



de generar ácido húmico, substancia que desempeña un papel muy importante en el trabajo de la naturaleza...

Para conseguir este resultado es necesario que penetren en el suelo todos los agentes naturales. La tierra tiene que exponerse a las heladas del invierno...

Hasta ahora sólo se conoce dos medios para ahondar la capa de mantillo con probabilidades de beneficios permanentes desde el punto de vista del aumento en las cosechas.

Otros terrenos contienen demasiada agua en ciertas estaciones, durante las cuales no se pueden cultivar, y cuando se secan quedan muy fértiles y crecen en ellos con exuberancia plantas infértiles para el agricultor.

Este método es el más económico y se puede hacer que empiece a sufragar los gastos por sí mismo desde el primer año, mediante el aumento de la cosecha, pero no se puede utilizar en todos los terrenos ni en todas las localidades.

LA FILOXERA EN LA RIOJA

Si Dios no hace un milagro, pronto no se hallará a ningún precio una botella del famoso vino de la Rioja. La filoxera ha invadido con tal furor a los viñedos...

POR EL CAMPO

Situación agrícola.—Mercados de trigo.—Idem de harinas.—Idem de vinos.—Idem de aceites.—Centenos y cebada.

Junio en su primera quincena se portó bien, estuvo moderado, oportuno, prudente, por no ponerse en contradicción con sus hermanos Marzo, Abril y Mayo.

En esta situación se halla la Mancha. Diganlo sinó Veldeñas, Manzanares, Almagro, Infantés, Piedrahíta. El régimen de las tempestades se inició en los campos de Ciudad Real y horripalada lo que cuentan de sus estragos.

Ya se nos hacía mucho tanto bien, y el daño no se hizo retardar mucho.

Campes de desolación por doquier. Las huertas de riego, las hortazales y frutas de verano y otoño destruidas; los árboles desgajados, las plantas desmenuzadas, arrolladas por la impetuosa corriente de las aguas...

Los candeleros por segar en sus dos terceras partes, con las espigas desgranadas por las voluminosas picas, las mieses tendidas por la fuerza del aguacero, a los primeros rayos del sol se convertirán en váluo inservible o en heno podrido; muchas mieses hacinadas en las vas o emparvadas, avanzadas por el ciclón de las semillas por los vientos de la tormenta.

Estos son los perjuicios causados por las tormentas en la Mancha, después del paso de la langosta.

¿Puede pedirse más?

Los mercados han continuado bastante desanimados durante la semana, por efecto de la época en que nos encontramos.

Las noticias que se reciben de varias comarcas aragonesas no son tan satisfactorias como se esperaba. Al cortar las mieses se observa que los rendimientos de la producción son menores de lo que se suponía...

Sea de ello lo que quiera, lo desgraciadamente cierto, es que la actual cosecha de cereales en Aragón ha defraudado grandemente las esperanzas de los labradores en la mayoría de las comarcas.

Los precios de los trigos sostienen con firmeza en el mercado aragonés, y en especial las buenas clases de monte.

En Castilla la situación es idéntica a la de Aragón. Valladolid vendió ayer sus trigos a 44 1/2 reales las 94 libras.

Los candeleros en Barcelona acusan un aumento de medio real por fanega, habiéndose practicado bastantes operaciones a principios de ésta.

Los vendedores sostienen con firmeza la cotización. El consumo se retrae y sólo compra a crédito, prefiriendo las clases superiores y ocasionando la baja de la entrada de trigo de la nueva cosecha ha de introducir.

Los precios, durante la semana anterior, fluctúan entre 43 y 45 reales fanega, según el origen de los cereales; Cáceres, a 43 reales fanega; Toro, a 43 1/2 idem; Salamanca y Segovia, a 44 1/2 idem; Sanchidrián y Arévalo, a 45 reales fanega. Hoy se han vendido Sanchidrián, Velayos, Arévalo y Ontañares, a 45, y Salamanca, a 44 reales fanega.

Las harinas siguen la misma marcha que los trigos. Elaboración por cilindros: Primera extra, blanca, de 37,36 a 38,46; primera superior, blanca, de 37,25 a 37,56; primera n.º 1, de 36,05 a 36,65; primera n.º 2, de 34,25 a 34,85; primera n.º 3, de 32,25 a 32,85; segunda, de 29,25 a 29,85; tercera, de 26,25 a 26,85; cuarta, de 23,25 a 23,85; quinta, de 20,25 a 20,85; sexta, de 17,25 a 17,85.

Los mercados de vinos, paralizados; y muy flojos los precios por la poca salida que tienen en los centros productores. En los de embarque cotizan en baja.

A estas alturas, y con las existencias que hay en bodegas, es grave lo que en el porvenir puede ocurrir, pues, a juzgar por la muestra, la próxima cosecha de vinos será inmensa, y no habrá bodegas para tanto caldo. Si el gobierno para entonces no ha resuelto el problema de la supresión de los consumos para las grandes poblaciones, seguiremos ahogados en vino y bebiéndolo caro y falsificado, a pesar de estar abarrotadas las bodegas. Una cosecha excesiva de un producto puede ser más perjudicial al estado de intereses, que una cosecha disminuida.

Valdepeñas, por la inmensa plaga de oruga que padece, que hace arbrigar temores de su cosecha, ha subido los precios de sus vinos.

En los mercados andaluces de aceite sigue ganando terreno la baja, y continúa la paralización de ventas.

Se ofrecen clases superiores a 46 reales arroba sobre vagón, con un franco de vendedor pero faltan compradores. Esperábase que la fabricación de jabones contrariviera la baja, por ser época de buen consumo para ella, pero no lo logra.

Los cosecheros van ya perdiendo el entusiasmo que tenían por los reducidos que son las existencias en esta provincia, pues comprenden que faltando compradores

todas las existencias sobran. Hoy ya todos los pareceres respecto a precios del aceite, son pesimistas en extremo, y no creen que la baja pueda contenerse.

Cebada, centeno y avena: Los arribos de la semana pasada en los mercados castellanos, suman 154 ragonos de centeno, no habiéndose efectuado operaciones en la avena y cebada.

Las cebadas nuevas que se presentan en el mercado son aceptadas, pagándose por ellas de 13,50 a 14,50 pesetas clases flojas. Las viejas se cotizan de 20 a 22 pesetas, y a igual precio el maíz.

AGRICULTURA PRÁCTICA

VITI-VINICULTURA

Sr. Director de LA LIGA AGRARIA.

Dejado por sentada la reconstrucción de los viñedos, tan necesaria en nuestra Península, ante la devastación que la plaga filoxérica ha causado sobre nuestros fértiles campos; situación y condiciones que han de tener las tierras para las clases de vid que deban introducirse; dirección en los cultivos por la acción que ejercen sobre la planta y sobre sus frutos, y a fin de no demorar cuando no va el esparado trabajo en la elaboración de nuestros vinos para luchar con ventajas sobre los vinos franceses, lo mismo en Europa que en los mercados de todo el mundo, por las excelentes condiciones que, bien elaboradas, pueden tener nuestros caldos, entraré de lleno en las distintas clases que pueden elaborarse, cuyo trabajo como vinicultor práctico, por espacio de bastantes años, con verdadero éxito, cuanto expongo todo lo practicado.

Queda, pues, para terminada que sea la tarea de mis escritos sobre la elaboración y conservación de los vinos, lo anteriormente dicho por precios no olvidad el auxilio tan poderoso que para el completo trabajo en la elaboración de los vinos ejerce la ayuda del vinicultor.

