Gracia, y encaminadas a demostrar prácticamente las conveniencias de la adopción del moderno material agrícola en los cultivos andaluces.

Entre los aparatos que han de ensayarse, figurarán el Arado universal de la casa Rud-Sank, Leipzig, reconocido por los más eminentes agrónomos de todos los países como el arado más perfecto que ahora se utiliza; el Cultivador Planef, Norteamericano, máquina maravillosa para binas, escarda, recalces y toda clase de labores de cultivos en li-



neas; y el famoso Extirpador de Bajac, máquina adaptable a la limpieza de Barbechos en verano, así como a las últimas labores de primavera en olivares, que tanto contribuyen a la cantidad y calidad del producto en todos casos.

A estas experiencias han sido atentamente invitadas la Hermandad de Labradores y la Cámara Agrícola de esta capital.

La feria de ganados que acaba de celebrarse en Avila ha estado muy concurrida, dominando el vacuno.

En general, todas las clases han obtenido buenos precios.

Los novillos bien cebados se han vendido a 2.600 reales y los regulares a 1.600.

El mejor novillo presentado en el ferrial ha sido uno propiedad de D. Alejo Labrador, por el que pedía 3.300 reales.

Las vacas buenas se han vendido a 1.300 y 1.500 reales, y los bueyes de 1.500 a 1.700.

Las ovejas se cotizaban de 60 a 70 reales, y los carneros a 80.

El ganado más despreciado ha sido el de cerda.

Según dice un periódico murciano, el río Segura está casi seco; en algunos parajes por donde discurre no lleva agua ni para beber. Desde Murcia hasta Orihuela se están perdiendo los cultivos de 50.000 tahuyas, por falta de riego. Los molinos están parados, y las charcas de las acequias por las que no circula el agua amenazan con el paludismo.

Es extraordinario el número de hombres y mujeres de la comarca de Figueras que diariamente salen en dirección a Francia, contratados por los propietarios vinicultores para la recolección de uvas en los pueblos fronterizos de la vecina República.

El mitin vinícola que ha de celebrarse en Novelda, preparatorio del de Onteniente, será presidido por el Diputado Sr. Irazo, toda vez que no se cuenta, por ahora, con la concurrencia de ninguno de los que representan la circunscripción de Alicante.

Se da como cierta la noticia de que, además del gran mitin que ha de efectuarse en Onteniente para pedir al Gobierno la supresión del impuesto de consumos, y del que ha de tener lugar en Requena con objeto de solicitar la prohibición absoluta de la fabricación de alcohol industrial, se celebrará, a iniciativa de ilustrados novelenses, y de acuerdo con la Comisión organizadora de los anteriores mitins, otro de tanta mayor trascendencia en Novelda para demandar de los Poderes públicos la donación ó concesión de primas a la exportación vinícola.

Comunican de Tortosa que se ha presentado en el mercado de aquella población una nueva clase de pimientos verdes que pesan 300 gramos.

Son muy finos y muy sabrosos, cotizándose a 7 reales arroba, mientras las otras clases se venden a mitad de precio.

En Almería continúa el embarque de barriles de uva para los mercados ingleses, observándose gran animación.

El distinguido publicista D. Gabriel Valeriola acaba de publicar, con el título de *La crisis vinícola en la provincia de Murcia: sus causas, sus remedios y sustitución de cultivos*, una interesante obra de Agricultura, de suma utilidad, por tratarse del grave problema que a nuestra producción vinícola afecta, y que hoy constituye en España la cuestión batallona y de actualidad.

La pertinaz sequía ocasiona grandes daños en la Mancha a todas las cosechas pendientes (uvas, patatas, azafrán, hortalizas, legumbres y aceitunas).

La situación de los viñedos, que ya era aflictiva por la piral y otras plagas, se ha agravado por la falta de lluvias, pues son muchas las comarcas de aquella región en que no ha llovido desde el mes de Junio.

La mayoría de los pozos se han secado.

De Granada llaman la atención sobre la extraordinaria carestía que actualmente sufre el ganado caballar en aquella ciudad. Llega hasta el extremo, nunca conocido, de que por una jaca que siempre ha costado 200 pesetas, se piden hoy 2.000; por un caballo que valía 500, llevan ahora 4.000, y por un tronco de caballos sin rabo, ni cola, ni cerviz, ni tupé, exigen actualmente mil y tantos duros.

Claro es que no se cotiza ni un solo animal, y las transacciones están paralizadas.

La cosecha de pasa ha dado soberbio resultado en el campo de Denia, y aunque se calcula que hay casi doble pasa que el año anterior, la calidad no es tan buena a consecuencia de las lluvias de Julio.

En Benisa, Pedreguer, Gata y Altaia ha habido grandes mermas en la cosecha a causa de los pedriscos.

Esto hacía creer a los de Denia que la pasa se pagaría bien este año; pero las grandes pérdidas que tuvieron los comerciantes en la temporada anterior hace que estén muy desanimados y recelosos.

Sin embargo, en otros pueblos de la Marina se ha reanimado la contratación

para las clases buenas, pagándose de 25 a 31 pesetas quintal. Las superiores se han llegado a cotizar en Catadau y Hombay de 40 a 45.

Escriben de Cheste que este año no ha sido abundante la cosecha de algarrroba; pero que, en cambio, su calidad no puede ser mejor. Respecto al precio, añaden que actualmente se está pagando a 1,50 pesetas la arroba, precio verdaderamente muy remunerador para el cosechero.

Durante la última semana se han exportado al extranjero por el puerto de Cartagena los siguientes productos de esta región: Vino común, 57.605 kilos; Alhucema, 60 ídem; anís en grano, 306 ídem; azafrán, 5 ídem; fruta, 6.250 ídem; limones, 2.310 ídem; pulpa de albaricoque, 7.230 ídem; pimiento molido, 20.603 ídem; almendra en cáscara, 8.900 ídem; patatas, 2.280 ídem; plomo argentífero 1.026.851 ídem; avena, 9.250 ídem; sebo en rama, 89 ídem; mineral de hierro, 4.600.000 ídem; plomo desplatado, 67.700 ídem; azufre, 1.000 ídem.

Notablemente corregida y aumentada, se ha publicado la segunda edición del útilísimo folleto titulado *La reforma de las leyes provincial y municipal*, de nuestro antiguo amigo y compañero el actual Delegado de Hacienda de la provincia de Murcia, don Francisco Rivas Moreno.

El folleto está escrito con la corrección peculiar del ilustre periodista que lo firma.

De su competencia en esta clase de asuntos, no tenemos que decir nada, puesto que la popularidad del Sr. Rivas Moreno no necesita ya del elogio.

Se ha declarado instituida oficialmente la Cámara Agrícola de Valdepeñas.

Es un escándalo lo que ocurre en daño de nuestros exportadores de frutas.

Los que lo duden, que lean la siguiente carta de Liverpool, de los señores Hueso y Compañía, que dice lo siguiente:

«Lo que ocurre en los barcos en esta época del año es un escándalo, y las Sociedades de embarcadores en esa no deben tolerarlo; el *Jacinto*, cuyos conocimientos de embarque en el Grao de Valencia llevan fecha 3 de Agosto, se ofreció ayer por primera vez, ó sean veinte días después de haberse embarcado el género; como es natural, la uva de Denia estaba en condiciones desastrosas, las cajas de melones no había por donde cogerlas, y la cebolla mal aspecto, y todas las cajas negras y sucias del vapor que despedían los melones; sabemos de una partida de sandias que de 21 cajas al reembarquetarlas han resultado tres cajas sanas; al mencionar hoy el *Jacinto*, no queremos suponer que éste es el único, pues en casi todas las Compañías ocurre igual.»

Hace algún tiempo dimos cuenta de haberse constituido en Villanueva y Geltrú una Sociedad defensora del cultivo del tabaco en España y de los trabajos iniciados por la misma para propagar su campaña, encaminada a reportar grandes beneficios a la agricultura y a la prosperidad de nuestra patria.