La elaboración de los vinos que me propongo ocupar son: «Tinto fino de mesa, fabricado por el sistema Medoc»; «Blanco extra», y «fabricación ordinaria»; «Tinto», «fabricación ordinaria», y cuando en el mosto exceda la glucosa de 15 grados; «Rosado», «Rancio fino» y «Moscatel».

DE LA VENDIMIA Y MODO DE PRACTICARSE

La vendimia para la elaboración de toda clase de vino depende de las condiciones más o menos favorables del año para el buen estado de madurez en que debe estar la uva, y por esta razón no puede determinarse la época de la vendimia, por ser este trabajo el que constituye el arte de hacer un vino.

Si del examen practicado sobre la cepa, resulta que la uva tiene el grado de glucosa que se desea para obtener el vino, las condiciones que se propone el vinicultor, en este caso, la vendimia podrá hacerse general; pero sino responde toda la uva de la planta a las condiciones necesarias para la elaboración del vino en cuestión, en este caso se hará en dos veces; y por eso es preciso fijarse mucho sobre la cepa cuando la madurez de la uva no es completa, haciendo el trabajo con mucha esmero, el año, que los accidentes imprevistos nos obligan a hacer la recolección en defensas condiciones. En cuyo caso, no sólo nos detendremos en la elección de la uva, sino que se quitarán cuantos granos contenga que por cualquier concepto puedan perjudicar al vino, y mucho más cuando se trata de un vino tan selecto como el tinto fino de mesa elaborado por el sistema Medoc; en cuyo caso la operación de la vendimia deberá practicarse a la salida del sol, después de haber desaparecido el rocío y con oportunidad que, por el clima tan benigno que tenemos en nuestra Península y las condiciones de nuestro suelo, podemos practicar con ventaja la vendimia en el estado de madurez con el grado de azúcar en la glucosa que convenga al vinicultor para la clase de vino que nos proponemos elaborar, y por estas razones, nuestros vinos, bien fabricados, son de condiciones tan excelentes.

DE LA ELABORACION DEL VINO FINO DE MESA POR EL SISTEMA MEDOC

La elaboración del vino por el sistema Medoc, cuyo procedimiento, seguido con éxito en la Rioja alavesa en la casa del Excmo. Sr. Marqués de Riscal, y en la de los propietarios ya citados, donde comencé mis trabajos de muy joven, como auxiliar bodeguero, nombrado por el ilustre Director de la escuela de agricultura de la provincia de Alava, D. Eugenio de Garagarza, en la que pertenecí como alumno, y por los trabajos que he practicado después, tengo visto de una manera cierta que disponemos de uvas que contienen 13 grados 5 décimas de glucosa, como las tenemos por todas partes de nuestro suelo, hasta en el momento que bien elaboradas por el sistema que me ocupa obtendremos vinos, que envejecidos, adquieren excelente aroma y un paladar exquisito.

Para estos trabajos, constituye un buen factor como auxiliar el vinicultor, cuando sabe apreciar la vida de la planta, nivelando la fuerza de la savia por todas sus partes, para que los agentes atmosféricos ejerzan su acción benéfica por sus ramificaciones, y sobre todo, por sus frutos; contribuyendo con ello no poco, a poner el estado de la uva en las condiciones que requiere para obtener un gran vino.

Sabido es que antes de comenzar la vendimia, hemos de preparar de la manera más conveniente y con limpieza esmeradísima, el lagar ó tonel, donde hemos de depositar las uvas para la fermentación alcohólica, y todos los enseres que tienen relación con un trabajo tan esmerado, teniendo al tonel en el centro ó parte más alta, un grifo de pequeño diámetro para poder apreciar el vino de la marcha de la fermentación tumultuosa por el pesamosto de que dispone, y sabiendo por él cuando está terminada y el día y momento fijo en que debe sacarse el vino por otro grifo de mayores dimensiones que tendrá a diez centímetros de la base, teniendo en la parte plana de ésta un tercero con válvula próximo al segundo para sacar el vino turbio, después de la operación del claro.

Transportada la uva al lagar en cestos ó partaderas destinados a este fin, y en el interior del lagar, se pone sobre el suelo una capa de paja o de estera para que la uva caiga al desgranar la uva con los rastillos de madera, que manejan cuatro hombres destinados al efecto.

Desgranadas que sean las uvas que cada vez se colocan en la zaranda, el raspón que de ellas ha quedado, se estrujará con las manos frotándolo contra las barretas para que se desprendan algunos granos que se conservan en el escobajo, terminando por colarlo después en cestos de mimbre, para que se secura y no quede nada de mosto en él.

Hecha cuatro ó seis veces la antedicha operación, se retira la zaranda, y cuando se pisan los granos de uva; operación que se hace con los pies bien limpios cubiertos con algaratas de cáñamo ó de esparto destinadas al efecto, optando por este trabajo, al de los desgranadores, por entender se hace así con mejor resultado esta operación, para lo que amontonando la masa de los granos de la uva en forma cónica, se pisa con método por los hombres que hacen este trabajo, dando principio por los bordes, yendo gradualmente al centro, y después volviendo a reunir el montón por segunda vez, se practica la misma operación, y se echa la masa al lagar después de muy bien pisada.

La mayor parte del raspón, por no decir la totalidad, queda separada, y siendo esta más completa cuando el fruto es poco maduro, variando de procedimiento, dejando más raspón, cuando el grano de la uva es blando y bastante maduro, pues en este caso, le falta a la uva cierta parte de astringente, por cuyo motivo le dejamos a la masa del grano mayor cantidad de raspón para que este se le ceda.

Terminado el pisado de la uva bajo la forma indicada, se revuelve toda la masa en el interior del lagar, valiéndose de una pala ó gancho de madera en el extremo de un palo largo que alcance hasta el fondo, cuya operación se hace al medio día y se repite por la noche a la hora de dejar el trabajo, el cual no debe durar más de dos días en cada lagar ó tonel que se llene, a fin de que la fermentación tumultuosa no sufra alteración y comience con igualdad por todas sus partes.

El lagar sólo se llenará hasta que la masa de la uva quede a 50 centímetros del borde superior del mismo, y después de bien revuelta toda y con igualdad, se coloca a unos 20 centímetros del borde superior de la parte plana de toda la masa, al objeto de preservarla de todo accidente, tapando el raspón la tapa circular de madera que encierra el lagar ó tonel, y para que nada le falte, se cubre el témpano con unas mantas gruesas de terliz destinadas al efecto, para que no caiga sobre él, ni la masa formada por el grano de la uva, ni polvo ni cuerpo extraño, preservándolo así de toda impureza.

EL TABACO Y LAS PLANTAS

Sabido es que desde hace mucho tiempo los horticultores emplean con éxito el jugo del tabaco para destruir los parásitos en las plantas.

En Francia, desde hace años, se venden en los estancos latas de dicho jugo, llamado «rico», que contiene 100 gramos de nicotina por litro; se gasta diluido en agua, no sólo para las plantas, sino también para curar la sarna del ganado lanar.

Había el inconveniente de que este caldo se desizaba rápidamente por las plantas, sin quedar algunas veces el tiempo suficiente para matar a los parásitos; pero ahora se ha dado con una mezcla que evita este inconveniente y que permite economizar el jugo de tabaco.

La preparación que se hace para regar las plantas es la siguiente: Agua, un litro; jugo «rico» de tabaco, diez centímetros cúbicos; jabón ordinario, diez gramos; carbonato de sosa, diez gramos; espíritu de madera (alcohol metílico), diez centímetros cúbicos.

Con este líquido muere la mayoría de los enemigos de las plantas, pulgones, arbolitos, etc. El jabón aumenta su adherencia; el alcohol metílico no es indispensable, pero aumenta de una manera notable la acción de esta mezcla sobre ciertos parásitos.

LA ACHICORIA

He aquí una planta de porvenir.

La raíz de la achicoria, tostada y molida, se emplea como sucedáneo del café entre la gente pobre de Suiza, Alemania é Inglaterra, y su uso está muy generalizado para adulcerar el café, con el cual se mezcla.

Esta clase de achicoria no es la variedad forrajera, de la cual se diferencia en que su raíz es mayor y menos amarga, el ramaje es más desarrollado, con hojas de verde intenso y más abundantes en número. Esta planta es muy rústica y prospera en diferentes terrenos en cualquiera clase de terrenos, prefiriendo los que son frescos, profundos y algo calizos.

El cultivo de la achicoria, que generalmente sigue al del trigo ó cebada, lejos de empobrecer la tierra, no sólo la fertiliza por los restos vegetales que deja, sino que, al verificarse la recolección, se labra indirectamente el terreno.

Debe para este cultivo darse en el invierno una labor profunda, y posteriormente dos, cruzadas ordinarias, allanando y desterrando el campo antes de proceder a la siembra.

Esta operación se verifica a voleo y cuando ya no hay temor a las heladas, esparciendo unos cuatro kilogramos de semilla por hectárea, ó sea unas dos libras y media por fanega. Arrojada la semilla, se la cubre con una capa de tierra de poco espesor, y después es conveniente pasar un rodillo ligero, ó una tabla simplemente, a fin de apelmazar algo la superficie.

A los quince días de la siembra se germinan las semillas, y se presentan los primeros brotes, cuando ya nada queda de las plantas disten entre sí unos veinte centímetros, pues de otro modo las raíces se estorbarían unas á otras, y resultarían éstas mal conformadas y desmedradas.

Sucesivamente, y á medida que las necesidades lo exijan, se escaudará el terreno y se irán esparciendo más las plantas hasta dejarlas á treinta centímetros de distancia, cuando hayan adquirido todo su desarrollo, lo cual tiene lugar en el momento que se inicia la floración.

Puede emplearse en este cultivo cualquiera clase de abono, especialmente los de naturaleza orgánica; pero éstos han de utilizarse completamente descompuestos, ó, de lo contrario, se repartirán en el cultivo á que suceden. La cantidad máxima de abonos de cuadra que debe darse en este cultivo es unos 10.000 kilogramos por hectárea, aun cuando fácilmente se comprenderá que nada concreto puede decirse sobre este punto, sin conocer las condiciones particulares de cada caso.

La recolección de la achicoria se debe efectuar antes de que se presenten los frutos, época en que ya nada aumenta la cosecha, y puede utilizarse la hoja como alimento del ganado.

Este forraje suele hacerse que lo pastan los animales antes de extraer las raíces, mas no debe constituir una alimentación única, porque la leche toma un sabor desagradable.

Las achicorias se secan con azadón ó con arado, y en ambos casos deben, después de limpias, almacenarse en lugares abrigados y secos, para proceder al tostado cuando las necesidades lo exijan.

Una fanega de terreno sembrada de achicorias produce próximamente 125 arrobas de esta raíz, y un 25 por 100 menos de forraje.

Las achicorias, antes de tostarlas, se las lava perfectamente y se separa la parte superior é inferior. Hecho esto, se meten los trozos así preparados en hornos ó tostadores, con un 2 por 100 de manteca, procurando que las achicorias no ardan nunca ni se ahumen, para lo cual hay precisión de emplear un combustible adecuado.

Terminada la tostación, ó sea cuando las achicorias tienen toda un mismo color que el café tostado, se llevan á los molinos, donde groseramente se trituran, y después se procede al cribado para molar de nuevo los trozos demasiado grandes, y que el todo resulte con el aspecto del café tostado y molido.

Este café-achicoria así preparado, sirve, como ya hemos dicho, en algunos países para suplir el café, y en otros para mezclarlo con él, y darle un sabor amargo tan desagradable como impropio, y que sólo puede tolerar el que no está acostumbrado al uso del buen café puro.

Para que se tenga una idea de la importancia que en algunos países tiene este cultivo, diremos que sólo en Francia se consumen seis millones de kilogramos al año, sin contar con lo mucho que exporta á otros países, y principalmente á Inglaterra.

MUY BIEN, SR. MARQUÉS DE CAMPS

DEPRECIACION DEL TRIGO

Al tener noticia el Instituto Agrícola catalán de San Isidro, de Barcelona, de que en Urgel se ofrece á los propietarios dinero para atender á los gastos de la siega y trilla de sus mieses, haciéndolos comprometer á dar en garantía granos á precio muy inferior al del mercado, ha creído de su deber, sin perjuicio de hacer lo que estime procedente, poner al Sr. Presidente de la Cámara Agrícola de Lérida el siguiente telegrama:

«Enterado el Instituto de la depreciación artificial del trigo en Urgel, propone á esa Cámara que convoque á los principales propietarios para constituir un Sindicato de venta y pedir á la Sucesoral del Banco que preste con garantía de trigo.»

—Marqués de Camps.—

De todas partes

La cosecha de seda en Murcia.

Este año ha dado un producto de 600.000 kilogramos, al precio medio de 3,50 pesetas el kilogramo, alcanza un valor total de unos millones de pesetas. Cada onza de semilla se calcula que ha dado cuatro arrobas, producto muy inferior al que pudiera dar si la crianza de gusanos, y en general el cultivo, fuese más inteligente y cuidada. De esta manera podrían obtenerse unas cinco arrobas de capullos por cada onza de semilla.

A los exportadores de tomate.

Merecen ser conocidas de todos las siguientes advertencias que á los exportadores hace una importante casa inglesa que se dedica á este negocio en aquel país:

«Próximos á empezar los embarques de este artículo, estimamos oportuno hacer presente á sus exportadores en general, la conveniencia de ser moderados en las compras á fin de que el negocio deje alguna utilidad, pues sabido es que cuando no se guarda prudencia, los resultados son muy problemáticos.»

El consumo de este fruto se ha generalizado por todo el Reino Unido, hasta el extremo de considerarse poco menos que indispensable para la cocina inglesa; pero tanto ha sido también el desarrollo que han adquirido las cosechas de los países productores, que esos mercados se ven bien abastecidos en todas las épocas del año.

El tomate de esa región (Valencia), bien por su calidad, ya porque ha de legar forzadamente á un estado de madurez, para presentarlo aquí en condición, es muy apreciado que el de otras procedencias, y de él hace uso mayormente la clase pobre, por estar su precio al alcance de la misma, y de aquí la importancia que damos á que los precios de compra guarden relación con las ventas. En nuestro concepto, no hay que hacerse

ilusiones de que los primeros embarques siempre han de traer beneficios, sino parar mientes en el precio de compra, que precisamente éste es el factor principal del negocio.

Los tomates de Canarias, como de costumbre, cederán el consumo á los valencianos tan pronto lleguen estos últimos, si bien quizá ambos encuentren en mercado alguna subasta.

Por lo demás, dada la importancia del consumo, si se consigue regularizar los embarques, no dudamos resulte favorable la campaña que vamos á emprender.»

Sobre la mosca del olivo.