Hemos recibido el primer número de *El Tabaco*, periódico quincenal, órgano de la expresada Sociedad, y en él vemos que se ha constituido ya la Junta directiva de la misma, formada exclusivamente de propietarios y agricultores, y a cuyo frente figura como Presidente honorario D. Teodoro Creus Corominas, y como efectivo D. Antonio Claramunt.

Entre los artículos de propaganda que este número inserta, hay uno firmado por el Sr. Ferrer, en el que se hace constar que los rendimientos de los diferentes cultivos están calculados por personas peritas del modo siguiente: los cereales, en 16; la viña, en 28; el algodón, en 39, y el tabaco, en 69.

La cosecha de granada es este año superior en cantidad y clase. Ya ha empezado la recolección, cotizándose, en general, a 5 reales la arroba.

El cultivo de ajos y cebollas está llamado a tomar incremento en España, por la buena acogida que dichos productos tienen en el extranjero. Nada menos que 35.984 cajas de cebollas han salido ya de la Península para esparcirse por el mundo, y sube a un millón las ristras de ajos que hemos echado al orbe, preparándonos para aumentar el número de unas y otras el próximo año. Uno de los puntos donde mayor aceptación tienen nuestras cebollas es en los Estados Unidos, y en donde más gustan nuestros ajos es en Cuba y Puerto Rico.

De algunos años a esta parte ha tomado bastante incremento la exportación de granadas, lo cual añade un nuevo elemento a la riqueza de las provincias valencianas. Pero este tráfico tropieza con una dificultad, que explica una carta de Liverpool, de la cual tomamos el siguiente párrafo:

«No puede esperarse ningún buen resultado del negocio de granadas valencianas, mientras los embarcadores de este género no modernicen la confección. Así como en naranja y cebolla se han hecho mejoras importantes en el es-

tado de la confección, lo cual permite a la naranja y cebolla valenciana competir con la producción de otros países, en granadas no se ha hecho nada, y hoy se mandan 108 ó 180 granadas en una caja llena de paja, igual que diez años atrás, sin tener en cuenta que la granada llega aquí muy seca y poco presentable; la confección en cáscara de arroz no es mucho mejor; de Málaga están mandando este año miles de cajas con serrín de corcho, y les da buen resultado. Los precios obtenidos en Liverpool y Londres por cajas de Valencia, han sido de 4/- a 5/- mayoría, mientras los malagueños han conseguido de 6/- a 9/- por caja.»

El trigo *Riotti* y la *hembrilla fina*, de grandes rendimientos, que en unión de otras variedades del país obtuvieron medalla de bronce y oro en las Exposiciones de París y Murcia respectivamente, son ofrecidos por el inteligente cultivador D. Angel Lacalle (Collado, 64, Soria), al precio de 15 pesetas la fanega de 55 litros.

Este entusiasta agricultor fué premiado también con medalla de plata en la Exposición Monográfica del tubérculo de la patata, y próxima ya la recolección de este año, podrá ceder tubérculos de distintas variedades al precio cotizable en aquella plaza y por correspondencia.

Unos y otros productos son recolectados en terreno de secano y en clima frío, lo cual es una garantía de su excelente calidad para la siembra.

Dicen de Tortosa: «La cosecha de la naranja se presenta admirablemente.

Efecto de haber tenido lluvias en Julio y Agosto últimos, el arbolado se encuentra en general en condiciones mejorables de lozanía, y el fruto es abundantísimo, teniendo un desarrollo tal, que si no sobreviene algún contratiempo, la madurez se adelantará bastante y la calidad correrá parejas con la cantidad.

Respecto a esta última, puede asegurarse sin temor alguno que la cosecha próxima será, por lo menos, un 30 por 100 mayor que la del año pasado.»