La sucesal en Puerto Gañil de la Cámara Agrícola de Córdoba, fijándose en el grave daño que se causa á los olivicultores que cultivan en debida regla por aquellos otros que, descurriendo el hacer la tala en tiempo oportuno, no solamente se perjudican ellos mismos cortando ramas cuando la savia está ya en movimiento, sino que además produce en la leña la palomilla que sale y vuela infestando todos los olivares, donde se come los brotes, con daño inmenso para el árbol y para la subsiguiente cosecha, ha acordado elevar al Ayuntamiento una instancia pidiendo que prohíba la tala de los olivos fuera de la época regular, y obligue á enterrar ó quemar la leña para evitar la palomilla.

La fabricación en grande de azúcar.

La mayor fábrica azucarera del mundo parece que es la de la Waaze (Bélgica), donde se tratan diariamente 3.500.000 kilogramos de raíces de remolacha, que producen 5.000 sacos de azúcar.

La de Salinas de California (Estados Unidos), sometida á tratamiento 3.000.000 de kilos en las veinticuatro horas, es decir, 600.000 menos que la belga; pero los americanos pretenden que la suya es la mayor, en atención á que en ella se practican todas las operaciones de la fabricación, desde que la raíz llega á la azucararera hasta que el azúcar está en condiciones de consumo, mientras que la belga es una fábrica central que recibe los jugos de otras muchas situadas en la comarca, en las que no se dispone de medios para llegar á la elaboración completa.

Sea de ello lo que quiera, es lo cierto que estas monstruosas fábricas trabajan por sí solas, cada una, tanto como ocho ó diez de las mayores que tenemos en España. Es decir, que son verdaderas minas de azúcar.

Las habas en la alimentación del ganado.

Se ha creído durante mucho tiempo que las semillas de habas influyen de un modo sumamente perjudicial sobre la producción de leches de las vacas. Los ensayos de Von Rührion, verificados en la granja experimental de Peterhof, han venido á demostrar lo contrario. La alimentación de habas en las vacas lecheras no ocasiona accidente alguno desagradable, y la producción de leche sufrió un aumento considerable desde que comencé á suministrar dicho alimento. En uno de los experimentos se comprobó un aumento inmediato de 30 por 100 en la secreción de leche, comparativamente con el consumo de habas de té. Los coeficientes de digestibilidad de los diversos elementos nutritivos del haba son muy elevados; el de los cuerpos grasos sobrepasa hasta el coeficiente correspondiente de la semilla de avena.

Productos medicinales de la vid.

Las uvas maduras convienen á las personas atacadas de gastritis.

Las popitas de uva trituradas, son un gran remedio contra la disenteria y los vómitos de sangre. Las cenizas de sarmientos son diuréticas.

Las hojas secas á la sombra y reducidas á polvo, son un remedio eficaz contra las hemorroides rebeldes.

El jugo que escurre de los sarmientos cuando lloran en un colirio de muy buenos resultados para combatir la inflamación de los ojos.

La uva es un excelente pectoral de gran utilidad en las afecciones del pecho.

El vino tinto es un fortificante precioso, y el vino blanco aperitivo y reconstituyente.

El vinagre en pequeñas dosis se emplea al interior como refrigerante, y al exterior para pediluvios contra quemaduras, y como gargarismo en las inflamaciones de la garganta. En fin, que las vides son una verdadera farmacoepa.

Los caballos viejos y el contenido cocido.

Todo el mundo sabe que llegada cierta edad los caballos mastican mal los alimentos, y naturalmente la digestión es incompleta, de aquí que los excrementos continúan á veces el grano que han comido, resultando una pérdida sensible para su dueño; el hecho puede observarse en todas las grandes ciudades en donde existe un número importante de caballos, y que reciben una ración de grano. Este inconveniente se evita dando á esta clase se animales el grano cocido, sea cualquiera la clase: maíz, cebada, avena, centeno, etc.; la economía es de consideración, si el combustible no es caro, como sucede en la mayor parte de Galicia. El centeno cocido parece que produce sobre los caballos viejos un resultado maravilloso, pues al poco tiempo que se los ha sometido á este régimen se ve que recobran las fuerzas y la agilidad, y prestan á su dueño servicios que sólo pueden exigirse á un caballo joven.

La cantidad diaria variará según la talla del caballo y según la clase y cantidad de los demás alimentos que componen la ración diaria, heno, paja, tojo, etc.; de 2 á 5 litros, que, una vez cocidos, aumentan su volumen hasta triplicar el casi. Por cada litro de centeno se pondrán de 1 1/2 á 3 litros de agua. Si el dueño del caballo dispusiera de grandes cantidades de patatas destinadas á la alimentación de los animales, puede asociarlas al centeno cocido el todo al mismo tiempo, mezcla que aceptan con mucho gusto, no sólo los caballos sino también la mayor parte de los animales domésticos, vacas, cerdos, incluso las aves de corral y los conejos castrados.

En Torrox, pueblo inmediato de la provincia de Málaga, va extendiéndose la plaga de la langosta en proporciones verdaderamente alarmantes, y que amenaza destruir por completo los viñedos.

Los trabajos particulares que los labradores realizan resultan insuficientes para atacar el mal.

La Petite République publica un telegrama de San Petersburgo en que se dice que, á causa de haberse sublevarado los campesinos de tres pueblos, el jefe del distrito hizo venir á los cosacos, quienes hicieron una espantosa carnicería.

Todos los campesinos que no fueron degollados se lanzaron al río, donde perecieron ahogados.

La labor de las golondrinas.

Es este un precepto universal, no hagáis mal á las golondrinas.

Las golondrinas lo saben y vuelan sobre nuestras cabezas; pasan sin ruido al alcance de nuestra mano; son nuestras mejores amigas.

En el fondo de todo esto no hay más que un poco de egoísmo. Las golondrinas nos son útiles.

La superstición popular que protege á las golondrinas no es más que la expresión de un precepto de los agricultores.

Una pareja de golondrinas durante la cría está cada día diez y seis horas en continuo movimiento. El macho y la hembra llevan en una hora á los pajarillos veinte veces alimento. Entre los dos hacen más de sesenta viajes á su nido cada día.

Como cada uno puede llevar en su boca de 10 á 20 insectos, la pareja destruye diariamente 60.000 insectos para alimentar á sus pequeños.

Ellos mismos comen 600 moscas cada día; de suerte que una familia de golondrinas destruye 7.000 insectos diariamente, ó sean 210.000 en un mes.

Suponiendo que en una localidad se instalen, y no se muera, 100 golondrinas, en el verano habrán dado fin á 57 millones de insectos.

¿Puede haber mejor defensa para ellas? No hagáis daño á las golondrinas.

Notas y recortes

Comunican desde Zaragoza, que la temible epidemia, conocida con el nombre de glosopeda, continúa extendiéndose más y más cada día.

Es ya tan crecido el número del ganado atacado, que los ganaderos se hallan poseídos de verdadero pánico, en vista de los progresos de la enfermedad.

Se ha dictado por el Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio una Real orden contra la epizootia de peste bovina, que interesa mucho conocer á todos los ganaderos.

Durante el pasado año llegaron á Barcelona, facturados con destino á las estaciones del Norte y Fran-

cia, los vagones siguientes: 14.984 de trigo, 1.507 de centeno, 86 de arbojones, 19 de yerros, 360 de avena, 24 de habas, 75 de cebada y 541 de harinas, que representan en junto un valor aproximado de 55.369.600 pesetas.

Las demandas de almendras para el mercado francés en el que se registra una notable reacción de precios, han rebajado á los cosecheros, que pretenden hoy precios bastante más elevados.

La cosecha de este año, á pesar de haber sufrido en algunos puntos productores importantes quebrantos, será mayor que la última, según tenemos entendido.

De Almagro

El 23, en plena calma de San Ildefonso, fué villanamente asesinado de un tiro el sereno Rufino Migallón al ir á recoger una pistola de grueso calibre á un tal Pileta de Valenzuela. Después huyendo iba haciendo fuego á cuantas personas se le ponían ó no delante. La oportuna llegada de la guardia civil, le libró de morir á manos de las iras populares.

Convicto y confeso fué conducido á la cárcel seguido de inmensa gentío que lo quería linchar.

Hemos recibido una circular con explicación y gradado del hermoso y práctico arado «Mercedal» de verdolera fija y articulada, cuyo inventor nuestro querido amigo D. Ramón Mercedal residente en Mahón, acaba de prestar un gran servicio á la agricultura de labor honda científica.

A propósito de la labor de este

en que la agricultura y la industria adquieren nuevos medios de vida, al felicitar al Gobierno por su promesa de presentar un proyecto especial de obras públicas...

timetros de diámetro, y ha causado inmensos destrozos en los cereales, de los que aún quedaban dos terceras partes por segar.

El viñedo, no sólo ha padecido en el fruto, sino en las mismas plantas, que no han quedado destruidas. La aceituna también se ha perdido por completo.

Por la Sociedad de Crédito Mercantil, su administrador Rafael de Plandolit. Compañía general de Tabacos de Filipinas, el director Clemente Merelles.

Sevilla. Cereales.—En el mercado de granos y semillas continúan siendo escasas las operaciones que se practican, sin duda por esperar los negociantes a efectuar buenas compras de productos en la actual recolección.

De los reconocimientos practicados por los ingenieros agrónomos de la provincia de Valladolid, en el partido judicial de Valoria la Buena resultan invadidas por la filoxera las siguientes extensiones de viñedo.

Los aceites siguen con escasas alteraciones en los precios, siendo pocas las entradas y menor aún la demanda; pues en la actual época los labradores enagenan más bien los productos en recolección que el aceite, reservándolo para más adelante, que siempre obtiene alguna subida.

Por iniciativa del Centro de Labradores de Valladolid se celebrará muy pronto una asamblea, a la cual serán invitados todos los pueblos de ambas Castillas, con objeto de constituir una Federación agrícola.

El mercado de vinos sigue completamente encañalado. En los demás productos no hay variación. Daimiel. Empezaron las operaciones de siega con buen resultado, estando satisfechos los labradores.

En el reglamento de alcoholes se han establecido ya ciertas modificaciones a algunos artículos del vigente, a fin de determinar bien cuales son los hechos constitutivos de delito y cuales los de faltas.

Los precios que han regido en el día de hoy han sido los siguientes: Candeal, 41 pesetas la fanega; trigo, 4; 12; 13; 14; 15; 16; 17; 18; 19; 20; 21; 22; 23; 24; 25; 26; 27; 28; 29; 30; 31; 32; 33; 34; 35; 36; 37; 38; 39; 40; 41; 42; 43; 44; 45; 46; 47; 48; 49; 50; 51; 52; 53; 54; 55; 56; 57; 58; 59; 60; 61; 62; 63; 64; 65; 66; 67; 68; 69; 70; 71; 72; 73; 74; 75; 76; 77; 78; 79; 80; 81; 82; 83; 84; 85; 86; 87; 88; 89; 90; 91; 92; 93; 94; 95; 96; 97; 98; 99; 100.

Mercados nacionales

Logroño. Aspecto del campo: Ha dado principio la siega de cebadas por esta comarca, y aunque todavía no se conoce con seguridad su rendimiento, los labradores no se muestran descontentos.

Córdoba. Continúa la baja de precios del aceite. Hoy a 46 reales arroba, podría comprarse la clase corriente buena en ésta. Sigue la paralización de ventas.

Movimiento del mercado: Muy animado y abundantes entradas. Estado de la cosecha: Buena en cereales, y se presenta abundante en oliva y uva.

Jaén. Van perdiendo los cosecheros todos sus entusiasmos, en vista de la gran falta de pedidos de aceite que hay. Hoy se están ofreciendo las clases corrientes de 45 a 45 1/2 sin encontrar compradores.

Medina del Campo. Tiempo bueno para el campo. Mercado de trigo firme; se cotiza de 44,25 a 44,50 reales fanega de 94 libras; centeno, de 30 a 30,50; cebada, de 24 a 25; avena, 20; algarrobas, de 27 a 28; harina de primera, a 17 reales arroba; segunda a 16; tercera a 15; todo pan a 15,50; harinilla, a 12 reales fanega; salvados, a 9.

Salamanca. Tiempo de calor; campos buenos. Mercado de trigo firme. Precios: trigo al detall a 42; rubión a 44,50; barbilla a 42; de rentas a 45; centeno a 34; cebada a 28; algarroba a 23; avena a 19. Harina de 1.ª a 18 reales arroba; buyes de labor de 1.400 a 2.800 reales uno; novillos de 8 años de 1.100 a 2.400.

Manzanares. Desde hace pocos días están desapareciendo las abundantes cosechas que ofrecían las extensas llanuras de esta comarca.

Reus. Tiempo de calor bueno para los campos. Mercado de trigo y harinas en calma con pocas ventas. Trigo Urgel y Aragón de 16 a 16,50 pesetas los 55 kilogramos; centeno de 12 a 13. Harina de 1.ª a 17,50 reales arroba; de 2.ª a 16,50; de 3.ª a 14.

Piedrabuena. Una tormenta horrosa ha causado daños tremotos. La piedra alcanzaba un tamaño hasta de tres centímetros de diámetro, y ha causado inmensos destrozos en los cereales, de los que aún quedaban dos terceras partes por segar.

Barcelona. El mercado de trigo firme con ofertas reducidas. Se paga de 44 a 46 reales fanega. Las entradas de trigo del país en este mercado fueron 40 vagones de trigo y 0 de centeno, sin arribos de trigo extranjero.

Madrid. Precio de los artículos de consumo en los mercados públicos y mercados de esta corte: Carnes. Jamón, de 2,50 a 3,50 pesetas. Embutidos de 2 a 2,50 id.

Albacete. Precios corrientes en esta plaza: Harina extra, los 100 kilogramos, 43 pesetas; idem T. U., 40; idem Mejorada, 37; harineta primera clase, 20; idem segunda, 18; moyuelo salvado, 16; trigo rico, fanega, 13,50; candeal, 12; soja, 12; centeno, 8; cebada, 6; avena, 4; aceite, arroba, 14,50; patatas, 1,25; vino tinto, 2,25; aguardiente, 10, y azafrán, libra, de 34 a 36.

Las grandes cosechas. Abonos químicos especiales para cada tierra y cultivo. Director de la fabricación: B. GINER ALIÑO.

El movimiento del mercado de hoy se ha verificado el de hortalizas y rebeca. Entradas de limonés, albarillos, patatas y cerezas. Salidas de maderas, carbón, aguardiente y vino.

Abonos químicos especiales para cada tierra y cultivo. Director de la fabricación: B. GINER ALIÑO. Para que el empleo de los abonos se haga con toda perfección, la casa se encarga de analizar las tierras que envían los clientes, y atendiendo al resultado del análisis, prepara los abonos adecuados a la naturaleza de cada tierra.

El aspecto general del campo es bueno en toda la comarca, y a no ser por la langosta que amenaza arrasar la mayor parte de la cosecha, sería este un año de los más abundantes conocidos. Candeal, fanega, 13 pesetas; cebada, 7; vino tinto, arroba, 3,25 (16 litros); blanco, 3,50; alcohol de vino, 39 a 40 grados, 100 pesetas hectolitro; idem segunda, 65. Tendencia firme.