Nos dicen de Valencia, que las cosechas de huerta están dando buenos resultados, y compensan en algunos pueblos la calamidad de la crisis vinícola. Los que cultivan cebolla pueden decir que les ha caído este verano el premio gordo. Durante algunas semanas la han vendido a tres reales la arroba recién sacada de la tierra. Esto supone un producto quizá mayor que el precio del campo. Ahora ha bajado algo el de la cebolla; pero aun cuando se pagase ésta a dos reales, podrían estar contentos los labradores.

De Sagunto nos escriben que la vendimia ofrece muy pocas esperanzas. Hay poca uva, y lo peor es que se paga muy mal. Comenzó a comprarse la tintorera a tres reales arroba, pero pronto bajó este precio. En cuanto a la uva común para el lagar, no hay quien dé por ella más de dos reales.

También ha sido muy escasa la cosecha de algarrobas, porque perjudicaron a los árboles las borrascas de la primavera.

El mencionado precio de dos reales la arroba de vendimia es general en todo el distrito de Sagunto y el de Liria, donde esta cosecha constituye un ramo tan importante de la riqueza.

Escriben de Alfaro:

«El Ingeniero agrónomo de la provincia, Sr. Fernández Tuero, pasó todo el día de ayer recorriendo algunos términos de esta jurisdicción, entre otros Rihuelo, Cofin alto y bajo y Hoyos de San Juan, examinando tierras de diferentes puntos, de Valfrío, Lobera, Valle alto y bajo, Cofin alto y bajo, Juan de Argos y otras, con objeto de apreciar la substancia caliza que aquéllas tienen, y mirando el terreno que a un kilómetro escaso de la estación del ferrocarril piensa ceder la ciudad de Alfaro al señor Ministro de Agricultura ó a la Excelentísima Diputación para vivero de vides americanas.»

La profundidad de las labores ejerce una capital influencia sobre la producción de muchas plantas.

Esta influencia se observa muy principalmente en el trigo, según demuestra el experimento a que aludimos.

Dividido un predio en 6 parcelas de 110 metros cuadrados cada una, que se labraron a una profundidad variable entre 10 centímetros a un metro, sembróse con iguales cantidades de trigo.

Después de la experiencia, vinos en deducción de que el trigo sembrado en tierra mullida a cincuenta centímetros de profundidad, ofrecía más copioso rendimiento, dando la cantidad más exigua la del terreno labrado a un metro.

Este resultado hace establecer al profesor R. Passeaini, del Instituto Agrario del Scandirel, la siguiente conclusión: Las labores relativamente profundas pueden aumentar de manera notable la producción del trigo, pero si la profundidad es mayor, de modo que atraiga a la superficie la tierra virgen de las capas profundas, se corre el riesgo de alterar la superficie, perjudicándola durante varios años.

Madrid, A. Santarén (Sucesor de Cuesta), Cava-alta, 5.



## VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELCIEGO (ÁLAVA)

DE LOS HEREDEROS DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL  
Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR  
La más alta recompensa concedida a los vinos tintos extranjeros

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximado
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO	
	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Kilos
Barrica de 225 litros con doble envase	230	280	350	300
Barril » 100 » id.	110	130	160	140
Idem » 75 » id.	85	100	120	112
Idem » 50 » id.	60	70	85	80
Idem » 25 » id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas.....	»	»	»	50
Idem » 12 id.....	»	»	»	25
Idem » 25 medias botellas.....	»	»	»	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 ó ocho días vista sobre Madrid.

Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve a la botella y a 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.

Avise muy importante a los consumidores.—Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta a la botella y a la media botella.



CUBA



COKE

### A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

En la fábrica de tonelería mayor de D. Miguel Iriarte é Hijo, establecida en Tudalla (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 MARTIN E HIJOS DE ALAJOS**

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 fosforoso, 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 a 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.

**FL. EMBROUG (Alemania)** constructores mecánicos y fundidores de hierro

**ANTHON & SOHNE**

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: MARTIN MARTEN, Sevilla.

## LA ESPAÑA INDUSTRIAL

REVISTA DE CIENCIAS E INDUSTRIAS

Director: MANUEL MARAVER

### A LOS VINICULTORES

En la Dirección de esta revista, Ferraz, núm. 13, Madrid, encontrarán los vinicultores detalles sobre la TIERRA-VINO, el mejor y más económico de todos los clarificantes para vinos.

NOTA. Remitiremos noticias sobre todos los adelantos modernos de viti-vinicultura; aparatos y utensilios de bodega; filtros de varios sistemas; telas especiales para construir mangas á capricho; y en general, todos los productos recomendados para la buena elaboración del vino.

### SERRERÍAS MECÁNICAS Á VAPOR

Maderas de construcción y tablas del país. Depósito de bolas, postes para telégrafos y eléctricas. Precios los más económicos, puesta la mercancía en las estaciones de Miranda de Ebro, Póbes y Orduña.

La máquina-caldera de vapor de 8 á 10 caballos de fuerza que trabaja en dichas serrerías, con fondo de acceso exterior, francesa Chapele, y que se halla en buenas condiciones, se desea vender ó cambiarse por otra mayor. En otro caso, se compraría una horizontal de 14 á 16 caballos de fuerza. Dirigirse al propietario, D. Melitón Pestina, de Gurendez (Álava).

### AGAPITO BALMASEDA

HIJO DE MANUEL BALMASEDA  
Fabricante de vinos y aguardientes.—Exportador de aceites, patatas y cereales.  
MALAGÓN (Ciudad Real)

### 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.

### A LOS COSECHEROS DE VINO

El Conservador vinitico 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 está 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.

### DESTILERÍA

Se vende un aparato destilador alemán, en muy buen estado, que produce directamente del vino alcohol de 95°, con gran economía de combustible. Puede verse funcionar. Dirigirse Agencia Cortés, Jacometrezo, 50, MADRID.

### A 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 cabidas. Venta y alquiler de comportas ó portaderas. Todo á precios aceptables. Reparaciones de todas clases. Pedida á la casa tarifas de precios, que remite gratis, y cuantos testimonios se deseen, y os convenceréis.  
Calle Herrerías, n.º 42, Tudela (NAVARRA)

### COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERIAS MODELOS  
Sistema Charentais  
**JIMENEZ ET LAMOTHE**  
Málaga — Manzanaras

### 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.—Baileán, 10.—BODEGA BILBAINA

### 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.



# GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE ALBERTO AHLES & C.<sup>IE</sup>

PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

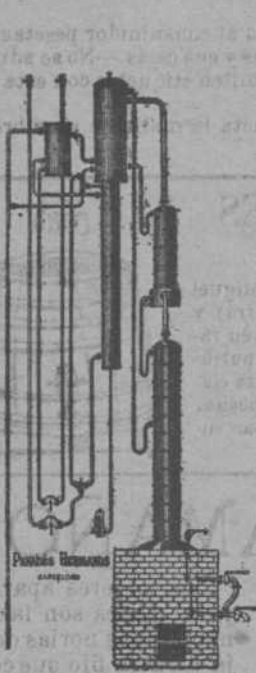
Recomienda arados, rulos, gradas para toda clase de cultivos y tierras.—Máquinas para sembrar, segar, recoger, trillar, aventar y bonificar las cosechas.—Aparatos para preparar los alimentos para el ganado.—Enseres para industria lechera.—Fueles, pulverizadores, calderas y demás aparatos para combatir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



Aparatos de destilación continua de nuestro sistema para grandes y pequeñas destilaciones de vinos, granos, melazas y otras materias fermentadas, produciendo alcohol 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 a vapor como a 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.