Abonos químicos especiales para cada tierra y cultivo. Director de la fabricación: B. GINER ALIÑO. Tanto los abonos completos para cada cultivo, que son la especialidad de la casa, como las primeras materias (Superfosfato, escorias, nitrato de sodio, etc.), se expenden siempre bajo la garantía de análisis y con arreglo al vigente Real decreto sobre venta de abonos.

Las cosechas de cereales, vino y aceite, presentan magnífico aspecto, y pronto serán buenas. Trigo, fanega, 12,50 pesetas; cebada, 6; algarrobas, 8; avena, 5; aceite, arroba, 12, y vino, 2,50. Tendencia a la baja.

Abonos químicos especiales para cada tierra y cultivo. Director de la fabricación: B. GINER ALIÑO. Tanto los abonos completos para cada cultivo, que son la especialidad de la casa, como las primeras materias (Superfosfato, escorias, nitrato de sodio, etc.), se expenden siempre bajo la garantía de análisis y con arreglo al vigente Real decreto sobre venta de abonos.

Jerez de los Caballeros. Los olivares, viñas, frutales y sembrados, todo inmejorable. Hay 6.000 fanegas de trigo, a 10 pesetas; 25.000 de cebada, a 8; 10.000 de avena, a 4; 2.000 de garbanzos, a 20; 10.000 arrobas de vino tinto de 15 grados, a 3,50; 5.000 blanca, a 4; 8.000 de aceite, a 15; 10.000 lana negra sucia, a 12; 4.000 blanca, a 13; 50.000 ovejas, a 10, y 10.000 carneros, a 15. Todo a la baja.

Abonos químicos especiales para cada tierra y cultivo. Director de la fabricación: B. GINER ALIÑO. Tanto los abonos completos para cada cultivo, que son la especialidad de la casa, como las primeras materias (Superfosfato, escorias, nitrato de sodio, etc.), se expenden siempre bajo la garantía de análisis y con arreglo al vigente Real decreto sobre venta de abonos.

El Crédito Lyonnais. Se enviarán los Catálogos especiales de precios corrientes de este año gratis por el correo a quien los pida.

Abonos químicos especiales para cada tierra y cultivo. Director de la fabricación: B. GINER ALIÑO. Tanto los abonos completos para cada cultivo, que son la especialidad de la casa, como las primeras materias (Superfosfato, escorias, nitrato de sodio, etc.), se expenden siempre bajo la garantía de análisis y con arreglo al vigente Real decreto sobre venta de abonos.

El Crédito Lyonnais. Se enviarán los Catálogos especiales de precios corrientes de este año gratis por el correo a quien los pida.

Abonos químicos especiales para cada tierra y cultivo. Director de la fabricación: B. GINER ALIÑO. Tanto los abonos completos para cada cultivo, que son la especialidad de la casa, como las primeras materias (Superfosfato, escorias, nitrato de sodio, etc.), se expenden siempre bajo la garantía de análisis y con arreglo al vigente Real decreto sobre venta de abonos.

El Crédito Lyonnais. Se enviarán los Catálogos especiales de precios corrientes de este año gratis por el correo a quien los pida.

Abonos químicos especiales para cada tierra y cultivo. Director de la fabricación: B. GINER ALIÑO. Tanto los abonos completos para cada cultivo, que son la especialidad de la casa, como las primeras materias (Superfosfato, escorias, nitrato de sodio, etc.), se expenden siempre bajo la garantía de análisis y con arreglo al vigente Real decreto sobre venta de abonos.

El Crédito Lyonnais. Se enviarán los Catálogos especiales de precios corrientes de este año gratis por el correo a quien los pida.

Movimiento del mercado: Nulo o casi nulo es el movimiento del mercado, limitado a algún que otro vagón de aceite para Valencia.

Estado de la cosecha: La que se está recolectando de cereales aún no es tiempo de aporciarla; si bien se juzga mayor que la del año pasado, no se cree sea mucho más.

Terminada la recolección de cereales se han presentado los grandes coleros propios de la estación con tiempo bastante seco. El mercado continúa paralizado, realizándose pocas operaciones, efecto de la escasez de entradas.

Las harinas y demás artículos no han sufrido variación desde el mes último, cuyos precios anoto a continuación: Harina, primera clase, los 100 kilogramos 40 pesetas; idem, segunda idem, 38; idem, tercera idem, 32; salvado, 15; trigo, 26; avena, 17; cebada, fanega, 4,75; habas, los 100 kilogramos, 24; titos, arroba, 4; alubias, 6; vino tinto, 2,25; idem blanco, 9, y aceite, 8.

Los precios son los siguientes: Harina, primera clase, arroba, 4 pesetas; idem, segunda idem, 3,75; salvado, fanega, 3; trigo, 11; cebada, 12,50; habas, 9; garbanzos, arroba, de 23 a 25; alubias, fanega, 3; patatas, arroba, 2; aceite, 10,75; lana blanca, aún no hay precios.

Aspecto del campo: Las mieses están a punto de segar. Con especialidad el trigo presenta una cosecha abundante. Los árboles, en especial los frutales, están plétoricos de fruto. Los demás tan abundantes que auguran una buena recolección.

El Ayuntamiento ha convocado a los vecinos a una reunión, con objeto de ver si hay posibilidad de combatir el terrible insecto. Uno de los medios acordados es el de pedir inmediatamente la gasolina, aunque convenidos todos de que no hay medio humano de poder extinguir ya la langosta antes de que haya agotado el último grano de estos campos.

El concurso de vinos espumosos de Béziers. Aunque a 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 gran consumo.

El aspecto general del campo es bueno en toda la comarca, y a no ser por la langosta que amenaza arrasar la mayor parte de la cosecha, sería este un año de los más abundantes conocidos. Candeal, fanega, 13 pesetas; cebada, 7; vino tinto, arroba, 3,25 (16 litros); blanco, 3,50; alcohol de vino, 39 a 40 grados, 100 pesetas hectolitro; idem segunda, 65. Tendencia firme.

Las cosechas de cereales, vino y aceite, presentan magnífico aspecto, y pronto serán buenas. Trigo, fanega, 12,50 pesetas; cebada, 6; algarrobas, 8; avena, 5; aceite, arroba, 12, y vino, 2,50. Tendencia a la baja.

Los olivares, viñas, frutales y sembrados, todo inmejorable. Hay 6.000 fanegas de trigo, a 10 pesetas; 25.000 de cebada, a 8; 10.000 de avena, a 4; 2.000 de garbanzos, a 20; 10.000 arrobas de vino tinto de 15 grados, a 3,50; 5.000 blanca, a 4; 8.000 de aceite, a 15; 10.000 lana negra sucia, a 12; 4.000 blanca, a 13; 50.000 ovejas, a 10, y 10.000 carneros, a 15. Todo a la baja.

Los olivares, viñas, frutales y sembrados, todo inmejorable. Hay 6.000 fanegas de trigo, a 10 pesetas; 25.000 de cebada, a 8; 10.000 de avena, a 4; 2.000 de garbanzos, a 20; 10.000 arrobas de vino tinto de 15 grados, a 3,50; 5.000 blanca, a 4; 8.000 de aceite, a 15; 10.000 lana negra sucia, a 12; 4.000 blanca, a 13; 50.000 ovejas, a 10, y 10.000 carneros, a 15. Todo a la baja.