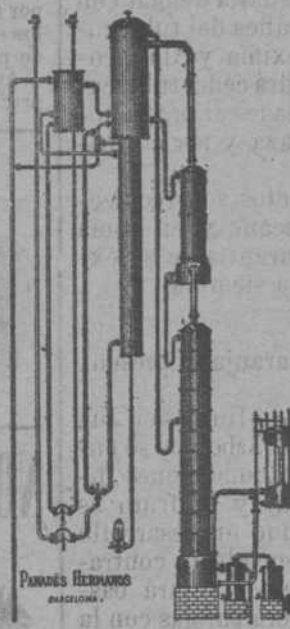
Alambiques especiales para vinos, cognac, anisados, licores, esencias y productos farmacéuticos.

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 por. Producción del alcohol de 95 á 96°, ó sean 50° Cartier.

## PARA LA VENDIMIA

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

13 pesetas kilo para 300 á 400 arrobas

Corrección de toda clase de vinos que cubren ó pierden su color al aire libre, de vinos turbios, picados y defectuosos. Exito completo y económico.

Dirigirse, con sello, al representante en España, D. F. MONTERO, en Mota del Marqués (Valladolid).

PRINCIPALES DEPOSITARIOS

Madrid: Sres. Vía y Compañía, Imperial, 9 y 11.— Alicante: Piñol Hermanos.— Valencia: R. Capelo, Arzobispo Mayor, D.— Logroño: Patricio Gómez.— Palencia: Fuentes é Hijo.— Valladolid: Ferrés y Compañía.— Málaga: Manuel de Alva, Ancha del Carmen, 3.— Jerez: J. L. Ponce de León, San Marcos, 8.— Salamanca: Ignacio S. Fuentes.— Sevilla: Miguel Izquierdo, Boteros, 26.

## 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 Granjeros, 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

## SOCIEDAD VITÍCOLA

para facilitar la reconstitución de los viñedos por los

### NUEVOS HÍBRIDOS productores directos

resistentes á la flojera y á todas las enfermedades destructoras de la uva, sin tratamiento alguno

Plantón de los carmelitas, Rupestris Lacoste y otros

Administración y despacho: 32, calle Tantarantana, 32.—BARCELONA

Explotación y campos de experiencia en CARDEDEU, cerca de Barcelona

En pocas palabras se resume la cuestión de las VIÑAS NUEVAS, Híbridos Productores Directos: SIN INJERTAR, SIN SULFATAR, SIN AZUFRAR; seguridad de tener GRAN PRODUCCION Y BUEN VINO con un cultivo económico, sin gastos extraordinarios!

Convencida de los servicios inmensos que los NUEVOS HÍBRIDOS DE VIÑAS pueden prestar á la Viticultura, la SOCIEDAD VITÍCOLA ha hecho grandes sacrificios para plantar extensos campos de experiencia, donde se encuentran cultivadas las mejores variedades de viñas nuevas, obtenidas por los grandes Híbridos.

Para que los viticultores puedan darse cuenta por sí mismos del valor cultural, resistencia y fructificación de dichas cepas, la SOCIEDAD VITÍCOLA facilitará la visita de sus viñedos á todos los que deseen conocerlos.

Para favorecer la reconstitución de las viñas por medio de los NUEVOS HÍBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS, la SOCIEDAD VITÍCOLA ha acordado ofrecer las estacas y barbados productores de sus viñas, á los precios más económicos que le ha sido posible.

Enviará gratis á quien lo pida Catálogo de precios con indicaciones particulares á cada cepa y noticias generales de su plantación y cultivo.

No teniendo depósitos en ningún punto, no deben admitirse como plantas auténticas más que las expedidas directamente por la SOCIEDAD VITÍCOLA.

32, calle Tantarantana, 32.—BARCELONA

## CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRÍCOLAS

DR. D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida, proveedor de la Asociación de Agricultores de España

Árboles frutales de todas clases, los más nuevos y superiores que en España se conocen.—Árboles maderables, de paseo y de adorno.—Plantas de jardinería; todo cultivado con el mayor esmero y á precios económicos.

Semillas de todas clases de plantas de flores, HORTALIZAS Y FORRAJERAS de absoluta confianza

VIDES AMERICANAS (PORTA-INJERTOS)

Grandes existencias de las especies y variedades puras de América y de los híbridos franco-americanos y americano-americanos más acreditados, que solucionan la reconstitución del viñedo en los terrenos más difíciles donde la vid europea se cultiva.

ya.—Injertos de soldadura perfecta, de variedades para elaboración de vino y de uva de mesa.—Se practican los análisis de los terrenos, gratis.

CEREALES DE GRAN RENDIMIENTO

Trigo RIETTI.—Convienen á los terrenos de clima templado. Extraordinariamente productivo.

» de Medeah.—Muy rico en gluten. Recomendable para la fabricación de pastas alimenticias.

Avena unilateral de Hungría, blanca.

» de Medeah, negra, de Tartaria.

» de Houdan, grano gris.

» proceoz de Etampes, grano negro.

PRECIOS POR CORRESPONDENCIA

Esta Casa garantiza la absoluta autenticidad de los géneros que expende

Se enviarán los Catálogos especiales gratis por el correo á quien los pida

NOTA. Se invita á los propietarios de fincas rurales y á los representantes de Sindicatos, Cámaras Agrícolas, Diputaciones, etc., etc., que tengan propósito de establecer un establecimiento (excede de 80 hectáreas) para que puedan apreciar su importancia y lo esmerado de sus cultivos.

## 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.

## A BONOS QUÍMICOS

Y SUS PRIMERAS MATERIAS

Roggen y C.<sup>a</sup> 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.

Cuantas 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 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 Albacete.

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

ROGGEN Y COMPAÑÍA.—Félix Fizueta, núm. 1, VALENCIA

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

## MAQUINARIA

PARA LA MOLINDA 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

## Fábrica de maquinaria BADENIA

Ant: Wm. Platz Söhne, A. G. Weinhelm, Baden (Alemania)

Personal ca. 700

LA MAYOR FÁBRICA

cuya especialidad es

Producción alcanzada 30.000

máquinas anuales

### MAQUINAS DE PREPARACION DE MOSTO

El primero y más elevado Premio en metalico concedido por la Sociedad Agrícola Alemana de Colmar, 1890



Sistema descenso de una simple cuña, de reconocido resultado. El mejor aparato de presión para prensar hasta hoy existente.

Prensas para vinos, prensas para frutos y granos, de construcción y funcionamiento insuperables; gran aprovechamiento, adquirido por la mayor fuerza de presión.—Molinos de frutos con piedras de moler y otros sistemas.—Molinos de uvas; máquinas de desgranar los racimos y de machacar; prensas para jugo, desde 3,5 litros; molinos de granos.

Extensos Catálogos gratis y franco

Las Sociedades de vendimiadores y los miembros de los Centros agrícolas obtienen rebaja.

H.—6.9503.

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

### NUEVOS ALAMBIGUES para destilación intermitente MIXTA ó CONTINUA

APARATOS DE RECTIFICACION DERUY FILS AINÉ

Constructor, 71 á 77 rue du Théâtre, París

QUIA PRACTICA del Destilador de Cognac, Ron, Aguardientes diversos, Esencias, etc. y CATALOGO GENERAL enviados gratis. Se corresponde en Castellano.

## IMPORTANTE

Gran depósito de esencias de las mejores conocidas de Alemania. Esencia de Anís tres veces rectificada, Amthol, Rom, Cofiac, 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. NAVIGNON & C.<sup>IE</sup>

(BARO (RIOJA)

SUCURSALES EN HUESCA (ARAGON) Y HUELVA (ANDALUCIA)

VINOS Y AGUIER DE PIPAS VINOS FINOS DE RIOJA

Productos analizados.—Curación de todas las enfermedades de las viñas: GRIETICACIONES, ANTIHERMENIOS, REGENERADORES, NUEVOS FILTROS SIN MANGAS PARA TODA CLASE DE LIQUIDOS. Placas catálogo 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, 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

## OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de mildew, antracnosis; erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, oídiosporium, 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

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

## FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCION 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 60 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. Grous, calle Humbano, 3, Valencia, Agente general en España.