Los olivares, viñas, frutales y sembrados, todo inmejorable. Hay 6.000 fanegas de trigo, a 10 pesetas; 25.000 de cebada, a 8; 10.000 de avena, a 4; 2.000 de garbanzos, a 20; 10.000 arrobas de vino tinto de 15 grados, a 3,50; 5.000 blanca, a 4; 8.000 de aceite, a 15; 10.000 lana negra sucia, a 12; 4.000 blanca, a 13; 50.000 ovejas, a 10, y 10.000 carneros, a 15. Todo a la baja.

Los olivares, viñas, frutales y sembrados, todo inmejorable. Hay 6.000 fanegas de trigo, a 10 pesetas; 25.000 de cebada, a 8; 10.000 de avena, a 4; 2.000 de garbanzos, a 20; 10.000 arrobas de vino tinto de 15 grados, a 3,50; 5.000 blanca, a 4; 8.000 de aceite, a 15; 10.000 lana negra sucia, a 12; 4.000 blanca, a 13; 50.000 ovejas, a 10, y 10.000 carneros, a 15. Todo a la baja.

Los olivares, viñas, frutales y sembrados, todo inmejorable. Hay 6.000 fanegas de trigo, a 10 pesetas; 25.000 de cebada, a 8; 10.000 de avena, a 4; 2.000 de garbanzos, a 20; 10.000 arrobas de vino tinto de 15 grados, a 3,50; 5.000 blanca, a 4; 8.000 de aceite, a 15; 10.000 lana negra sucia, a 12; 4.000 blanca, a 13; 50.000 ovejas, a 10, y 10.000 carneros, a 15. Todo a la baja.

Los olivares, viñas, frutales y sembrados, todo inmejorable. Hay 6.000 fanegas de trigo, a 10 pesetas; 25.000 de cebada, a 8; 10.000 de avena, a 4; 2.000 de garbanzos, a 20; 10.000 arrobas de vino tinto de 15 grados, a 3,50; 5.000 blanca, a 4; 8.000 de aceite, a 15; 10.000 lana negra sucia, a 12; 4.000 blanca, a 13; 50.000 ovejas, a 10, y 10.000 carneros, a 15. Todo a la baja.

Los olivares, viñas, frutales y sembrados, todo inmejorable. Hay 6.000 fanegas de trigo, a 10 pesetas; 25.000 de cebada, a 8; 10.000 de avena, a 4; 2.000 de garbanzos, a 20; 10.000 arrobas de vino tinto de 15 grados, a 3,50; 5.000 blanca, a 4; 8.000 de aceite, a 15; 10.000 lana negra sucia, a 12; 4.000 blanca, a 13; 50.000 ovejas, a 10, y 10.000 carneros, a 15. Todo a la baja.

Los olivares, viñas, frutales y sembrados, todo inmejorable. Hay 6.000 fanegas de trigo, a 10 pesetas; 25.000 de cebada, a 8; 10.000 de avena, a 4; 2.000 de garbanzos, a 20; 10.000 arrobas de vino tinto de 15 grados, a 3,50; 5.000 blanca, a 4; 8.000 de aceite, a 15; 10.000 lana negra sucia, a 12; 4.000 blanca, a 13; 50.000 ovejas, a 10, y 10.000 carneros, a 15. Todo a la baja.

Los olivares, viñas, frutales y sembrados, todo inmejorable. Hay 6.000 fanegas de trigo, a 10 pesetas; 25.000 de cebada, a 8; 10.000 de avena, a 4; 2.000 de garbanzos, a 20; 10.000 arrobas de vino tinto de 15 grados, a 3,50; 5.000 blanca, a 4; 8.000 de aceite, a 15; 10.000 lana negra sucia, a 12; 4.000 blanca, a 13; 50.000 ovejas, a 10, y 10.000 carneros, a 15. Todo a la baja.

Los olivares, viñas, frutales y sembrados, todo inmejorable. Hay 6.000 fanegas de trigo, a 10 pesetas; 25.000 de cebada, a 8; 10.000 de avena, a 4; 2.000 de garbanzos, a 20; 10.000 arrobas de vino tinto de 15 grados, a 3,50; 5.000 blanca, a 4; 8.000 de aceite, a 15; 10.000 lana negra sucia, a 12; 4.000 blanca, a 13; 50.000 ovejas, a 10, y 10.000 carneros, a 15. Todo a la baja.

Los olivares, viñas, frutales y sembrados, todo inmejorable. Hay 6.000 fanegas de trigo, a 10 pesetas; 25.000 de cebada, a 8; 10.000 de avena, a 4; 2.000 de garbanzos, a 20; 10.000 arrobas de vino tinto de 15 grados, a 3,50; 5.000 blanca, a 4; 8.000 de aceite, a 15; 10.000 lana negra sucia, a 12; 4.000 blanca, a 13; 50.000 ovejas, a 10, y 10.000 carneros, a 15. Todo a la baja.

Los olivares, viñas, frutales y sembrados, todo inmejorable. Hay 6.000 fanegas de trigo, a 10 pesetas; 25.000 de cebada, a 8; 10.000 de avena, a 4; 2.000 de garbanzos, a 20; 10.000 arrobas de vino tinto de 15 grados, a 3,50; 5.000 blanca, a 4; 8.000 de aceite, a 15; 10.000 lana negra sucia, a 12; 4.000 blanca, a 13; 50.000 ovejas, a 10, y 10.000 carneros, a 15. Todo a la baja.

La situación del mercado de hoy ha sido la siguiente: Vinos.—Nuevos tintos de 14 a 16 pesetas y a 4 reales grado. Cotizamos viejos a los precios siguientes: de Vilaseca de 16 a 18 pesetas carga, de la Canonja de 20 a 23, de Reus y comarca de 24 a 26, Prioratos superiores de 30 a 33, bajo Priorato de 20 a 25; Mombianch y Urgel de 4 a 12 a 5 reales el grado.

Vinos blancos.—De 15 a 17 pesetas carga. Espirituos.—Cotizamos: Rectificados.—De 92 a 93 duros los 500 litros, según clase. De vino destilado.—Da 62 a 67 duros los 68 cortés 35 grados, sin casco, refinado a 10 duros carga de 24 1/2 grados.

La cosecha se presenta buena. Las partidas ofrecen 2.000 fanegas de trigo a 44 reales las 94 libras y sólo pagan a 43, habiéndose efectuado la venta de 400 a este último precio. Quedan unas 5.000 fanegas de existencias en la localidad y regulares partidas en los pueblos inmediatos. Precios de varios artículos: Trigo candeal, a 43 rs. fanega; centeno, a 30; cebada, a 19; algarrobas, a 31. Garbanzos superiores, a 36 rs. fanega; alubias, a 88. Harinas de primera, a 17 rs. arroba; de segunda, a 16; de tercera, a 15.

Una atorradora invasión de langosta procedente, según parece, de las próximas dehesas de Sierra Morana se ha cebado ayer tarde en los olivares de este término, produciendo sensibles e incalculables daños. Se teme que el voraz insecto siga su destructora obra.

Reina un pánico indescriptible, pues después de la crisis olivarrera, que ha durado cinco años seguidos, este es el primero que hay un buen fruto a la vista. Daimiel. Las huertas, y en general todos los campos de este término municipal, están arrasados por la plaga de la langosta, que deja sumido al pueblo en la mayor miseria.

La plaga de la langosta sigue arrasando cuanto a su paso coge, hasta el extremo de que muchos labradores no intenten segar sus mieses, por haber quedado completamente destruidas. El Ayuntamiento ha convocado a los vecinos a una reunión, con objeto de ver si hay posibilidad de combatir el terrible insecto. Uno de los medios acordados es el de pedir inmediatamente la gasolina, aunque convenidos todos de que no hay medio humano de poder extinguir ya la langosta antes de que haya agotado el último grano de estos campos.

El concurso de vinos espumosos de Béziers. Aunque a 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 gran consumo.

El aspecto general del campo es bueno en toda la comarca, y a no ser por la langosta que amenaza arrasar la mayor parte de la cosecha, sería este un año de los más abundantes conocidos. Candeal, fanega, 13 pesetas; cebada, 7; vino tinto, arroba, 3,25 (16 litros); blanco, 3,50; alcohol de vino, 39 a 40 grados, 100 pesetas hectolitro; idem segunda, 65. Tendencia firme.

Las cosechas de cereales, vino y aceite, presentan magnífico aspecto, y pronto serán buenas. Trigo, fanega, 12,50 pesetas; cebada, 6; algarrobas, 8; avena, 5; aceite, arroba, 12, y vino, 2,50. Tendencia a la baja.

Los olivares, viñas, frutales y sembrados, todo inmejorable. Hay 6.000 fanegas de trigo, a 10 pesetas; 25.000 de cebada, a 8; 10.000 de avena, a 4; 2.000 de garbanzos, a 20; 10.000 arrobas de vino tinto de 15 grados, a 3,50; 5.000 blanca, a 4; 8.000 de aceite, a 15; 10.000 lana negra sucia, a 12; 4.000 blanca, a 13; 50.000 ovejas, a 10, y 10.000 carneros, a 15. Todo a la baja.

Los olivares, viñas, frutales y sembrados, todo inmejorable. Hay 6.000 fanegas de trigo, a 10 pesetas; 25.000 de cebada, a 8; 10.000 de avena, a 4; 2.000 de garbanzos, a 20; 10.000 arrobas de vino tinto de 15 grados, a 3,50; 5.000 blanca, a 4; 8.000 de aceite, a 15; 10.000 lana negra sucia, a 12; 4.000 blanca, a 13; 50.000 ovejas, a 10, y 10.000 carneros, a 15. Todo a la baja.

Los olivares, viñas, frutales y sembrados, todo inmejorable. Hay 6.000 fanegas de trigo, a 10 pesetas; 25.000 de cebada, a 8; 10.000 de avena, a 4; 2.000 de garbanzos, a 20; 10.000 arrobas de vino tinto de 15 grados, a 3,50; 5.000 blanca, a 4; 8.000 de aceite, a 15; 10.000 lana negra sucia, a 12; 4.000 blanca, a 13; 50.000 ovejas, a 10, y 10.000 carneros, a 15. Todo a la baja.

Los olivares, viñas, frutales y sembrados, todo inmejorable. Hay 6.000 fanegas de trigo, a 10 pesetas; 25.000 de cebada, a 8; 10.000 de avena, a 4; 2.000 de garbanzos, a 20; 10.000 arrobas de vino tinto de 15 grados, a 3,50; 5.000 blanca, a 4; 8.000 de aceite, a 15; 10.000 lana negra sucia, a 12; 4.000 blanca, a 13; 50.000 ovejas, a 10, y 10.000 carneros, a 15. Todo a la baja.

Los olivares, viñas, frutales y sembrados, todo inmejorable. Hay 6.000 fanegas de trigo, a 10 pesetas; 25.000 de cebada, a 8; 10.000 de avena, a 4; 2.000 de garbanzos, a 20; 10.000 arrobas de vino tinto de 15 grados, a 3,50; 5.000 blanca, a 4; 8.000 de aceite, a 15; 10.000 lana negra sucia, a 12; 4.000 blanca, a 13; 50.000 ovejas, a 10, y 10.000 carneros, a 15. Todo a la baja.

Los olivares, viñas, frutales y sembrados, todo inmejorable. Hay 6.000 fanegas de trigo, a 10 pesetas; 25.000 de cebada, a 8; 10.000 de avena, a 4; 2.000 de garbanzos, a 20; 10.000 arrobas de vino tinto de 15 grados, a 3,50; 5.000 blanca, a 4; 8.000 de aceite, a 15; 10.000 lana negra sucia, a 12; 4.000 blanca, a 13; 50.000 ovejas, a 10, y 10.000 carneros, a 15. Todo a la baja.

Los olivares, viñas, frutales y sembrados, todo inmejorable. Hay 6.000 fanegas de trigo, a 10 pesetas; 25.000 de cebada, a 8; 10.000 de avena, a 4; 2.000 de garbanzos, a 20; 10.000 arrobas de vino tinto de 15 grados, a 3,50; 5.000 blanca, a 4; 8.000 de aceite, a 15; 10.000 lana negra sucia, a 12; 4.000 blanca, a 13; 50.000 ovejas, a 10, y 10.000 carneros, a 15. Todo a la baja.

Los olivares, viñas, frutales y sembrados, todo inmejorable. Hay 6.000 fanegas de trigo, a 10 pesetas; 25.000 de cebada, a 8; 10.000 de avena, a 4; 2.000 de garbanzos, a 20; 10.000 arrobas de vino tinto de 15 grados, a 3,50; 5.000 blanca, a 4; 8.000 de aceite, a 15; 10.000 lana negra sucia, a 12; 4.000 blanca, a 13; 50.000 ovejas, a 10, y 10.000 carneros, a 15. Todo a la baja.

Los olivares, viñas, frutales y sembrados, todo inmejorable. Hay 6.000 fanegas de trigo, a 10 pesetas; 25.000 de cebada, a 8; 10.000 de avena, a 4; 2.000 de garbanzos, a 20; 10.000 arrobas de vino tinto de 15 grados, a 3,50; 5.000 blanca, a 4; 8.000 de aceite, a 15; 10.000 lana negra sucia, a 12; 4.000 blanca, a 13; 50.000 ovejas, a 10, y 10.000 carneros, a 15. Todo a la baja.

Los olivares, viñas, frutales y sembrados, todo inmejorable. Hay 6.000 fanegas de trigo, a 10 pesetas; 25.000 de cebada, a 8; 10.000 de avena, a 4; 2.000 de garbanzos, a 20; 10.000 arrobas de vino tinto de 15 grados, a 3,50; 5.000 blanca, a 4; 8.000 de aceite, a 15; 10.000 lana negra sucia, a 12; 4.000 blanca, a 13; 50.000 ovejas, a 10, y 10.000 carneros, a 15. Todo a la baja.

Los olivares, viñas, frutales y sembrados, todo inmejorable. Hay 6.000 fanegas de trigo, a 10 pesetas; 25.000 de cebada, a 8; 10.000 de avena, a 4; 2.000 de garbanzos, a 20; 10.000 arrobas de vino tinto de 15 grados, a 3,50; 5.000 blanca, a 4; 8.000 de aceite, a 15; 10.000 lana negra sucia, a 12; 4.000 blanca, a 13; 50.000 ovejas, a 10, y 10.000 carneros, a 15. Todo a la baja.

Los olivares, viñas, frutales y sembrados, todo inmejorable. Hay 6.000 fanegas de trigo, a 10 pesetas; 25.000 de cebada, a 8; 10.000 de avena, a 4; 2.000 de garbanzos, a 20; 10.000 arrobas de vino tinto de 15 grados, a 3,50; 5.000 blanca, a 4; 8.000 de aceite, a 15; 10.000 lana negra sucia, a 12; 4.000 blanca, a 13; 50.000 ovejas, a 10, y 10

